

# Emisividades típicas

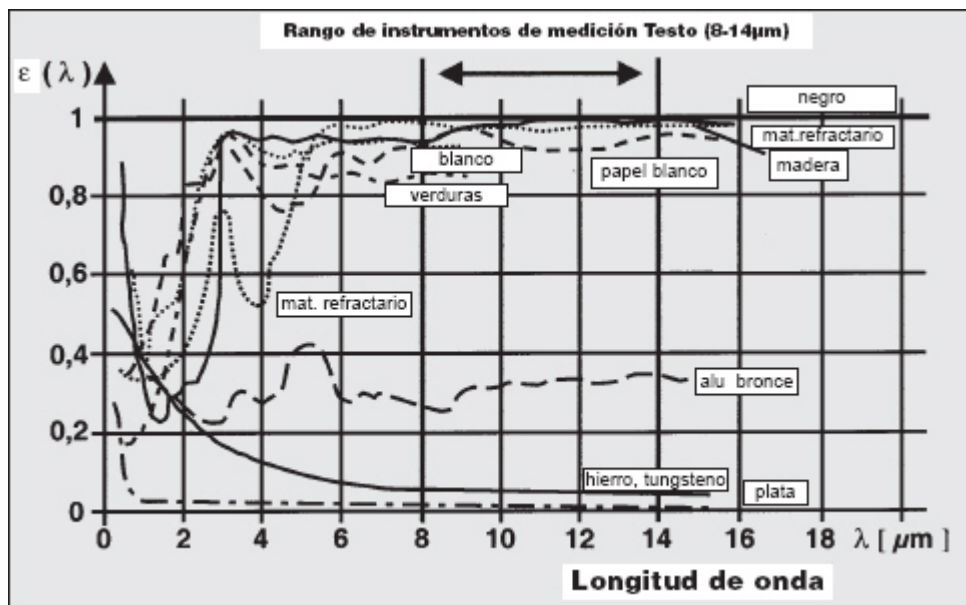


## Alimentos

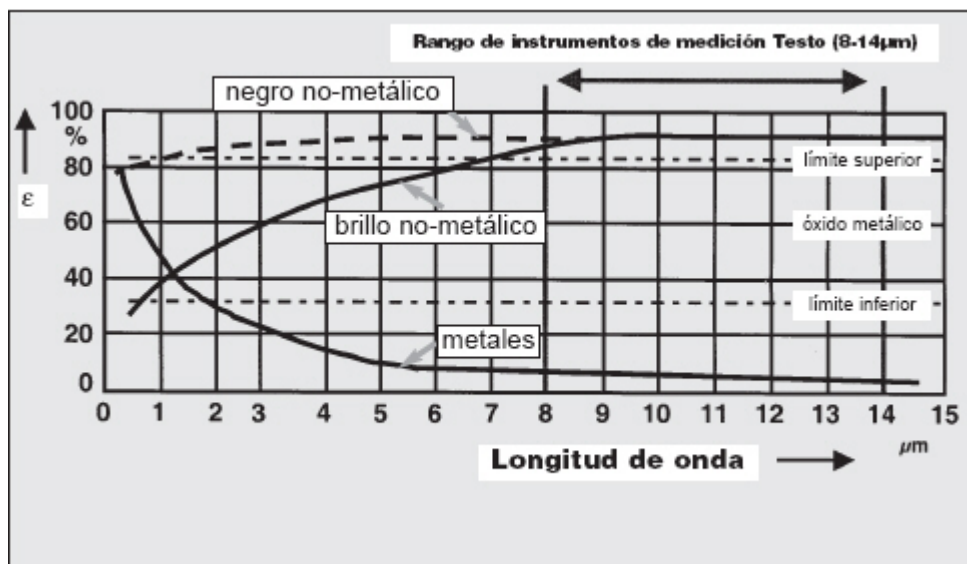
Los alimentos, como todos los materiales orgánicos, presentan buenas características de emisividad y la medición por medios infrarrojos es, relativamente, sin problemas.

## Industria

### Emisividad de diversos materiales que no transmiten, dependiendo de la longitud de onda



### Emisividad de diversos materiales dependiendo de la longitud de onda



## Los metales brillantes

muestran muy baja emisividad en el rango de 8 a 14 μm y son, por ello, difíciles de medir.

Aplique recubrimientos para aumentar la emisividad tales como pintura, aceite ó cinta adhesiva para superficies reflectantes (p. ej. **Nº de pedido testo 0554 0051**) al objeto a medir o mida con termómetro de contacto.

## Los óxidos metálicos

no presentan un comportamiento uniforme.

Las emisividades varían entre 0,3 y 0,9 y, en general, dependen mucho de la longitud de onda.

Determine la emisividad mediante medición de referencia usando un termómetro de contacto, o aplique un recubrimiento con emisividad definida.

## No metales brillantes / no metales oscuros / plásticos / alimentos

tales como papel blanco, cerámica, enlucidos, madera, goma, madera oscura, piedra, pinturas y recubrimientos oscuros, etc., tienen una emisividad de aproximadamente 0,95 a longitudes de onda superiores a 8 μm.

>> la mayoría de las sustancias orgánicas (p. ej. alimentos) tienen una emisividad de aproximadamente 0,95.

En consecuencia, este valor está preseleccionado permanentemente en muchos instrumentos para evitar errores de medición por ajustar (involuntariamente) la emisividad de forma incorrecta.

[Mapa del sitio](#)

© Copyright 2018 - Testo Argentina SA

[Información legal](#)

URL del envío: <http://academiatesto.com.ar/cms/emisividades-tipicas>