# Termometro per alimenti, come individuare il più adatto?

termomentro-pce-aimeti-2-56ffd35e

Il **controllo della temperatura** è **fondamentale** nei processi di trasporto, conservazione e lavorazione degli alimenti deperibili. Per questo motivo sono disponibili in commercio diversi tipi di termometro per alimenti, tutti con funzioni e caratteristiche specifiche. **Ma come scegliere il termometro più adatto alle proprie esigenze?**

I termometri da alimenti infatti non sono tutti uguali: esistono i termometri digitali, i termometri da forno, i termometri a infrarossi e i termometri con sonda, ognuno con caratteristiche specifiche per diversi tipi di preparazione e cottura degli alimenti o per verificarne la corretta conservazione a basse temperature.

**Molti di questi termometri** infatti, non necessitano di contatto e **possono misurare anche la temperatura ambientale delle camere di refrigerazione**. Il loro utilizzo principale rimane però sempre nella preparazione degli alimenti soprattutto per quanto riguarda i modelli con sonda o sensore a infrarossi.

Si usano infatti per **controllare la temperatura degli alimenti durante la cottura**, per essere sicuri che vengano cotti alla perfezione, sia nel caso dei liquidi: latte, olio per friggere, salse, creme, cioccolato che dei i cibi solidi che devono mantenere una determinata temperatura in cottura.

Nel caso dei termometri a infrarossi si può misurare anche la **temperatura delle teglie e delle padelle prima di iniziare a cuocere gli alimenti** mantenendo anche altissimi standard di sicurezza grazie alla distanza e alla mancanza di contatto che con superfici roventi o congelate. Il **termometro a infrarossi** risponde anche ad un altro requisito fondamentale e cioè quello del rispetto delle norme igieniche nella lavorazione degli alimenti evitando ogni possibile contaminazione da contatto di germi e batteri.

Con il supporto del termometro per alimenti, l'utente può anche effettuare un semplice controllo di qualità degli alimenti e verificare se la manipolazione è **conforme allo standard HACCP**. Il concetto di qualità HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) serve a evitare rischi igienici durante la produzione e la manipolazione degli alimenti e a garantirne la qualità, la sicurezza e la conservabilità.

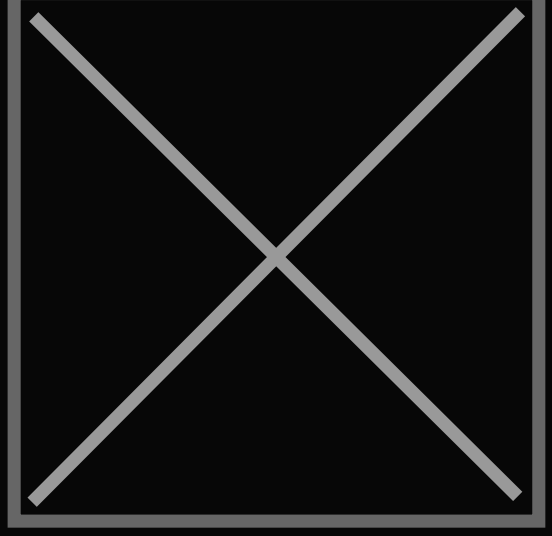
Una delle aziende che produce e commercializza i termometri digitali per alimenti è **PCE Instruments** , azienda leader negli strumenti di misura. Dispone di termometri a infrarossi con sonda di inserimento ripiegabile, appositamente sviluppati per controllare in modo rapido ed efficace la temperatura superficiale e interna degli alimenti.

E' il caso del termometro per alimenti IR+Contatto **PCE-IR 80** progettato per il controllo istantaneo della temperatura.

## Il controllo della temperatura è fondamentale nei processi di trasporto, conservazione e lavorazione degli alimenti deperibili. Per questo motivo sono disponibili in commercio diversi tipi di termometro per alimenti, tutti con funzioni e caratteristiche specifiche. Ma come scegliere il termometro più adatto alle proprie esigenze?

I termometri da alimenti infatti **non sono tutti uguali**: esistono i termometri digitali, i termometri da forno, i termometri a infrarossi e i termometri con sonda, ognuno con caratteristiche specifiche per diversi tipi di preparazione e cottura degli alimenti o per verificarne la corretta conservazione a basse temperature.

Molti di questi termometri infatti, **non necessitano di contatto** e possono misurare anche la temperatura ambientale delle camere di refrigerazione. Il loro utilizzo principale rimane però sempre nella preparazione degli alimenti soprattutto per quanto riguarda i modelli con sonda o sensore a infrarossi.



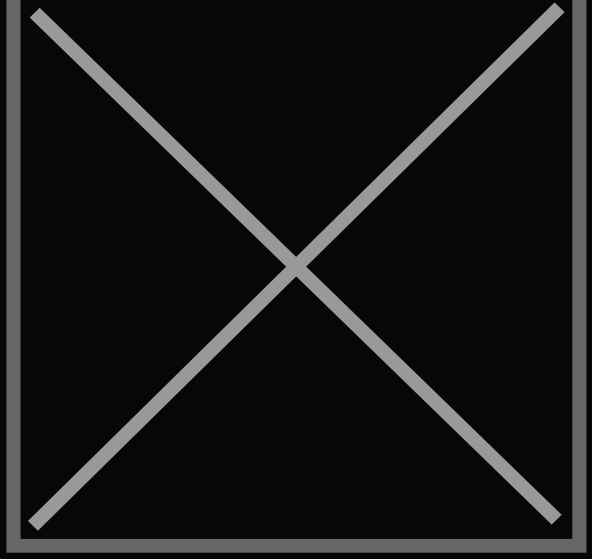
Si usano infatti per **controllare la temperatura degli alimenti durante la cottura**, per essere sicuri che vengano cotti alla perfezione, sia nel caso dei liquidi: latte, olio per friggere, salse, creme, cioccolato che dei i cibi solidi che devono mantenere una determinata temperatura in cottura.

Nel caso dei **termometri a infrarossi** si può misurare anche la temperatura delle teglie e delle padelle prima di iniziare a cuocere gli alimenti mantenendo anche altissimi standard di sicurezza grazie alla distanza e alla mancanza di contatto che con superfici roventi o congelate. Il termometro a infrarossi risponde anche ad un altro requisito fondamentale e cioè quello del r**ispetto delle norme igieniche** nella lavorazione degli alimenti evitando ogni possibile contaminazione da contatto di germi e batteri.

Con il supporto del termometro per alimenti, l'utente può anche effettuare un semplice controllo di qualità degli alimenti e verificare se la manipolazione è conforme allo standard HACCP. Il **concetto di qualità HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) serve a evitare rischi igienici durante la produzione e la manipolazione degli alimenti e a garantirne la qualità, la sicurezza e la conservabilità.

Una delle aziende che produce e commercializza i termometri digitali per alimenti è **PCE Instruments** , azienda leader negli strumenti di misura. Dispone di termometri a infrarossi con sonda di inserimento ripiegabile, appositamente sviluppati per controllare in modo rapido ed efficace la temperatura superficiale e interna degli alimenti.

E’ il caso del termometro per alimenti **IR+Contatto PCE-IR 80** progettato per il controllo istantaneo della temperatura.



Questo termometro consente di **misurare la temperatura in due modi**:

- è possibile misurare la temperatura di un oggetto senza contatto utilizzando il sensore a infrarossi. Il range di misura va da -35 fino a +330 ºC.

- ha anche una sonda da penetrazione in acciaio inox, quindi è possibile utilizzare il dispositivo per misurare la temperatura all'interno di un oggetto. È possibile misurare la temperatura attraverso il sensore in un intervallo tra -20 e +260° C.

È inoltre possibile modificare l'unità di misura tra ºC e ºF. Il tempo di risposta del **termometro per alimenti IR+Contatto** è di circa 10 ms e la risoluzione è di 0,1 ºC. Il termometro per alimenti IR+Contatto è **alimentato da una batteria CR-2032**.

Il termometro per alimenti IR+Contatto viene **utilizzato nelle industrie, nei laboratori, nelle cucine industriali, nei servizi di catering e nelle camere di refrigerazione.**

- Termometro per alimenti a infrarossi fino a 330 °C
- Misura a contatto fino a 260 °C
- Display LCD di facile lettura
- Alimentazione a batteria CR-2032
- Grado di emissività regolabile

Questo termometro **consente di misurare la temperatura in due modi:**

- è possibile misurare la temperatura di un oggetto senza contatto utilizzando il sensore a infrarossi. Il range di misura va da -35 fino a +330 ºC.

- ha anche una sonda da penetrazione in acciaio inox, quindi è possibile utilizzare il dispositivo per misurare la temperatura all'interno di un oggetto. È possibile misurare la temperatura attraverso il sensore in un intervallo tra -20 e +260° C.

È inoltre possibile modificare l'unità di misura tra ºC e ºF. **Il tempo di risposta del termometro per alimenti IR+Contatto** è di circa 10 ms e la risoluzione è di 0,1 ºC. Il termometro per alimenti IR+Contatto è alimentato da una batteria CR-2032.

Il termometro per alimenti IR+Contatto viene **utilizzato nelle industrie, nei laboratori, nelle cucine industriali, nei servizi di catering e nelle camere di refrigerazione.**

- Termometro per alimenti a infrarossi fino a 330 °C

- Misura a contatto fino a 260 °C

- Display LCD di facile lettura

- Alimentazione a batteria CR-2032

- Grado di emissività regolabile