Termómetro Termopar tipo K para alimentos con sonda ultra rápida
HI9350011

Descripción

Diseñado teniendo en cuenta la funcionalidad y el rendimiento del usuario, el **HI9350011** es un Termómetro Termopar tipo K a prueba de agua que mide la temperatura de -50.0 a 300°C (-58.0 a 572°F). Las baterías incluidas proporcionan hasta 3500 horas de uso continuo. El CAL Check™ y el Sistema de Prevención de Errores de Batería (BEPS) garantizan el más alto nivel de precisión y confianza. La sonda es reemplazable y funciona con una variedad de sondas especializadas.

- Sonda de penetración de respuesta ultra rápida que alcanza el 90% de su valor final en 4 segundos
- Alta precisión de ±0.4°C/±0.7°F
- CAL Check tpara asegurar que la electrónica interna se encuentre dentro de tolerancias aceptables

Especificaciones

Rango Temperatura Termocupla Tipo K	-50.0 a 199.9 °C; 200 a 300 °C -58.0 a 399.9 °F; 400 a 572 °F
Resolución Temperatura Termocupla Tipo K	0.1 °C (-50.0 a 199.9 °C); 1 °C (200 a 300 °C) 0.1 °F (-58.0 a 399.9 °F); 1 °F (400 a 572 °F)
Exactitud Temperatura Termocupla Tipo K	±0.4 °C (-50.0 a 300 °C) ±0.7 °F (-58.0 a 572 °F)
Sonda Temperatura	Sonda de penetración desmontable ultrarrápida HI766C1 (incluida)
Apagado Automático	Seleccionable por el usuario
Tipo de Batería/Duración	Pila AAA de 1.5V (3 uds.) / aproximadamente 3500 horas de uso continuo
Ambiente	Condiciones de funcionamiento
Dimensiones	140 x 57 x 28 mm (5.5 x 2.2 x 1.1”)
Peso	178 g (6.27 oz.)

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

El **HI9350011** se suministra con sonda de penetración de termopar Tipo K ultrarrápida FC766C1, baterías, manual de instrucciones y certificado de calidad del instrumento.

Ventajas

El **c** es un Termómetro Termopar tipo K portátil hecho para el profesional de alimentos que debe monitorear la temperatura como parte de un plan de análisis de puntos de control críticos (HACCP) para el servicio de alimentos, producción, empaque, transporte, restaurantes o abastecimiento. El **HI9350011**, como medidor, puede medir un amplio rango de temperaturas desde -50.0 °C (-58.0 °F) hasta 300 °C (572 °F) y ofrece una muy alta precisión de ±0.4 °C (±0.7 °F). La precisión del medidor está asegurada con funciones de diagnóstico avanzadas que incluyen CAL-Check que verifica el desvío anormal de la electrónica interna, el Sistema de Prevención de Errores de Batería (BEPS) que no permitirá realizar una lectura cuando no haya suficiente energía de la batería y diagnósticos de la sonda que alerten al usuario cuando la sonda no está conectada o está dañada.

El Termómetro para Alimentos HI9350011 se suministra con la Sonda Termopar Tipo K Reemplazable FC766C1 que alcanzará el 90% de la lectura final en 4 segundos. La punta del FC766PW tiene solo 1.6 mm (0.06") de diámetro, lo que

permite una fácil penetración en sólidos y semi-sólidos. El cuerpo de acero inoxidable AISI 316 tiene 95 mm (3.7") de largo y es seguro para el contacto con alimentos de acuerdo con la Regulación (EC) 1935/2004.

Hay muchas consideraciones al diseñar un termómetro para el profesional de alimentos. A continuación, se presentan características que consideramos importantes y beneficiosas.

CAL Check

La función de verificación de calibración (CAL Check) del HI9350011 es una función de diagnóstico interno que verifica cualquier desviación en la electrónica que se produce con todos los termómetros digitales a lo largo del tiempo. Cuando se enciende el medidor, CAL Check busca si la calibración interna está dentro +/- 0.3 °C. Si el desvío es mayor, se mostrará un mensaje de error (err). Con CAL Check puede estar seguro de que el medidor funciona correctamente.

Batería de Larga Duración

El termómetro tiene una duración de batería excepcional de aproximadamente 3500 horas usando tres baterías AAA comunes. El nivel de porcentaje de batería se muestra cuando se enciende, alertando al usuario sobre la carga restante de la batería.

Mensajes de Sin Sonda o Sonda Dañada

El mensaje "SIN SONDA" aparece en el medidor cuando una sonda no está conectada. Si la sonda está dañada, el mensaje se mostrará junto con cuatro líneas discontinuas parpadeantes. Para una medición precisa de la temperatura, es importante saber que no solo el medidor funciona correctamente, sino también que la sonda está bien.

Sonda de Respuesta Ultra Rápida

La Sonda Termopar Tipo K FC766C1 alcanzará el 90% de la lectura final en 4 segundos.

Punta de Penetración Pequeña

La punta del FC766C1 tiene solo 1.6 mm (0.06") de diámetro, lo que permite una fácil penetración en sólidos y semi-sólidos.

Cuerpo de Acero Inoxidable AISI316

El cuerpo de acero inoxidable AISI 316 tiene una longitud de 95 mm (3.7") y es seguro para el contacto con alimentos de conformidad con el Reglamento (EC) 1935/2004.

Características / Beneficios Adicionales:

Suministrado con Certificado de Calidad del Instrumento

- El HI9350011 con el FC766C1 se calibran de acuerdo con un sistema de calibración ISO9001 que usa estándares e instrumentos de referencia en los que la precisión es rastreable por el Instituto Nacional de Estándares (NIST) en los EE. UU., o según estándares físicos internacionalmente aceptables. Para la trazabilidad, el medidor HI9350011 se suministra con un certificado de calidad del instrumento que incluye valores medidos junto con valores de referencia.

LCD Grande

- Una pantalla LCD mejorada muestra la lectura de medición en °C o °F, indicador de estabilidad, mensajes de error e indicador de batería baja.

Indicador de Estabilidad

- Se muestra un indicador de reloj de arena en la pantalla LCD hasta que se obtiene una lectura estable. Una vez que la lectura se estabiliza, el indicador desaparece y se puede tomar una lectura.

Apagado Automático

- El medidor se puede configurar para que se apague automáticamente después de 8 minutos o 60 minutos para conservar la vida útil de la batería en caso de que se deje el medidor encendido. La función de apagado automático también se puede desactivar.

Diseño Ergonómico, Resistente, Impermeable (IP65)

- Para protección adicional, la funda de goma a prueba de golpes HI710027 está disponible como accesorio.

Video

No Especifica