

HI 99556-00

Termometro a raggi infrarossi e sonda a termocoppia per prodotti alimentari

HI 99556-00 è un termometro per alimentari che riunisce un termometro ad infrarossi ed un tradizionale termometro con sonda in acciaio.

Se usato come termometro ad infrarossi, HI 99556-00 è veloce (la misura richiede solo 1 secondo) ed assolutamente igienico: infatti non richiede il contatto con la superficie. Basta orientare lo strumento verso il punto da misurare e premere un pulsante per visualizzare il valore sul display.

Inoltre funziona anche come un termometro tradizionale grazie alla sonda in acciaio inossidabile che può essere inserita all'interno del prodotto da misurare.

HI 99556-00 è il termometro professionale per alimenti più versatile e conveniente disponibile sul mercato.

Lo strumento è fornito con sonda di temperatura HI 765 PW, batteria, istruzioni.



CARATTERISTICHE

parametri misurati	temperatura
scala temperatura infrarosso (IR)	da -10 a 300°C
scala temperatura sonda a termistore	da -40.0 a 150.0°C
risoluzione temperatura IR	1°C
risoluzione temperatura sonda	0.1°C
precisione temperatura IR	±2% o ±2°C
precisione temperatura sonda	±0.5°C (da -20.0 a 120.0°C); ±0.5°C ±1% (oltre)
deviazione tipica EMC IR	±1°C

deviazione tipica EMC sonda	±0.5°C
tempo di risposta IR	1 secondo
coefficiente emissività IR	0.95
coefficiente ottico IR	3:1; distanza minima 30 mm
sonda temperatura	HI 765 PW, in acciaio inox, cavo 1 m (o qualsiasi sonda della serie HI 765)
altezza/lunghezza (mm)	143
larghezza (mm)	80
profondità (mm)	38
peso (g)	320
alimentazione	1 batteria da 9V
condizioni d'uso	da 0 a 50°C; U.R. max 95%