

FoodPro Plus termometre til fødevarsikkerhed



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 fødevarer temperaturer
- 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: FoodPro Plus termometre til fødevarer sikkerhed

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 fødevarer temperaturer 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 fødevarer temperaturen ved leveringen er korrekt i henhold anbefalingerne fra HACCP-programmet.
- **Fødevarer opbevaring:** Nem overvågning af varm og kold opbevaring af fødevarer. HACCP-kontrollamperne giver øjeblikkelig besked om sikre/usikre temperaturer.
- **Inspektion:** Foretag fødevarer inspektioner dagligt for at sikre, at lokale krav til overvågning af fødevarer temperaturer 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: FoodPro Plus termometre til fødevarer sikkerhed

Infrarød-specifikationer (begge)	
Temperaturområde	Fluke FoodPro -30 °C til 200 °C Fluke FoodPro Plus -35 °C til 275 °C
Nøjagtighed	(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, afstandsaftægig	13 mm
Probespecifikationer (FoodPro Plus)	
Temperaturområde	FoodPro Plus -40 °C til 150 °C
Nøjagtighed	(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	FoodPro Plus 7-8 sekunder (3 tidskonstanter)
Probestørrelse	FoodPro Plus Diameter: 3,0 mm Længde: 90 mm
Sensortype	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	FoodPro 100 g (med batteri) FoodPro Plus 150 g (med batteri)
Mål	FoodPro 150 mm x 30 mm x 50 mm FoodPro Plus 165 mm x 32 mm x 50 mm
Strøm, batterilevetid	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	FoodPro 4-cifret, 0,2 °C FoodPro Plus 4-cifret, 0,1 °C
Hold-funktion for display (7 sekunder)	FoodPro ja FoodPro Plus ja
Baggrundsbelyst LCD-display	FoodPro nej FoodPro Plus ja
Temperaturdisplay	FoodPro 4-cifret, 0,2 °C opløsning FoodPro Plus 4-cifret, 0,1 °C opløsning
Maks. temperatur vises	FoodPro nej FoodPro Plus ja
Timer	FoodPro nej FoodPro Plus ja
Miljødata	IP54-forsegling (kan vaskes i hånden, kan ikke nedsænkes i vand)
Andre specifikationer (begge)	
Kalibreringscertifikat	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	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.

Modeller



Fluke FP Plus

FoodPro Plus termometer til overvågning af fødevarerikkerhed

Indeholder:

- Indbygget kontaktprobe
- 9 V alkalisk batteri
- Quick Start guide
- Brugervejledning
- Blødt bæreeui

Reserveprobe (se nedenfor) kan vælges som tilbehør.

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

©2022 Fluke Corporation. Alle rettigheder
forbeholdes.
Oplysningerne kan ændres uden forudgående
varsel.
01/2022

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