

Termómetro para alimentos PCE-IR 100



PCE-IR 100

El termómetro para alimentos permite un control rápido y preciso de la temperatura superficial sin riesgo de contaminaciones y ofrece la posibilidad adicional de determinar la temperatura interna de los alimentos. El termómetro para alimentos proporciona de un modo rápido y sencillo una visión de la temperatura de los alimentos, ya sea sin contacto y por ello sin riesgos para los productos examinados o con contacto por medio de un sensor de hincado plegable que se puede introducir en el núcleo.

Así este termómetro para alimentos ofrece tanto a los manipuladores de alimentos como a los profesionales de servicios e inspectores de alimentos un método sencillo y efectivo para determinar si la temperatura del alimento correspondiente se encuentra dentro de los rangos HACCP. La valoración se hace más fácil por medio de la señalización de rangos de temperatura "seguros" y "no seguros" con la ayuda de los LEDs en color en la parte inferior de la pantalla. Esto es el HACCP de forma visible. El termómetro para alimentos es un complemento ideal para los termómetros para alimentos ya existentes.

- ▶ Medición de temperatura con y sin contacto combinadas en un solo aparato
- ▶ Gran rango de medición
- ▶ Adecuado para su uso en el ámbito de la alimentación según HACCP
- ▶ Grado de emisión para alimentos preajustado
- ▶ Tiempo de respuesta breve
- ▶ Función de mantenimiento de valores de medición (MIN / MAX)
- ▶ Función para mediciones prolongadas
- ▶ Carcasa resistente al agua de limpieza sencilla e higiénica (se puede lavar)
- ▶ Opcional: Certificado de calibración ISO
- ▶ Incluye certificado de calibración de fábrica

Especificaciones técnicas

Medición por infrarrojos

Rango de medición de la temperatura	-55 ... 250 °C
Resolución	0,2 °C
Precisión	-30 °C ... 0 °C: $\pm 1\text{ °C} + 0,1\text{ °C}$ 0 °C ... 65 °C: $\pm 1\text{ °C}$ 65 °C ... 200 °C: $\pm 1,5\%$ del valor de medición
Tiempo de respuesta	< 500 ms
Sensibilidad espectral	8 ... 14 μm
Grado de emisión	Ajustable en intervalos de 0,1 ... 1,0
Relación con el punto de medición	2,5 : 1
Diámetro mínimo del punto de medición	11,5 mm

Medición por contacto (temperatura nuclear)

Rango de medición de la temperatura	- 55 ... 250 °C
Resolución	0,2 °C
Precisión	Por debajo de -5 °C: $\pm 1\text{ °C}$ Entre -5 °C y +65°C: $\pm 0,5\text{ °C}$ Por encima de 65 °C: $\pm 1,0\%$ del valor de medición
Tiempo de respuesta	7 - 8 s
Dimensiones del sensor	Diámetro: 3,2 mm / longitud: 150 mm
Tipo de sensor	Termo elemento (tipo K)

Características generales

Reproducibilidad	Dentro de la precisión del aparato
Funciones	Max / Min / Hold / Lock
Temperatura ambiente	0 °C ... +50 °C
Dimensiones	160 x 38 x 22 mm
Alimentación	2 x pilas de 1,5V, tipo AAA
Peso	Aprox. 80 g
Duración de las pilas	Al menos 40 h con uso continuo
Iluminación del punto de medición	LED
Mantenimiento de valores de pantalla	15 s
Pantalla	4 posiciones
Grado de protección	IP 65 (resistente al agua)

Contenido del envío

1 x Termómetro para alimentos PCE-IR 100
2 x Pilas de 1,5, tipo AAA
1 x Funda de transporte
1 x Certificado de calibración de fábrica
1 x Manual de instrucciones

Accesorios

CAL-IR	Certificado de calibración ISO
--------	--------------------------------

Más información

Productos similares



Nos reservamos el derecho a modificaciones

PCE Ibérica S.L.

C/ Mula, 8
02500 Tobarra (Albacete)
España

Tel. +34 967 543 548
info@pce-iberica.es
www.pce-instruments.com/espanol