

Måling med IR termometer Værd at vide

Usikkerhed og fejlkilder

De fleste IR termometre på markedet har en nøjagtighed på +/- 1 til 3 °C.

SPØRGSMÅL:

Hvordan fortolker du resultatet af din måling på kølevarer, der skal opbevares under +5 °C?

SVAR:

1. Hvis dit IR termometer har en nøjagtighed på +/- 1 °C og din måling viser +4 °C eller mere, skal du efterkontrollere med et indstikstermometer. Ellers risikerer du at temperaturen i virkeligheden er over de +5 °C som er grænsen.
2. Hvis dit IR termometer har en nøjagtighed på +/- 3 °C og din måling viser +2 °C eller mere, skal du efterkontrollere med et indstikstermometer. Ellers risikerer du at temperaturen i virkeligheden er over de +5 °C som er grænsen.

FAKTA

Dårlig vedligeholdelse og manglende rengøring af IR termometret øger unøjagtigheden!

Hvis linsen på dit IR termometer er ridset eller fedtet øges IR termometrets unøjagtighed. Erfaringer fra vores akkrediterede laboratorium viser at nøjagtigheden forringes med op til 3 °C.

SPØRGSMÅL:

Hvad betyder det for eksemplet ovenfor, hvis en fedtet IR termometer linse eksempelvis forøger unøjagtigheden med 3 °C?

SVAR:

1. Hvis dit IR termometer har en nøjagtighed på +/- 1 °C og din måling viser +1 °C eller mere, skal du efterkontrollere med et indstikstermometer. Ellers risikerer du at temperaturen i virkeligheden er over de +5 °C som er grænsen.
2. Hvis dit IR termometer har en nøjagtighed på +/- 3 °C og din måling viser -1 °C eller mere, skal du efterkontrollere med et indstikstermometer. Ellers risikerer du at temperaturen i virkeligheden er over de +5 °C som er grænsen.



Selv om dit IR termometer med +/- 3 °C nøjagtighed og eksempelvis en fedtet linse viser -1 °C eller derover, kan du ikke vide dig sikker på at grænseværdien på de +5 °C overholdes!