



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

Termometro a infrarossi PCE-IR 100 (HACCP)

termometro a infrarossi 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 termometro a infrarossi 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 a infrarossi 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 termometro a infrarossi 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 termometro a infrarossi 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 misura "sicuri" e "non sicuri" con l'aiuto dei LED a colori nella parte inferiore del display. Il termometro a infrarossi 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 termometro a infrarossi della superficie dell'oggetto da misurare. In questo modo si escludono errori di misura.

Il termometro a infrarossi 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 termometro a infrarossi.

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 μ m

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 °C
Risoluzione	0,2 °C
Precisione	sotto i -5 °C: ±1°C tra -5 °C e +65°C: ± 0,5 °C sopra i 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	termo elemento (tipo K)
Caratteristiche generali	
Riproducibilità	entro la precisione dello strumento
Funzioni	Max / Min / Hold / Lock
Temperatura operativa	0 °C ... +50 °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 Termometro a infrarossi per alimenti PCE-IR 100,
2 x batteria,
istruzioni