

Thermistor-Thermometer für den Food-Bereich HI 93501 • HI 93501S

Thermistor-Thermometer

Speziell für den Food-Bereich!
Der mitgelieferte Einstichfühler aus Edelstahl ist austauschbar gegen weitere Thermistorfühler der **Serie 762** für unterschiedlichste Anwendungen.

- Messgenauigkeit von $\pm 0,4^\circ\text{C}$
- Einsetzbar mit Thermistorfühlern der **Serie HI 762** für die unterschiedlichsten Anwendungen
- CAL CHECK™ zur Überprüfung der Geräteelektronik
- Wasserdichtes Gehäuse mit grossem Display
- Stabilitätsindikator für sichere Werte (nur **HI 93501S**)
- HOLD-Funktion zum Festhalten eines Messwertes im Display (nur **HI 93501S**)
- Ausgezeichnete Preis/Leistung!

Technische Daten	HI 93501	HI 93501S
Messbereich	-50,0 bis 150,0°C	
Auflösung	0,1°C	
Genauigkeit	$\pm 0,4^\circ\text{C}$ (1 Jahr, Sondenfehler ausgeschlossen)	
Fühler (inkl.)	HI 762PWL , Thermistor-Einstichfühler, Edelstahl, für allgemeine Anwendungen, 1 m Kabel	
Batterien / Lebensdauer	3 x 1,5 V AAA / ca. 2000 Betriebsstunden Abschaltautomatik nach 8 Min. Messpause	
Abmessungen / Gewicht	152 x 58 x 30 mm / 205 g	

Lieferumfang
HI 93501 & HI 93501S: Gerät inklusive Thermistorfühler **HI 762PWL** und Batterien.
Weitere Thermistorfühler der **Serie HI 762** finden Sie auf Seite 20f.



Zubehör

HI 762-18C	Kalibrierschlüssel, -18,0°C
HI 762000C	Kalibrierschlüssel, 0,0°C
HI 762070C	Kalibrierschlüssel, +70,0°C
HI 710024	Gummischutzhülle, blau



Was sind Kalibrierschlüssel

Manche HANNA Thermometer können mit sogenannten Kalibrierschlüsseln auf ihre Messgenauigkeit überprüft werden. Es gibt Kalibrierschlüssel für verschiedene Werte. Und so geht's: Kalibrierschlüssel einfach in den Fühlereingang stecken. Stimmt der Wert im Display nicht mit dem des Schlüssels überein, ist eine Neukalibrierung des Messgerätes erforderlich.