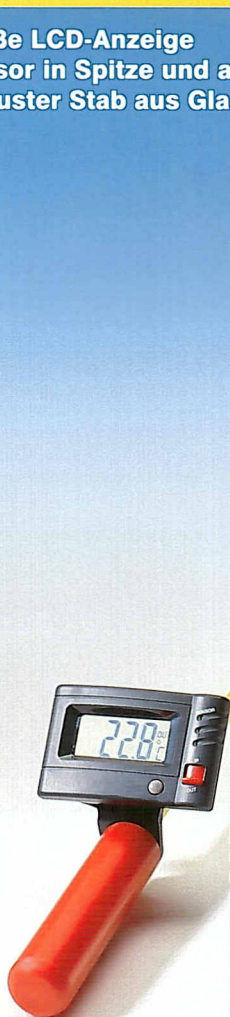


Temperatur im Schüttgut kontrollieren

Temperaturmeßstab GT 1

- Große LCD-Anzeige
- Sensor in Spitze und am Griff
- Robuster Stab aus Glasfaserkunststoff

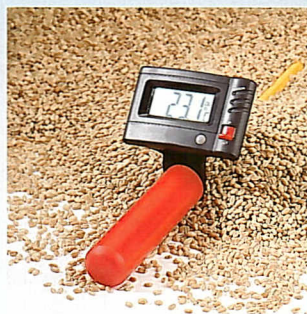


■ Bedienung

Temperaturmeßstab GT 1 in Schüttgut einbringen. Am Meßmodul Sensorposition "out" einstellen. Abwarten, bis sich die Temperatur von Schüttgutstapel und Fühler in der Stabspitze angeglichen haben. Temperaturwert ablesen. Zur Anzeige der Temperatur am Griff die Sensorposition "in" einstellen. Die Umgebungstemperatur an der Oberfläche des Schüttgutstapels wird angezeigt.

■ Anwendung

Der GT 1 wird zur Temperaturkontrolle von losen landwirtschaftlichen Schüttgütern, wie Getreide, Leguminosen, Ölsaaten, als auch für Heu und Stroh eingesetzt. Er erlaubt die Messung im Stapel in 1,5 m Tiefe und an der Oberfläche.



■ Technische Daten

Länge:	ca. 1,5 m
Meßbereich:	-10 bis +70 °C
Genauigkeit:	± 1 °C
Stromversorgung:	Knopfzelle 1,5 V
Gewicht:	0,35 kg
Bestell-Nr.	1332 1102

Technische Änderungen vorbehalten!

**Temperatur einfach
und kostengünstig
kontrollieren -
Lagerqualität sichern.**

■ Pfeuffer GmbH
Postfach 248
D-97305 Kitzingen

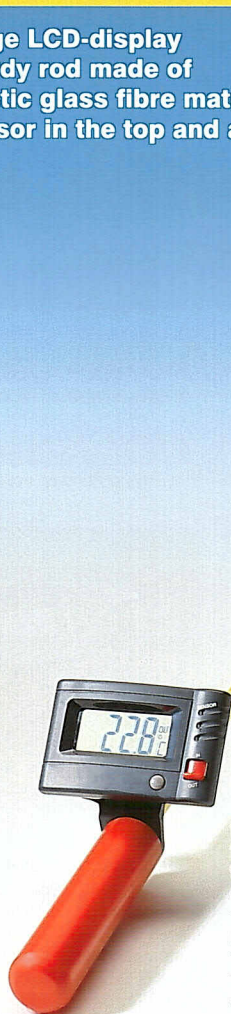
■ Telefon (0 93 21) 93 69-0
Telefax (0 93 21) 93 69-50
e-mail info@pfeuffer.com

PFEUFFER
Mess- und Prüfgeräte

Temperature control in bulk goods

Temperature measuring rod GT 1

- Large LCD-display
- Sturdy rod made of plastic glass fibre material
- Sensor in the top and at the handle

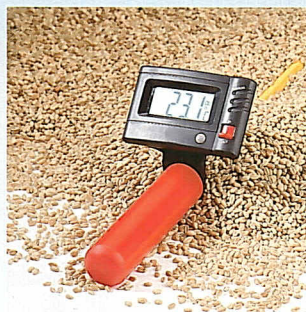


■ Operation

Insert the temperature rod GT 1 into the bulk goods. Set sensor position "out" at the measuring module. Wait until the temperature of the bulk goods and the temperature of the sensor in the top are adjusted. Take the reading of the temperature value. Set the sensor position "in" in order to indicate the temperature at the handle. The ambient temperature at the surface of the pile appears on the display.

■ Application

The GT 1 is designed for the temperature control of agricultural bulk goods like cereals, legumes, oilseeds as well as for hay and straw. It allows the temperature measurement up to a depth of 1,5 m and at the surface of the pile.



■ Technical data

length:	ca. 1,5 m
measuring range:	-10 up to +70 °C
accuracy	± 1 °C
power supply:	round cell 1,5 V
weight:	0,35 kg
order no.	1332 1102

We reserve the right to make technical modifications!

For the easy and reasonable control of the temperature – to guarantee the quality of your storage.

- Pfeuffer GmbH
P. O. Box 248
D-97305 Kitzingen
- Phone +49- 93 21- 93 69- 0
Telefax +49- 93 21- 93 69- 50
e-mail info@pfeuffer.com

PFEUFFER
Mess- und Prüfgeräte

Ing. Rudolf PAWLICA

Ke Kulturnímu Domu 6/530, 163 00 Praha 6 - Řepy
Fax/tel.: 235 301 321, 602 229 409, e-mail: posta@pawlica.cz
IČO: 13149741 DIČ: CZ440604402
GE Capital Bank, pob. Praha 1, č.ú.: 957635504/0600, www.pawlica.cz

Nabídkový list

Věc

Vaše zn.

Naše zn.

Datum 27.3.2009

Novinka !

Teploměr do zrna GT1

Tyčový teploměr na měření teploty ve vrstvě zrna.
Tyč vyrobena ze sklolaminátu, v hrotu je teplotní čidlo.
K rukojeti přiléhá digitální displej s vyhodnocovací jednotkou.
Napájení hodinkovou baterií, bezúdržbový.
Délka teploměru 1,5 m
Hmotnost teploměru 650 g
pro pšenici, ječmen, žito, oves

Cena bez DPH

2.780,- Kč

***K ceně se připočítává 19 % DPH. Dodací lhůta v sezóně ihned, mimo sezónu 4 týdny.
Přístroj je k vyzvednutí po zaplacení nebo připsání kupní ceny na náš účet. Při požadavku
na zaslání doúčtujeme balné a manipulaci.***

Vlhkoměry He Lite, HE Plus
Vlhkoměry HE50, HE60, HE90
Vlhkoměr GRANOMAT
Siloteploměry DuoLine a TFM
Teploměry do hal a silek GTM

PFEUFFER
měřicí přístroje

Bonitační třídičky SORTIMAT
Napočítávače semen CONTADOR
Balicí automaty CONTAPACK
Na kvalitu sladu FRIABILIMETR
Na kvalitu piva TANNOMETR