



CORE

Part #: CORETP

CORE est la solution intelligente pour les entreprises agroalimentaires qui ont besoin d'enregistrements de température rapides et fiables pour de nombreux ingrédients, sans complexité ni paperasse.

Au lieu de jongler avec plusieurs thermomètres ou des registres manuels, CORE vous offre un appareil fiable qui fournit des mesures cohérentes et traçables pour chaque ingrédient sur une table de préparation, des garnitures et sauces aux viandes et produits laitiers.

Il réduit les erreurs humaines, accélère les contrôles de routine et crée des enregistrements numériques automatiques toujours prêts pour l'audit.

Pour les cuisines, les commissariats et les équipes de production alimentaire, CORE signifie une meilleure sécurité alimentaire, moins de travail et la certitude que les contrôles de température critiques sont effectués correctement, à chaque fois.

Built-in Sensors

Sensor	Configuration	Function	Min Range	Max Range	Accuracy	Resolution
Température à Aiguille	Intégré	Enregistrement	-20°C -4°F	+125°C +257°F	± 0.5°C ± 0.9°F *	0.1

External Sensors

Sensor	Connection	Configuration	Function	Min Range	Max Range	Accuracy	Resolution	Length
Température à Aiguille	Fixe	Intégré	Alarme	-20°C -4°F	+125°C +257°F	± 0.5°C ± 0.9°F *	0.1	15 cm (6 in.)

Dimensions

Dimensions						Net Weight	
Length		Width		Height		Grams	Oz
75 mm	2 15/16"	28 mm	1 3/32"	225 mm	8 27/32"	198	7.0

Operation

Feature	Specification
Capacité de la Mémoire Interne	49 000 Enregistrements de chaque paramètre mesuré
Aiguille Étanche	Acier Inoxydable
Écran OLED	Blanc sur Noir
Batterie Rechargeable	USB-C

Network Interface & Certifications

Interface	Specification	FCC ID
Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n (2.4 GHz)	2AC7Z-ESPVR00M32