| | |
|---|---|
| Termómetro digital de alimentos |  |
| Nombre del equipo | Termómetro digital de alimentos |
| Tipo de equipo | Termómetro de penetración / tipo punzón |
| Marca | NR |
| Modelo | TP 101 |
| Serial o lote | NA |
| Ubicación | HI El Trencito |
| Código interno o placa ID | 10 |
| Responsable del equipo | Coordinador de HI |
| Fecha de ingreso | Febrero 2025 |
| Instrucciones de uso | • Encienda el dispositivo presionando el botón de encendido.<br>• Inserte la sonda (punzón) en el alimento o superficie a evaluar.<br>• Espere a que la temperatura se estabilice y lea el valor en la pantalla LCD.<br>• Después de usar, limpie la sonda con paño húmedo y desinfectante.<br>• Apague el dispositivo manualmente o espere apagado automático.<br>**Mantenimiento:**<br>• Limpiar con paño seco o ligeramente húmedo.<br>• No sumergir completamente en agua.<br>• No usar productos abrasivos.<br>• Almacenar en su estuche protector, en lugar seco. |
| Datos técnicos | • Capacidad de medición: –50 °C a 300 °C (–58 °F a 572 °F)<br>• División de escala (resolución): 0,1 °C<br>• Material de fabricación: Plástico sencillo<br>• Pantalla: LCD con lectura de 5 dígitos<br>• Función de memoria: Última medición<br>• Alimentación: 1 batería AG13<br>• Accesorios: Estuche protector<br>• Dimensiones: 25 × 2.5 × 2.5 cm |
| Sensibilidad | 0,1 °C |
| Capacidad | –50 °C a +300 °C |
| Anexos | Ficha técnica |

**Trazabilidad de calibración:**

| N° | Fecha | Resultado | Observaciones |
|---|---|---|---|
| 1 | 28/05/2025 | Apto | Adecuado funcionamiento |
| 2 | 06/06/2026 | Apto | Adecuado funcionamiento |
| | | | |

**Verificaciones intermedias:**

| N° | Fecha | Resultado | Observaciones |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |