

Tekniske data

Fluke CV400 ClirVu® 95 mm (4 ") infrarødt vindue



Nøglefunktioner



Fluke FoodPro termometer til overvågning af fødevarsikkerhed

Det letanvendelige, meget nøjagtige og berøringsfrie Fluke FoodPro termometer måler overfladetemperaturen på et øjeblik, hvorved brugere kan foretage berøringsfrie temperaturmålinger hurtigt og ofte uden risiko for krydskontaminering.

- Infrarødt temperaturinterval fra -35 til 275 °C
- Øjeblikkelig besked om sikre/usikre temperaturer med HACCP-kontrollamper
- LED-oplysning af måleobjekt fremhæver hele målepunktet med henblik på nøjagtig målsøgning
- Kan tåle opvask i hånden (IP54-forseglet)



Fluke FoodPro Plus termometer til overvågning af fødevarer sikkerhed

Fluke FoodPro Plus kombinerer et infrarødt, berøringsfrit termometer til overfladescanninger med et probetermometer til interne temperaturlæsninger. Et integreret nedtællingsur med alarmfunktion overvåger ved stikprøvekontrol såvel som opvarmnings- og nedkølingsintervaller.

Indeholder alle FoodPro funktionerne, plus følgende funktioner:

- Indbygget, folde-ud probe til måling af interne fødevaretemperaturer
- Probe med temperaturinterval fra -40 til 150 °C
- Nedtællingsur til overvågning af opvarmnings-, nedkølingstider samt HACCP-standarderne
- Baggrundsbelyst display med henblik på tydelige aflæsninger på dårligt belyste steder
- MAKS-temperaturen vises som hurtig referencehjælp

Produktoversigt: Fluke CV400 ClirVu® 95 mm (4 ") infrarødt vindue

Fluke tilbyder sin test- og måleudstyrseksperise til fødevarerindustrien i form af løsninger til berørings- og berøringsfri temperaturmåling. Den nye Fluke FoodPro termometerserie er en færdig temperaturmåle- og overvågningsløsning til fagfolk i fødevarerindustrien. Den omfatter to nyttige værktøjer til temperaturinspektion, som gør fagfolk i fødevarerindustrien i stand til at foretage hurtige og præcise temperaturmålinger af fødevarer til lokalisering af eventuelle problemer med fødevarer sikkerheden.

Det berøringsfrie Fluke FoodPro termometer er det første forsvar mod ukorrekt modtagelse, lagring og opbevaringstemperaturer. Ved hjælp af infrarød måleteknik læser det nøjagtige FoodPro termometer overfladetemperaturer, hvilket gør det muligt for brugere at foretage temperaturmålinger hurtigt og ofte – hurtigere end berøringsenheder og uden risiko for krydskontaminering. Lyset viser tydeligt måleområdet.

Fluke FoodPro Plus kombinerer den samme infrarøde scanner til overfladetemperatur, et probetermometer og et integreret nedtællingsur til fuldstændig inspektion af fødevaretemperaturer og overvågnings- og nedkølingsintervaller.

Begge FoodPro termometre kan vaskes i hånden og har unikke HACCP-kontrollamper, som med grønt eller rødt lys øjeblikkeligt angiver sikre eller potentielt usikre opbevaringstemperaturer.

Nyttige anvendelsesområder

- **Modtagelse:** Anvend FoodPro termometerserien til hurtigt at kontrollere, om fødevaretemperaturen ved leveringen er korrekt i henhold anbefalingerne fra HACCP-programmet.
- **Fødevareopbevaring:** Nem overvågning af varm og kold opbevaring af fødevarer. HACCP-kontrollamperne giver øjeblikkelig besked om sikre/usikre temperaturer.
- **Inspektion:** Foretag fødevareinspektioner dagligt for at sikre, at lokale krav til overvågning af fødevaretemperaturer overholdes.
- **Udstyrskalibrering:** Kontroller, at driftstemperaturen er korrekt for kølere, fryserne, grill, stege- og opvarmningsenheder, og for varme og kolde opbevaringsenheder for at undgå uensartet fødevarer kvalitet og bekosteligt spild. Desuden bliver det muligt at reagere hurtigere, hvilket vil reducere udgifterne til reparation af udstyret.
- **Servering:** Nem kontrol af ethvert aspekt inden for servering af fødevarer med henblik på sikkerhed, forbedring af kvaliteten og reducere mængden af affald.

Specifikationer: Fluke CV400 ClirVu® 95 mm (4 ") infrarødt vindue

Infrarød-specifikationer (begge)									
Temperaturområde	<table border="1"> <tr> <td>Fluke FoodPro</td> <td>-30 °C til 200 °C</td> </tr> <tr> <td>Fluke FoodPro Plus</td> <td>-35 °C til 275 °C</td> </tr> </table>	Fluke FoodPro	-30 °C til 200 °C	Fluke FoodPro Plus	-35 °C til 275 °C				
Fluke FoodPro	-30 °C til 200 °C								
Fluke FoodPro Plus	-35 °C til 275 °C								
Nøjagtighed	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>(Forudsætter omgivelsestemperatur ved måling på 23 °C ±2 °)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Mellem 0 °C og 65 °C: ±1 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Under 0 °C: ±1 ° ±0,1 grad/grad</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Over 65 °C: ±1,5 % af udlæsning</td> </tr> </table>		(Forudsætter omgivelsestemperatur ved måling på 23 °C ±2 °)		Mellem 0 °C og 65 °C: ±1 °C		Under 0 °C: ±1 ° ±0,1 grad/grad		Over 65 °C: ±1,5 % af udlæsning
	(Forudsætter omgivelsestemperatur ved måling på 23 °C ±2 °)								
	Mellem 0 °C og 65 °C: ±1 °C								
	Under 0 °C: ±1 ° ±0,1 grad/grad								
	Over 65 °C: ±1,5 % af udlæsning								
Reaktionstid	<500 ms efter første udlæsning								
Spektralreaktion	8-14 mikron								
Emissivitet	Forudindstillet til anvendelse i fødevarerindustrien								
Afstand-til-målepunkt/optisk opløsning (D:S)	2,05:01 ved 90 % energi, normalt								
Normalt arbejdsområde (oplyst måleobjekt)	≈25 mm til 250 mm								
Minimumstørrelse på objekt	12 mm ø								
Belysning af måleområdet, afstandsafhængig	13 mm								
Probespecifikationer (FoodPro Plus)									
Temperaturområde	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>-40 °C til 150 °C</td> </tr> </table>	FoodPro Plus	-40 °C til 150 °C						
FoodPro Plus	-40 °C til 150 °C								
Nøjagtighed	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>(Forudsætter omgivelsestemperatur ved måling på 23 °C ±2 °)</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>Mellem -5 °C og 65 °C: ±0,5 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Under -5 °C: ±1 °C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Over 65 °C: ±1 % af udlæsning</td> </tr> </table>		(Forudsætter omgivelsestemperatur ved måling på 23 °C ±2 °)	FoodPro Plus	Mellem -5 °C og 65 °C: ±0,5 °C		Under -5 °C: ±1 °C		Over 65 °C: ±1 % af udlæsning
	(Forudsætter omgivelsestemperatur ved måling på 23 °C ±2 °)								
FoodPro Plus	Mellem -5 °C og 65 °C: ±0,5 °C								
	Under -5 °C: ±1 °C								
	Over 65 °C: ±1 % af udlæsning								
Reaktionstid	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>7-8 sekunder (3 tidskonstanter)</td> </tr> </table>	FoodPro Plus	7-8 sekunder (3 tidskonstanter)						
FoodPro Plus	7-8 sekunder (3 tidskonstanter)								
Probestørrelse	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>Diameter: 3,0 mm</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Længde: 90 mm</td> </tr> </table>	FoodPro Plus	Diameter: 3,0 mm		Længde: 90 mm				
FoodPro Plus	Diameter: 3,0 mm								
	Længde: 90 mm								
Sensortype	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>Tyndfilmsplatin, klasse A, modstand</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Termisk enhed (RTD)</td> </tr> </table>	FoodPro Plus	Tyndfilmsplatin, klasse A, modstand		Termisk enhed (RTD)				
FoodPro Plus	Tyndfilmsplatin, klasse A, modstand								
	Termisk enhed (RTD)								
Driftspecifikationer (begge)									
Repetérbarhed	Indenfor specifikationerne for enhedens nøjagtighed								
Omgivende driftsområde	0 °C til 50 °C								
Relativ luftfugtighed	90 % (+/- 5 %) rel. fugth. ikke-kondenserende ved 30 °C								
Opbevaringstemperatur	-20 °C til 60 °C								
Vægt	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro</td> <td>100 g (med batteri)</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>150 g (med batteri)</td> </tr> </table>	FoodPro	100 g (med batteri)	FoodPro Plus	150 g (med batteri)				
FoodPro	100 g (med batteri)								
FoodPro Plus	150 g (med batteri)								
Mål	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro</td> <td>150 mm x 30 mm x 50 mm</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>165 mm x 32 mm x 50 mm</td> </tr> </table>	FoodPro	150 mm x 30 mm x 50 mm	FoodPro Plus	165 mm x 32 mm x 50 mm				
FoodPro	150 mm x 30 mm x 50 mm								
FoodPro Plus	165 mm x 32 mm x 50 mm								
Strøm, batterilevetid	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro</td> <td>1 AA alkalisk batteri</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>9 V alkalisk batteri</td> </tr> </table>	FoodPro	1 AA alkalisk batteri	FoodPro Plus	9 V alkalisk batteri				
FoodPro	1 AA alkalisk batteri								
FoodPro Plus	9 V alkalisk batteri								
Batterilevetid	alkalisk Min. 10 timer ved 23 °C								
Oplyst måleobjekt	LED med høj lysstyrke								
Displayopløsning	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro</td> <td>4-cifret, 0,2 °C</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>4-cifret, 0,1 °C</td> </tr> </table>	FoodPro	4-cifret, 0,2 °C	FoodPro Plus	4-cifret, 0,1 °C				
FoodPro	4-cifret, 0,2 °C								
FoodPro Plus	4-cifret, 0,1 °C								
Hold-funktion for display (7 sekunder)	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro</td> <td>ja</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>ja</td> </tr> </table>	FoodPro	ja	FoodPro Plus	ja				
FoodPro	ja								
FoodPro Plus	ja								
Baggrundsbelyst LCD-display	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro</td> <td>nej</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>ja</td> </tr> </table>	FoodPro	nej	FoodPro Plus	ja				
FoodPro	nej								
FoodPro Plus	ja								
Temperaturdisplay	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro</td> <td>4-cifret, 0,2 °C opløsning</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>4-cifret, 0,1 °C opløsning</td> </tr> </table>	FoodPro	4-cifret, 0,2 °C opløsning	FoodPro Plus	4-cifret, 0,1 °C opløsning				
FoodPro	4-cifret, 0,2 °C opløsning								
FoodPro Plus	4-cifret, 0,1 °C opløsning								
Maks. temperatur vises	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro</td> <td>nej</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>ja</td> </tr> </table>	FoodPro	nej	FoodPro Plus	ja				
FoodPro	nej								
FoodPro Plus	ja								
Timer	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro</td> <td>nej</td> </tr> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>ja</td> </tr> </table>	FoodPro	nej	FoodPro Plus	ja				
FoodPro	nej								
FoodPro Plus	ja								
Miljødata	IP54-forsegling (kan vaskes i hånden, kan ikke nedsænkes i vand)								
Andre specifikationer (begge)									
Kalibreringscertifikat	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>Kalibreringsnøjagtighed med NIST- og DKD-sporbarhed</td> </tr> </table>	FoodPro Plus	Kalibreringsnøjagtighed med NIST- og DKD-sporbarhed						
FoodPro Plus	Kalibreringsnøjagtighed med NIST- og DKD-sporbarhed								
Standarder	Overholder standarderne EN 61236-1 (Elektromagnetisk emission og følsomhed), EN 6101-1 (Generel sikkerhed), IP54-forsegling (kan vaskes i hånden, kan ikke nedsænkes i vand)								
Certificeringer	CE NSF								
Garanti	2 år								
Optioner/tilbehør	<table border="1"> <tr> <td>FoodPro Plus</td> <td>Reserveprobe</td> </tr> </table>	FoodPro Plus	Reserveprobe						
FoodPro Plus	Reserveprobe								

Ved en kalibreringsgeometri på 279 mm med en diameter på 140 mm og 0/97 emissivitet for sort legeme. Specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

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

Fluke Danmark A/S
c/o Radiometer Medical ApS
Åkandevej 21
2700 Brønshøj
Danmark
Tlf.: 70 23 58 53
E-mail: cs.dk@fluke.com
www.fluke.dk

©2021 Fluke Corporation. Alle rettigheder
forbeholdes.
Oplysningerne kan ændres uden forudgående
varsel.
12/2021

**Ændringer i dette dokument er ikke tilladt uden
skriftlig tilladelse fra Fluke Corporation.**