PCE Instruments presenta PCE-IR 100, il nuovo termometro per alimenti a infrarossi

20230328112151termometro-413f924f

Il **controllo della temperatura** è **fondamentale** nei processi di trasporto, conservazione e lavorazione degli alimenti deperibili. Bisogna infatti controllare la temperatura degli alimenti durante la cottura, sia nel caso di liquidi come latte, olio per friggere, salse, creme, che di cibi solidi, ma anche controllare la temperatura degli ambienti di conservazione. **Ma come scegliere il termometro più adatto alle proprie esigenze e soprattutto nel rispetto dello standard HACCP?**

Lo standard di qualità HACCP serve a **evitare rischi igienici durante la produzione e la manipolazione degli alimenti** e a garantirne la qualità, la sicurezza e la conservabilità. Sulla base di questo standard, la prima cosa da evitare è **limitarne il più possibile la manipolazione o il contatto con gli alimenti lavorati**, in modo da evitare al massimo il rischio di contaminazione durante la rilevazione della temperatura. Per questo motivo esistono in commercio molti termometri che non necessitano o che limitano il contatto con gli alimenti, dotati quindi di sensori a infrarossi o di sonda.

Queste sonde di solito sono in acciaio inossidabile, facile da pulire e che permette di rilevare misurazioni interne della temperatura. Una delle aziende che produce e commercializza i termometri digitali per alimenti è **PCE Instruments**, azienda che opera nel campo degli 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. È il caso del termometro per alimenti **IR+Contatto PCE-IR 100** **progettato per il controllo istantaneo della temperatura sia a contatto con apposita sonda che senza contatto, utilizzando la tecnologia a infrarossi.**

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 -33 fino a +200 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 -55 e +330° C.

È inoltre possibile modificare l'unità di misura tra ºC e ºF. Il tempo di risposta del termometro per alimenti IR+Contatto è inferiore a 500 ms e la risoluzione è di 0,2 ºC. Il termometro per alimenti IR+Contatto è alimentato da una batteria.

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 200 °C

- Misura a contatto fino a 330 °C

- Display LCD di facile lettura

- Alimentazione a batteria (2 batterie AAA di 1,5 V)