

## **Infrarotthermometer PCE-IR 80** **Lebensmittelthermometer zur berührungslosen und kontaktierenden Messung / bis 330 °C** **/ Fühler aus Edelstahl / einfache Bedienung**

Das Lebensmittelthermometer PCE-IR 80 wird zur schnellen Kontrolle der Temperatur von Lebensmitteln eingesetzt. Verwendet wird das Lebensmittelthermometer im Bereich von Großküchen, Cateringservices, Kühl- und Lagerhäusern. Das Lebensmittelthermometer verfügt über zwei Messarten. Zum einen kann das PCE-IR 80 Lebensmittelthermometer die Temperatur des Objektes berührungslos per Infrarot messen. Hier beträgt der Messbereich - 35 ... 330 °C. Der Emissionsgrad vom Lebensmittelthermometer ist einstellbar, sodass immer beste Messergebnisse erzielt werden können.

Zum anderen verfügt das Lebensmittelthermometer über einen Edelstahlstichsensor, sodass das Messgerät auch als Einstich-, Lebensmittelthermometer verwendet werden kann. Wenn die Kerntemperatur über diese Methode gemessen wird, kann das Lebensmittelthermometer im Bereich zwischen -20 ... 260 °C messen. Die Einheit vom Einstichthermometer ist zwischen °C und °F umschaltbar. Die schnelle Ansprechzeit von 10 ms und hohe Auflösung von 0,1 °C komplettieren den Leistungsumfang vom Lebensmittelthermometer. Versorgt wird das Thermometer mit einer CR2032 Batterie.

- IR Thermometer bis 330 °C
- kontaktierende Messung bis 260 °C
- für gefrorene, kalte und heiße Lebensmittel
- gut lesbares LC Display
- CR2032 Batterie
- einstellbarer Emissionsgrad



### **Messart Infrarot**

Messbereich	-35 ... 330 °C
Auflösung	0,1 °C
Genauigkeit	-35 ... 0 °C: ± 4°C, >0 °C: ±2% v.Mw ±2 °C

### **Messart Einstichsensor**

Messbereich	-20 ... 260 °C
Auflösung	0,1 °C
Genauigkeit	± 1 % v. Mw. ± 1,5 °C
Messfleckverhältnis	4 : 1
Emissionsgrad	einstellbar 0,1 ... 1,0
Ansprechzeit	10 ms
Spektralbereich	8 ... 14 µm
Spannungsversorgung	3.0 V CR2032 Batterie
Betriebsbedingungen	0 ... 50 °C / max. 80 % r.F.
Gewicht	ca. 100 g
Abmessungen	151 x 41 x 20 mm