

Lebensmittelthermometer PCE-IR 100 (HACCP)

Kombi - Infrarot - Lebensmittelthermometer zur berührungslosen Messung der Temperatur / für Speisen, rohe Lebensmittel, Kühlware ... oder zur Ermittlung der Kerntemperatur (mit dem ausklappbaren Einstechfühler) / das Thermometer folgt dem HACCP-Standard

Das Lebensmittelthermometer bietet sowohl Lebensmittelverarbeitern als auch Servicefachleuten und Lebensmittelinspektoren eine einfache, effektive Methode festzustellen, ob die jeweilige Lebensmitteltemperatur innerhalb der HACCP-Bereiche liegt. Das Lebensmittelthermometer PCE-IR 100 erlaubt eine schnelle, präzise Kontrolle der Oberflächentemperatur ohne das Risiko von Kontaminationen und gibt darüber hinaus die Möglichkeit, die interne Temperatur vom Lebensmittel zu erfassen. Das Messgerät sorgt rasch und unkompliziert für einen ersten, schnellen Überblick über die Temperatur. Entweder berührungslos und daher ohne Risiko für die untersuchten Produkte oder mittels des ausklappbaren Einstechfühlers auch im Kernbereich. So kombiniert das Thermometer die Geschwindigkeit, komfortable Handhabung und Genauigkeit der berührungslosen Oberflächentemperaturmessung mit einem Einstichthermometer zum Feststellen der Kerntemperatur. Besonders erleichtert wird die Einschätzung durch die Signalisierung von "sicheren" und "unsicheren" Temperaturbereichen mit Hilfe der farbigen LEDs unterhalb des Displays. Das ist HACCP in übersichtlicher Form! Das Lebensmittelthermometer PCE-IR 100 ist eine ideale Ergänzung zu bereits vorhandenen Kontaktthermometern.

Technische Daten

Berührungslose Infrarotmessung

Temperaturmessbereich	-33 ... +220 °C
Auflösung	0,2 °C
Genauigkeit	-30 °C ... 0 °C: ± 1 °C+0,1/°C 0 °C ... 65 °C: ± 1 °C 65 °C ... 200 °C: $\pm 1,5$ % vom Messwert
Ansprechzeit	< 500 ms
Spektrale Empfindlichkeit	8 ... 14 μ m
Emissionsgrad	einstellbar zwischen 0,10 ... 1,00 in 0,01 Schritten (voreingestellt auf 0,95)
Messfleckverhältnis	2,5:1
Minimaler Messfleckdurchmesser	11,5 mm
Kontaktierende Messung (Kerntemperatur)	
Temperaturmessbereich	-55 ... +330 °C
Auflösung	0,2 °C
Genauigkeit	Unter -5 °C: ± 1 °C -5 °C...+65°C: $\pm 0,5$ °C

	Über 65 °C: $\pm 1,0$ % vom Messwert
Ansprechzeit	7 - 8 s
Fühlerabmessungen	Durchmesser: 3,2 mm / Länge: 150 mm
Fühlertyp	Thermoelement (Typ K)
Allgemeine Eigenschaften	
Reproduzierbarkeit	Innerhalb der Genauigkeit des Gerätes
Funktionen	Max / Min / Hold / Lock
Umgebungstemperatur	0 °C ... +50 °C
Spannungsversorgung	2x 1,5V AAA
Batterielebensdauer	min. 40 h Dauereinsatz
Messfleckbeleuchtung	LED
Anzeigewerthaltung	15 s
Display	4-stellig
Schutzgrad	IP65 (wasserdicht)
Abmessungen (inkl. Batterie)	190 mm x 22 mm x 38 mm

Lieferumfang

1 x Lebensmittelthermometer PCE-IR 100, 1 x Batterie, 1 x Tragetasche u. Bedienungsanleitung