

Food Tracker®

Thermocouples



Les thermocouples sont fournis avec des raccords étanches et des connexions en plaqué or conférant à l'enregistreur la classification IP67 et assurant des qualités de fiabilité et de précision même dans les environnements les plus hostiles (vapeur / eau / condensation). Les thermocouples sont interchangeables et peuvent être combinés. Le même dispositif peut être utilisé pour contrôler des produits et processus multiples et variés, son efficacité est maximisée pour tous les types d'application alimentaire en sélectionnant le ou les thermocouples appropriés.

La longueur des câbles des thermocouples peut être personnalisée pour satisfaire les besoins précis d'un processus. Avec l'utilisation de câbles, le capteur de températures est placé dans le produit bien à l'écart de l'enregistreur de données/du bouclier thermique pour éviter que la masse thermique de l'enregistreur de données n'affecte la mesure exacte des caractéristiques de chauffe du produit. Contrairement à d'autres systèmes qui nécessitent que l'appareil de mesure soit placé à l'intérieur du produit pour le protéger de la chaleur du four, les mesures de températures faites avec le système Multipaq donnent une représentation précise des températures du produit lors du cycle de traitement normal.

Type K	ANSI MC 96.1 Limites spéciales d'erreur	$\pm 1,1^{\circ}\text{C}$ ou $\pm 0,4\%$	0°C à 1250°C
Type T	BS EN 60584.1 Classe I	$\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ou $\pm 0,4\%$	-40°C à 350°C

Thermocouples fournis de type K et T

CHOIX DU THERMOCOUPLE

Sonde aiguille MI

Température ambiante ou température du produit quand les températures dépassent 265°C .

Aiguille standard

Câble PTFE avec sonde d'insertion. Longueur de l'aiguille 90 mm, diamètre 1,6 mm.

Utilisation avec des produits de taille moyenne à grande pour mesurer la température à l'intérieur du produit.

Aiguille courte

Câble PTFE avec sonde d'insertion. Longueur de l'aiguille 40 mm diamètre 1,6 mm avec ergot de positionnement pour éviter que la sonde ne bouge. Utilisation pour la mesure des températures internes de produits petits ou moyens ou pour obtenir les températures de surface de larges produits.

Sonde renforcée

Câble PTFE avec sonde d'insertion. Longueur de l'aiguille 125 mm diamètre 3,2 mm avec des ergots de positionnement pour éviter que la sonde ne bouge et poignée d'aide à l'insertion. La sonde est utilisée pour la mesure des températures internes des produits de grande taille comme par exemple de gros morceaux de viande où l'insertion d'une sonde peut être difficile.

Sonde air à pince

Câble PTFE avec capteur de température ambiant monté sur une pince de fixation.

Utilisée pour le contrôle de l'environnement du four sur un rack de produit, ou un panier de transport de produit.

Sonde alimentaire

Câble PTFE avec capteur de température exposé. La sonde est utilisée pour contrôler la température ambiante ou pour l'insertion dans des produits qui sont avant la cuisson dans un état semi-solide/liquide comme par exemple les cuissons de pains, viennoiseries.

Sonde de boîte alimentaire ou de bouteille

Câble PTFE avec une aiguille à bout long arrondi. Longueur de l'aiguille 200 mm diamètre 1,6 mm. La sonde est utilisée conjointement avec un adaptateur (PA0620) pour mesurer la température interne des boîtes/bouteilles avec étanchéité lors des processus de stérilisation ou de pasteurisation.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Type T	Type K	Boucliers compatibles
DP21 Sonde aiguille MI	PA150(x)	PA151(x)	Tous
DP21 Sonde alimentaire	PA148(x)	PA149(x)	Tous
DP21 Sonde air à pince	PA154(x)	PA155(x)	Pas TB5814 / TB5816
DP21 Sonde aiguille courte	PA144(x)	PA145(x)	Tous
DP21 Sonde aiguille standard	PA146(x)	PA147(x)	Tous
DP21 Sonde renforcée	PA142(x)	PA147(x)	Pas TB5814 / TB5815 / TB5816
DP21 Sonde de boîte alimentaire	PA152(x)	PA153(x)	Tous
Adaptateur de boîte alimentaire	PA0620	PA0620	–

Remarque : le dernier chiffre de la référence (x) indique la longueur du câble
0 = 0,3m 2 = 0,6m 3 = 1,0m 5 = 2,0m

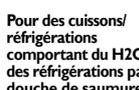
UTILISATION DE THERMOCOUPLES AVEC DES BOUCLERS SUBMERSIBLES

TB5815 / TB5816 / TB5817/TB5016

Utiliser le joint de sonde approprié au câble.

Pour garantir l'étanchéité du bouclier dans une application submersible, vérifier que le joint de sonde utilisé est correct. La couleur du joint doit correspondre à celle du type de sonde.

Joints de sonde

 Sonde MI TB9711 	 Sonde alimentaire et à aiguille courte TB9760 	 Sonde à aiguille standard TB9712 	 Pas de sonde TB9714 	 PA0962A Adaptateur d'obturation du bouclier  PA0960A Adaptateur MI du bouclier Pour des cuissons/réfrigérations comportant du H2O ou des réfrigérations par douche de saumure 
---	---	---	---	---

ACCESSOIRES DE SONDE

PA2014 Tags d'identification de sonde (sac de 8)

Effilée sur le câble pour une identification facile des canaux lors de l'utilisation des sondes sur les produits.

Sonde patch pour sac de cuisson

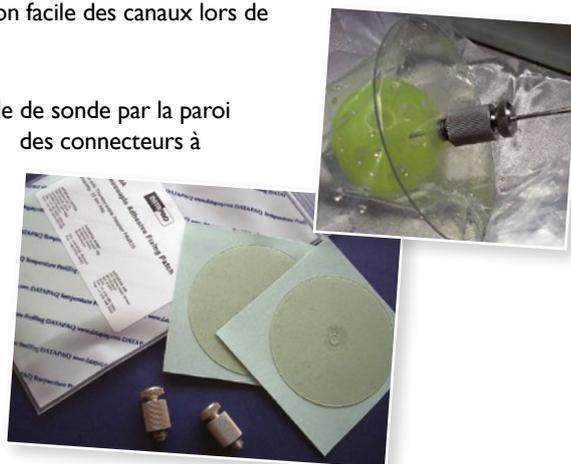
Utilisée pour pouvoir insérer une aiguille de sonde par la paroi d'un sac / une poche sans avoir à fixer des connecteurs à l'intérieur du sac. L'aiguille de la sonde est maintenue en place et fournit un joint d'étanchéité pour éviter toute perte de vide ou de fluide. Élimination des problèmes de sacs qui se fendent.

PA1700 (sac de 10)

Patch de thermocouple adhésif

PA0620

Adaptateur de boîte/bouteille



Fluke Process Instruments

EMEA
Cambridge, UK
Tel: +44 1223 652 400
sales@flukeprocessinstruments.co.uk

France
Tel: +33 1 70 80 00 07
vente@flukeprocessinstruments.co.uk

Americas
Salem, NH USA
Tel: +1 425 446 6780
sales@flukeprocessinstruments.com

Chine
Pékin
Tel: +86 10 6438 4691
sales@flukeprocessinstruments.com.cn

SAV global
Le SAV Fluke Process Instruments inclut réparations et étalonnages. Pour plus d'informations, merci de vous adresser à votre interlocuteur local.

www.flukeprocessinstruments.fr

© 2019 Fluke Process Instruments
Sous réserve de modifications.
01/2019 FDT Thermocouples_DS_Rev B1_FR