

Inspector de alimentos pistola de infrarrojos características únicas

Entre los termómetros IR, nuestro modelo Food Inspector tiene algunas características especiales que lo distinguen.

Tiene uno de los haces más estrechos (12:1) de todas las unidades comerciales que se utilizan actualmente en la industria alimentaria. Esto permite la lectura a mayores distancias. Usted puede obtener fácilmente una buena lectura de una vitrina refrigerada a una distancia de diez pies.

Este instrumento tiene el índice de "choque térmico" más bajo que cualquier otra unidad de la industria en la actualidad: 7 segundos. Esto es importante cuando se pasa de la medición de refrigeración a las mesas de vapor y a la cocción. Algunas unidades no se estabilizan durante minutos. El inspector de alimentos ahorra un tiempo valioso.

Este es un nuevo estándar para la medición profesional de temperatura en almacenes de productos perecederos, centros de distribución y empresas de servicios de alimentos, donde se utiliza para realizar estudios rápidos de las temperaturas de refrigeración y cocción. Es una unidad muy precisa, y es simple de operar con un mínimo de botones para presionar - sólo apuntar y leer.

Termómetro IR del inspector de alimentos

El termómetro IR viene con la funda personalizada incluida.

Controles sencillos de "apuntar y disparar" con una gran pantalla LCD retro iluminada



Suave y muy cómodo agarre. Compartimiento de baterías de fácil acceso.

Utiliza una batería de 9V ampliamente disponible....fácil de reemplazar y económica, también.

Los controles son simples. Simplemente encienda la unidad y observe las temperaturas. La respuesta es muy rápida, por lo que el tiempo de obtención de datos es mínimo.

Una de las pocas "pistolas" IR que tiene una funda personalizada incluida. Este está hecho de vinilo duradero y tiene un cierre de velcro y una presilla de cinturón en el reverso.



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Rango de operación	-40°F a +536°F (-50°C a +280°C)
Precisión en el rango de operación	±1.8°F (±2°C) de lectura entre 40 y 140°F (0 a 65°C) cumpliendo con los requisitos de precisión de HACCP. ±1.8°F (2°C) ±0.1 grados por grado <32°F; ±1.5% de la lectura >140°F.
Resolucion	0.1°F (0.1°C)
Tiempo de respuesta	500 milisegundos
Rango de ambiente	+32° a 120°F (0° a 50°C)
Fuente de alimentación	Una batería de 9V (incluida) - 14 horas de uso.
Longitud de onda	8-14µm (inmune al vapor)
Dimensiones	185 x 90 x 45 mm (7,2 x 3,5 x 1,8 pulgadas)
Peso	193 g (6.7 oz.) con batería
Emisividad	La emisividad fija es perfecta para aplicaciones alimentarias
Pantalla	Pantalla LCD de temperatura de 4 dígitos con retroiluminación
Relación de distancia	12:1
Funciones	°C o °F seleccionable Auto OFF Data Hold Indicador de batería baja.

