



Voedselthermometer PCE-IR 100 (HACCP)

Voedselthermometer voor contactloze metingen van levensmiddelen of voor het vaststellen van de kerntemperatuur (m.b.v. een uitklapbare insteeksensor) / de thermometer voldoet aan de HACCP-normen

De voedselthermometer combineert snelheid, een handige bediening en precisie bij contactloze metingen van oppervlaktetemperaturen met een insteekthermometer voor voedsel om de kerntemperatuur te bepalen. De infrarode voedselthermometer PCE-IR 100 maakt een snelle en nauwkeurige controle van de oppervlaktetemperatuur mogelijk zonder besmettingsgevaar en biedt tevens de mogelijkheid om ook de kerntemperatuur van levensmiddelen te bepalen. De voedselthermometer geeft u op een snelle en eenvoudige wijze een eerste beeld van de temperatuur, dit gebeurt of via een contactloze meting, waarbij er geen gevaar voor het onderzochte product bestaat, of via een contactmeting m.b.v. een uitklapbare sensor die in het product gestoken wordt. Deze voedselthermometer biedt daarom zowel levensmiddelenverwerkers, als medewerkers uit de dienstensector en voedselinspecteurs een eenvoudige en doeltreffende methode om vast stellen of de opgemeten voedseltemperatuur zich binnen de HACCP-normen bevindt. De evaluatie wordt vergemakkelijkt door de aanduiding van "zekere" en "onzekere" temperatuurbereiken m.b.v. gekleurde LED's aan de onderkant van het beeldscherm. Dit is HACCP op een zichtbare manier. De infrarode voedselthermometer PCE-IR 100 is een ideale aanvulling op de al bestaande thermometers. Onder de volgende link vindt u een algemeen beeld van onze producten en zult u de thermometer vinden die het meest aan uw behoeften voldoet. Mocht u vragen hebben over dit apparaat dan kunt u de volgende technische specificaties raadplegen of neemt u contact met ons op via het telefoonnummer +31 (0)900 – 120 00 03. Onze technici en ingenieurs adviseren u graag over deze voedselthermometer en andere producten van onze regel- en controlesystemen, meetinstrumenten of weegschalen.



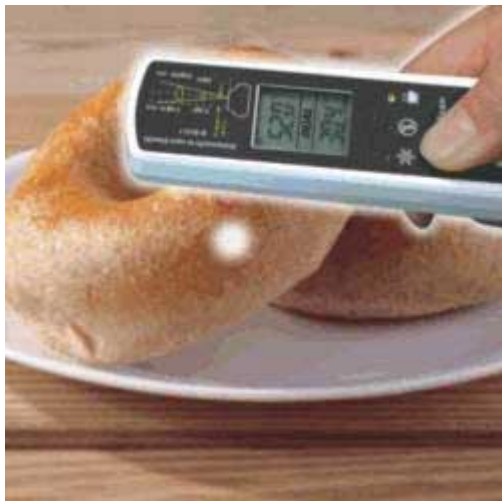
Your Partner for Measurement, Control & Weighing Instruments

PCE Brookhuis B.V. Capitool 26 7521 PL Enschede The Netherlands
T: +31 (0)900 1200 003 E: info@pcebenelux.nl I: www.pce-inst-benelux.nl

Meetfuncties

De infrarode voedselthermometer combineert oppervlaktetemperatuurmeting (Scan) met kerntemperatuurmetingen in slechts één thermometer. Dit maakt het u aan de ene kant mogelijk om op een snelle manier een beeld te vormen van de temperatuursomstandigheden en aan de andere kant kunt u de infraroodmetingen verminderen, dankzij de metingen met de ingebouwde insteeksensor (proef).

- Temperatuurmeting met of zonder contact, in één apparaat gecombineerd
 - Groot meetbereik
 - Geschikt voor gebruik in de voedselsector volgens HACCP-normen
 - Van te voren in te stellen emissiegraad
 - Korte reactietijd
 - Waterbestendige behuizing, eenvoudig en hygiënisch te reinigen (kan gewassen worden)
 - Data hold-functie (MIN / MAX)
 - Continuumeting-functie
 - ISO-kalibratie mogelijk (herleidbaar naar DKD).
- De apparaten worden gekalibreerd geleverd / u kunt op ieder moment een extra ISO-kalibratie laten uitvoeren met een ISO-laboratoriumcertificaat, of deze aanvragen wanneer u dat wenst)



Een voorbeeld van het gebruik van de infrarode voedselthermometer PCE-IR 100.



Het makkelijk afleesbare beeldscherm van de infrarode voedselthermometer toont zowel de gekozen instelling als de actuele functie. Dankzij zijn waterbestendige behuizing kan hij gewassen worden.

Snelle aanduiding

De vastgestelde HACCP-normen garanderen een constante productkwaliteit, onder voorwaarde dat men oppast voor hygiënische risico's en die vermijdt. Producenten kunnen zich niet veroorloven levensmiddelen op de markt te brengen die niet volgens die normen worden geproduceerd of gecontroleerd. Hierbij is temperatuurcontrole en de verhouding temperatuur - tijd van belang, omdat die ervoor zorgen dat de producten niet worden blootgesteld aan hygiënische risico's. Dit is zeer interessant omdat de transportafstanden



De aanduidingen aan de bovenkant van het beeldscherm zullen u helpen:
 groen = zeker
 rood = attentie
 Het temperatuurbereik van de "attentie"-

van levensmiddelen steeds groter worden. Maar ook de vermindering van conserveringsmiddelen voor lange houdbaarheid maakt alternatieve methoden een vereiste. Vaak gaat het hierbij om temperatuursbehandelingen als koelen of verwarmen.

aanduiding beslaat die temperaturen waaraan bederfelijke waren maar slechts voor korte tijd mogen worden blootgesteld (4-60 °C). De opgemeten temperatuur verschijnt op het beeldscherm.

Inspectie van de meetplek



De verlichting van het meetpunt tijdens de infrarode temperatuurmeting met de voedselthermometer PCE-IR 100 toont u met nauwkeurigheid het bereik van de thermometer op de oppervlakte van het op te meten voorwerp. Op deze wijze worden meetfouten vermeden.

Toepassingen / toepassingsgebieden





De infrarode voedselthermometer wordt in alle sectoren gebruikt die met levensmiddelen te maken hebben, zoals bij productie, vervaardiging, transport, opslag, uitstalling of bij vriesinstallaties. Catering bedrijven en restaurants weten de eigenschappen van de infrarode voedselthermometer te waarderen.

Technische specificaties

Contactloze infraroodmetingen

Temperatuurmeetbereik	- 33 ... + 220 °C
Resolutie	0,2 °C
Nauwkeurigheid	-30 °C ... 0 °C: ±1 °C + 0,1/°C 0 °C ... 65 °C: ±1 °C 65 °C ... 200 °C: ±1,5 % van de meetwaarde
Reactietijd	< 500 ms
Spectrale gevoeligheid	8 ... 14 µm
Emissiegraad	afstelbaar in intervallen van 0,1 ... 1,0
Meetpuntverhouding	2,5 : 1
Minimale meetpunt diameter	11,5 mm
Contactmeting (kerntemperatuur)	
Temperatuurmeetbereik	- 55 ... + 330 °C
Resolutie	0,2 °C
Nauwkeurigheid	onder -5 °C: ±1°C tussen -5 °C en +65°C: ± 0,5 °C boven 65 °C: ±1,0 % van de meetwaarde
Reactietijd	7 - 8 s
Afmetingen van de sensor	diameter: 3,2 mm / lengte: 150 mm
Sensortype	thermo-element (K-type)
Algemene eigenschappen	
Reproduceerbaarheid	binnen de nauwkeurigheid van het apparaat
Functies	Max / Min / Hold / Lock
Omgevingstemperatuur	0 °C ... +50 °C

Your Partner for Measurement, Control & Weighing Instruments

PCE Brookhuis B.V. Capitool 26 7521 PL Enschede The Netherlands
 T: +31 (0)900 1200 003 E: info@pcebenelux.nl I: www.pce-inst-benelux.nl





Afmetingen (inclusief batterij)	190 mm x 22 mm x 38 mm
Batterijvoeding	2 x 1,5V AAA batterijen
Levensduur van de batterij	minimaal 40 uur bij continuegebruik
Meetpuntverlichting	LED
Handhaving van de gegevens op het beeldscherm	15 s
Beeldscherm	4 digits
Beschermingsgraad	IP 65 (waterbestendig)

Inhoud van de zending

1 x infrarode voedselthermometer PCE-IR 100, 1 x batterij, 1 x koffer en gebruiksaanwijzing.

