

Termómetro para alimentos PCE-IR 100 (HACCP)

Termómetro para alimentos combinado para la medición sin contacto de alimentos o para la detección por contacto de la temperatura interna (con sensor de penetración plegable) / el termómetro cumple la normativa HACCP

El termómetro para alimentos infrarrojo combina la velocidad, el manejo confortable y la precisión a la hora de medir la temperatura superficial sin contacto con un termómetro para alimentos de hincado que se utiliza para determinar la temperatura nuclear. El termómetro para alimentos infrarrojo PCE-IR 100 permite un control rápido y preciso de la temperatura superficial sin riesgo de contaminaciones y ofrece la posibilidad adicional de determinar la temperatura interna de los alimentos. El termómetro para alimentos proporciona de un modo rápido y sencillo una primera visión rápida de la temperatura, ya sea sin contacto y por ello sin riesgos para los productos examinados o ya sea con contacto por medio de un sensor de hincado plegable que se puede introducir en el núcleo. Así este termómetro para alimentos infrarrojo ofrece tanto a los manipuladores de alimentos como a los profesionales de servicios e inspectores de alimentos un método sencillo y efectivo para determinar si la temperatura del alimento correspondiente se encuentra dentro de los rangos HACCP. La valoración se hace más fácil por medio de la señalización de rangos de temperatura "seguros" y "no seguros" con la ayuda de los LEDs en color en la parte inferior de la pantalla. Esto es el HACCP de forma visible. El termómetro para alimentos infrarrojo PCE-IR 100 es un complemento ideal para los termómetros ya existentes. En el siguiente [enlace](#) podrá ver una visión general donde encontrará el termómetro que más se adecue a sus necesidades. En el caso que tenga preguntas sobre el equipo, consulte la ficha técnica a continuación o póngase en contacto con nosotros en el número de teléfono 902 044 604 para España, +34 967 543 695 para Latinoamérica e internacional o en el +56 2 24053238 para Chile



Una animación del uso del termómetro para alimentos infrarrojo PCE-IR 100.



La pantalla de fácil visualización del termómetro para alimentos infrarrojo muestra tanto el ajuste elegido como la función actual. Se puede lavar gracias a su carcasa resistente al agua.

Características

- Medición de temperatura con y sin contacto combinadas en un solo aparato
- Gran rango de medición
- Adecuado para su uso en el ámbito de la alimentación según HACCP
- Grado de emisión para alimentos preajustado
- Breve tiempo de respuesta
- Función de mantenimiento de valores de medición (MIN / MAX)
- Función para mediciones prolongadas

PCE Ibérica S.L. | Mayor 53 – Bajo | 02500 Tobarra (Albacete)
 Tel: +34 967 543 548 | Fax: +34 967 543 542 | Email: info@pce-iberica.es
<http://www.pce-iberica.es/>

- Posibilidad de calibración ISO (recuperable en DKD). Los aparatos se entregan calibrados / se puede realizar una calibración y certificación de laboratorio adicional ISO en todo momento o de manera regular según se desee)
- Carcasa resistente al agua de limpieza sencilla e higiénica (se puede lavar)

Funciones de medición



El termómetro para alimentos infrarrojo combina la medición de temperatura superficial (**Scan**) y la medición de temperatura del interior en un solo termómetro. Esto le permite por una parte orientarse de forma rápida sobre las condiciones de temperatura y por otra reducir las mediciones en infrarrojo gracias a la medición del sensor de penetración integrado (**prueba**).

Indicación rápida

La normativas HACCP están establecidas y le aseguran una calidad de producto constante siempre que se observen y eviten los riesgos higiénicos. Los productores no pueden permitirse poner en circulación alimentos que no se produzcan o supervisen bajo tales normativas. Es importante el control de temperatura y la observación de la relación temperatura - tiempo, pues estos sirven para que los productos no sean expuestos a riesgos higiénicos. Esto es muy interesante en vista que las distancias de transporte de los



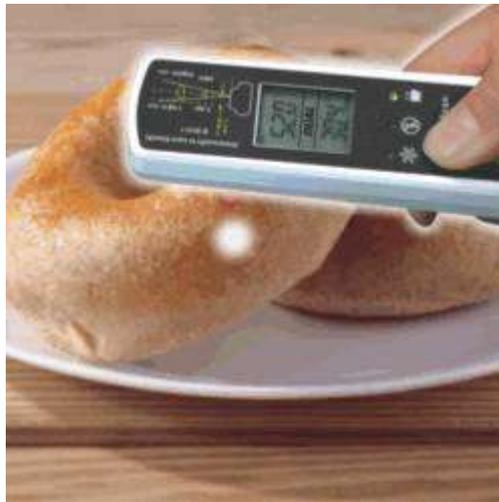
Las señales en la parte superior de la pantalla le serán de ayuda:

- verde = seguro
- rojo = atención

El rango "atención" abarca las temperaturas a las que los alimentos percederos deberían estar

alimentos son cada vez mayores. Pero también la reducción de conservantes para la ampliación de duración de conservación exige métodos alternativos. Frecuentemente se trata de tratamientos de temperatura como enfriar o calentar. expuestos durante breve tiempo (4-60 °C). La temperatura medida aparece en pantalla.

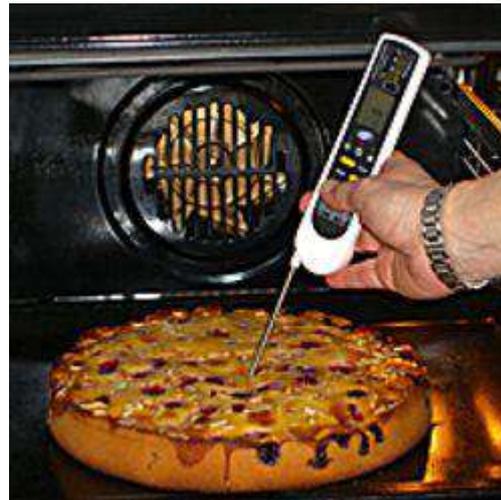
Reconocimiento del lugar de medición



La iluminación del punto de medición durante la medición de temperatura por infrarrojos con el termómetro para alimentos PCE-IR 100 le muestra con precisión el área abarcada por el termómetro en la superficie del objeto de medición. De esta manera se excluyen errores de medición.

Aplicaciones / Ámbitos de uso





El termómetro para alimentos infrarrojo se emplea en todos los sectores que tengan relación con la alimentación, ya sea en la producción, la elaboración, el transporte, el almacenado, la exposición o la sección del congelado. Las empresas de catering y los restaurantes saben valorar las propiedades del termómetro para alimentos infrarrojo.

Especificaciones técnicas

Medición por infrarrojos sin contacto

Rango de medición de la temperatura	- 33 ... + 220 °C
Resolución	0,2 °C
Precisión	-30 °C ... 0 °C: ±1 °C + 0,1/°C 0 °C ... 65 °C: ±1 °C 65 °C ... 200 °C: ±1,5 % del valor de medición
Tiempo de respuesta	< 500 ms
Sensibilidad espectral	8 ... 14 μm
Grado de emisión	ajustable en intervalos de 0,1 ... 1,0
Relación con el punto de medición	2,5 : 1
Diámetro mínimo del punto de medición	11,5 mm

Medición de contacto (temperatura nuclear)

Rango de medición de la temperatura	- 55 ... + 330 °C
Resolución	0,2 °C
Precisión	por debajo de -5 °C: ±1°C entre -5 °C y +65°C: ± 0,5 °C por encima de 65 °C: ±1,0 % del valor de med.
Tiempo de respuesta	7 - 8 s
Dimensiones del sensor	diámetro: 3,2 mm / longitud: 150 mm
Tipo de sensor	termo elemento (tipo K)

Características generales

Reproducibilidad	dentro de la precisión del aparato
Funciones	Max / Min / Hold / Lock
Temperatura ambiente	0 °C ... +50 °C
Dimensiones (batería incluida)	190 mm x 22 mm x 38 mm
Alimentación	2 baterías AAA de 1,5V
Duración de la batería	al menos 40 h con uso continuo
Iluminación del punto de medición	LED
Mantenimiento de valores de pantalla	15 s





Pantalla

4 posiciones

Grado de protección

IP 65 (resistente al agua)

Contenido del envío

1 x Termómetro para alimentos infrarrojo PCE-IR 100, 1 x Batería, 1 x Maletín, 1 x Instrucciones de uso.

Componentes adicionales

- Certificado de calibración ISO

El certificado ISO certifica los valores de medición del termómetro para alimentos PCE-IR 100 según las normativas nacionales. Este certificado abarca solo uno de los dos modos de medición de temperatura del termómetro (infrarrojo o sonda). Quien necesite ambos modos deberá pedir dos certificados.



Aquí encuentra usted una visión general de [todos los medidores](#) que le ofrece PCE Instruments.

