

Fiche technique de l'contrôleur de température PCE-IR 100

Contrôleur de température pour aliments combiné pour la mesure sans contact des aliments ou pour la détection par contact de la température interne (avec un capteur de pénétration pliable) / le contrôleur de température respecte la réglementation HACCP

Le contrôleur de température pour aliments combine la vitesse, l'emploi confortable et la précision au moment de mesurer la température superficielle sans contact avec un contrôleur de température à planter qui s'utilise pour déterminer la température nucléaire. Le contrôleur de température pour aliments PCE-IR 100 permet un contrôle rapide et précis de la température superficielle sans risque de contaminations et donne la possibilité supplémentaire de déterminer la température interne des aliments. Le contrôleur de température proportionne d'une façon rapide et simple une première vision rapide de la température, qu'il soit sans contact et donc sans risques pour les produits examinés ou de contact grâce à un capteur à planter pliable qui peut s'introduire dans le noyau. Ainsi, ce contrôleur de température pour les aliments donne aux manipulateurs d'aliments et aux professionnels des services et aux inspecteurs d'aliments une méthode simple et effective pour déterminer si la température de l'aliment correspondant se trouve dans les plages HACCP. L'évaluation devient plus facile par la signalisation des plages de températures "sûres" et "non sûres" à l'aide des LEDs en couleur dans la partie inférieure de l'écran C'est HACCP visible. Le contrôleur de température pour aliments PCE-IR 100 est un complément idéal pour les contrôleurs de température déjà existantes.

Caractéristiques

- Mesure de la température avec et sans contact combinées en un seul appareil
- Grande plage de mesure
- Adéquat pour un usage dans le domaine de l'alimentation selon HACCP
- Degré d'émission pour les aliments pré-réglé
- Bref temps de réponse
- Fonction de maintenance des valeurs de mesure (MIN / MAX)
- Fonction pour des mesures prolongées
- Possibilité de calibrage ISO (pouvant se récupérer en DKD). Les appareils sont livrés calibrés / il est possible d'effectuer un calibrage et un certificat de laboratoire supplémentaire ISO à tout moment ou régulièrement si vous le désirez)
- Carcasse résistante à l'eau, à nettoyage simple et hygiénique (il peut se laver)

Caractéristiques techniques

Mesure par infrarouge sans contact

Plage de mesure de la température	- 33... + 220 °C
Résolution	0,2 °C
Précision	-30 °C... 0 °C: ± 1 °C + 0,1/°C 0 °C... 65 °C: ± 1 °C 65 °C... 200 °C: $\pm 1,5$ % de la valeur de mesure
Temps de réponse	< 500 ms

Sensibilité spectrale	8... 14 μm
Degré d'émission	réglable en intervalles de 0,1... 1,0
Relation avec le point de mesure	2,5 : 1
Diamètre minimum du point de mesure	11,5 mm
Mesure de contact (température du noyau)	
Plage de mesure de la température	- 55... + 330 °C
Résolution	0,2 °C
Précision	en dessous de -5 °C: $\pm 1^\circ\text{C}$ entre -5 °C et +65°C: $\pm 0,5^\circ\text{C}$ au dessus de 65 °C: $\pm 1,0\%$ de la valeur de mesure
Temps de réponse	7 - 8 s
Dimensions du capteur	diamètre: 3,2 mm / longueur: 150 mm
Type de capteur	thermo élément (type K)
Caractéristiques générales	
Reproductibilité	dans la précision de l'appareil
Fonctions	Max / Min / Hold / Lock
Température ambiante	0 °C... +50 °C
Dimensions (batterie incluse)	190 mm x 22 mm x 38 mm
Alimentation	2 batteries AAA de 1,5V
Durée de la batterie	au moins 40 h avec un usage continu
Illumination du point de mesure	LED
Maintenance des valeurs de l'écran	15 s
Ecran	4 positions
Degré de protection	IP 65 (résistant à l'eau)

Contenu de la livraison

- 1 x Contrôleur de température infrarouge pour les aliments PCE-IR 100
- 1 x Batterie
- 1 x Mallette
- 1 x Notice d'emploi.