Laserliner

ThermoInspector

Termómetro multisensor profesional para garantizar la higiene en la industria de la alimentación, de conformidad con la directiva APPCC y las especificaciones de temperatura

Este termómetro multisensor profesional es ideal para garantizar la higiene en la industria de la alimentación, cumpliendo las directivas HACCP y las especificaciones de temperatura. El ámbito de aplicación comprende producción, salida de alimentos y bebidas, medición de muestras o entrada de mercancías. El sensor de infrarrojos permite registrar las temperaturas superficiales sin contacto. Con el láser puntero se puede apuntar claramente a la zona a examinar. Para la medición en profundidad se dispone del termómetro de penetración desplegable con un diámetro muy fino y una profundidad de hasta 80 mm. Dispone de una pantalla LC dual con alarma de colores como unidad para el control, la comparación y la localización del punto de peligro de forma rápida y fiable. El amplio rango de temperatura de -60°C hasta 350°C abarca los puntos de temperatura más importantes en el sector de refrigeración y procesamiento de alimentos.

Laser 650 nm | 2 | IP 54 | 2x AAA

DATOS TÉCNICOS

Magnitud	Temperatura por infrarrojos Temperatura de contacto
Funciones	Verificación APPCC mín./máx. HOLD
Rango de medición temperatura por infrarrojos	-60°C ... 350°C
Precisión temperatura por infrarrojos	± 1°C (<-5°C) ± 0,5°C (-5°C … 65°C) ± 1% (>65°C)
Rango de medición temperatura de contacto	-60°C ... 350°C
Precisión temperatura de contacto	± 1°C + 0,1°C/grado (<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)
Grado de emisión	0,1 … 1,00
Óptica	8:1 (8 m distancia : 1 m mancha de medición)
Longitud de onda del láser	650 nm
Clase láser	2 / < 1 mW (EN 60825-1:2014/AC:2017)
Protección	IP 54
Apagado automático	a los 15 segundos
Características	Punta de medición de 95 mm de longitud (ø 3,3 mm)
Alimentación	2 x 1,5V LR03 (AAA)

VOLUMEN DE SUMINISTRO

Nº de artículo 082.037A	**GTIN (EAN)** 4021563699001	**UV** 2