Termómetro con forma T

HI 145



Descripción

Los termómetros HI 145 fueron desarrollados para los programas HACCP que requieren altos estándares de rendimiento y facilidad en su uso. El mango durable con forma de T se ajusta cómodamente en la mano y es ideal para situaciones donde la fuerza aplicada es necesaria para la inserción, como en la inspección de carne de entrada y en productos semicongelados. El LCD ubicado en la parte superior del medidor, permite una fácil lectura en aplicaciones de cocción.

HI 145-00 y HI 145-01 están equipados con una sonda AISI 316 de acero inoxidable de 125 mm (5”). La forma cónica de la punta le confiere una respuesta rápida y una precisión mejorada sobre el rango entero.

HI 145-20 y HI 145-30 son suministrados con una sonda de acero inoxidable de 300 mm (12”), ideal para monitorear líquidos calientes, como freidoras profundas y preparación de caldos.

Con la característica automática CAL CHECK®, la serie HI 145 lleva a cabo una auto prueba de su estado de calibración y lo muestra en la pantalla. Esta característica asegura la precisión, repetibilidad y la confianza en las lecturas.

Especificaciones

Rango	-50.0 a 220°C y -58.0°F a 428°F
Resolución	0.1°C (-50.0 a 199.9°C); 1°C (200 a 220°C) y 0.1°F (-58°F a 199.9°F); 1.0°F(200°F a 428°F)

Precisión	±0.3°C (-20 a 90°C); ±0.4% F.S. (exterior) y ±0.6°F (-4 to 194.0°C);±0.4% F.S. (exterior)
Sonda	Sonda de acero inoxidable; 125 mm x dia 5 mm (4.9 x dia 0.2’’) y Sonda de acero inoxidable 300 x dia 5 mm (11.8 x dia 0.2")
Tipo de batería/vida	1.5V AAA/ aproximadamente 10,000 horas de uso continuo; auto apagado después de 8 minutos de no uso.
Condiciones Ambientales	-10 a 50°C (14 a 122°F); HR máx. 95%
Dimensiones (sólo medidor)	92 x 165 x 38 mm (3.6 x 6.5 x 1.5”) y 92 x 340 x 38 mm(3.6 x 12.5 x 1.5”)
Peso (sólo medidor)	65 g (2.3 oz.) y 80 g (2.8 oz.)

Accesorios

- **No presenta accesorios**

Cómo pedir

Todos los modelos de la serie HI 145 son suministrados completos con batería e instrucciones

- **HI 145-00** con sonda de 125 mm
- **HI 145-01** con sonda de 125 mm
- **HI 145-20** con sonda de 300 mm
- **HI 145-30** con sonda de 300 mm

Ventajas

- **Precisión de ±0.3°C**
- **Cuerpo con forma de T para fácil lectura**
- **Dos longitudes de sondas disponibles**
- **CAL CHECK®**
- **Ideal para semisólidos, freidoras profundas y preparación de caldos**
- **Vida prolongada excepcional mayor de un año**

Video

Ver Video