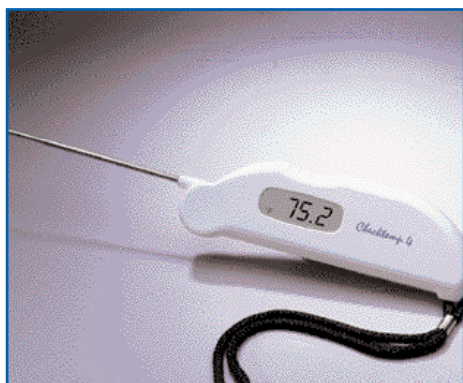


**Description du produit**

HI 145-00, mesures en °C, sonde 125 mm  
 HI 145-01, mesures en °F, sonde 125 mm  
 HI 145-20, mesures en °C, sonde 300 mm  
 HI 145-30, mesures en °F, sonde 125 mm  
 Tous les modèles sont fournis avec piles et manuel d'instructions.



**Description du produit**

HI 151-00 (Checktemp® 4 C), mesures en °C, fourni avec pile et manuel d'instructions.  
 HI 151-01 (Checktemp® 4 F), mesures en °F, fourni avec pile et manuel d'instructions.

Pour des informations détaillées sur ce produit, voir page B26.



**Description du produit**

HI 147-00, mesures en °C, fourni avec pile et manuel d'instructions.  
 HI 147-01, mesures en °F, fourni avec pile et manuel d'instructions.

Pour des informations détaillées sur ce produit, voir page B27.

**HI 145**

**Sonde robuste à large afficheur pour HACCP**

HI 145 constitue une manière simple et pratique d'effectuer des mesures rapides de température dans les aires d'entrées des denrées, les entrepôts et pendant la préparation. La gamme de mesure s'étend de -50 à 220 °C. La position pratique de la poignée de la sonde incorpore l'afficheur pour vous permettre de prendre des mesures d'une seule main en conservant l'autre main complètement libre. Grâce à la fonction Cal-Check® exclusive à HANNA instruments®, le modèle HI 145 effectue un étalonnage automatique chaque fois qu'il est mis en marche. Il est également muni de la fonction HOLD. Cette sonde de 125 mm (5") en acier inoxydable et à bout tranchant fait du modèle HI 145-00 l'instrument idéal pour les mesures difficiles dans les produits alimentaires congelés et semi-congelés. Pour les liquides, particulièrement les huiles chaudes, essayez le modèle HI 145 avec capteur à bout arrondi d'une longueur de 300 mm (12"). Comme pour les autres thermomètres, il est également possible de sélectionner parmi une vaste gamme de modèles gradués en Fahrenheit.

Pour des informations détaillées sur ce produit, voir page B29.

**Checktemp® 4**

**Thermomètre à sonde à thermistance rabattable pour pénétration**

Le Checktemp® 4 vous procure des solutions pratiques en matière de mesure de température dans les produits alimentaires. Le Checktemp® 4 se met automatiquement en marche (ON) et réalise un essai d'étalonnage lorsque vous déployez sa sonde en acier inoxydable. La fonction Cal-Check® unique aux instruments HANNA vous permet de savoir avec certitude que vos mesures sont exactes. Cal-Check® vous informe si la charge de la pile est trop faible ou si votre thermomètre nécessite un étalonnage.

Une attention toute particulière a été portée au concept du Checktemp® 4. Ce thermomètre tient confortablement dans votre main de manière tout à fait sécuritaire. L'afficheur à cristaux liquides surdimensionné est facile à voir et à lire. La sonde rabattable à réponse rapide est fabriquée en acier inoxydable de grande qualité et peut pénétrer des aliments semi-congelés et semi-solides tels que les viandes, la crème glacée et les fromages.

Lorsque vous avez terminé d'utiliser votre Checktemp® 4, vous n'avez qu'à essuyer la sonde et à la replier. Le modèle Checktemp® 4 s'éteint automatiquement (OFF) pour vous permettre de le transporter dans votre poche en toute sécurité. Nous avons en outre ajouté une sangle pour le poignet pour une sûreté accrue.

**Checkfridge**

**Moniteur de température magnétique avec capteur à thermistance et câble de 1 m**

Comment savoir lorsque la mesure de température est correcte? Même en utilisant des bains contrastants, il pourrait y avoir plusieurs degrés de différence entre les températures réelle et théorique ou perçue. Grâce au modèle HI 147, vous ne perdrez pas votre temps à faire ces essais puisque sa fonction Cal-Check® unique le fait pour vous. Un commutateur d'essai (TEST) pratique est situé sur le devant du thermomètre. Il suffit d'enclencher le commutateur pour que le HI 147 réalise une vérification de l'étalonnage interne puis, quelques secondes plus tard, les résultats sont affichés sur son large écran à cristaux liquides. Replacez le commutateur en position de lecture (READ), puis le HI 147 reprend ses fonctions régulières de mesure. Le modèle HI 147 comprend une sonde alimentaire à thermistance en acier inoxydable à réponse rapide munie d'un câble en silicium de 1 mètre.

Rue Ibnou Katir, Rés. EL BEIDA, Imm. B, Apt. 22 Casablanca - Maroc

www.a2b-lab.ma contact@a2b-lab.ma Tél: (+212) (0)5.22.98.66.19