AZ Instrument Corp.
衡欣實業股份有限公司

Web site: https://www.az-instrument.com.tw
E-mail: info@az-instrument.com.tw
地址: 台中市潭子區建國路 3-2 號
Tel: 04-2532 6668 Fax: 04-2532 6593

8822 超高精度白金測棒溫度計

◆ 規格 ◆

型號	8822
溫度範圍	-100.00~300.00℃ (-148.00~572.00°F)
溫度解析度	0.01 ℃/℉
溫度精度	±0.15℃
防水防塵等級	IP67
反應時間	約 3 分(標準)
螢幕更新速度	每秒
螢幕尺寸	54 x 32.5 mm
測棒尺寸	測棒長度：150 mm 直徑：3.2 mm 握柄長度：100 mm 接線長度：1100 mm
測棒重量	約 50g
操作環境	10~30℃；0~80%RH
儲存環境	-20~50℃；0~90%RH
產品尺寸	169 x 78.3 x 34.4 mm
產品重量	約 200g
供電	AAA 鹼性電池 x 6
額定電壓	9V
標準包裝含	主機/白金測棒/測棒支撐架/ 電池/說明書/手提盒
可選購配件	備用白金測棒

Measured temp.:4~60°C

Measured temp.:<4°C or >60°C

AZ Instrument Corp.
衡欣實業股份有限公司

Web site: https://www.az-instrument.com.tw 地址: 台中市潭子區建國路 3-2 號
E-mail: info@az-instrument.com.tw Tel: 04-2532 6668 Fax: 04-2532 6593

◆產品特性◆

- 產品皆為**"CE 認可"**並符合**"ISO9001"**之規範
- 高精度之白金 Pt100 測棒溫度計，準確度達±0.15℃
- 全量程-100C 到+300C，解析度達 0.01C
- 採紅綠雙色背光，背光閃爍限值係依 HACCP 建議
- IP67 防水等級，可用清水沖洗
- 可手動記錄 99 筆數據

此款 **8822 超高精度白金測棒溫度計**，採用堅固外殼設計及配備高精確度之白金測棒，測量快速準確。另具備紅綠雙色背光來表示溫度危害風險等級，使用中即可一目瞭然，使用安全且操作容易。

◆產品適用對象◆

1、以溫度變化產生電壓，需要監控溫度。例如：汽車，鍋爐...
2、食品業者：產品製造溫度監控，維持品質，避免食物變質。
3、烹飪學校及教學場所
4、教學實驗人員，例機械工程科系，可用於量測、實驗工具。
5、農業盆土溫度測量，以測量土壤本身溫度。來判斷是否適合農作物生長。
6、可用於其它各式可接觸式物體的溫度測量。

▲ 溫度小常識

雖然物體都有其溫度，但在許多情況下，溫度的現況與變化是需要被觀察與控制的。例如：
1、食品業者，食品製作、儲存、運輸過程所產生的溫度及本體溫度。
2、各式工廠的機械設備(例，馬達)在使用時所產生的溫度。
3、電子用品使用時所產生的溫度。
4、汽機車發動時，馬達所產生的溫度。
5、物品燃燒所產生的溫度。
6、電子零件因為異常電流產生的溫度。

溫度的量測可簡易分成接觸式量測與非接觸式量測。當操作人員不易接近待測物(例：高溫環境通常具有危險)或待測物無法被碰觸時，非接觸式紅外線溫度量測是最佳的溫度取得方式。

AZ Instrument Corp.
衡欣實業股份有限公司

Web site: https://www.az-instrument.com.tw 地址: 台中市潭子區建國路 3-2 號
E-mail: info@az-instrument.com.tw Tel: 04-2532 6668 Fax: 04-2532 6593

▲ 食品安全小常識

當食物中有細菌或已被有毒化學物污染時，食用後會生病。如：食媒疾病或食物中毒。細菌也容易在高潛在危險性的食物在中滋生，如肉類、魚肉、家禽肉、牛奶、雞蛋、蒸米飯、烤馬鈴薯和烹調的蔬菜，這些都是濕食物且含有細菌生長所需的蛋白質。當這些食物的溫度適中時，細菌就容易在危險區間 (攝氏4 度至 60 度) 滋生。因此，食物的保存溫度，是非常重要的。

以下對食品危害分析重要管制點系統加以介紹：

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)：危害分析重要管制點系統。

HA(Hazard Analysis，危害分析)：

係指針對食品生產過程，包括從原料採收處理開始，經由加工、包裝，流通乃至最終產品提供消費者為止，進行一科學化及系統化之評估分析以瞭解各種危害發生之可能性。

CCP(Critical Control Points，重要管制點)：

係指經危害分析後，針對製程中之某一點、步驟或程序，其危害發生之可能性危害性高者，訂定有效控制措施與條件以預防、去除或降低食品危害至最低可以接受之程度。

HACCP 功用如下：

- 能夠有效事先預防食品污染或其他危害發生。
- 有效利用人力、物力資源以節省食品生產成本。
- 合理保證食品安全品質，提昇業者之衛生管理水準。

▲ 食品溫度測量之重要性

食物在加熱後，通常不能確定食物本身內部的溫度，因此常常在不注意下一口氣吃進肚裡，造成食物燙傷，或是因為食物內部未熟，造成腸胃不舒服。因此，在飲食前，確認食物的溫度是一個很重要的動作。另，食物在製造過程，也需要有溫度的監控，以維持產品本身的品質。