



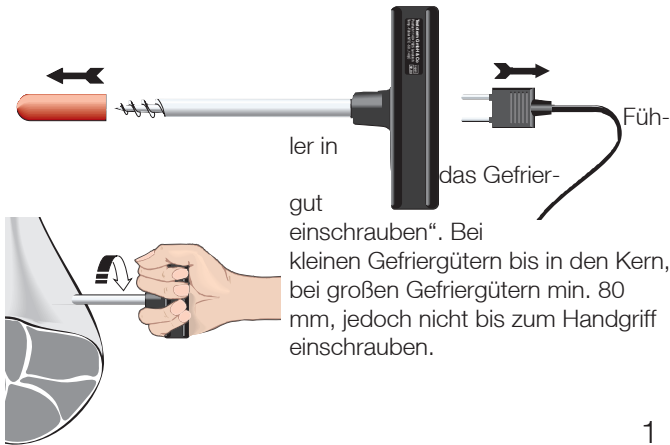
Gefriergutfühler

für **testo 110**, 0613.3211 (NTC),
testo 112, 0614.3211 (NTC- eichfähig),
 0611.3211 (NTC - amtlich geeicht)
 und **testo 720**, 0609.3272 (Pt100)

ACHTUNG - VERLETZUNGSGEFAHR
 Schutzkappe nur für die Dauer der Messung
 oder Reinigung von der Fühlerspitze entfernen!

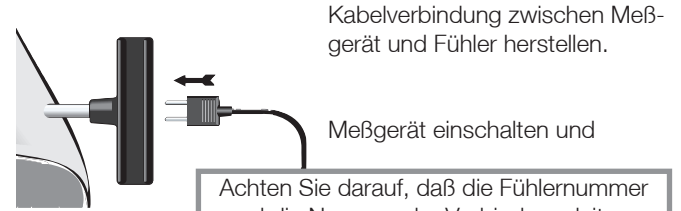
Schutzkappe und Stecker vom
 Gefriergutfühler abziehen.

Beim Entfernen des Steckers
 nicht an der Leitung ziehen!



Füh-
 ler in
 das Gefrier-
 gut
 einschrauben“. Bei
 kleinen Gefrier-
 gütern bis in den Kern,
 bei großen Gefrier-
 gütern min. 80
 mm, jedoch nicht bis zum Handgriff
 einschrauben.

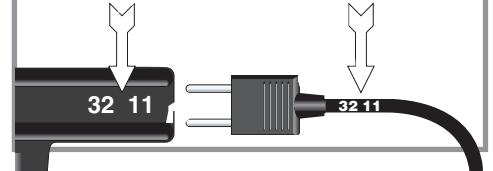
1



Kabelverbindung zwischen Meß-
 gerät und Fühler herstellen.

Meßgerät einschalten und

Achten Sie darauf, daß die Fühlernummer
 und die Nummer der Verbindungsleitung
 übereinstimmen!



ca. 1 bis 2 min. warten bis der
 Meßwert stabil ist.
 Zum Entfernen des Fühler ist die
 Verbindungsleitung abzuziehen.



Nach dem Herausdrehen des
 Fühlers sofort die Schutzkappe
 aufstecken.

2

Allgemeines

Temperaturbeständigkeit

Anschlußleitung: -50...+80°C

Handgriff: -50...+100°C
 kurzzeitig bis +140°C

Fühlerspitze: s. Meßbereich

Reinigung:
 Der Fühler kann mit den üblichen
 Desinfektionsmitteln
 (verdünnte Lösung bis 10%)
 gereinigt werden.
 Verwenden Sie keine Desin-
 fektionsmittel, die auf der Basis
 von aktivem Chlor aufgebaut
 sind.

Auskochen, sowie die Reinigung
 in der Spülmaschine ist möglich.

Lebensmittelkontakt:
 Falls der Kunststoffhandgriff mit
 Lebensmitteln in Verbindung
 kommt, darf die Temperatur des
 Meßgutes + 50 °C nicht über-
 schreiten. Für die Verwendung
 mit alkoholischen Produkten ist
 der Kunststoff des Handgriffes
 nicht geeignet.

Die Meßspitze ist aus rostfreien
 Edelstahl.



3

Technische Daten

Meßbereich: NTC-Fühler

0613.3211 -50...+140°C

0611 bzw. 0614.3211 -50...+140°C

Eichfähiger Bereich: -25...+120°C

t₉₀ = 8 sec

(gemessen in bewegter Flüssigkeit)

Genauigkeit: -25...+40 °C ± 0,2°C

> +40...+80 °C ± 0,4°C

>+80...+120 °C ± 0,6°C

<-25°C ± 0,7 °C

Meßbereich: Pt100-Fühler

-100...+400°C

t₉₀ = 15 sec

(gemessen in bewegter Flüssigkeit)

Genauigkeit: DIN IEC 751 Klasse A

(± 0,15 + 0,002 x Itl) °C

Bestelldaten

Gefriergutfühler	NTC	0613.3211
	NTC (eichfähig).....	0614.3211
	NTC (amtlich geeicht).....	0611.3211
	PT100.....	0609.3272

Handling instructions



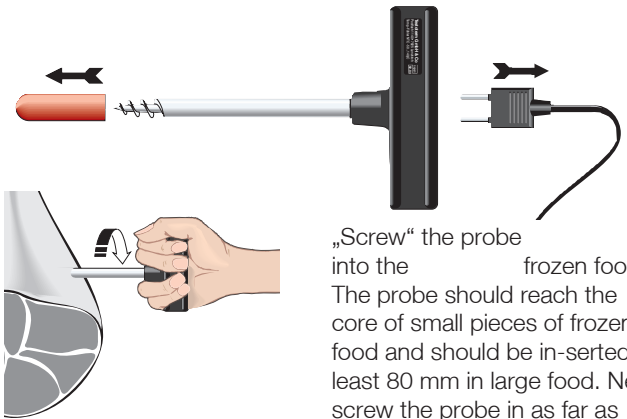
Frozen food probe

for **testo 110**, 0613.3211 (NTC),
testo 112, 0614.3211 (NTC- without certificate),
 0611.3211 (NTC - with certificate)
 and **testo 720**, 0609.3272 (Pt100)

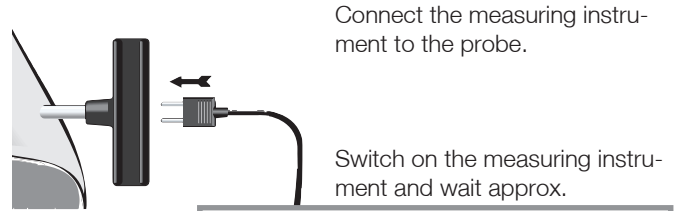
ATTENTION - DANGER
 Only remove the protective cap for measurements or for cleaning the tip of the probe

Remove the protective cap and plug from the frozen food probe.

Do not pull on the lead when removing the plug!

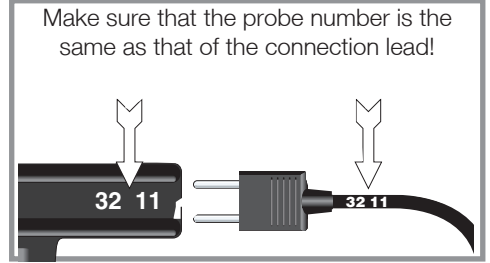


„Screw“ the probe into the frozen food. The probe should reach the core of small pieces of frozen food and should be inserted at least 80 mm in large food. Never screw the probe in as far as the handle.

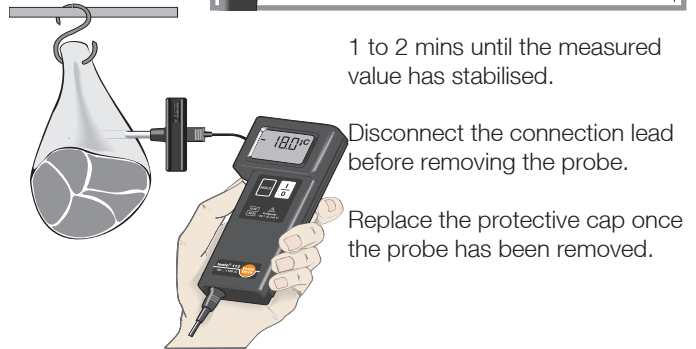


Connect the measuring instrument to the probe.

Switch on the measuring instrument and wait approx.



Make sure that the probe number is the same as that of the connection lead!



1 to 2 mins until the measured value has stabilised.

Disconnect the connection lead before removing the probe.

Replace the protective cap once the probe has been removed.

2

General features



Temperature resistance

Connection lead: -50 to +80°C

Handle: -50 to +100°C
 short-term to +140°C

Probe tip: see meas. range

Cleaning:

The probe can be cleaned with the usual disinfectants (dilute solution to 10%). Do not use disinfectants with an active chlorine base.

It is possible to boil the probe and put it in the dishwasher.

Contact with food stuffs:

Should the plastic handle of the probe come into contact with the food, the temperature of the food should not exceed + 50 °C. The plastic handle is not suitable for applications in alcohol.

The measuring tip is made of stainless steel.

3

Technical data

Meas. range: NTC probe

0613.3211 -50 to +140°C

0611 bzw. 0614.3211 -50 to +140°C

Certified range: -25 to +120°C

$t_{99} = 8 \text{ sec}$
 (measured in moving liquid)

Accuracy: -25 to +40°C $\pm 0,2^\circ\text{C}$
 > +40...+80 °C $\pm 0,4^\circ\text{C}$
 >+80...+120 °C $\pm 0,6^\circ\text{C}$
 < -25°C $\pm 0,7^\circ\text{C}$

Measuring range: Pt100 probe

-100 to +400°C

$t_{99} = 15 \text{ sec}$

(measured in moving liquid)

Accuracy: DIN IEC 751 class A
 ($\pm 0.15 + 0.002 \times |t|$) °C

Ordering data

Frozen food probe NTC.....0613.3211
 NTC (without certificate).....0614.3211
 NTC (with certificate).0611.3211

PT1000609.3272

4