

HACCP 対応温度計 TM20

(日本マクドナルド株式会社殿向け)

このTM20は、外食産業で世界的にもフードセーフティーが最も進んでいる日本マクドナルド社の食品管理システム用に開発された温度コレクタです。毎日の数十項目に及ぶフードセーフティー管理作業は、TM20を使用する事でその作業性が向上し、且つペーパーレス化とデータの一元管理が実現できました。TM20の基本コンセプトである、「いつ」「誰が」「何を」と「測定結果」を同時に記録する機能は、HACCP*管理を実施している食品店舗や食品工場での利用はもとより、一般の保守点検用途としても応用できる商品です。



[主な特長]

- “いつ”，“誰が”，“何を”と測定結果を同時記録
- 温度だけでなく衛生管理項目の良否を × で記録
- 多数回測定項目の平均温度，最低温度記録が可能
- PCで設定された測定項目(カタカナ)と管理温度範囲をLCD上に同時表示
- 最大99項目，5,000データの記録が可能
- 測定項目を選択キーで選び，記録キーを押すだけの簡単操作
- 測定したデータをPCに取り込むだけでなく，EXCELシートに項目毎に自動展開し，帳票形式で管理
- 小形軽量(約180g)
- 現場に必要な防塵防滴構造(IP54)

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point
=ハサップ

[主な仕様]

- 測定チャンネル：1ch
- センサー：熱電対K, J, E, Tに対応
- 測定温度範囲：-200～1,372 (Type Kの時)
表示はプローブの測定範囲に拠る
- 測定分解能：0.1
- 確度：±(0.1% + 0.3)
- 測定周期：約0.5秒
- 記憶容量：5,000データ
- 防塵防水性：IP54
- 電源：単型乾電池×2本
- 外形寸法：15(H)×5(W)×3(D)mm
- 質量：約180g
- 機能：アラーム機能，オートパワーオフ機能，簡易補正機能，実測者20名登録機能
- 通信方法：RS-232C準拠シリアル通信，
本体 - ケーブル間は赤外通信

問い合わせ先：横河M&C(株)マーケティング室 CS Gr.
TEL：0120-519-001