



Technische Daten	
Messbereich	-33°C...+220°C (Infrarot) -55°C...+260°C (Einstechthermosonde)
Genauigkeit	+/-2,0°C oder 2%
Reproduzierbarkeit	+/-1,0°C oder 1%
Anzeigenaufösung	0,1°C
Ansprechzeit	ca. 500 ms
Arbeitstemperatur	0...50°C
Lagertemperatur	-20...50°C
Emissionsgrad	einstellbar 0.10..1.00
Optische Auflösung	1,3 : 1
Spannungsvorsorgung	1 x Knopfzelle CR2032
Gehäuse	Kunststoff
Abmessungen	24,2 x 39,8 x 156 mm
Gewicht	70g
Art.Nr.	5020-0419
Ausstattung	- C°/F°- umschaltbar - Maxima/Minima-Speicher - Automatische Hold-Funktion für ca. 15 Sekunden - Lock-Funktion für den Dauerbetrieb
Produktmerkmale	Für die berührungslose und berührende Temperaturkontrolle von Lebensmitteln. Mit dem Infrarotteil messen Sie die Oberfläche(z.B. Verpackung.), mit dem Einstechfühler lassen sich Kerntemperaturen erfassen.
Funktionsprinzip	Dualtemp verwendet mit der Messung via Infrarot eine bewährte Technik, die jedoch lange Zeit viel zu aufwendig und teuer war, um im Konsumbereich eingesetzt werden zu können. Gemessen wird dabei die Infrarot-Strahlung, die jeder Körper mit einer Temperatur über dem absoluten Nullpunkt ausstrahlt. Die Wellenlänge der Strahlung liegt unter dem roten Bereich des sichtbaren Lichtes und wird deshalb „infra-rot“ genannt. Vergleichbar ist die Funktionsweise eines Infrarot-Thermometers mit einem menschlichen Auge: Eine Linse im IR-Thermometer leitet die Strahlung vom Objekt über einen Detektor (Netzhaut) weiter. Diese Strahlung wird in ein elektrisches Signal umgewandelt, von einem Prozessor ausgewertet und anschließend auf dem Display angezeigt.