

HI 145-20

Termometro a T per controllo HACCP – scala °C, sonda da 30 cm e Cal Check®



Descrizione

Il termometro HI 145-20 è stato progettato per le applicazioni di controllo della temperatura in ambito alimentare: merci in arrivo, immagazzinamento e conservazione, preparazione e somministrazione degli alimenti.

E' dotato di una robusta sonda in acciaio inossidabile lunga 30 cm: grazie a questa caratteristica ed alla particolare forma a T, è ideale per misure in liquidi molto caldi (ad esempio olio di friggitrice) ed in generale per eseguire misure durante la cottura, avendo sempre una visibilità ottimale del display, rivolto verso l'alto, ed operando in totale sicurezza.

HI 145-20 funziona con una batteria di tipo comune ed è dotato di spegnimento automatico in caso di inattività. E' inoltre dotato di funzione di controllo dello stato di calibrazione che si attiva automaticamente ogni volta che lo strumento viene acceso, dando la sicurezza di misure sempre corrette.

Specifiche

Parametro	Valore
Scala temperatura:	da -50.0 a 199.9°C; da 200 a 220°C
Risoluzione temperatura:	0.1°C; 1°C
Precisione a 20°C temperatura:	±0.3°C (da -20.0 a 90.0°C); ±0.4% f.s. (oltre)

Controllo calibrazione:	automatico all accensione
Sonda di Temperatura:	fissa, in acciaio inox, l 300 mm x dia 5 mm
Alimentazione:	1 x 1.5V AAA / circa 10000 ore di uso continuo; autospegnimento dopo 8 minuti di inattività
Condizioni di utilizzo:	da -10 a 50°C; U.R. max 95%
Dimensioni e peso:	92 x 340 x 38 mm / 65 g
Tipologia:	termometro tascabile

Accessori consigliati

Accessori

In dotazione

HI 145-20 è fornito completo di batterie ed istruzioni.