

Dati tecnici

Termometri FoodPro per la sicurezza degli alimenti



Caratteristiche principali

Termometro Fluke FoodPro per la sicurezza degli alimenti

Il termometro senza contatto Fluke FoodPro, facile da usare e altamente preciso, misura istantaneamente la temperatura di superficie, consentendo agli utenti di eseguire misure di temperatura senza contatto rapide e frequenti senza il rischio di contaminazione.

- La temperatura a infrarossi varia da -35 a 275 °C.
- Le spie luminose HACCP consentono di rilevare immediatamente le temperature sicure e pericolose.
- L'illuminazione a LED dell'oggetto circonda tutti i punti di misurazione per un puntamento preciso.
- Lavabile a mano (sigillato IP54)

Termometro Fluke FoodPro Plus per la sicurezza degli alimenti

Il termometro senza contatto Fluke FoodPro Plus combina le funzionalità di un termometro a infrarossi senza contatto per la scansione delle superfici e quelle di un termometro dotato di sonda per la lettura della temperatura interna. Un temporizzatore di conto alla rovescia dotato di allarme consente il monitoraggio dei controlli delle linee e degli intervalli di cottura e raffreddamento.

Presenta tutte le funzioni del termometro FoodPro, più le seguenti caratteristiche:

- Sonda integrata estensibile per la misurazione della temperatura interna degli alimenti
- La temperatura della sonda varia da -40 a 200 °C.
- Il temporizzatore di conto alla rovescia consente di monitorare i tempi di cottura, raffreddamento e di esposizione HACCP.

- Display retroilluminato per una lettura chiara in zone scarsamente illuminate
- Visualizzazione della temperatura massima per un riferimento rapido

Descrizione generale del prodotto: Termometri FoodPro per la sicurezza degli alimenti

Fluke mette a disposizione del settore della ristorazione la sua esperienza nella realizzazione di strumenti di misura, offrendo soluzioni per il rilevamento della temperatura con o senza contatto. La nuova serie di termometri **Fluke FoodPro** offre una soluzione completa di misura e monitoraggio per i professionisti del settore della ristorazione. La nuova serie è composta da due utili strumenti per il controllo della temperatura progettati per consentire ai professionisti del settore della ristorazione di misurare rapidamente e con precisione la temperatura dei prodotti e di rilevare potenziali problemi inerenti alla sicurezza degli alimenti.

Il termometro senza contatto **FoodPro** è il primo livello di protezione contro eventuali temperature di fornitura, stoccaggio e conservazione inadeguate. Grazie alla tecnica di misura agli infrarossi, il termometro FoodPro ad alta precisione è in grado di rilevare velocemente le temperature di superficie, consentendo agli operatori di eseguire misure della temperatura più rapidamente e con maggiore frequenza rispetto alle unità di contatto e senza il rischio di contaminazione. La spia luminosa facilmente visibile mostra l'area di misurazione.

Fluke FoodPro Plus combina le funzionalità di un dispositivo di scansione a infrarossi della temperatura di superficie e di un termometro con sonda; inoltre, è dotato di un temporizzatore di conto alla rovescia per l'ispezione completa della temperatura degli alimenti e il monitoraggio degli intervalli di cottura e raffreddamento.

Entrambi i termometri della serie FoodPro sono lavabili a mano e sono dotati di spie luminose HACCP che indicano immediatamente le temperature di conservazione sicure o potenzialmente pericolose, rispettivamente con luci verdi o rosse.

Applicazioni utili

- **Ricezione:** utilizzare i termometri della serie FoodPro per verificare rapidamente la temperatura corretta dei prodotti alimentari nel luogo di consegna, come raccomandato dal programma HACCP.
- **Conservazione degli alimenti:** facile monitoraggio della conservazione degli alimenti freddi e caldi. Le spie luminose HACCP consentono di rilevare immediatamente le temperature sicure e quelle pericolose.
- **Ispezione:** condurre ispezioni quotidiane dei macchinari per il trattamento degli alimenti per garantire la conformità ai requisiti locali sul monitoraggio della temperatura degli alimenti.
- **Calibrazione delle attrezzature:** verificare la temperatura di esercizio corretta di raffreddatori, congelatori, griglie, friggitorici, riscaldatori, nonché delle unità di conservazione a freddo o a caldo, per evitare un servizio di ristorazione inadeguato, costosi sprechi e per consentire una risposta più rapida, riducendo al contempo i costi di riparazione delle attrezzature.
- **Sala da pranzo:** facile verifica delle temperature in ogni aspetto della ristorazione per garantire la sicurezza, migliorare la qualità e ridurre gli sprechi.

Dati tecnici: Termometri FoodPro per la sicurezza degli alimenti

Specifiche infrarossi	
Temperatura	Da -30 °C a 200 °C
Precisione	(presupponendo una temperatura ambientale di esercizio di 23 °C ± 2°)
	Tra 0 °C e 65 °C: ± 1 °C
	Inferiore a 0 °C: ± 1 °C ± 0,1 grado/grado
	Superiore a 65 °C: ± 1,5% della misura

Tempo di risposta	< 500 ms dopo la lettura iniziale
Risposta spettrale	8-14 micron
Emissività	Preimpostata per le applicazioni alimentari
Rapporto distanza-punto di misurazione (D:S) / Risoluzione ottica	2,5:1 al 90% di energia, valore tipico
Gamma operativa tipica (illuminazione oggetto)	Tra ≈25 mm e 250 mm
Dimensioni minime oggetto	12 mm ø
Illuminazione offset canali IR	13 mm
Dati tecnici relativi all'uso	
Ripetibilità	Entro le specifiche di precisione dell'unità
Temperatura ambiente di esercizio	Da 0 °C a 50 °C
Umidità relativa	90% (± 5%) di umidità relativa senza formazione di condensa a 30 °C
Temperatura di stoccaggio	Da -20 °C a 60 °C
Peso	100 g (con batteria)
Dimensioni	150 x 30 x 50 mm
Alimentazione, durata della batteria	Batteria alcalina 1 AA
Durata della batteria	Alcalina, 10 ore minimo a 23 °C
Illuminazione dell'oggetto	LED ad alta luminosità
Risoluzione del display	4 punti, 0,2 °C
Funzione display Hold (7 secondi)	Sì
Display LCD retroilluminato	No
Visualizzazione temperature	4 punti, risoluzione 0,2 °C
Visualizzazione temperatura massima	No
Timer	No
Caratteristiche ambientali	Sigillato IP54 (lavabile a mano, senza immersione)
Altre specifiche	
Standard	Conformità agli standard di emissione e suscettività elettromagnetica EN 61326-1 e di sicurezza generale EN 61010-1, sigillato IP54 (lavabile a mano, senza immersione)
Certificazioni	CE NSF
Garanzia	2 anni
Geometria di calibrazione di 279 mm con diametro di 140 mm, emissività del corpo nero 0,97. Specifiche soggette a modifica senza preavviso.	

Modelli



Fluke FP

Termometro FoodPro per la sicurezza degli alimenti

Include:

- Batteria AA
 - Guida rapida all'utilizzo
-

Fluke. *Keeping your world up and running.*®

Fluke Italia S.r.l.
Viale Lombardia 218
20861 Brugherio (MB)
Tel: +39 02 3600 2000
E-mail: cs.it@fluke.com
www.fluke.it

©2021 Fluke Corporation. Tutti i diritti riservati.
Dati passibili di modifiche senza preavviso.
12/2021

**Non sono ammesse modifiche al presente
documento senza autorizzazione scritta da parte di
Fluke Corporation.**