

Termómetro Plegable Checktemp® 4 – HI151 Amarillo

SKU: HI 151-3



RESUMEN

El Checktemp® 4 HI151 es un termómetro termistor plegable que puede medir temperaturas de hasta 300 °C (572 °F). Estos termómetros ofrecen muchas funciones avanzadas, incluido CAL-Check para una verificación interna de la electrónica y un sensor de movimiento que elimina la necesidad de cerrar y volver a abrir la sonda cuando el medidor entra en modo de ahorro de energía. Checktemp 4 está disponible en seis colores diferentes que se pueden asignar a diferentes productos para evitar la contaminación cruzada en el restaurante, la cocina o las instalaciones de producción.

- CAL Check para verificar el rendimiento del medidor
- Resistente al agua según los estándares IP67
- Despertar en movimiento

DESCRIPCIÓN

El HI 151-3 Checktemp 4 es el termómetro portátil y de alta precisión ideal para la industria alimenticia. La afilada punta plegable en acero inoxidable es ideal cuando se busca evaluar alimentos frescos, cocidos o semi-congelados. La punta del sensor permite al usuario una medición precisa de la temperatura tanto en partes delgadas como gruesas. El HI151 permite realizar mediciones tanto en °C como en °F.

El termómetro cuenta un cuerpo compacto y a prueba de agua con calibración de fábrica. El Checktemp 4 cuenta con la característica CAL Check que verifica la calibración cada vez que el termómetro es encendido. De manera adicional el termómetro cuenta con un sensor de movimiento que elimina la necesidad de cerrarlo y abrirlo nuevamente cuando está inactivo.

El termómetro cuenta con una carcasa en color amarilla recomendada para el trabajo con carne cocida.

ESPECIFICACIONES

Especificaciones HI 151-3

Temperatura	Rango	-50.0 a 300 °C / -58.0 a 572.0 °F
	Resolución	0.1 °C (-50.0 a 199.9 °C); 1.0 °C (200.0 a 300.0 °C) 0.1 °F (-58.0 a 199.9 °F); 1.0 °F (200.0 a 572.0 °F)
	Precisión (@25°C/77°F)	± 0.4 °C (-50.0 a -30.0 °C); ± 0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C) ± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C); ± 1.0 °C ± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) ±0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F); ±0.4 °F (-22.0 a 199.9 °F) ±1.0 °F (200.0 a 392.0 °F); ±2.0 °F ± 1 dígito (392.0 to 572.0 °F)
	Calibración	Calibrado en fábrica
Especificaciones adicionales	Sonda	-50.0 a 300 °C / -58.0 a 572.0 °F
	Tipo/ vida útil de la batería	CR2032 ion-li (2) / aprox. 4000 horas de uso continuo
	Apagado automático	1 min, 2 min (por defecto), 8 min, 60 min o OFF

Ambiente	-30.0 to 50.0°C (32.0 to 122.0°F)
Color de la carcasa	Amarillo
Certificación de la carcasa	IP67, con capacidad de flotar
Dimensiones	165 x 45 x 24 mm (6.5 x 1.8 x 0.9")
Peso	85 g (3.0 oz)

ACCESORIOS

El termómetro plegable Checktemp 4 HI 151-3 para la medición de carne cocida se entrega junto a un manual de instrucciones, baterías y certificado de calidad.

La versión HI 151-300 cumple con la certificación EN 13485 para dispositivos médicos.

CÓMO PEDIR

Principales características:

- **CAL Check™** Al desplegar la sonda de acero inoxidable del Checktemp®4 este se encenderá de manera automática y realizará una verificación de la calibración. Esta característica le permitirá conocer si la batería del medidor esta baja o si requiere calibrarse.
- **Sonda de acero inoxidable AISI 316** La sonda de penetración esta fabricada en acero inoxidable, lo que le provee una respuesta rápida y precisa en una amplia variedad de muestras.
- **Vida útil de la batería mejorada** El HI151 utiliza baterías CR2032 y ofrece hasta 4.000 horas de uso continuo.
- **Apagado automático** El medidor cuenta con una opción de apagado automático luego de 2 minutos sin uso.