

Termómetro termocupla Foodcare tipo T con sonda de respuesta Ultra-rápida

HI 9350041



Descripción

Diseñado para un máximo desempeño y una experiencia de usuario amigable, el HI 9350041 es una termocupla tipo T a prueba de agua que permite medir la temperatura entre -50.0 a 300°C. Las baterías incluidas le proveerán hasta 3500 horas de uso continuo. La característica CAL Check™ y el sistema de prevención de errores de batería (BEPS) aseguran el mayor nivel de precisión y confianza. El medidor puede ser reemplazado y funciona con una amplia gama de sondas especializadas.

- Precisión $\pm 0.4^{\circ}\text{C}/\pm 0.7^{\circ}\text{F}$
- Sonda de penetración con respuesta ultra-rápida que alcanza el 90% del valor final en 4 segundos.
- Perfecto para su uso en la producción de dulces y café, congelados y muestras con alto contenido de humedad.

Especificaciones

Termómetro termocupla tipo T

| | |
|-----------------------------|--|
| Rango | 50.0 a 199.9 °C ; 200 a 300 °C 58.0 a 399.9 °F ; 400 a 572 °F |
| Resolución | 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 (200 a 572 °F) |
| Precisión | ±0.4 °C (50.0 a 300 °C) ±0.7 °F (58.0 a 572 °F) |
| Sonda de temperatura | Sonda ultrarápida tipo-T FC767C1 para termocupla con cable de 1m blanco y mango. |

Medidor general

| | |
|--------------------------------|--|
| Apagado automático | Configurable por el usuario: 8 min, 60 min o desactivado |
| Tipo/Vida de la batería | AAA 1,5V (3) / aproximadamente 3500 horas de uso continuo. |
| Ambiente | -20 a 50°C (-4 a 122°F); HR max 100% (Temperatura de almacenamiento: -40 a 70°C (-40 a 158°F)) |
| Certificación IP | IP65 |
| 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 termómetro termocupla **HI9350041** se entrega con la sonda de temperatura FC767C1, baterías AAA (3), guía de inicio rápido, y manual de instrucciones.

Ventajas

CAL Check™

El HI 935004 incluye la exclusiva tecnología CAL Check™. Esta permite a los usuarios verificar rápidamente el estatus. Si el medidor esta calibrado la pantalla mostrará automáticamente "0.0°C" al encenderse.

Detección de batería baja

Las baterías AAA incluidas le proveerán hasta 3500 horas de uso continuo. Cuando el nivel de batería está por debajo de 10% un símbolo de alerta indicará el bajo nivel de batería. Niveles bajos de batería pueden afectar los resultados, por lo

que el medidor se apagará para evitar lecturas erróneas.

Apagado automático

El apagado automático puede configurarse para apagar el medidor luego de 8 o 60 minutos sin actividad, esta característica también puede deshabilitarse. La opción apagado automático prolonga la vida útil de la batería para la tranquilidad del usuario y el ahorro de la energía si el medidor se deja accidentalmente encendido.

Diseñado para ser duradero

La carcasa a prueba de agua y la funda de goma opcional ofrecen una protección incomparable para un medidor duradero que puede manejarse en cualquier ambiente.

Diseño portátil

Diseñado para ajustarse cómodamente a su mano para mediciones en campo. La pantalla LCD permite ver fácilmente las lecturas desde cualquier ángulo.

Operación con un solo botón

Con la operación en un solo botón las mediciones de temperatura no pueden ser más simples. El único botón permite encender y apagar el medidor, además de permitirle navegar entre las opciones y el modo configuración.

Sondas completamente intercambiables

El HI9350041 cuenta con un amplio rango de sondas termistor, incluye una gama de sondas especialmente diseñadas (HI767), para que siempre tenga una sonda que se adapte a sus necesidades.

Entregada con el FC767PW

La sonda de penetración FC767PW está diseñada para uso general. La sonda de acero inoxidable es tanto durable como fácil de limpiar, la combinación perfecta para enfrentarse al difícil ambiente del sector alimenticio.

Servicio de calibración trazable al NIST

Este medidor puede entregarse con un certificado de calibración trazable al Instituto Nacional de Tecnología y Estándares (NIST). Al ser trazable por la NIST hace posible alcanzar mayores niveles de calidad y productividad.

Video

No Especifica