

Termômetro infravermelho



PCE-IR 100

O termômetro para alimentos infravermelho combina a velocidade, o manuseamento confortável e a precisão na altura de medir a temperatura superficial sem contacto com um termômetro para alimentos de penetração que se utiliza para determinar a temperatura nuclear. O termômetro para alimentos infravermelho permite um controle rápido e preciso da temperatura superficial sem risco de contaminações e oferece a possibilidade adicional de determinar a temperatura interna dos alimentos. O termômetro para alimentos proporciona uma forma rápida e simples uma primeira visão rápida da temperatura, seja sem contacto e assim sem riscos para os produtos examinados ou seja com contacto mediante um sensor de penetração dobrável que se pode introduzir no núcleo. Assim este termômetro para alimentos infravermelho oferece tanto aos manipuladores de alimentos como aos profissionais de serviços e inspectores de alimentos um método simples e efetivo para determinar se a temperatura do alimento correspondente se encontra dentro dos intervalos HACCP. A avaliação torna-se mais fácil mediante a sinalização de intervalos de temperatura "seguros" e "não seguros" com a ajuda dos LEDs a cores na parte inferior do ecrã. Este é o HACCP de forma visível. O termômetro para alimentos infravermelho é um complemento ideal para os termômetros já existentes.

- ▶ Medição de temperatura com e sem contacto combinadas num só aparelho
- ▶ Grande intervalo de medição
- ▶ Adequado para a sua utilização no âmbito da alimentação segundo HACCP
- ▶ Grau de emissão para alimentos pré-ajustado
- ▶ Função de manutenção de valores de medição (MÍN / MÁX)
- ▶ Função para medições prolongadas
- ▶ Possibilidade de calibração ISO (recuperável em DKD). Os aparelhos entregam-se calibrados / podem realizar uma calibração e certificação de laboratório adicional ISO a todo o momento ou de forma regular segundo se deseje)
- ▶ Carcaça resistente à água de limpeza simples e higiénica (pode-se lavar)
- ▶ Em conformidade com a norma 13485

Especificações técnicas

Medição por infravermelhos sem contacto	
Intervalo de medição da temperatura	- 33 ... + 220 °C
Resolução	0,2 °C
Precisão	-30 °C ... 0 °C: ± 1 °C + 0,1%/°C 0 °C ... 65 °C: ± 1 °C 65 °C ... 200 °C: $\pm 1,5$ %do valor de medição
Tempo de resposta	<500 ms
Sensibilidade espectral	8 ... 14 μ m
Grau de emissão	Ajustável em intervalos de 0,1... 1,0
Relação com o ponto de medição	2,5 : 1
Diâmetro mínimo do ponto de medição	11,5 mm
Medição de contacto (temperatura nuclear)	
Intervalo de medição da temperatura	- 55... + 330 °C
Resolução	0,2 °C
Precisão	Abaixo de -5 °C: ± 1 °C Entre -5 °C e +65°C: $\pm 0,5$ °C Acima de 65 °C: $\pm 1,0$ % do valor de med.
Tempo de resposta	7 - 8 s
Dimensões do sensor	Diâmetro: 3,2 mm / comprimento: 150 mm
Tipo de sensor	Termoelemento (tipo K)

Características gerais

Reprodutibilidade	Dentro da precisão do aparelho
Funções	Máx / Mín / Hold / Lock
Temperatura ambiente	0°C ... +50 °C
Dimensões (bateria incluída)	190 mm x 22 mm x 38 mm
Alimentação	2 pilhas AAA de 1,5V
Duração da bateria	Pelo menos 40 h com utilização contínua
Iluminação do ponto de medição	LED
Manutenção de valores de ecrã	15 s
Ecrã	4 posições
Grau de proteção	IP 65(resistente à água)

Conteúdo enviado

1 x Termómetro para alimentos infravermelho PCE-IR 100
1 x Pilhas
1 x Mala e instruções de utilização.

Mais informação Produtos similares



Reservamo-nos o direito de modificar