

Портативный инфракрасный термометр

Неконтактное измерение температуры

Инфракрасный термометр Raytek FP мал по размеру и прост в использовании – просто наведите прибор на объект и нажмите на курок. На дисплее Вы увидите значение температуры поверхности объекта. Это самый быстрый, легкий и безопасный способ измерения температуры.



Профессионалы ресторанного бизнеса хорошо понимают необходимость полного температурного измерения продуктов питания. Компания Raytek предлагает измерение внутренней температуры путем поверхностного сканирования продукта.

- Быстрое сканирование поверхности продуктов без опасности внесения загрязнений;
- Моментальное определение потенциально опасных значений;
- Влажная очистка термометра;
- Проверка температуры внутренних областей (FoodPro Plus).

Прохождение санитарно-эпидемиологического контроля обязательно для всех пищевых продуктов, продаваемых в магазинах и используемых для приготовления блюд в ресторанах. К ним, в частности, относятся: мясо, птица, морепродукты, фрукты, овощи, соки и т.д. Строгий температурный режим должен соблюдаться и контролироваться на всех этапах доставки, хранения и приготовления пищи.

Температура играет очень важную роль для поддержания качества продуктов. При соблюдении правильных температурно-временных режимов хранения и приготовления пищи, обеспечивается качественная готовая продукция, отвечающая определенным санитарно-эпидемиологическим требованиям.



На дисплее отображается:

- рисковая температура хранения продукта:
 - до 4°C,
 - 4...60°C
 - свыше 60°C
- температура продукта
- максимальная температура сканируемой области
- состояние батареи



Встроенная система оптического прицеливания

Модели данной серии имеют уникальную систему прицеливания. Яркий светодиодный фонарик подсвечивает объект и приблизительно очерчивает зону измерения. Визуальная индикация помогает рассчитывать расстояние до объекта, что обеспечивает более точные измерения.



Защита IP54

Ключевое преимущество серии FP - степень защиты от окружающей среды. Модели соответствуют стандарту IP54 на водостойкость. Это позволяет хорошо очищать корпус пирометра с помощью влажной тряпки. Стандарт IP54 не позволяет погружать прибор в воду, но он обеспечивает адекватный уровень защиты от условий окружающей среды с повышенной влажностью и запыленностью.

Технические характеристики

Спецификации	FoodPro
Диапазон измерений	-30 °C до 200 °C
Точность (при температуре окружающей среды 23 ± 2 °C)	в диапазоне 0...65°C; ±1°C±0,1 К/К ниже 0°C; ±1,5% от ИВ (выше 65°C)
Время отклика	<500 после инициализации ,мс
Спектральный диапазон	8 – 14, мкм
Дискретность отображения измеренной температуры,	0,2 °C
Оптическое разрешение (D:S)	2.5:1 при 90% энергии
Рабочая температура	0 ... 50 °C
Относительная влажность	90±5 неконденсат при t° окр. среды до 30°C
Рекомендованный рабочий предел	От 25 мм до 250 мм
Минимальный размер зоны измерения:	12 мм
Температура хранения	-20 ... 60 °C без батареек
Вес / Габариты	100 г (с батарейкой) 150 мм x 30 мм x 50мм
Питание	щелочная батарейка типа AA
Пыле- и водонепроницаемость:	IP54
Сохранение информации на дисплее	7 сек
Разрешение дисплея	4 разрядный, 0.2 °C
Стандарты	Conforms to EN 61236-1 Electromagnetic Emissions and Susceptibility, EN 6101-1 General Safety
Включено в комплект	Батарея, инструкция по применению, шнур для ношения на запястье