



## Handhabungshinweise

### Gefriergutfühler

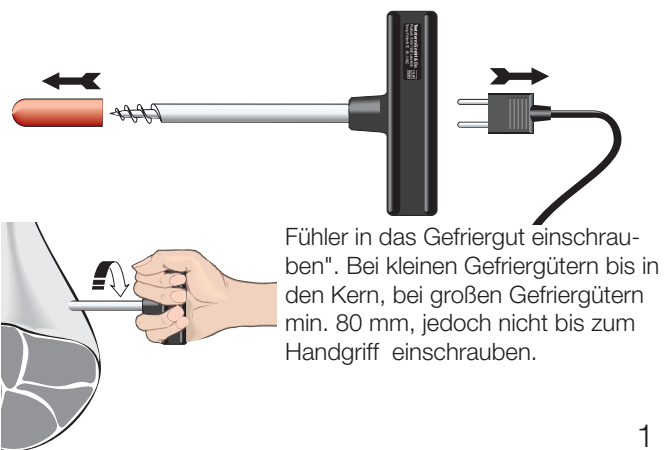
für **testo 110**, 0613.3211 (NTC),  
**testo 112**, 0614.3211 (NTC- eichfähig),  
0611.3211 (NTC - amtlich geeicht)  
und **testo 720**, 0609.3272 (Pt100)



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

Schutzkappe und Stecker vom  
Gefriergutfühler abziehen.

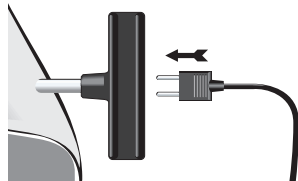
Beim Entfernen des Steckers  
nicht an der Leitung ziehen!



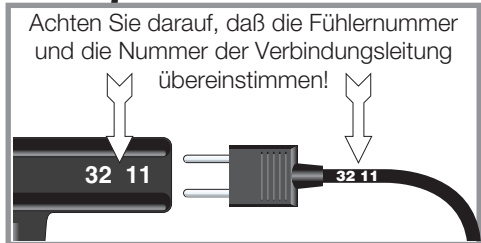
Fühler in das Gefriergut einschrauben". Bei kleinen Gefrierwürten bis in den Kern, bei großen Gefrierwürten min. 80 mm, jedoch nicht bis zum Handgriff einschrauben.

1

Kabelverbindung zwischen Meß-  
gerät und Fühler herstellen.



Meßgerät einschalten und  
ca. 1 bis 2 min. warten bis der  
Meßwert stabil ist.



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



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%) ge-  
reinigt werden.  
Verwenden Sie keine Desinfek-  
tionsmittel, 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

t<sub>90</sub> = 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

t<sub>90</sub> = 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)

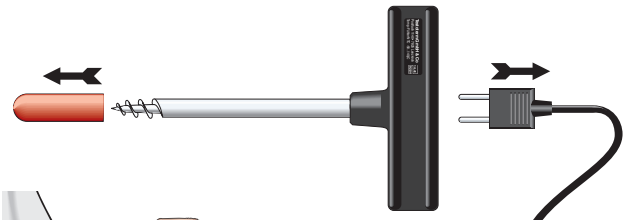


#### ATTENTION - DANGER

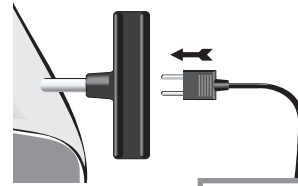
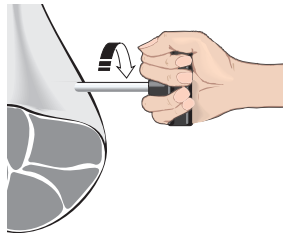
Only remove the protective cap for measurements or for cleaning the tip of the probe

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

Do not pull on the lead when removing the plug!



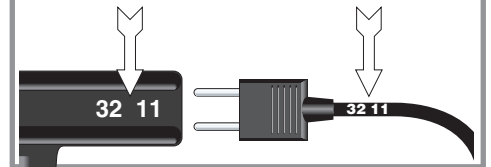
"Screw" the probe into the frozen food. The probe should reach the core of small pieces of frozen food and should be inserted at least 80 mm in large food. Never screw the probe in as far as the handle. 1



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<sub>99</sub> = 8 sec

(measured in moving liquid)

Accuracy: -25 to +40°C ± 0,2°C  
> +40...+80 °C ± 0,4°C  
>+80...+120 °C ± 0,6°C  
< -25°C ± 0,7 °C

### Measuring range: Pt100 probe

-100 to +400°C

t<sub>99</sub> = 15 sec

(measured in moving liquid)

Accuracy: DIN IEC 751 class A  
(± 0.15 + 0.002 x |t|) °C

## Ordering data

Frozen food probe NTC.....0613.3211  
NTC (without certificate).....0614.3211  
NTC (with certificate).0611.3211  
  
PT100.....0609.3272

4