

INFRAROTTHERMOMETER

PCE-IR 100



- » **berührungslose und kontaktierende Temperatur-Messung in nur einem Messgerät kombiniert**
- » **grosser Messbereich**
- » **geeignet für den Einsatz im Lebensmittelbereich nach HACCP**
- » **Emissionsgrad einstellbar (für Lebensmittel voreingestellt)**
- » **geringe Ansprechzeit**
- » **Messwerthaltefunktion (Min./Max.)**
- » **Dauermessungsfunktion**
- » **ISO-Kalibrierung (rückführbar auf DKD) möglich (die Thermometer werden immer kalibriert ausgeliefert / eine zusätzliche Laborkalibrierung und Zertifizierung nach ISO kann aber auch jederzeit oder tournusmässig auf Wunsch durchgeführt werden)**
- » **Wasserdicht, dadurch einfache hygienische Reinigung (abspülbares Gehäuse)**

Das Infrarotthermometer bietet sowohl Lebensmittelverarbeitern, als auch Servicefachleuten und Lebensmittelinspektoren, eine einfache, effektive Methode festzustellen, ob die jeweilige Lebensmitteltemperatur innerhalb der HACCP-Bereiche liegt. Das Infrarotthermometer erlaubt eine schnelle, präzise Kontrolle der Oberflächentemperatur, ohne das Risiko von Kontaminationen, und gibt darüber hinaus die Möglichkeit, die interne Temperatur vom Lebensmittel zu erfassen.

Das Messgerät sorgt rasch und unkompliziert für einen ersten, schnellen Überblick über die Temperatur. Entweder berührungslos, und daher ohne Risiko für die untersuchten Produkte, oder mittels des ausklappbaren Einstechfühlers, auch im Kernbereich. So kombiniert das Infrarotthermometer die Geschwindigkeit, komfortable Handhabung und Genauigkeit der berührungslosen Oberflächentemperaturmessung mit einem Einstichthermometer zum Feststellen der Kerntemperatur.

Besonders erleichtert wird die Einschätzung durch die Signalisierung von "sicheren" und "unsicheren" Temperaturbereichen mit Hilfe der farbigen LEDs unterhalb des

Spezifikation

Temperatur Typ K

Messbereich -55 ... +330 °C

Auflösung 0,2 °C

Genauigkeit Unter -5 °C: ±1 °C / -5 °C ... +65 °C: ±0,5 °C / Über 65 °C: ±1,0 % v.Mw.

Temperatur Infrarot

Messbereich -33 ... +220 °C

Genauigkeit -30 °C ... 0 °C: ±1 °C +0,1/°C; 0 °C ... 65 °C: ±1 °C; 65 °C ... 200 °C: ±1,5 % v.Mw.

Displays. Das ist HACCP in übersichtlicher Form! Das Infrarotthermometer ist eine ideale Ergänzung zu bereits vorhandenen Kontaktthermometern.

Schnellindikation

Die HACCP-Regeln sind etabliert und gewährleisten konstante Produktqualität unter Beachtung u. Vermeidung hygienischer Risiken.

Allgemeine technische Daten

Messfunktionen	MAX, MIN, HOLD, LOCK
Einheit(en)	°C, °F
Displaygröße	1,2 Zoll
Ansprechzeit	500 ms
Betriebsdauer	40 h
Messfleck	2,5:1
Emissionsgrad von/bis	0.1 ... 1
Emissionsgrad	0,95
Spektralbereich	8 ... 14 µm
Schutzklasse (Gerät)	IP65
Akku/Batterie	2 x 1,5 V AAA Batterie , Alkali-Mangan
Kapazität	1200 mAh
Abmessungen (L x B x H)	190 x 22 x 38 mm