

# MIERNIK TEMPERATURY MPT501



## ZASTOSOWANIE

Przełny miernik MPT501 jest przeznaczony do pomiaru temperatury wędlin, batonu w komorach wędzarniczych i parzelniczych, chłodniach, dojrzewalniach itp.

Szczelna i ergonomiczna konstrukcja obudowy i czujnika umożliwia użytkowanie miernika w przemyśle mięsnym, przetwórczym itp. Miernik MPT500 jest połączony z czujnikiem temperatury przewodem w izolacji silikonowej.

Układ pomiarowy miernika zawiera monolityczny przetwornik analogowo-cyfrowy typu ICL 7116 pracujący według zasady podwójnego całkowania z automatycznym zerowaniem. Steruje on wskaźnikiem ciekłokrystalicznym (LCD) pola odczytowego. Czujnik temperatury to termorezystor Pt100/1.3850 o charakterystyce wg PN/M-53852 oraz DIN 43760.

Miernik MPT501 spełnia wymagania norm w zakresie:

- bezpieczeństwa PN-EN 61010-1
- kompatybilności elektromagnetycznej:
  - wg PN-EN 61000-6-2 (odporność na zakłócenia)
  - wg PN-EN 61000-6-4 (emisja zakłóceń)

## DANE TECHNICZNE

Zakres pomiarowy	-50...199,9 °C
Błąd podstawowy	0,2 %
Rozdzielczość	0,1 °C
Zasilanie	bateria 6F22
Prąd pobierany z baterii	≤ 5 mA
Stopień ochrony obudowy według PN/E-08120	IP 54
Wymiar rurki czujnika	∅ 3 x 155 mm
Długość przewodu łączącego miernik i czujnik	1,5 m lub inna na życzenie
Wymiary gabarytowe miernika	39 x 25 x 210 mm
Masa	0,2 kg

## ZNAMIONOWE WARUNKI UŻYTKOWANIA

Napięcie zasilania	7,2...8,5...9,5...10 V
Temperatura otoczenia	0...23...45 °C
Wilgotność względna powietrza	do 100% przy 25 °C
Zewnętrzne pole magnetyczne	≤ 400 A/m

## DODATKOWE WŁAŚCIWOŚCI UŻYTKOWE

- sygnalizacja rozładowania baterii, na polu odczytowym wyświetla się „BA”,
- zatrzymanie wskazań na wyświetlaczu przyciskiem HOLD,
- samoczynne wyłączenie miernika po 30...50 sek. od ostatniego naciśnięcia przycisku START.