Пирометр Trotec BP5F с проникающим щупом для пищевых продуктов

Артикул: 3510003020

Пирометр Trotec BP5F – это термометр для измерения температуры продуктов питания с помощью инфракрасного датчика или температурного щупа в соответствии со стандартом HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
Наряду с цифровым индикатором температуры, три светодиода показывают, находится ли измеренная температура в рамках диапазонов, соответствующих HACCP.
В соответствии с Директивой HACCP соблюдение диапазона температуры ниже 4 °C и выше 60 °C является в случае продуктов питания важным инструментом для предотвращения возникновения и распространения вредных для здоровья микроорганизмов. А температуры между 4 °C и 60 °C могут быть благоприятными для микроорганизмов. Для быстрого показа соблюдения или несоблюдения этих температурных пределов термометр для продуктов питания Trotec BP5F, наряду с цифровым индикатором температуры, имеет три светодиода, которые сигнализируют пользователю соответствующий диапазон температуры.

Комбинированные измерения температуры поверхности и активной зоны в соответствии со стандартами HACCP

2-В-1 ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ ПРИБОР ДЛЯ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Независимо от того, используете ли вы устройство в быту или на производстве, проверяете, транспортируете, продаете или готовите пищевые продукты, тестирование температуры с BP5F будет выполнено быстро и надежно. Компактный, прочный, со степенью защиты IP65, удобный измерительный прибор, отлично зарекомендовал себя для измерений в соответствии со стандартом HACCP в коммерческом и промышленном секторе, а также в среде поваров-любителей, которые ценят точность и профессиональное качество.

ТОЧЕЧНЫЕ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ С ПОМОЩЬЮ ПРОНИКАЮЩЕГО ТЕРМОМЕТРА

Удобный термометр 2-в-1 поставляется с откидным проникающим зондом, изготовленным из пищевой, нержавеющей стали, и инфракрасным датчиком для бесконтактных измерений температуры поверхности. Чтобы определить температуру внутри объекта, в измеряемый материал можно вставить температурный зонд длиной 10 см. Текущее значение температуры будет отображаться через несколько секунд. Идеально подходит для мяса, рыбы, теста или жидкости и измеряет температурный диапазон от -40 °C до + 200 °C (Нельзя использовать для твердых или замороженных продуктов!).

БЕСКОНТАКТНОЕ ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОВЕРХНОСТИ ИНФРАКРАСНЫМ ДАТЧИКОМ

Менее чем через 1 секунду инфракрасный датчик определяет температуру поверхности и отображает ее большими цифрами на хорошо читаемом ЖК-дисплее с подсветкой. Температурный диапазон составляет от -40 °C до +280 °C. Для высоких температур инфракрасные измерения часто являются самым безопасным вариантом для предотвращения травм. Для обеспечения соблюдения правил гигиены при производстве пищевых продуктов или в отношении стерильных поверхностей материала, подлежащего измерению в лабораторных условиях, мы также рекомендуем бесконтактный инфракрасный метод измерения. Измерительный объект не будет загрязнен или поврежден при измерении. Прибор имеет оптическое разрешение 20: 1. Чтобы лучше оценить поверхность измерения, BP5F проецирует пятно красного света на объект. Чем дальше BP5F от объекта, тем больше будет диаметр пятна измерения. Если в пятне измерения имеются разные температуры, будет определена средняя температура. Для получения наиболее точного результата измерение должно проводиться при расположении прибора как можно ближе к объекту.

КОНТРОЛЬ СООТВЕТСТВИЯ СТАНДАРТАМ HACCP ПРИ ПОМОЩИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИНДИКАТОРА

Международный стандарт HACCP (анализ рисков и контроля критических точек) обеспечивает безопасность пищевых продуктов. В соответствии с директивами HACCP безопасные диапазоны температур для пищевых продуктов ниже 4 °C и выше 60 °C, их соблюдение является важной гигиенической мерой для предотвращения развития и размножения вредных микроорганизмов. Микробы и бактерии могут расти и развиваться на пище в диапазоне температур между ними. Но при температуре ниже 4 °C и выше 60 °C образование вредных микробов или патогенных агентов в пище исключается.

СВЕТОДИОД НЕПОСРЕДСТВЕННО УКАЗЫВАЕТ НА ВОЗМОЖНЫЙ РИСК ОБРАЗОВАНИЯ МИКРОБОВ

С помощью светодиода BP5F напрямую указывает, достигнут ли критический диапазон температур. В дополнение к отображению точного значения температуры загорается красный светодиод предупреждающий, что измеренное значение находится в диапазоне от 4 °C до 60 °C. Если горит любой из зеленых светодиодов, вы можете быть уверены, что измеренная температура ниже 4 °C или выше 60 °C и соответствует требованиям HACCP.

Что касается безопасности пищевых продуктов, BP5F соответствует требованиям немецкого стандарта пищевых продуктов и кормов LFGB(§31) и международного DIN 10955(2004). Это гарантирует, что никакие вещества, запахи или ароматизаторы не передаются в пищу при использовании прибора.

РАЗНООБРАЗНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИЛИ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пищевой ИК-термометр BP5F можно гибко использовать в различных областях. Для областей производства, обработки и логистики пищевых продуктов BP5F может предложить точно измеренные значения для контроля и мониторинга температуры. Независимо от того, выполняете ли вы бесконтактные измерения или используете устройство в качестве проникающего термометра - измерения выполняются быстро и без затруднений, чтобы обеспечить поддержание требуемой температуры для соответствующего продукта питания. При транспортировке свежей рыбы, замороженных, молочных или других свежих продуктов не следует прерывать цепочку холодной температуры. Во время получения товаров, хранения и реализации, BP5F будет надежным помощником при контроле установленных значений температуры пищевых продуктов – например, идеально подходит для использования в супермаркетах, логистических складах.

С TROTEC BP5F ВЫ ВСЕГДА МОЖЕТЕ СЛЕДИТЬ ЗА ТЕКУЩЕЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ

Температура пищевых продуктов, обрабатываемых в столовых, кафе или ресторанах должна постоянно контролироваться. С помощью удобного BP5F вы можете быть уверены, что соблюдаются правила гигиены, связанные с температурой, и приготовление пищи будет происходить в необходимом для данного блюда температурном режиме.

Используемый в быту BP5F служит профессиональным инструментом на. Жаркое по воскресеньям или барбекю: идеальную температуру мяса можно определить одним уколом иглы. Измерения температуры также являются необходимыми при приготовлении пирога или теста для хлеба. Кроме того, благодаря бесконтактному инфракрасному измерению вы можете избежать ожогов пальцев на слишком горячей посуде, противнях, плитах или дверцах духовки.

ВПЕЧАТЛЯЮЩАЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ И ЭРГОНОМИКА

Значения температуры отображаются на удобно расположенном ЖК-дисплее большими цифрами. После измерения будет постоянно отображаться последнее измеренное значение (функция HOLD), чтобы вы могли его не спеша прочитать его. Кроме того, максимальное значение может быть вызвано для инфракрасных измерений. Используя встроенный таймер, вы можете запрограммировать обратный отсчет с функцией сигнала, позволяющей вам всегда выполнять измерения один и тот же период времени. Вы можете переключить единицу измерения температуры с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта или наоборот. В соответствии со степенью защиты IP65, BP5F это надежное, моющееся и легкое в уходе устройство, является пыленепроницаемым и защищено от водяных брызг со всех сторон. Зонд проникающего термометра может складываться внутрь и вставляться в рукоятку, позволяя носить BP5F в кармане. Зонд полностью утоплен и зафиксирован с помощью фиксирующего механизма. Долговечная батарея 9 В, входящая в комплект поставки, обеспечивает BP5F необходимой автономностью. Заряд батареи отображается на дисплее. Для обеспечения экономии заряда батареи измерительное устройство автоматически отключается через 20 секунд бездействия.

НЕСКОЛЬКО ПРАКТИЧЕСКИХ ПРЕИМУЩЕСТВ

- Инфракрасный и проникающий термометр в одном устройстве
- Измерение внутренней температуры от -40 °C до + 200 °C и температуры поверхности от -40 °C до + 280 ° C
- Индикация места измерения во время инфракрасных измерений
- Чрезвычайно компактный, благодаря убирающемуся внутрь и блокируемому датчику температуры
- Прочная, моющаяся конструкция IP65
- Дисплей с подсветкой
- Светодиодные индикаторы для диапазонов температур, соответствующих HACCP
- Соответствует DIN 10955(2004)
- 100% Trotec - разработка, дизайн, производство
- Оптимизированный для практического применения немецкий промышленный дизайн (защищен патентом)
- Оптимальное соотношение цены и качества

НЕСКОЛЬКО КЛЮЧЕВЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ ТЕРМОМЕТРА TROTEC BP5F ПОДОБРАННЫХ ВРУЧНУЮ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВЫЗВАТЬ ВАШ ИНТЕРЕС

Компактный, удобный и надежный – при длине 18,5 см и весе 180 г инфракрасный пищевой термометр BP5F можно легко носить с собой в кармане куртки.

Для бесконтактного измерения температуры поверхности твердых или замороженных продуктов инфракрасный датчик BP5F оснащен измерительной оптикой 20:1. По красному измерительному пятну на поверхности измеряемого объекта можно сделать вывод, какая площадь учитывается при определении температуры.

Измерение температуры в соответствии со стандартом HACCP: Благодаря трем светодиодам вы можете сразу же убедиться, что никакие микробы или микробы не могут образоваться в пище – они указывают, находится ли измеренное значение в критическом диапазоне от 4 °C до 60 °C.

ЖК-дисплей с подсветкой показывает измеренные значения большими цифрами. Кроме того, в зависимости от режима также указывается функция таймера, максимальное значение и состояние батареи.

Согласно типу IP65 предохранения, робастное снабжение жилищем BP5F пылезащитно и защищено против струй воды от любого направления. Очистка производится быстро и легко.

Разработка, производство, дизайн – 100 % Trotec. Высокое качество BP5F впечатляет решительным использованием форм и высокой степенью функциональности.

Питание пищевого термометра 2-в-1 обеспечивается батареей 9 В, уже входящей в комплект поставки. А для особенно длительного времени автономной работы BP5F автоматически выключается после 20 секунд неиспользования.

Комбинированный инфракрасный вставной термометр BP5F-это профессиональный ручной измерительный прибор для контроля температуры в пищевой промышленности, в оптовой торговле, логистических компаниях и сфере общественного питания.

Снаружи, на барбекю или на кухне – заново откройте для себя удовольствие от приготовления пищи с помощью компактного и надежного измерительного устройства 2-в-1, которое позволяет вам постоянно следить за температурой приготовления, например, мяса, рыбы, хлеба, торта, супа или запеканки и таким образом приготовить идеальную еду.

Характеристики Trotec BP5F

ИК измерение температуры	
Оптическое визирование (D:S)	20:1
Диапазон измерения	-40°C ... +280°C
Разрешение (шаг измерения)	0,1°C

Погрешность измерения (данные завода изг.)	±2°C (в диапазоне t° -40 ... -4°C) ±1°C (в диапазоне t° -4 ... +65°C) ±1.5% (в диапазоне t° +65 ... +280°C)
Погрешность измерения (внесено в Госреестр СИ)	±5.0°C (в диапазоне t° -40 ... -30°C вкл.) ±2.5°C (в диапазоне t° -30 ... 0°C вкл.) ±2.0°C (в диапазоне t° 0 ... +100°C вкл.) ±2.0% (в диапазоне свыше t° +100°C)
Коэффициент эмиссии (излучения)	0,95 (фиксированный)
Спектральная чувствительность	8 ~ 14 мкм
Время отклика	< 500 мс
Контактное измерение температуры	
Тип зонда	проникающий
Диапазон измерения	-40°C ... +200°C
Разрешение (шаг измерения)	0,1°C
Погрешность измерения (данные завода изг.)	±1°C (в диапазоне t° -40 ... +65°C) ±1% (в диапазоне t° +65 ... +200°C)
Погрешность измерения (внесено в Госреестр СИ)	±1.5°C (в диапазоне t° -40 ... -30°C вкл.) ±1.0°C (в диапазоне t° -30 ... +100°C вкл.) ±1.0% (в диапазоне свыше t° +100°C)
Лазерный целеуказатель	
Тип указателя	одноточечный
Класс лазера	2(II)
Длина волны лазера	630 ~ 670 Нм
Мощность лазера	< 1 мВт
Сигнализация и режимы оповещения	
Тип сигнализации	визуальная (светодиодная по HACCP-зонам)
Дисплей	
Тип дисплея	LCD (монохромный) с подсветкой
Параметры питания	
Источник питания	батарея 9V (типа "Крона")
Эксплуатационные характеристики	
Условия эксплуатации	температура от 0°C до +50°C, влажность до 80% (без образования конденсата)
Условия хранения	температура от -20°C до +60°C, влажность до 80% (без образования конденсата)
Масса-габаритные показатели	
Размеры	185 x 50 x 67 мм
Вес (нетто)	180 г
Особенности исполнения корпуса	
Класс защиты корпуса	IP65
Материал корпуса	ABS (пластик)
Описание комплекта поставки	
Комплект поставки	прибор элемент питания руководство по эксплуатации

© 2012-2024, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83