

Pirômetro PCE-IR 80

PCE-IR 80



O pirômetro para alimentos foi concebido para o controle imediato da temperatura de alimentos. O pirômetro para alimentos é usado em cozinhas industriais, serviços de catering e armazenes de refrigeração. O pirômetro para alimentos permite medir a temperatura de duas formas. Por um lado, é possível medir a temperatura de um objeto sem contato, usando o sensor infravermelho. A faixa de medição é de -35 ... +330°C. O grau de emissividade do pirômetro para alimentos é ajustável, o que permite obter uma medição precisa.

Por outro lado, o pirômetro para alimentos dispõe de uma sonda de penetração de aço inoxidável, pelo que podemos usar o dispositivo para medir a temperatura no interior de um alimento. Poderá medir a temperatura através do sensor em uma faixa de -20 ... +260°C. Também poderá mudar a unidade de medição entre °C e °F. O tempo de resposta do pirômetro para alimentos é de 10 ms, e a resolução é de 0,1°C. O pirômetro para alimentos se alimenta através de uma pilha CR-2032.

- Pirômetro infravermelho até 330°C
- Medição por contato até 260°C
- Para alimentos congelados, frios e quentes
- Display LCD de fácil leitura
- Alimentação por pilha CR-2032
- Graus de emissividade ajustáveis

Especificações técnicas		
Intervalo de medição Infravermelh	10	
Faixa	-35 330°C	
Resolução	0,1°C	
Precisão	-35 0°C: ± 4°C >0°C: ±2 % do valor ±2°C	
Faixa medição óptica		
Faixa	-20 260°C	
Resolução	0,1°C	
Precisão	± 1% do valor ± 1,5°C	
Relação distância-ponto de medição	4:1	
Graus de emissividade	Ajustável entre 0,1 1,0	
Tempo de resposta	10 ms	
Faixa espectral	8 14 μm	
Alimentação	Pilha de 3.0 V, tipo CR-2032	
Condições operacionais	0 50°C / máx. 80% U.r/H.r.	
Peso	Aprox. 100 g	
Dimensões	151 x 41 x 20 mm	

Conteúdo enviado)	
1 x Pirômetro para alimentos PCE-IR 80		
1 x Manual de instruções		
Acessórios		
CAL-IR100	Certificado de calibração ISO	
PCE-MS 25	Adesivo-Ponto de medição	