

Digitale thermometer met verzwaarde meetsonde



De HI98539 Checktemp Dip is een zeer nauwkeurige thermometer verbonden met een verzwaarde roestvrijstalen sonde en een 3 m lange flexibele, siliconekabel. De sonde is voorzien van een NTC-thermistorsensor voor een uiterst nauwkeurige temperatuurmeting die kan voldoen aan uw HACCP-eisen.

De verzwaarde sonde is ontworpen om de temperatuur in tanks, vaten, meren en stromen te meten. De sonde is in staat om temperatuurmetingen op verschillende dieptes te doen. De sonde is gemaakt van AISI 316 roestvrij staal, dat gemakkelijk te reinigen is en ideaal voor temperatuurmetingen in diverse voedingsmiddelen en dranken, zoals wijnvaten of melk opslag-tanks.

De HI98539 Checktemp Dip is uitgerust met de exclusieve CAL Check®-functie voor betrouwbare en nauwkeurige temperatuurmetingen. CAL Check® voert automatisch een controle uit bij het opstarten en zoekt naar eventuele verschuivingen in de interne elektronica. De Checktemp Dip meldt dan de instrumentstatus in een kwestie van seconden.

Voor:

- ✓ Voeding
- ✓ Dranken
- ✓ Milieu
- ✓ Aquacultuur
- ✓ Onderwijs
- ✓ Laboratorium

- ✓ Eén van de nauwkeurigste beschikbaar
- ✓ CAL Check®
- ✓ 3 m silicone kabel
- ✓ °C- of °F-uitlezing
- ✓ Duidelijk lcd-scherm
- ✓ IP65
- ✓ HACCP-compatiebel
- ✓ Roestvrijstalen verzwaarde sonde
- ✓ Automatische uitschakeling

Specificaties	HI98539
Bereik	-20,0 tot 80,0 °C
Resolutie	0,1 °C
Nauwkeurigheid	±0,3 °C
Sonde	roestvrij staal met 3 m silicone kabel (kabel max. temperatuur: 80 °C)
Automatische uitschakeling	8 min (standaard), 60 min of uit
Batterij	1,5 V AAA (3)/ong. 2 jaar
Omgeving	-30 tot 50 °C, IP65
Afmetingen	107 x 59 x 17 mm
Gewicht	130 g – enkel meter

Bestelinformatie

HI98539 (Checktemp Dip) wordt geleverd met roestvrijstalen probe, 3 m verzwaarde silicone kabel, batterijen, en handleiding.