

Checktemp® 1 termómetro digital de bolsillo

HI98509



Descripción

El **HI98509** Checktemp®1 es un termómetro de alta precisión con 1 m (3.3') de cable siliconado flexible que conecta el medidor y la sonda de acero inoxidable. La sonda de punta afilada penetra fácilmente productos semisólidos como frutas, verduras y quesos. Esta sonda puede ser también manipulada con líquidos, aire y materiales congelados. La sonda incorpora un sensor termistor NTC para medir la temperatura.

Especificaciones

Rango de temperatura	-50.0 a 150.0 °C / -58.0 a 302 °F
Resolución de temperatura	0.1 °C (-50.0 a 150.0 °C) 0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F) / 1 °F (por encima de 200 °F)
Precisión de temperatura	±0.2 °C (-30.0 a 120.0 °C) ±0.3 °C (exterior)
Sonda temperatura	Acero inoxidable, cable de 1 m (3,3')
Apagado automático	8 min (predeterminado), 60 min o APAGADO

Tipo de batería/duración	3 pilas alcalinas AAA de 1.5 V; aprox. 2 años
Ambiente	-30 a 50 °C (-22 a 122 °F)
Dimensiones	107 x 59 x 17 mm (4.2 x 5.3 x 0.7")
Peso	130 g (4.6 oz.)
Notas	Certificación

Accesorios

HI740024P Base para Checktemp® 1

Cómo pedir

HI98509 (Checktemp®1 C) es suministrado con batería e instrucciones.

Ventajas

El termómetro digital de bolsillo Checktemp® 1 cuenta con sonda con punta aguda, penetra fácilmente productos semisólidos como frutas, vegetales y quesos. Esta sonda puede ser también manipulada con líquidos, aire y materiales congelados. La sonda incorpora un sensor termistor NTC para medir la temperatura.

Los termistores permiten obtener una precisión extremadamente alta en un período de tiempo muy corto. La función HANNA CAL Check™ ha sido incorporada en el Checktemp®1 para mediciones confiables y precisas. La CAL Check™ ejecuta automáticamente una verificación de la calibración al momento de encender el equipo y alerta al usuario el estado de la calibración.; "-0-" para indicar que está operativo y "Err" si algo está mal.

El Checktemp®1 hace que los controles de rutina de entrada y salida de productos sean rápidos y sencillos. Construida con material de acero inoxidable AISI 316, esta sonda cumple con las reglamentaciones alimentarias, convirtiéndola en un instrumento ideal para medir la temperatura de acuerdo con los requerimientos HACCP.

Características generales:

- Precisión $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$ ($\pm 0.5^{\circ}\text{F}$).
- Protección IP65 resistente al agua.
- °C/°F – Seleccionable por el usuario.
- Medidor de temperatura más preciso del mundo.
- Sonda de penetración de Acero Inoxidable AISI 316.
- Auto Apagado (selecciona 8 min, 60 min, o deshabilitado).
- HACCP Compatible - Usado como herramienta para control en análisis HACCP.
- CAL Check™ - Verifica automáticamente la calibración al momento de ser encendido.

- Pantalla amplia diseñada para resistir rangos amplios de temperatura ambiental y prevenir la pérdida de dígitos por el ángulo de visión.
- Cable de sonda de silicona - El cable de silicona e 3.3' mantiene la flexibilidad y el rendimiento en aplicaciones donde las temperaturas son variables.

Video

[Ver Video](#)