

Specifiche tecniche del termometro PCE-IR 100

**termometro combinato per misurare temperature senza contatto in
alimenti cucinati, crudi, congelati o per determinare la temperatura interna
(con il sensore a incastro pieghevole), lo strumento si basa sullo standard HACCP**

Il termometro senza contatto per alimenti PCE-IR 100 consente un controllo rapido e preciso della temperatura superficiale senza rischio di contaminazioni ed offre la possibilità supplementare di determinare la temperatura interna degli alimenti. Il termometro senza contatto consente in modo semplice una prima visione rapida della temperatura, senza contatto e perciò senza rischi per i prodotti esaminati e sia a contatto per mezzo di un sensore pieghevole che si può introdurre nell'oggetto da misurare. Il termometro senza contatto per alimenti offre tanto a chi manipola gli alimenti come ai professionisti o agli ispettori un metodo semplice ed efficace per determinare se la temperatura dell'alimento corrispondente si trova entro i livelli HACCP. Questo termometro senza contatto per alimenti abbina la velocità, l'uso confortevole e la precisione al momento di misurare la temperatura superficiale senza contatto con un termometro classico per determinare la temperatura interna. La valutazione è resa più facile per mezzo dei segnali dei campi di temperatura "sicuri" e "non sicuri" con l'aiuto dei LED a colori nella parte inferiore del display. Il termometro senza contatto per alimenti PCE-IR 100 è un complemento ideale per i termometri a contatto già esistenti.

Caratteristiche

- Misura della temperatura con e senza contatto combinati in un solo strumento
- Ampio range di misura
- Adeguato per l'uso nell'ambito dell'alimentazione secondo HACCP
- Grado di emissione per alimenti prerogolati
- Breve tempo di risposta
- Funzione di mantenimento dei valori di misura (MIN / MAX)
- Funzione per misure prolungate
- Possibilità di certificazione ISO. Gli strumenti vengono consegnati già calibrati / si può richiedere una certificazione di laboratorio ISO (accessorio opzionale) in ogni momento
- Struttura semplice e igienica, si può pulire per esempio con un panno umido.

Indicazione rapida

Le normative HACCP sono stabilite e le assicurano una qualità del prodotto costante sempre che si osservino le norme e si evitino i rischi igienici.

I produttori non si possono permettere di mettere in circolazione alimenti che non vengano prodotti o controllati senza tener conto di tali normative.

E' importante il controllo della temperatura e l'osservazione della relazione temperatura - tempo, perchè questi parametri indicano che i prodotti non siano esposti a rischi igienici. Questo è molto importante dal punto dei vista dei trasporti delle merci. La parola chiave è catena del freddo.

Ma anche la riduzione di conservanti per l'ampliamento della durata di conservazione esige metodi alternativi. Frequentemente si tratta di trattamenti di temperatura come raffreddare o riscaldare.

L'illuminazione del punto di misura durante la misura a infrarossi con il PCE-IR 100 le mostra con precisione l'area compresa dal termometro senza contatto della superficie dell' oggetto da misurare. In questo modo si escludono errori di misura.

Il termometro senza contatto per alimenti può essere usato in tutti i settori dell'industria alimentare. Sia nella produzione come nell'elaborazione, nel trasporto, nell'immagazzinamento, nell'uscita dal magazzino o nelle celle frigorifere. Anche le imprese di catering e ristoranti sapranno apprezzare le virtù del termometro senza contatto.

Specifiche tecniche

Misura a infrarossi senza contatto

Range di misura	- 33 ... + 220 °C
Risoluzione	0,2 °C
Precisione	tra -30 °C e 0 °C: ± 1 °C + 0,1/°C tra 0 °C e 65 °C: ± 1 °C tra 65 °C e 200 °C: $\pm 1,5$ % del valore misurato
Tempo di risposta	< 500 ms
Sensibilità spettrale	8 ... 14 μ m
Grado di emissione	regolabile nell'intervallo tra 0,1 ... 1,0
Relazione con il punto di misura	2,5 : 1
Diametro minimo del punto di misura	11,5 mm

Misura a contatto

Range di misura	- 55 ... + 330 °C
Risoluzione	0,2 °C
Precisione	sotto i -5 °C: ± 1 °C tra -5 °C e +65 °C: $\pm 0,5$ °C sopra i 65 °C: $\pm 1,0$ % del valore misurato
Tempo di risposta	7 - 8 s
Dimensioni del sensore	diametro: 3,2 mm / lunghezza: 150 mm
Tipo di sensore	termo elemento (tipo K)

Caratteristiche generali

Riproducibilità	entro la precisione dello strumento
Funzioni	Max / Min / Hold / Lock
Temperatura ambiente	0 °C ... +50 °C
Dimensioni (batteria inclusa)	190 mm x 22 mm x 38 mm
Alimentazione	2 batterie AAA di 1,5V
Durata della batteria	almeno 40 h con uso continuo
Illuminazione del punto di misura	LED
Mantenimento del valore nel display	15 s
Display	4 posizioni
Peso	130 g
Grado di protezione	IP65 (resistente all'acqua)