

Laserliner

ThermolInspector



Professionelles Multisensor-Thermometer zur Hygienesicherung in der Lebensmittelindustrie nach den HACCP-Richtlinien und -Temperaturvorgaben

Dieses professionelle Multisensor-Thermometer ist ideal zur Hygienesicherung in der Lebensmittelindustrie nach den HACCP-Richtlinien und -Temperaturvorgaben. Der Einsatzbereich umfasst Produktion, Speisen- und Getränkeausgabe, Stichprobenmessung und Wareneingang. Per Infrarotsensor können Lager- und Verarbeitungstemperaturen berührungslos erfasst werden. Dabei lässt sich der Prüfbereich mit dem Laser klar anvisieren. Die Tiefenmessung erfolgt durch das ausklappbare Einstechthermometer mit kleinem Eindringdurchmesser und einer Probentiefe bis zu 80 mm. Eine duale LC-Anzeige inklusive Farbalarm dient der schnellen und zuverlässigen Kontrolle, Vergleichbarkeit und Gefahrpunkt-Lokalisierung. Im großen Temperaturbereich von -60°C bis 350°C sind die wichtigsten Temperaturpunkte in der Kühlung und Verarbeitung von Lebensmitteln enthalten.



TECHNISCHE DATEN

MESSGRÖSSE	Infrarottemperatur Kontakttemperatur
FUNKTIONEN	HACCP-Check min./max. HOLD
MESSBEREICH INFRAROTTEMPERATUR	-60°C ... 350°C
GENAUIGKEIT INFRAROTTEMPERATUR	± 1°C (<-5°C) ± 0,5°C (-5°C ... 65°C) ± 1% (>65°C)
MESSBEREICH KONTAKTTEMPERATUR	-60°C ... 350°C
GENAUIGKEIT KONTAKTTEMPERATUR	± 1°C + 0,1°C/Grad (<0°C) ± 1°C (0°C ... 15°C) ± 0,6°C (15°C ... 35°C) ± 1°C (35°C ... 65°C) ± 1,5% (>65°C)
EMISSIONSGRAD	0,1 ... 1,00
OPTIK	8:1 (8 m Messentfernung : 1 m Messfläche)
LASERWELLENLÄNGE	650 nm
LASERKLASSE	2 / < 1 mW (EN 60825-1:2014/AC:2017)
SCHUTZART	IP 54
AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG	nach 15 Sekunden
MERKMALE	95 mm lange Messspitze (ø 3,3 mm)
STROMVERSORGUNG	2 x 1,5V LR03 (AAA)
BETRIEBSDAUER	ca. 15 Std.

