



PCE Italia s.r.l.
Via Pesciatina 878 / B-Interno 6
55010 Gragnano (LUCCA)
Italia
Telefono: +39 0583 975 114
Fax: +39 0583 974 824
info@pce-italia.it
www.pce-instruments.com/italiano

Misuratore di temperature PCE-IR 100 (HACCP)

misuratore di temperature 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 misuratore di temperature 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 misuratore di temperature PCE-IR 100 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 misuratore di temperature PCE-IR 100 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 misuratore di temperature per alimenti abbina la velocità, l'uso confortevole e la precisione al momento di misurare la temperatura superficiale senza contatto con un misuratore di temperature classico per determinare la temperatura interna. La valutazione è resa più facile per mezzo dei segnali dei range di misura "sicuri" e "non sicuri" con l'aiuto dei LED a colori nella parte inferiore del display. Il misuratore di temperature 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 ISO (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.

È importante il controllo della temperatura e l'osservazione della relazione temperatura - tempo, perché questi parametri indicano che i prodotti non siano esposti a rischi igienici. Questo è molto importante dal punto di 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 misuratore di temperature della superficie dell'oggetto da misurare. In questo modo si escludono errori di misura.

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

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 μm
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 $^{\circ}\text{C}$
Risoluzione	0,2 $^{\circ}\text{C}$
Precisione	sotto i -5 $^{\circ}\text{C}$: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ tra -5 $^{\circ}\text{C}$ e +65 $^{\circ}\text{C}$: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ sopra i 65 $^{\circ}\text{C}$: $\pm 1,0\%$ 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 operativa	0 $^{\circ}\text{C}$... +50 $^{\circ}\text{C}$
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)

Contenuto della spedizione

1 x Misuratore di temperature per alimenti PCE-IR 100,
2 x batteria,
istruzioni