



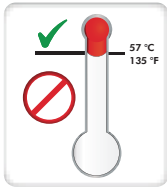
TERMÓMETROS

<u>Producto</u>	<u>Página</u>
Control de Temperaturas.....	590
Termómetros Profesionales para Cocina.....	591
Termograficador de Temperatura en Tránsito, Desechable.....	592
Termograficador de Temperatura en Tránsito Reutilizable.....	593
Termómetros Digitales para Interior / Exterior.....	594
Termómetros para Almacén.....	595
Termómetros para Refrigerador / Congelador.....	597
Termómetros Bi-Metal.....	598
Termómetros Bi-Metal para Cocina.....	600
Termómetro Lavavajillas/ Etiquetas.....	601
Termómetros Digitales.....	602
Kit de Termocoples.....	604
Termocople / Sensores para Termocople Tipo K.....	605

<u>Producto</u>	<u>Página</u>
Kit de Seguridad Alimentaria.....	607
Termómetros Infrarrojos.....	609
Timers.....	610

Algunos alimentos favorecen el crecimiento bacteriano y requieren un estricto control de la temperatura. Ejemplos de estos son las carnes, aves, huevos, pescados y mariscos, productos lácteos, melón cortado, brotes de semilla crudos, mezclas de ajo en aceite, arroz hervido y papas. Las toxinas son venenos producidos por las bacterias que pueden causar enfermedades por la alimentación. Algunas toxinas no pueden destruirse mediante el hervido.

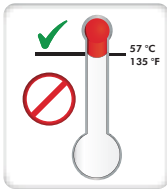
LINEAMIENTOS DE TEMPERATURA



RECALENTADO:

Recaliente los alimentos a una temperatura mínima de **74 °C (165 °F)**.

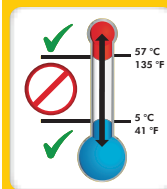
- Los alimentos deben alcanzar temperatura en el lapso de 2 horas.
- Nunca permita que la temperatura caiga por debajo de 57 °C (135 °F).



CONSERVACIÓN EN CALIENTE:

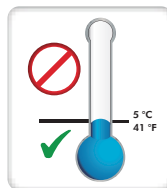
Temperatura: **Por encima de 57 °C (135 °F)**.

- Mantenga la comida cubierta.
- Revuelva frecuentemente la comida caliente.
- Tome la temperatura real de los alimentos, no confíe en la regulación de un termostato.
- Verifique la temperatura cada 2 horas.
- No use equipos de conservación de calor para calentar alimentos.



¡ZONA DE PELIGRO!

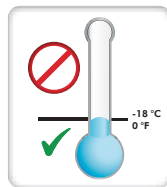
Temperatura: **5 °C a 57 °C (41 a 135 °F)**. Los alimentos potencialmente peligrosos expuestos a este rango de temperatura por más de 4 horas no son seguros para consumir.



MANTENIMIENTO BAJO FRÍO:

Temperatura: **5 °C (41 °F)**.

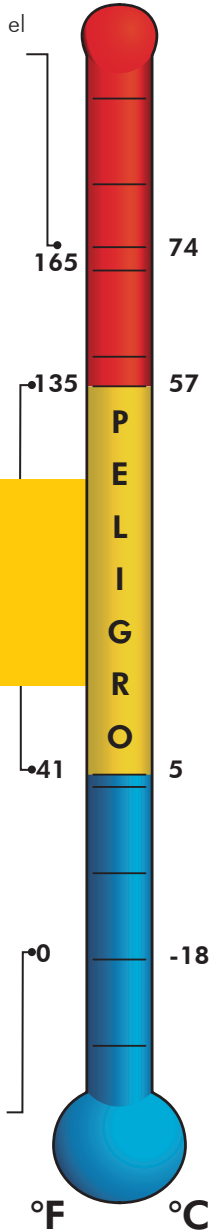
- Mantenga la comida cubierta.
- Tome la temperatura real de los alimentos, no confíe en la regulación de un termostato.
- Verifique la temperatura cada 2 horas.
- La temperatura ideal del aire es de 2 °C a 3 °C (35 °F a 38 °F).



CONGELADOR:

Temperatura: **-18 °C (0 °F)**.

- Mantenga la temperatura del aire a -18 °C (0 °F).
- Algunas bacterias pueden sobrevivir aún a las más bajas temperaturas.



ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y MANIPULEO

RECEPCIÓN:

Temperatura para refrigerar los alimentos.

- Verifique las temperaturas de los alimentos a su recepción y rechace cualquier alimento riesgoso fuera de los rangos aceptables.
- Guarde rápidamente los alimentos percederos.

Temperatura (Alimentos Refrigerados): por debajo de 5 °C (41 °F).

Temperatura (Alimentos Congelados): por debajo de -18 °C (0 °F).

ALMACENAJE:

- Usar anaqueles abiertos.
- Verifique los alimentos en lugares múltiples por toda el área de almacenamiento bajo frío; la temperatura puede no ser uniforme.
- Cumpla con las normas de períodos de almacenaje (7 días como máximo para alimentos mantenidos por debajo de 5 °C [41 °F]).

Almacenamiento en Seco:

10 °C a 21 °C (50 °F a 70 °F).

Refrigerador (Alimentos) Temperatura: por debajo de 5 °C (41 °F).

Refrigerador (Aire) Temperatura: por debajo de 3 °C (38 °F).

Enfriado Profundo (Aire) Temperatura: -3 °C a 0 °C (26 °F a 32 °F).

Congelador (Alimentos y Aire) Temperatura: por debajo de -18 °C (0 °F).

DESCONGELAMIENTO / PREPARACIÓN:

- No descongele comida congelada a temperatura ambiente.
- Si descongela en un microondas, comience a cocinar la comida inmediatamente después.

Bajo Agua Corriente (Temperatura del Agua): Por debajo de 21 °C (70 °F).

En el Refrigerador (Temperatura del Aire): Por debajo de 3 °C (38 °F).

ENFRIAMIENTO:

A partir de una Temperatura Caliente: Enfriar hasta 21 °C (70 °F) dentro de las 2 horas; y bajar por debajo de 5 °C (41 °F) dentro de las 4 horas (6 horas en total).

- No enfríe a temperatura ambiente.
- Divida la comida en pequeñas unidades o utilice una bandeja poco profunda.
- Use un baño de hielo o chorro de aire frío para acelerar el enfriamiento.

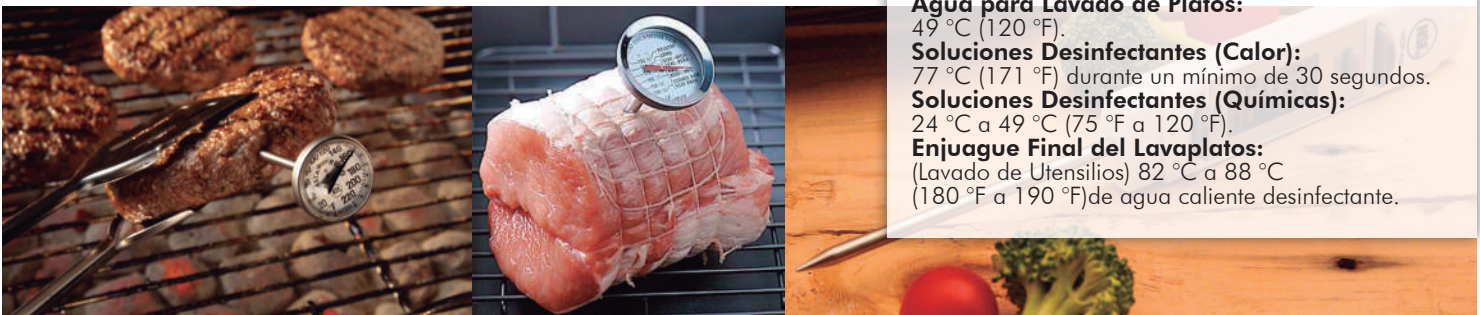
TEMPERATURAS DEL LAVAPLATOS / AGUA:

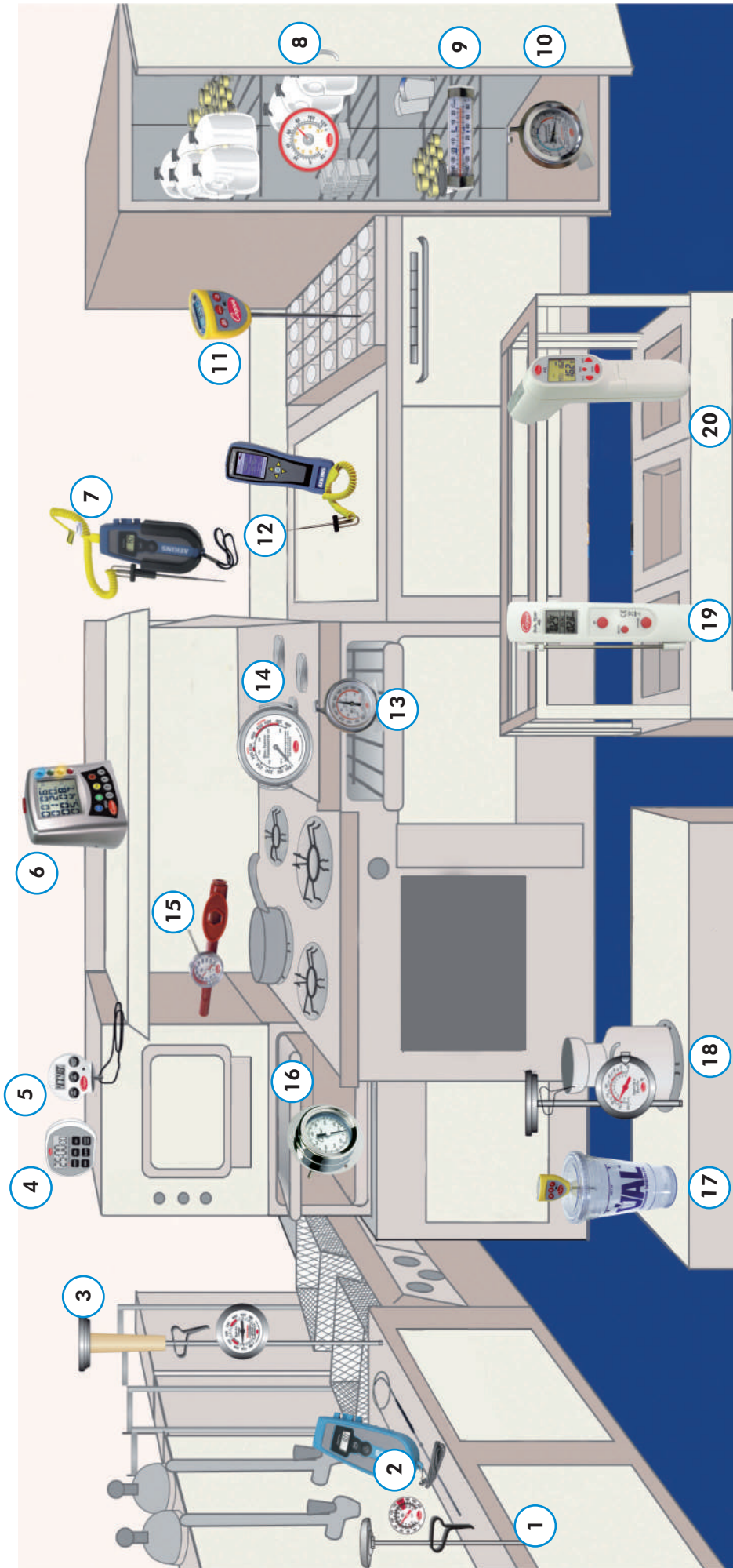
Agua para Lavado de Platos: 49 °C (120 °F).

Soluciones Desinfectantes (Calor): 77 °C (171 °F) durante un mínimo de 30 segundos.

Soluciones Desinfectantes (Químicas): 24 °C a 49 °C (75 °F a 120 °F).

Enjuague Final del Lavaplatos: (Lavado de Utensilios) 82 °C a 88 °C (180 °F a 190 °F) de agua caliente desinfectante.





No.	DESCRIPCIÓN	MODELO	PAG.
13	Termómetro para Horno 24 HP	24HP	600
14	Termómetro para Parrilla	3210-08	600
15	Termómetro de Boisillo	1246-02C	598
16	Termómetro para Horno de Pizza	2225-20	600
17	ValCup	9325	599
18	Termómetro para Dulces y Mermeladas	322	600
19	Termómetro Dual Infrarrojo	480	609
20	Termómetro Infrarrojo Estilo Pistola	412	608

No.	DESCRIPCIÓN	MODELO	PAG.
1	Termómetro Espresso	2237-04-8	599
2	Termómetro EconoTemp y Sensor para Freidor	93230 / 50336-K	605
3	Termómetro para freidor	3270-05	600
4	Timer Digital 24 Horas	TC6	610
5	Timer Digital	TS100	610
6	Kit Termómetro Acuático	TFS4	610
7	Kit Termómetro para Enfríador	94003-K	604
8	Termómetro para Enfríador / Congelador	535	597
9	Termómetro para Refrigerador / Congelador	335	597
10	Termómetro Profesional para Refrigerador / Congelador	25HP	597
11	Termómetro Digital para Lavavazas	DFP450W	601
12	Kit Manager HACCP	93710	606

Termograficador de Temperatura en Tránsito

Es un instrumento altamente confiable que registra tiempo y temperatura durante el traslado y almacenaje de perecederos.

- Varios modelos que grafican desde los 5 días hasta los 90 días.
- Hay tres rangos de temperatura disponibles:
 - - Temperaturas bajas -40 °C a 27 °C (-40 °F a 80 °F).
 - - Temperaturas estándar -29 °C a 38 °C (-20 °F a 100 °F).
 - - Temperaturas altas de 0 °C a 65 °C (32 °F a 150 °F).
- Instrucciones de operación en español.
- Empaque protector resistente a impactos y derrames.
- Sello de inviolabilidad.
- Código de barras para identificar la unidad.
- Indicador de encendido.
- Formato interior para datos de embarque.
- Se instala fácilmente colgado o con sus bandas adhesivas.
- Proporcionan la máxima precisión y generan un permanente registro de las condiciones de temperatura.
- Sencillo sistema de encendido, desprendiendo la lengüeta (TAB).
- Escala de temperatura dual °C / °F.



TEMPERATURAS BAJAS
-40 °C a 27 °C
-40 °F a 80 °F

TEMPERATURAS ESTÁNDAR
-29 °C a 38 °C
-20 °F a 100 °F

TEMPERATURAS ALTAS
0 °C a 65 °C
32 °F a 150 °F



NO. DIKEN	MODELO
60 04 07	5 días
60 04 08	10 días
60 04 09	20 días
60 04 10	60 días

NO. DIKEN	MODELO
60 04 01	5 días
60 04 02	10 días
60 04 03	20 días
60 04 04	30 días
60 04 05	60 días
60 04 06	90 días

NO. DIKEN	MODELO
60 04 11	5 días
60 04 12	10 días
60 04 13	20 días
60 04 14	30 días
60 04 15	60 días
60 04 16	90 días



Escanea este código para ver Video 66



O visita: www.youtube.com/dikeninternational

INFORMACIÓN TÉCNICA

Rango de Temperaturas	- Temperaturas Bajas -40 °C a 27 °C (-40 °F a 80 °F). - Temperaturas Estándar -29 °C a 38 °C (-20 °F a 100 °F). - Temperaturas Altas de 0 °C a 65 °C (32 °F a 150 °F).
Precisión de Medición	± 1 °C / ± 2 °F
Sensor	Bobina Bimetalica.
Gráfica	Presión Sensible en una Longitud de un Total de 36" / 91.4 cm. Escala de Temperatura Dual °C / °F.
Precisión de la Escala de Tiempo	Promedio ± 20 Segundos al Mes.
Batería	AA Cloruro de Zinc - Modelos de la Gama Estándar y de Alta. AA de Litio - Modelo de Gama Baja.
Vida Útil	3 Años.
Tamaño	13.5 cm x 10 cm x 6.3 cm
Peso	244 g / 8.6 Onzas

Termogrficador Reutilizable FlashLink® de Datos



USB con Sonda Externa

- Mod. 20902.
- Un solo canal, con sonda externa para la temperatura central del producto.
- Programable por el usuario: arranque manual o automática, intervalo de muestreo, límites de alarma, etiquetas de datos.
- Pantalla LCD grande de fácil lectura.
- Indicador de batería restante (batería baja).
- Las estadísticas del historial del viaje disponible en la pantalla LCD.
- Conexión USB.
- El software se vende por separado.
- Rango de temperatura: -40 °C a 85 °C (-40 °F a 185 °F).



➔ Sonda de punta aguda de penetración.

NO. DIKEN	PRODUCTO
60 04 58	Termogrficador
60 04 82	Licencia para Software



NO. DIKEN	PRODUCTO
60 04 59	Termogrficador
60 04 82	Licencia para Software



Termogrficador Reutilizable FlashLink® USB

- Mod. 20908.
- Herramienta de monitoreo de productos sensibles a la temperatura durante el transporte, almacenamiento o entornos de procesamiento.
- Programable por el usuario: arranque manual o automático.
- Duración del período programable a 5, 15, 45 y 75 días.
- Pantalla LCD grande de fácil lectura.
- Indicador de batería (baja).
- Las estadísticas del historial del viaje disponibles en la pantalla LCD.
- Certificación NIST (trazabilidad).
- Conexión USB.
- El Software se vende por separado.
- Rango de medición: -40 °C a 50 °C (-40 °F a 122 °F).

Termogrficador Reutilizable FlashLink® BLE Temperatura

- Mod. 40900.
- Monitorea temperatura y ubicación.
- Sigue la ruta y las condiciones dentro de los vehículos durante la entrega.
- Enviar informes por correo electrónico en PDF y CSV desde dispositivos móviles y aplicaciones web
- Datos almacenados en una aplicación basada en la nube.
- Requisitos del sistema: iOS o Android 6.0.1 y Bluetooth 4.0.
- Indicador dual °C / °F.
- Requiere acceso a internet para guardar datos en la nube.
- Rango de medición: -20°C a 60°C (-4°F a 140°F).



NO. DIKEN
60 04 87



NO. DIKEN
60 04 88



Termogrficador Reutilizable FlashLink® BLE Temperatura y Humedad

- Mod. 40901.
- Monitorea temperatura, humedad y ubicación.
- Sigue la ruta y las condiciones dentro de los vehículos durante la entrega.
- Enviar informes por correo electrónico en PDF y CSV desde dispositivos móviles y aplicaciones web
- Datos almacenados en una aplicación basada en la nube.
- Requisitos del sistema: iOS o Android 6.0.1 y Bluetooth 4.0.
- Requiere acceso a internet para guardar datos en la nube.
- Indicador dual °C / °F.
- Rango de Humedad: 0% a 100% de HR.
- Rango de medición: -20°C a 60°C (-4°F a 140°F).

Termohigrómetro Digital Interior / Exterior Inalámbrico TAYLOR.

- Mod. 1731.
- Temperatura interior y exterior.
- Memoria de temperatura máxima y mínima.
- Memoria de humedad máxima y mínima.
- Alertas de temperatura programables.
- Indicador de tendencias térmicas y de humedad.
- Selección de Unidad °C o °F.
- Calendario.
- Alcance de sensor remoto: 60 metros.
- Reloj con alarma.
- Rango de termohigrómetro base: 0 °C a 50 °C (32 °F a 122 °F).
- Rango de temperatura del sensor: -40 °C a 60 °C (-40 °F a 140 °F).
- Rango de humedad: 20 - 95 %.



NO. DIKEN
60 03 25

Termómetro Digital Interior / Exterior Inalámbrico TAYLOR.

- Mod. 1735.
- Temperatura interior y exterior.
- Memoria de temperatura máxima y mínima.
- Memoria de humedad máxima y mínima.
- Humedad interior y exterior.
- Selección de unidad de indicación °C o °F.
- Alarmas en temperatura programables.
- Indicador de clima, de húmedo hasta Seco.
- Indicación de presión barométrica.
- Pronóstico de tiempo.
- Fases lunares.
- Calendario fechador.
- Reloj con alarma.
- Sensor remoto inalámbrico con alcance de 60 metros.
- Rango de termohigrómetro base: 0 °C a 50 °C (32 °F a 122 °F).
- Rango de temperatura del sensor: -40 °C a 60 °C (40 a 140 °F).
- Rango de humedad: 20 - 95 %.



NO. DIKEN
60 03 18

Termómetro Digital Interior / Exterior Inalámbrico TAYLOR.

- Mod. 1736
- Soporta hasta 3 sensores remotos.
- Temperatura interior y exterior.
- Memoria de temperatura máxima y mínima.
- Memoria de humedad máxima y mínima.
- Humedad interior y exterior.
- Selección de unidad de medición °C o °F.
- Alarmas en temperatura programables.
- Indicador de tendencia en temperatura y humedad.
- Indicación de presión e historial barométrica.
- Pronóstico de tiempo.
- Fases lunares.
- Calendario fechador.
- Reloj con alarma.
- Sensor remoto inalámbrico con alcance de 60 metros lineales.
- Rango de termohigrómetro base: 0 °C a 50 °C (32 °F a 122 °F).
- Rango de temperatura del sensor: -40 °C a 60 °C (40 °F a 140 °F).
- Rango de humedad: 20 - 95 %.



NO. DIKEN
60 03 21

Termómetro para Almacén Temperatura / Humedad

- Mod. 212-150-8.
- Puede ser leído a una distancia de hasta 30' (9.15 m).
- Lente de plástico con aditivo UV.
- Indicador dual °C / °F.
- Humedad relativa de 0 a 100%.
- 1 año de garantía.
- Precisión de temperatura: ± 5 °C (± 3 °F).
- Rango de temperatura: -40 °C a 50 °C (-40 °F a 120 °F).
- Dimensiones: 12" (30.5 cm) de diámetro.
- Peso: 1lb (453.5 g).



Cooper
ATKINS



NO. DIKEN
60 03 33

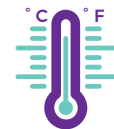


Termómetro para Almacén Interior / Exterior

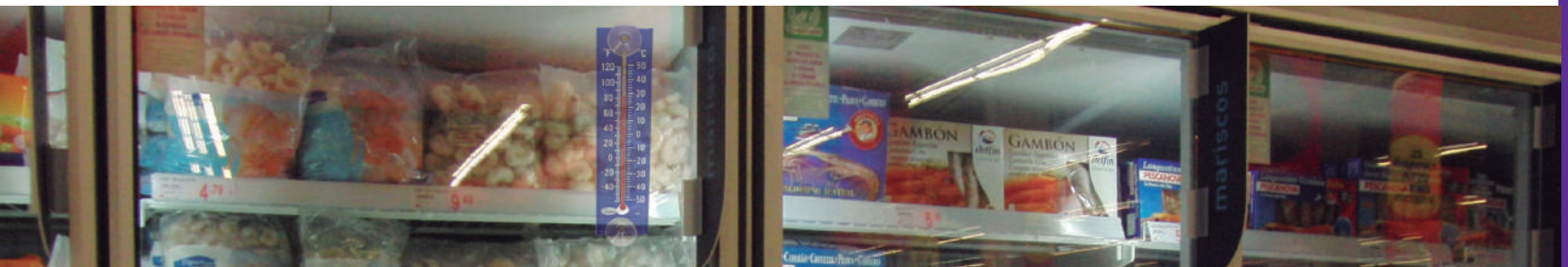
- Mod. 268-02-8.
- Para uso interior o exterior.
- Copas de succión reversibles para montaje en cristales.
- Aprobado por la NSF.
- No contiene elementos tóxicos en su interior.
- Altura total 7 1/2" (19 cm).
- Indicador dual °C / °F.
- Rango de temperatura: -40 °C a 50 °C (-40 °F a 120 °F).



Cooper
ATKINS

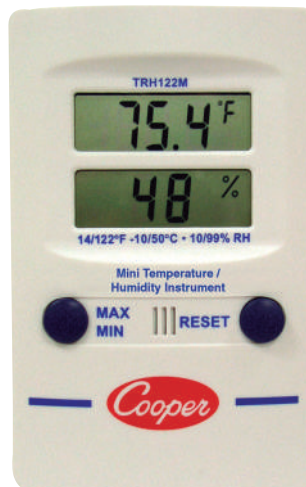


NO. DIKEN
60 03 94



Minitermómetro Digital

- Mod. TRH122M.
- Mide tanto la temperatura como el % de humedad relativa.
- Cuenta con memoria mín./máx.
- Indicador dual °C / °F.
- Certificado por CE.
- Rango de humedad: 10 a 99% RH.
- Rango de temperatura: -10 °C a 60 °C (14 °F a 140 °F).



Cooper
ATKINS



NO. DIKEN
60 03 32

Termo-Higrómetro de Pantalla Jumbo

- Mod. 13307.
- Es un instrumento de control de calidad y también es un instrumento de prueba cuando se requiere el monitoreo de temperatura y humedad constante.
- Incluye una alerta de congelación.
- Cuenta con escala seleccionable °C / °F.
- Con sensores de temperatura internos/externos.
- Cuenta con una pantalla jumbo para la temperatura y humedad.
- Cuenta con una memoria min/máx.
- Rango de humedad: 20% a 90%.
- Intervalo de temperatura: Interna 0 °C a 50 °C (32 °F a 122 °F)
Aguja Externa -50 °C a 70 °C (-58 °F a 158 °F).
- Dimensiones: 3 7/8" (ancho) x 4 3/8" (alto) x 13/16" (profundidad)
(9.8 cm x 11.0 cm x 2.1 cm).

NO. DIKEN
60 04 63

 DeltaTrak.



Termo-Higrómetro de Bolsillo

- Mod. 13308.
- Se utiliza para monitorear las condiciones ambientales durante la distribución de alimentos en las áreas de almacenamiento, cámaras de maduración, invernaderos y más.
- Cuenta con una pantalla dual para la humedad y temperatura.
- Cuenta con una memoria de lectura máxima y mínima.
- Con escala seleccionable en °C / °F.
- Actualización rápida de lectura.
- Instrumento de pantalla grande y clara.
- Diseño en forma de pluma con un clip de bolsillo conectado a la parte posterior.
- Rango de humedad: 20% a 90%.
- Rango de temperatura: 0 °C a 50 °C
(32 °F a 122 °F).

NO. DIKEN
60 04 62



 DeltaTrak.



Termómetro de Tensión de Vapor

- Mod. 6142-13-3.
- Indicador dual °C / °F.
- Rango de temperatura: -40 °C a 50 °C
(-40 °F a 120 °F).
- Dimensiones: 2" (5 cm) de diámetro.

 **ATKINS**



NO. DIKEN
60 03 35



Diken
INTERNATIONAL



Termómetros para Refrigerador / Congelador



TAYLOR

• Mod. 335-01-1. **A**



Cooper
ATKINS

NSF
NO. DIKEN
60 03 91

• Mod. 5927. **B**



NSF
NO. DIKEN
60 03 22

• Mod. 25HP-01-1. **C**



Cooper
ATKINS

NSF
NO. DIKEN
60 03 60

• Mod. 535-0-8. **D**

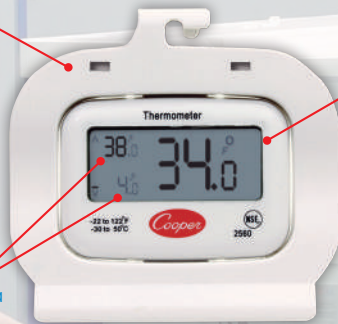


Cooper
ATKINS

NSF
NO. DIKEN
60 03 92

• Mod. 2560. **E**

Marco desmontable para fácil limpieza.



Cooper
ATKINS

NSF
NO. DIKEN
60 03 37

Pantalla grande.

Plástico antimicrobiano.

Lectura alta/baja c/reinicio.

• Mod. DM450-0-3. **F**



Cooper
ATKINS

NSF
NO. DIKEN
60 03 36

	NUMERO DIKEN	MODELO	MARCA	INDICADOR DUAL °C / °F	RANGO DE TEMPERATURA	PRESIÓN DE TEMPERATURA	DIMENSIONES	APROBACIÓN	CARACTERÍSTICAS
A	60 03 91	335-01-1	Cooper Atkins	°C / °F	-40 °C a 25 °C (-40 °F a 80 °F)	---	1.3" x 5" (3.30 x 12.7cm)	NSF	Cuerpo de aluminio. Ventana de aumento para fácil lectura.
B	60 03 22	5927	TAYLOR	°C / °F	-30 °C a 15 °C (-20 °F a 60 °F)	---	1.3" x 5" (3.30 x 12.7cm)	NSF	Solución de relleno no tóxico. Seguro para limpiar en caso de rotura. Puede colocarse por la parte frontal y las lecturas no se ven afectadas.
C	60 03 60	25HP-01-1	Cooper Atkins	°C / °F	-29 °C a 27 °C (-20 °F a 80 °F)	± 1 °C (± 2 °F)	2" (5 cm).	NSF	Construcción de acero inoxidable.
D	60 03 92	535-0-8	Cooper Atkins	°C / °F	-30 °C a 50 °C (-20 °F a 120 °F)	± 2 °C (± 5 °F)	2" (5 cm).	NSF	Respaldo magnético y cinta adhesiva para su instalación en metal o cristal
E	60 03 37	2560	Cooper Atkins	°C / °F	-30 °C a 50 °C (-22 °F a 122 °F)	± 0,5 °C (± 1 °F)	3 9/16" x 1 1/4" x 3 1/2"	NSF	Lente de policarbonato. Plástico antimicrobiano. Resistente al agua. Tiempo de respuesta: Actualizaciones cada 30 segundos.
F	60 03 36	DM450-0-3	Cooper Atkins	°C / °F	-40 °C a 230 °C (-40 °F a 450 °F)	---	2" (5 cm).	NSF	Con panel electrónico. Lente de policarbonato.

Los Termómetros son el estándar de la industria para una amplia gama de aplicaciones. Para las pruebas de proceso, industrial, laboratorio, servicio de alimentos, calefacción y ventilación u otros usos. Cuentan con características superiores de diseño y rendimiento



Termómetro Cooper Stem Pocket Test

- Mod. 1246-03C-1.
- Precisión de temperatura: ± 1 °C.

NO. DIKEN 60 03 63



Termómetro Cooper Stem Pocket Test

- Mod. 1246-02C-1.
- Precisión de temperatura: ± 1 °C.

NO. DIKEN 60 03 84



Termómetro Cooper Stem Pocket Test

- Mod. 1246-01C-1.
- Precisión de temperatura: ± 1 °C.

NO. DIKEN 60 03 65

NUMERO DIKEN	MODELO	MARCA	RANGO DE TEMPERATURA	VÁSTAGO	DIÁMETRO	APROBACIÓN
60 03 63	1246-03C-1	Cooper Atkins	10 °C a 288 °C.	5" (12.7 cm).	1" (2.54 cm).	NSF
60 03 84	1246-02C-1	Cooper Atkins	-20 °C a 110 °C.	5" (12.7 cm).	1" (2.54 cm).	NSF
60 03 65	1246-01C-1	Cooper Atkins	-40 °C a 80 °C.	5" (12.7 cm).	1" (2.54 cm).	NSF



Termómetro de Bolsillo

- Mod. 6099N.
- Sistema sencillo de ajuste de temperatura.
- Calidad estándar.
- Punto de calibración ± 2 °C de exactitud.

NO. DIKEN 60 03 09



Termómetro de Bolsillo

- Mod. 6079J.
- Sistema sencillo de ajuste de temperatura.
- Calidad estándar.
- Tres puntos de calibración ± 1 °C de exactitud.

NO. DIKEN 60 03 05



Termómetro de Bolsillo

- Mod. 6094N.
- Sistema sencillo de ajuste de temperatura.
- Calidad estándar.
- Punto de calibración: ± 1.2 °C de exactitud.

NO. DIKEN 60 03 16

NUMERO DIKEN	MODELO	MARCA	RANGO DE TEMPERATURA	VÁSTAGO	DIÁMETRO
60 03 09	6099N	TAYLOR	-10 °C a 110 °C.	5" (12.7 cm).	1" (2.54 cm).
60 03 05	6079J	TAYLOR	-10 °C a 110 °C.	5" (12.7 cm).	1" (2.54 cm).
60 03 16	6094N	TAYLOR	-40 °C a 50 °C.	5" (12.7 cm).	1" (2.54 cm).





Termómetro Cooper Stem Pocket Test

- Mod. 1246-02-1.
- Precisión de temperatura: ± 2 °F.



NO. DIKEN
60 03 67

NUMERO DIKEN	MODELO	MARCA	RANGO DE TEMPERATURA	VASTAGO	DIAMETRO	APROBACIÓN
60 03 67	1246-02-1	Cooper Atkins	0 °F a 220 °F	5" (12.7 cm).	1" (2.54 cm).	NSF



Termómetro Bi-Therm TAYLOR

- Mod. BB2408A098.
- Indicador dual °C / °F.
- Rango de temperatura: -10 °C a 100 °C (0 °F a 200 °F).
- Vástago de 8" (20.3 cm).
- Diámetro: 1 3/4" (4.5 cm).



NO. DIKEN
60 03 03



Termómetro Espresso



- Mod. 2237-04-8.
- Cuenta con clip ajustable para asegurarlo.
- Máxima precisión en cada medición.
- Indicador dual °C / °F.
- Rango de temperatura: -10 °C a 104 °C (0 °F a 220 °F).
- Vástago de 7" (17.8 cm).
- Diámetro: 1 3/4" (4.5 cm).



NO. DIKEN
60 03 85



ValCup

- Mod. 9325.
- Válida la precisión de los termómetros fácilmente.
- Fabricado en acrílico libre de BPA.
- Instrucciones impresas en la parte posterior del vaso (inglés).
- Se puede lavar en lavavajillas comerciales.
- Dimensiones: 6 1/4" x 4" de diámetro. (15.9 cm x 10.2 cm de diámetro).
- Peso: 6 oz (170 g).

➔ Termómetro no incluido.

Escanea este código para ver Video 61



O visita: www.youtube.com/dikeninternational



NO. DIKEN
60 04 67

Instrucciones:

1. Coloque hielo picado hasta la marca de llenado y agregue agua (aprox. 150 ml ó 3/4 de taza) hasta lograr una consistencia fangosa.
2. Coloque la tapa e inserte el termómetro (solo el vástago) en el hoyo de la tapa, procurando no rozar con este el fondo y las paredes del vaso. Espere por unos minutos a que la temperatura se establezca.
3. El termómetro deberá marcar 0 °C (32 °F).



Termómetro para Freidor

- Mod. 3270-05-5.
- Indicador dual °C / °F.
- Clip ajustable.
- Carátula de 2 1/2" (6.3 cm) de diámetro.
- Perfecto para medir la temperatura de pavos.
- Rango de temperatura: 10 °C a 285 °C (50 °F a 550 °F).
- Vástago de 15" (38.1 cm).
- Diámetro: 2 1/2" (6.3 cm).

NO. DIKEN
60 03 90



Cooper
ATKINS



Termómetro para Horno de Pizza

- Mod. 2225-20.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rango de temperatura: 100 °C a 500 °C (200 °F a 1000 °F).
- Vástago de 4" (10 cm) de largo.
- Diámetro carátula: 2" (5.0 cm).
- Diámetro total 3.5" (8.8 cm).

NO. DIKEN
60 03 89



Cooper
ATKINS



Termómetro para Horno 24HP

- Mod. 24HP-01-1.
- Con gancho para colgarse.
- Aprobado por la NSF.
- Indicador dual °C / °F.
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C (100 °F a 600 °F).
- Diámetro: 2" (5.0 cm).

NO. DIKEN
60 03 88



Cooper
ATKINS



Termómetro para Parrilla

- Mod. 3210-08-1-E.
- Respaldo magnético y cinta adhesiva para su instalación en metal o cristal.
- Indicador dual °C / °F.
- Precisión de temperatura: ± 3 °C (± 25 °F).
- Rango de temperatura: 50 °C a 300 °C (100 °F a 600 °F).
- Diámetro: 2" (5.0 cm).
- Peso: 14.2 g (0.5 oz).

NO. DIKEN
60 03 87



Cooper
ATKINS



Termómetro para Dulces y Mermeladas

- Mod. 322-01-1.
- Incluye un clip ajustable de acero inoxidable.
- Para medir temperaturas exactas de dulces y mermeladas.
- Rango de temperatura: 90 °C a 200 °C (200 °F a 400 °F).
- Vástago de 6" (15.2 cm).
- Diámetro: 2 1/2" (6.3 cm).

NO. DIKEN
60 03 68

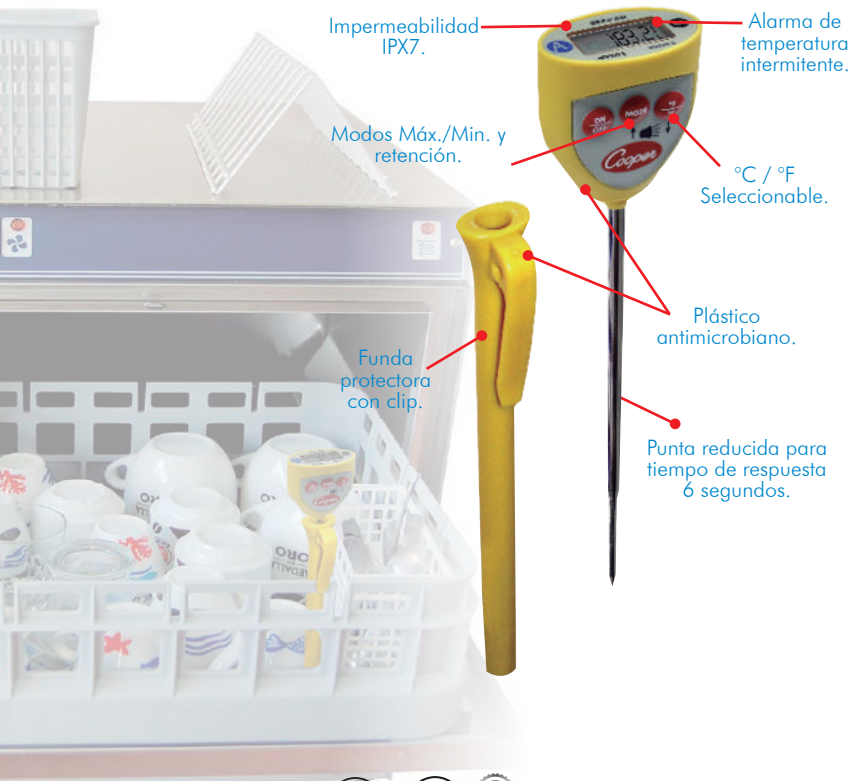


Cooper
ATKINS



Termómetro Digital para Lavalozas

- Mod. DFP450W-0-8.
- Indicador dual °C / °F.
- Resistente al agua.
- Batería 1.5 V LR44.
- Precisión de temperatura: ±1 °C (±2 °F).
- Rango de temperatura: -40 °C a 232 °C (-40 °F a 450 °F).
- Vástago de 5" (12.7 cm).



NO. DIKEN
60 03 83



Termómetro Lavavajillas



- Mod. 12214.
- Ideal para el uso en las lavavajillas comerciales.
- Selección de temperaturas en °C y °F
- Lectura de memoria min. / máx.
- Puede ser calibrado automáticamente.
- Se utiliza para cumplir con el código de alimentos de la FDA 4.703.11(B).
- Rango de temperatura: -40 °C a 155 °C (-40 °F a 311 °F).



NO. DIKEN
60 04 71

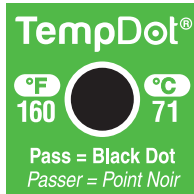


Etiquetas Térmicas de Lavalozas de Alta Temperatura

- Las etiquetas TempDot se utilizan para asegurar que se ha alcanzado la temperatura de desinfección recomendada de 71 °C (160 °F).
- Estas etiquetas indicadoras de temperatura de un solo uso se pueden adherir a los platos, vasos, cubiertos, ollas, sartenes u otros utensilios de cocina. Cuando la temperatura alcanza los 71 °C (160 °F) o más, el punto blanco en la etiqueta aparecerá en color negro, lo que indica claramente que la desinfección se ha logrado.
- TempDot cuenta con una cubierta transparente para proporcionar estabilidad del punto indicador visual.
- La etiqueta no deja un residuo pegajoso en utensilios de cocina, por lo que las etiquetas usadas se eliminan fácilmente.
- Cumple con la FDA (Código 4-703.11 (B) para la desinfección).
- Etiquetas de un solo uso, desechables.



Antes.



Después.



NO. DIKEN	MODELO	No. ETIQUETAS
60 04 72	54125	24
60 04 73	54126	144



Termómetro Digital de Bolsillo

- Mod. DPS300-01-8.
- Ideal para mediciones rápidas.
- Apagado después de 10 minutos sin uso.



NO. DIKEN
60 03 82



Termómetro Digital Estilo Pluma

- Mod. DPP400W-0-8.
- Tiempo de respuesta: 6 segundos.
- Apagado automático a los 10 minutos sin uso.
- Plástico antimicrobial.
- Funda protectora con clip.



NO. DIKEN
60 03 38



Termómetro Digital de Bolsillo

- Mod. DPP800W.
- Tiempo de respuesta: 6 segundos.
- Apagado automático a los 10 minutos sin uso.
- Plástico antimicrobial.



NO. DIKEN
60 03 39



NUMERO DIKEN	MODELO	MARCA	INDICADOR DUAL °C / °F	RANGO DE TEMPERATURA	PRESIÓN DE TEMPERATURA	VASTAGO	BATERÍA	APROBACIÓN
60 03 82	DPS300-01-8	Cooper Atkins	°C / °F	-40 °C a 150 °C (-40 °F a 302 °F).	±2°F (±1°C)	3" (7.6 cm).	1.5 v.	NSF
60 03 38	DPP400W-0-8	Cooper Atkins	°C / °F	-40 °C a 200°C (-40 °F a 392 °F).	±2°F (±1°C)	2 3/4" (7 cm).	1.5 v.	NSF
60 03 39	DPP800W	Cooper Atkins	°C / °F	-40 °C a 232 °C (-40 °F a 450 °F).	±1°F (±0.5°C)	4" (10 cm).	1.5 v.	NSF

Termómetro Digital Jumbo Display Needle Probe a Prueba de Agua

- Mod. 11063.
- Autocalibrable.
- Indicador dual °C / °F.
- Vástago con tiempo de respuesta en menos de 6 segundos.
- A prueba de agua.
- Ideal para medir la temperatura de alimentos.
- Batería de 1.5 V.
- Rango de medición: -40 °C a 155 °C (-40 °F a 311 °F).
- Vástago de acero inoxidable de 7" (17.7 cm).

NO. DIKEN
60 04 51



Escanea este código para ver Video 60



O visita:
www.youtube.com/dikeninternational



TAYLOR.

Termómetro de Lectura Instantánea

- Mod. 9847N.
- Termómetro digital estilo pluma.
- Apagado automático que prolonga la duración de la batería.
- Actualizaciones en un segundo.
- Estuche antimicrobial que inhibe el crecimiento de patógenos.
- Resistente al agua.



NO. DIKEN
60 03 40



Termómetro de Lectura Instantánea

- Mod. 9877.
- Cuenta con botón de encendido y apagado.
- Puede ser recalibrado (cumple con los requisitos de HACCP).
- Tiene caja de plástico antimicrobiano.
- Resistente al agua y al lavado en lavavajillas.
- Vástago de acero inoxidable tipo 304.

NO. DIKEN
60 03 23



NUMERO DIKEN	MODELO	MARCA	INDICADOR DUAL °C / °F	RANGO DE TEMPERATURA	PRESIÓN DE TEMPERATURA	VASTAGO	BATERÍA	APROBACIÓN
60 03 40	9847N	Taylor	°C / °F	-40 °C a 230 °C (-40 °F a 450 °F).	±2°F (±1°C)	3" (7.6 cm).	1.5 v.	NSF
60 03 23	9877	Taylor	°C / °F	-0 °C a 100 °C (-40 °F a 450 °F).	±2°F (±1°C)	2 -3/4" ().	1.5 v.	NSF





Termómetro Digital Lollipop a Prueba de Agua

- Mod. 11050.
- Autocalibrable.
- A prueba de agua, completamente sumergible.
- Registra la temperatura máxima y mínima, hasta que el termómetro se apaga o se reinicia.
- Indicador dual °C / °F.
- Batería alcalina de 1.5 V LR44.
- Rango de temperatura: -40 °C a 155 °C (-40 °F a 311 °F).
- Vástago de acero inoxidable de 4 1/8" (10.5 cm).



Termómetro Digital de Bolsillo

- Mod. DT300-0-8.
- Ajustable a 180° para una fácil visualización desde cualquier ángulo, cabeza giratoria.
- Apagado automático a los 10 minutos sin uso.
- Plástico antimicrobial.
- Garantía de 1 año.
- Rango de temperatura: -40 °C a 150 °C (-40 °F a 302 °F).
- Vástago de acero inoxidable.



Termómetros Digitales

- Mod. 9840RB.
- Lectura Instantánea.
- Pantalla LCD de fácil lectura.
- Botón de encendido / apagado para prolongar la duración de la batería.
- Actualizaciones por segundo.
- Manga de almacenamiento con clip.
- Funda protectora de caucho.
- Batería incluida de 1.5 V.
- Rango de temperatura: -40 °C a 150 °C (-40 °F a 302 °F).
- Vástago de acero inoxidable de 5" (12.7 cm).



- Mod. 9878E.
- Termómetro digital de bolsillo de alta precisión.
- Recalibrable.
- Indicador dual °C / °F.
- Batería reemplazable.
- Rango de temperatura: -40 °C a 260 °C (-40 °F a 500 °F).
- Vástago 4 1/2" (11.4 cm) de acero inoxidable.



- Mod. 9840N.
- Pantalla LCD de fácil lectura.
- Indicador dual °C / °F.
- Batería incluida de 1.5 V.
- Rango de temperatura: -50 °C a 150 °C (-58 °F a 302 °F).
- Vástago de acero inoxidable de 5" (12.7 cm).



- Mod. 9841.
- Pantalla LCD de fácil lectura.
- Indicador dual °C / °F.
- Batería incluida de 1.5 V.
- Rango de temperatura: -50 °C a 260 °C (-58 °F a 500 °F).
- Vástago de acero inoxidable de 5" (12.7 cm).



TAYLOR.

Termómetro Tipo K Termocople

- Mod. 9405.
- Lo último en tecnología en termómetros Taylor.
- Alta precisión: ± 1 °F para un rango extenso de temperatura para medición de alimentos.
- Sensor termocople para una rápida respuesta.
- Selección de temperaturas en °C y °F.
- Alta resistencia al impacto.
- Incluye sensor.
- Rango de temperatura -40 °C a 260 °C (-40 °F a 500 °F).



NO. DIKEN
60 03 11

NO. DIKEN
60 03 11.1



Repuesto Sensor Tipo K para Termocople

- Mod. 9405 RP.
- Acero inoxidable, mango plástico.
- Rápida respuesta (2 segundos).
- Dimensiones: 3 3/4" largo x 1/64" diámetro x 0.0003" punta del sensor. (0.95 cm largo x 0.03 cm diámetro x 0.001 cm punta del sensor.)

Kit Termómetro Econotemp

- Mod. 93230-K.
- Especialmente diseñado para el servicio de alimentos.
- Económico con funda protectora y correa para el cuello.
- Equipado con conexión rápida tipo K para intercambiar vástago.
- Selección de temperaturas en °C y °F.
- Funciona con tres baterías AAA.
- Tiempo de vida de la batería: 4,500 horas.
- Aprobado y certificado por la NSF.
- Incluye termómetro 32311-K.
- Incluye sonda mod. 50336-K.
- Incluye soporte mod. 9368.
- Rango de temperatura: -40 °C a 260 °C (-40 °F a 500 °F).

NO. DIKEN
60 03 71



➔ Todos los sensores termocople Cooper Atkins (tipo K) pueden ser usados con el termómetro.



Kit Termómetro Aquatuff

- Mod. 94003-K.
- Combina durabilidad con velocidad de respuesta.
- Aprobado y certificado por la NSF.
- Diseñado para trabajo en cocina, resistente al vapor y agua.
- Equipado con conexión rápida tipo K para intercambiar vástago.
- Apagado automático.
- Selección de temperaturas en °C y °F.
- Funciona con una batería alcalina de 9 V.
- Tiempo de vida de la batería: 1800 horas.
- Incluye soporte.
- A prueba de agua.
- Incluye probeta mod. 50209-K.
- Rango de temperatura: -73 °C a 537 °C (-100 °F a 999 °F).
- Peso del termómetro: 215 g.

NO. DIKEN
60 03 70



➔ Todos los sensores termocople Cooper Atkins (tipo K) pueden ser usados con el termómetro.



➔ Disponible ➔ Sobre pedido

Termómetro Econotemp

- Mod. 32311-K.
- Económico con funda protectora y correa para el cuello.
- Equipado con conexión rápida tipo K para intercambiar vástago.
- Selección de temperaturas en °C y °F.
- Rango de temperatura: -40 °C a 260 °C (-40 °F a 500 °F).
- Funciona con tres baterías AAA.



NO. DIKEN
60 04 00



Todos los sensores termocople Cooper Atkins (tipo K) pueden ser usados con el termómetro.

Termómetro Aquatuff

- Mod. 35100-K.
- Combina durabilidad con velocidad de respuesta.
- Aprobado y certificado por la NSF.
- Diseñado para trabajo en cocina, resistente al vapor y agua.
- Apagado automático.
- Selección de temperaturas en °C y °F.
- Funciona con una batería alcalina de 9 V.
- Tiempo de vida de la batería: 1800 horas.
- A prueba de agua.
- Rango de temperatura: -73 °C a 537 °C (-100 °F a 999 °F).

NO. DIKEN
60 03 28



Todos los sensores termocople Cooper Atkins (tipo K) pueden ser usados con el termómetro.



Manager HACCP

- Dispositivo portátil (37100).
- Resolución: 0.1°.
- Acepta todos los tipos de sondas de termopares tipo K.
- Batería recargable de iones de litio.
- Garantía: 5 años.
- Crea listas de verificación personalizadas que almacenan hasta 1500 registros.
- Transfiere datos fácilmente entre el dispositivo portátil y la PC mediante un cable USB.
- Precisión: ±0.5 °C (±1 °F) o ±0.2 % de lectura.
- Rango de temperatura: -73 °C a 537 °C (de -99 °F a 999 °F).

NO. DIKEN
60 03 30.1



Todos los sensores termocople Cooper Atkins (tipo K) pueden ser usados con el termómetro.



Batería de litio de 8 horas de duración.



SENSORES DE INSERCIÓN

Sensor de Microaguja

- Mod. 50209-K.
- Para productos semi-sólidos y líquidos.
- Rango de temperatura: -73 °C a 260 °C (-100 °F a 500 °F).



NO. DIKEN
60 03 58

Sensor de Aguja

- Mod. 50336-K.
- Para productos semi-sólidos y líquidos.
- Rango de temperatura: -40 °C a 260 °C (-40 °F a 500 °F).



NO. DIKEN
60 03 56

Kit Manager HACCP USB

- Mod. 93710.
- Dispositivo portátil (37100).
- Resolución: 0.1°.
- Carcasa resistente de plástico ABS.
- Sonda: acepta todos los tipos de sondas de termopares tipo K.
- Trazable al NIST.
- Batería recargable de iones de litio duración 8 horas.
- Cargar 12 horas seguidas.
- Correa para mano.
- Garantía: 5 años.
- Transfiere datos fácilmente entre el dispositivo portátil y la PC mediante el cable USB.
- Almacena hasta 3000 temperaturas y 300 elementos de menú.
- Evalúa mediciones de temperatura a medida que se estabiliza.
- Identifica resultados erróneos rápidamente mediante alertas con códigos de colores.
- Crea check list personalizados.
- Almacena hasta 1500 registros.
- Actualización software y firmware a través de la web.
- Resistente a salpicaduras (NO MOJAR).
- Rango de funcionamiento ambiental: de 0 °C a 50 °C de (32 °F a 122 °F).
- Precisión: ±0.5 °C (±1 °F) o ±0.2 % de lectura.
- Rango de temperatura: -73 °C a 537 °C de (-99 °F a 999 °F).



TERMÓMETROS

NO. DIKEN
60 03 30



- Incluye:
- Instrumento de mano y batería recargable 37100
 - Sonda MicroNeedle.
 - Cargador de batería 9382.
 - Cargador de batería 9382.
 - Cable USB 9383.
 - CD-ROM de software 9384.

La transferencia de los datos entre el dispositivo portátil y la PC es mediante un cable USB.

Escanea este código para ver Video 84



O visita:
www.youtube.com/dikeninternational

ACCESORIOS MANAGER HACCP



NO. DIKEN	MODELO	DESCRIPCIÓN
60 03 30.1	37100	Termocople
60 03 30.2	9382	Cargador de batería
60 03 30.3	9383	Cable USB
60 03 30.4	93710	Batería de Repuesto
60 03 58	50209-K	Vastago

A
B
C
D



Kit de Seguridad Alimentaria

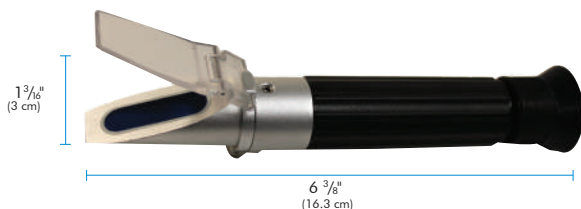
- El concepto de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) utiliza un enfoque de sistemas para la seguridad alimentaria. El Kit de Seguridad Alimentaria de DeltaTrak le proporcionará soluciones de seguridad de los alimentos para que pueda controlar estos puntos críticos de control y ayudar a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos en sus instalaciones.
- Termómetro Impermeable con Pantalla Jumbo:
- Kit de Termómetro Impermeable de Lavaplatos.
- Etiquetas Térmicas.
- Papel de Prueba Cuaternario.
- Papel de Prueba de Cloro.
- Tiras de pH.



NO. DIKEN
60 04 81

Refractómetro / Para Azúcar

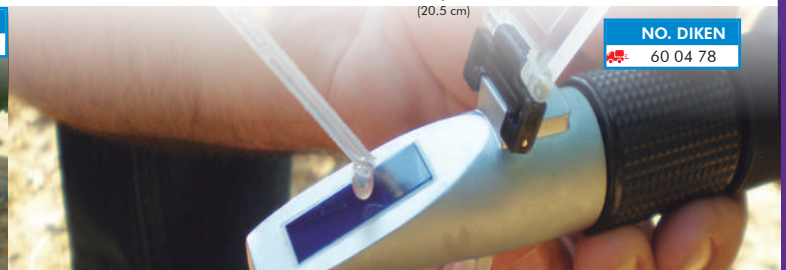
- Mod. 12220.
- Medidor análogo de mano.
- Instrumento ligero y portátil con estuche protector incluido.
- Mide la concentración de azúcar y sólidos disueltos en una solución acuosa.
- Proporciona la gravedad específica (GE) y la lectura en partes por mil (PPT).
- Cuenta con compensación automática de temperatura (CAT).
- Instrumento ideal para la medición de jugos y otra a base de azúcar líquidos.
- Ayuda a determinar la calidad del fruto durante la cosecha, envío, recepción, procesamiento, almacenamiento.
- Rango de temperatura: 10 °C a 30 °C (50 °F a 86 °F).
- Dimensiones: 1 3/16" (3 cm) ancho x 6 3/8" (16.3 cm) largo.



NO. DIKEN
60 04 77

Refractómetro / Para Salinidad

- Mod. 24240.
- Medidor análogo de mano.
- Instrumento ligero y portátil con estuche protector incluido.
- Mide la concentración de sal y sólidos disueltos en una solución acuosa.
- Proporciona la gravedad específica (GE) y la lectura en partes por mil (PPT).
- Cuenta con compensación automática de temperatura (CAT).
- Instrumento ideal en las mediciones en sitio, en las áreas de procesamiento y almacenamiento o en el campo.
- Ayuda a determinar la salinidad durante la preparación de pepinillos, productos de mar, verduras congeladas y frutas.
- Rango de temperatura: 10 °C a 30 °C (50 °F a 86 °F).
- Dimensiones: 1 3/16" (3 cm) ancho x 8 1/16" (20.5 cm) largo.



NO. DIKEN
60 04 78

Medidor de pH (ISFET)

- Mod. 24006.
- Cuenta con un sistema pH ISFET sin vidrio y de bajo costo.
- Cuenta con un electrodo de referencia reemplazable (PN 24005).
- Cuenta con apagado automático.
- Instrumento capaz de leer con una sola gota del buffer o de la muestra.
- Realiza lectura rápidas del pH de los alimentos, suelos, aguas residuales, piscinas y otras muestras.
- Intervalo de operación de temperatura: 5 °C a 40 °C (41 °F a 104 °F).

* ISFET (Ion-Sensivite Field Effect Transistor).

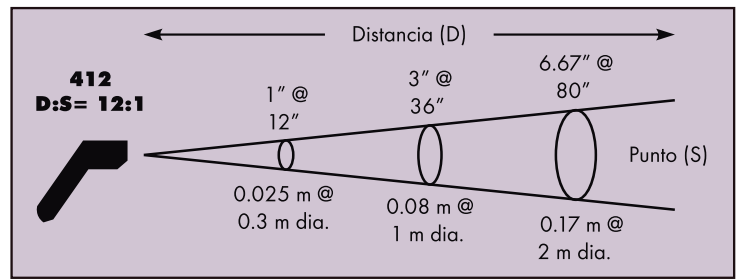


NO. DIKEN MODELO
60 04 79 24006

Cuanto más lejos del objeto, mayor es el área de la superficie medida. La resolución óptica se expresa como una relación de la distancia al punto de medición dividido por el diámetro del objeto.

D:S

Medición de temperatura sin contacto



Termómetro Infrarrojo Estilo Pistola

- Mod. 412-0-8.
- Rápida toma de temperatura sin necesidad de contacto con la superficie, evitando contaminación cruzada.
- Pantalla LCD con retroiluminado para mejor visualización.
- Relación distancia vs lectura evaluada: 12:1 (distance to spot ratio D:S= 12:1).
- Tiempo de vida de la batería: 180 horas.
- Auto apagado en 60 segundos.
- Precisión de temperatura: $\pm 2^\circ\text{C}$ ($\pm 4^\circ\text{F}$).
- Rango de temperatura: -60°C a 500°C (-76°F a 932°F).
- Peso: 6 oz (170 g).



NO. DIKEN
60 03 52



Termómetro Infrarrojo Línea Delgada

- Mod. 462.
- Rápida toma de temperatura sin necesidad de contacto con la superficie, evitando contaminación cruzada.
- Diseño ergonómico que se ajusta cómodamente a la mano.
- Selección de temperaturas en $^\circ\text{C}$ y $^\circ\text{F}$.
- Relación distancia vs lectura evaluada: 12:1 (distance to spot ratio D:S= 12:1).
- Batería alcalina de 9 V.
- Auto apagado en 7 segundos.
- Rango de temperatura: -40°C a 280°C (-40°F a 536°F).
- Peso: 5 oz (142 g).



NO. DIKEN
60 03 62



Termómetro Infrarrojo Estilo Pistola

- Mod. 15041.
- Cuenta con una emisividad fija de 0.95.
- Sensor IR: Medición de la temperatura de la superficie de manera instantánea y sin contacto.
- Cuenta con escala dual intercambiable de $^\circ\text{C}$ / $^\circ\text{F}$.
- Con la función de retención automática de los datos.
- Cuenta con una pantalla jumbo de LCD.
- Con luz brillante de fondo.
- National Lab Standard Traceable.
- Intervalo de operación: 0°C a 50°C (32°F a 122°F).
- Rango de temperatura: 60°C a 500°C (-76°F a 932°F).
- Dimensiones: $6 \frac{7}{8}'' \times 1 \frac{9}{16}'' \times 2 \frac{13}{16}''$ ($17.5 \text{ cm} \times 3.9 \text{ cm} \times 7.1 \text{ cm}$).

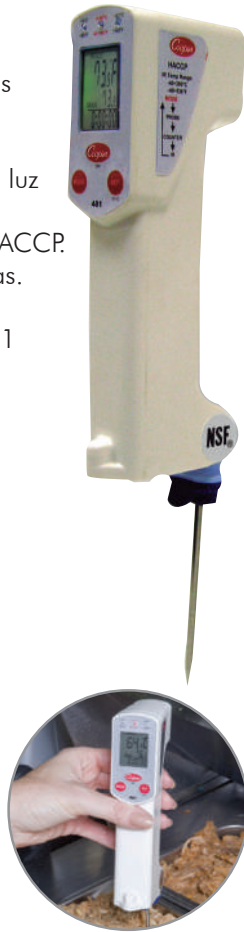


NO. DIKEN
60 04 75



Termómetro Infrarrojo Dual Temp2™ con Vástago

- Mod. 481-0-8.
- Le da acceso a tomar medida de múltiples alimentos sin riesgo de contaminación cruzada.
- Durante el chequeo de la temperatura, la luz verde o roja indican si la temperatura se encuentra dentro de la zona segura de HACCP.
- Memoria para lecturas máximas / mínimas.
- Selección de temperaturas en °C y °F.
- Relación distancia vs lectura evaluada: 3:1 (distance to spot ratio D:S= 3:1).
- Tiempo de respuesta: < 10 segundos.
- Autoapagado en 20 segundos.
- Batería de 9 V incluida.
- Precisión de temperatura: ±1 °C (±2 °F).
- Rango de temperatura con infrarrojo: -40 °C a 280 °C (-40 °F a 536 °F).
- Rango de temperatura de vástago: -40 °C a 200 °C (-40 °F a 392 °F).
- Peso: 6 oz (170 g).



NO. DIKEN
60 03 99

Termómetro Dual Infrarrojo 480's Termocople

- Mod. 480-0-8.
- Le da acceso a tomar medida de múltiples alimentos sin riesgo de contaminación cruzada.
- Durante el chequeo de la temperatura, la luz verde o roja indican si la temperatura se encuentra dentro de la zona segura de HACCP.
- Relación distancia vs lectura evaluada: 1:1 (distance to spot ratio D:S= 1:1).
- Auto apagado en 15 segundos.
- Precisión de temperatura: ±1 °C (±2 °F).
- Rango de temperatura: -33 °C a 220 °C (-27 °F a 428 °F).
- Peso: 2.5 oz (72 g).



➔ El vástago le garantiza una medición más precisa de la temperatura, proporciona mayor control en la cocción de los alimentos, su rango de temperatura: -55 °C a 330 °C (-67 °F a 626 °F), trabaja con una batería de litio Cr2032.

NO. DIKEN
60 03 81

Mini termómetro Infrarrojo

- Mod. 470-0-8.
- Selección de temperaturas en °C y °F.
- Tamaño de bolsillo con cordón para usarlo en el cuello.
- Relación distancia vs lectura evaluada: 1:1 (distance to spot ratio D:S= 1:1).
- Memoria para lecturas máximas / mínimas.
- Batería de litio incluida.
- Precisión de temperatura: ±2 °C (±3.6 °F).
- Rango de temperatura: -33 °C a 220 °C (-27 °F a 428 °F).



NO. DIKEN
60 03 69



Termómetro Infrarrojo 9527

- Mod. 9527.
- Selección de temperaturas en °C y °F.
- Tiempo de respuesta de 0.5 segundos.
- Incluye funda de goma.
- Baterías de litio incluida.
- Apagado automático.
- Precisión: ±1 °C (±1.8 °F).
- Rango de temperatura: -55 °C a 220 °C (-67 °F a 428 °F).



NO. DIKEN
60 03 12



Cooking Thermo-Timer



- Mod. DTT361-0-8.
- Mide la temperatura interna de los alimentos en preparación dentro del horno.
- El sensor se inserta a los alimentos mientras la puerta del horno cierra sobre su cable diseñado especialmente recubierto de silicón.
- Resistente al calor.
- Rango de temperatura: 0 °C a 200 °C (32 °F a 392 °F).
- Dimensiones de la pantalla: 1 7/8" x 1 3/8" (4.8 cm x 3.5 cm).
- Peso: 4 oz (113 g).



NO. DIKEN
60 03 55



Timer Digital 24 Horas



- Mod. TC6-0-8.
- Contador de tiempo de 24 horas, reloj y cronómetro.
- Incluye gancho para colgar o sujeción por imán.
- Contador hacia arriba o hacia abajo.
- Baterías incluidas.

NO. DIKEN
60 03 96



Timer Digital

- Mod. FT24.
- Rango de temporizador: 24 horas.
- Pantalla LCD de 2.25" x 1.18" (5.7 cm x 3 cm) que facilita la visibilidad a distancia.
- Alarma indicadora de final de ciclo acompañada de una luz roja parpadeante.
- Cuenta con memoria para la repetición de ciclos.
- Baterías "C" alcalinas de 1.5 V incluidas.

NO. DIKEN
60 03 54



Timer Digital



- Mod. TS100-0-8.
- Contador de tiempo de hasta 99 minutos y 59 segundos.
- Cordón suave de nylon de 18" (45.7 cm) para colgar en el cuello.
- Contador hacia arriba ó hacia abajo.
- Baterías incluidas.

NO. DIKEN
60 03 97



Timer Digital Multi-Estaciones

- Mod. TFS4-0-8.
- Rango de temporizador: de 99 horas 59 minutos que se puede usar en forma simultánea.
- Pantalla LCD de 3" x 3" (7.6 cm x 7.6 cm) de colores brillantes para una fácil visualización.
- Adaptador de enchufe de CA #9374.
- 4 alarmas de audio diferentes con un control de ajuste de volumen, que lo hace muy práctico al escuchar a distancia.
- Tacones de plástico antiderrapante para evitar que se deslice.
- Se puede colgar en la pared.
- Botones antisalpicaduras.
- START STOP para detener al tacto.
- Se puede cambiar de minutos a segundos u horas.
- Baterías "C" alcalinas de 1.5 V incluidas.

NO. DIKEN
60 03 98

➔ Adaptador de enchufe de CA opcional.



Timer Multiusos



- Mod. TW3-0-8.
- Acero inoxidable.
- Pantalla LCD de 2 1/2" x 1 1/2" (6.35 cm x 3.8 cm).
- Configuración disponible en horas / minutos / segundos.
- Contador hacia arriba o hacia abajo.
- Incluye gancho para colgar o sujeción por imán.
- Baterías AAA incluidas.

NO. DIKEN
60 03 53

