Termómetro de sensor remoto Checkfridge™
HI147

Descripción

El **HI147** es un sensor de temperatura remoto ideal para la medición en entornos de cuidado alimenticio. Contiene imanes para facilitar su colocación en una superficie metálica y ofrece mediciones de alta precisión en un amplio rango de temperatura.

Especificaciones

Rango de temperatura	HI147-00 -50.0 a 150.0 °C HI147-01 -58.0 a 302.0 °F
Resolución de temperatura	HI147-00 0.1°C HI147-01 0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F) 1 °F (200 a 302 °F)
Precisión de temperatura	HI147-00 ±0.3 °C (-20 a 90 °C); ±0.5 °C (exterior) HI147-01 ±0.6 °F (-4 a 194 °F); ±1 °F (exterior)

Tipo de batería/duración	1.5V AAA / aproximadamente 3 años de uso continuo
Ambiente	0 a 50 °C (32 a 122 °F); HR máx. 95%
Dimensiones	93 x 39 x 31 mm (3.7 x 1.5 x 1.2’’)
Peso	60 g (2.1 oz.)

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

El **HI147** (Checkfridge™ C) se suministra con batería e instrucciones.

Ventajas

Características generales

-Imantado: Dos imanes ubicados en la parte trasera del dispositivo para facilitar su colocación en el exterior de un refrigerador o gabinete de metal.

-CAL Check™: La exclusiva característica CAL Check™ del termómetro permite una calibración interna del dispositivo con sólo activar un interruptor, ahorrando así el tiempo que tomaría la preparación de un baño de hielo.

-Cable compatible con alimentos:El termómetro está especialmente diseñado con un cable compatible con alimentos para el monitoreo continuo de temperatura en entornos de cuidado de alimentos.

Práctico y preciso

Es un termómetro adecuado para todas las situaciones en donde es necesaria la medida de la temperatura en el interior de un ambiente, desde el exterior. Por lo que permite realizar el seguimiento de temperatura de sistemas de congelación y refrigeración desde el exterior sin que el usuario tenga que entrar en el ambiente o abrir la puerta.

Este instrumento está equipado con un dorso magnético que se adhiere perfectamente en las superficies metálicas. Asimismo, está equipado con una sonda con cable de 1 m de longitud, para que en este modo el termómetro pueda permanecer fuera del ambiente refrigerado, evitando que se estropee a causa de las bajas temperaturas.

Estos termómetros están especialmente diseñados con un cable de silicona compatible con alimentos, y puede ser usado para un control continuo de la temperatura en áreas de cuidado de alimentos. Simplemente conecta el medidor al exterior de un frigorífico o cabina metálica. Esto es posible gracias a los dos imanes situados en la parte trasera de la unidad. La sonda puede entones ser insertada dentro del frigorífico o armario para un control de temperatura continuo. Un selector permite un chequeo rápido de la calibración del medidor en cualquier momento.

Medidas siempre exactas con la función de control de la calibración

Además, a través de la función de control de la calibración, da la posibilidad de verificar en cualquier momento el estado de las medidas efectuadas. Coloca el interruptor ubicado sobre la cara frontal del termómetro, en la posición TEST y el **HI147** simulará una señal de 0.0°C que se visualizará en la pantalla dentro de los límites de precisión del instrumento (-0.3 °C y +0.3 °C). En tan sólo unos pocos segundos, el termómetro empezará a realizar su trabajo.

Video

No Especifica