

Termómetro plegable Checktemp 4 para lácteos

HI151



imagen no
disponible

Descripción

El **HI151** Checktemp® 4 es un termómetro de termistor plegable que puede medir temperaturas de hasta 300 °C (572 °F). Estos termómetros ofrecen muchas características avanzadas que incluyen CAL-Check para una verificación interna de la electrónica y un sensor de movimiento que elimina la necesidad de cerrar y volver a abrir la sonda cuando el medidor ingresa al modo de ahorro de energía. El Checktemp® 4 está disponible en seis colores diferentes que pueden asignarse a diferentes productos para evitar la contaminación cruzada en el restaurante, cocina o instalaciones de producción.

Especificaciones

Rango temperatura termistor	-50.0 a 300 °C / -58.0 a 572 °F
Resolución temperatura termistor	0.1 °C (-50.0 a 199.9 °C); 1 °C (200 a 300 °C) 0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F); 1 °F (200 a 572 °F)
Exactitud temperatura termistor	± 0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C); ± 0.4 °C (-50.0 a -30.0 °C y 170.0 a 199.9 °C); ± 1 °C (200 a 300 °C) ± 1 dígito ±0.4 °F (-22.0 a 199.9 °F); ±0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F); ±1 °F (200 a 392 °F); ±2 °F (392 a 572 °F) ± 1 dígito

Apagado automático	Configuraciones de ahorro de energía
Tipo de batería/duración	CR2032 3V x 2 uds. / aprox. 4000 horas de uso
Ambiente	20.0 a 50.0 °C (-4.0 a 122.0 °F)
Dimensiones	165 x 45 x 24 mm (6.5 x 1.8 x 0.9")
Peso	85 g (3.0 oz)

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

El Checktemp 4 **HI151** se suministra con pilas, certificado de calidad y manual de instrucciones.

Ventajas

-Diseño ergonómico con agarre de goma: El Checktemp® 4 tiene un diseño ergonómico que cabe cómodamente en la mano. El medidor utiliza goma vulcanizada para un agarre antideslizante y está disponible en 6 colores diferentes.

-Sonda de penetración: La afilada sonda de acero inoxidable AISI 316 es ideal para probar alimentos frescos, cocidos y semi congelados. El termistor NTC se encuentra en la punta de detección y permite la medición de alimentos que tienen un grosor de 2 cm (0,79 ").

-Carcasa resistente al agua: El termómetro Checktemp es completamente resistente al agua según los estándares IP67. El estándar IP67 es para inmersión continua en agua en hasta 1 metro (3 ') de profundidad. Los medidores flotarán si se caen accidentalmente en una olla, tina o cualquier otro contenedor.



-Certificado de calidad del instrumento para trazabilidad: El **HI151** se calibra en cinco puntos (-20.0, 0.0, 25.0, 60.0 y 120.0 °C) y se prueba en tres puntos utilizando medidores de referencia, cuya precisión es trazable a NIST en los EE. UU. o en estándares físicos nacionales aceptables internacionalmente. Cada medidor se serializa y se entrega con un certificado de calidad del instrumento

-CAL-Check: Con todos los termómetros ocurre un desvío en la electrónica con el tiempo. Cada vez que se enciende el termómetro, la pantalla LCD mostrará "CAL" y luego "-0-", lo que indica que se ha verificado la calibración de fábrica y que el termómetro está listo para ser utilizado.

-Sensor de movimiento para encendido: El medidor tiene un modo de ahorro de energía ajustable que se puede

desactivar. El modo de ahorro de energía se puede programar para apagar la pantalla y conservar la energía después de 1, 2, 8 o 60 minutos. El sensor de movimiento incorporado detecta cuándo se levanta el medidor y vuelve a encender automáticamente la pantalla.

Comprobador de temperatura Checktemp®4 - HI151



HI151
white, for dairy products



HI151-1
red, for raw meat



HI151-2
blue, for raw fish



HI151-3
yellow, for cooked meat



HI151-4
green, for salad and fruits



HI151-5
brown, for vegetables

Video

[Ver Video](#)