

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS TERMÓMETRO DE CALIENTE	
Termómetro digital	
Nombre del equipo	Termómetro Digital
Tipo de equipo	Termómetro Digital TP 300
Marca	TP 300
Modelo	TP 300
Serial o lote	SI – ID interna "CALIENTE"
Fecha de ingreso	Agosto 2024
Fecha de calibración	20-08-2024 / 281882
Ubicación	UDS – Servicio de alimentación
Responsable del equipo	Coordinadora y/o nutricionista y/o manipuladoras de alimentos
Instrucciones de uso	Medición: <ul style="list-style-type: none"> - Tener el termómetro limpio y desinfectado. - Encender. - Introducir el punzón en el alimento (parte central) y esperar que la lectura se estabilice en el tablero. Realizar la lectura.
Datos técnicos y almacenamiento	Termómetro para Alimentos y Pruebas Líquidas Pantalla digital LCD para una fácil Lectura. Peso: 75g Tamaño: 23x2x2 cm Voltaje de funcionamiento: 1.5 V (no incluir la batería) Resolución de la temperatura: 0.10/Fahrenheit Precisión: 0.0 grados centígrados a 80 centígrados (± 1 o 2 centígrados Fahrenheit), otro rango (± 5 centígrados-10 centígrados o 10-20 Fahrenheit) Frecuencia de medición: 1 seg, 10 seg, dormir, Selección automática ON/OFF, centígrados/Fahrenheit y mantenga los botones. Las principales funciones disponibles: Rango de medición:-50 centígrados ~ + 300 grados centígrados y -58 ° a +572 ° F Centígrados y Fahrenheit pantalla seleccionable Sensación de batería baja y la pantalla Memoria de la medida pasada Disponer en un lugar estable, sin exceso de frío o calor.
Sensibilidad	1 grado centígrado
Capacidad	-50+300°C

