

Termometro per alimenti PCE-IR 100 (HACCP)

termometro combinato per misurare temperature senza contatto / per alimenti cotti, crudi, congelati o per determinare la temperatura interna (con il sensore a incastro pieghevole) / lo strumento rispetta gli HACCP

Il termometro 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 termometro ad infrarossi 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 può essere introdotto nell'oggetto da controllare. Il termometro 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 termometro per alimenti abbina la velocità, l'uso confortevole e la precisione al momento di misurare la temperatura superficiale senza contatto con un termometro classico per determinare la temperatura interna. La valutazione è resa più facile per mezzo dei segnali dei range di temperatura "sicuri" e "non sicuri" con l'aiuto dei LED a colori nella parte inferiore del display. Il termometro 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 UNI EN ISO 9001 (opzionale)
- Struttura semplice e igienica, si può pulire per esempio con un panno umido



Animazione dell'uso del termometro per alimenti PCE-IR 100 Il display del termometro per alimenti visualizza sia la funzione scelta come la funzione attuale

Funzioni di misura

Il termometro per alimenti combina la misura della temperatura superficiale (Scan) e la misura della temperatura interna in un solo misuratore. Questo le consente da una parte di orientarsi rapidamente sulle condizioni di temperatura e dall'altro ridurre le misure ad infrarossi grazie alla misura del sensore di penetrazione integrato (Probe).

Indicazione rapida

Le normative HACCP sono stabilite e assicurano una qualità del prodotto costante sempre che siano osservate le norme e vengano evitati 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 del trasporto delle merci. La parola chiave è catena del freddo. Ma anche la riduzione dei conservanti per l'ampliamento della durata di conservazione esige metodi alternativi. Frequentemente si tratta di trattamenti termici come raffreddare o riscaldare.



segnali nella parte superiore del display le saranno di aiuto:

- verde = sicuro
- rosso = attenzione

Il segnale "attenzione" riguarda le temperature alle quali gli alimenti deperibili devono stare esposti per il minor tempo possibile (4-60 °C). La temperatura misurata appare nel display.

Riconoscimento della superficie da misurare



L'illuminazione del punto di misura durante la misura a infrarossi con il PCE-IR 100 le mostra con precisione l'area compresa dal termometro per alimenti della superficie dell' oggetto da misurare. In questo modo si escludono errori di misura.

Applicazioni / Ambiti di uso



Il termometro 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 imprese di catering e ristoranti sapranno apprezzare le virtù del termometro per alimenti.

Specifiche tecniche

Misura a infrarossi (senza contatto)

Range di misura	-33 ... +220 °C
Risoluzione	0,2 °C
Precisione	-30 °C ... 0 °C: ±1 °C+0,1/°C 0 °C ... 65 °C: ±1 °C 65 °C ... 200 °C: ±1,5% del valore misurato
Tempo di risposta	< 500 ms
Range spettrale	8 ... 14 μm
Grado di emissione	Regolabile tra 0,10 ... 1,00 In passi da 0,01 (predefinito 0,95)
Relazione distanza : punto di misura	2,5:1
Diametro minimo del punto di misura	11,5 mm

Misura a contatto

Range di misura	-55 ... +330 °C
-----------------	-----------------

Risoluzione	0,2 °C
Precisione	Inferiore a -5 °C: ±1°C -5 °C...+65°C: ±0,5 °C Sopra 65 °C: ±1,0% del valore misurato
Tempo di risposta	7 - 8 s
Dimensioni del sensore	diametro: 3,2 mm / lunghezza: 150 mm
Tipo di sensore	Termocoppia (tipo K)
Specifiche tecniche generali	
Riproducibilità	All'interno della precisione del dispositivo
Funzioni	Max / Min / Hold / Lock
Temperatura operativa	0 °C ... +50 °C
Dimensioni (batterie inclusa)	190 mm x 22 mm x 38 mm
Alimentazione	2 x Batterie CR2032
Durata della batteria	Almeno 40 ore con uso continuo
Illuminazione del punto di misura	LED
Mantenimento del valore nel display	15 s
Display	4 digit
Peso	130 g
Grado di protezione	IP65 (resistente all'acqua)
Dimensioni	190 mm x 22 mm x 38 mm

Contenuto della spedizione

1 x Termometro per alimenti PCE-IR 100,
2 x Batterie,
Istruzioni per l'uso

Accessori opzionali

Certificazione UNI EN ISO 9001

Taratura di laboratorio e certificato secondo lo standard UNI EN ISO 9001. Nel rapporto di taratura vengono riportati il nome del richiedente e il numero di serie dello strumento uniti alla tolleranza di quest'ultimo.

La certificazione UNI EN ISO 9001 viene emessa specificatamente per il cliente e pertanto è esente dal diritto di recesso. (L'immagine non corrisponde all'originale)

