

Datos técnicos

Termómetro IR para alimentos Fluke FoodPro



Características principales

Termómetro de control de alimentos Fluke FoodPro

Este preciso termómetro sin contacto Fluke FoodPro de sencillo uso mide al instante la temperatura de superficie y permite de este modo a los usuarios realizar rápidas y frecuentes medidas de la temperatura sin contacto, sin que exista riesgo de contaminación cruzada.

- Rango de temperaturas infrarrojas de -35 °C a 275 °C
- Luces de comprobación (conformes a APPCC) para comprobaciones de tipo PASA/NO PASA instantáneo de temperaturas correctas o incorrectas.
- La iluminación LED del objetivo posibilita un enfoque preciso sobre el área de medida.
- Posibilidad de lavado a mano (sellado IP54)

Descripción general del producto: Termómetro IR para alimentos Fluke FoodPro

Fluke aporta su experiencia en materia de equipos de prueba y medida a la industria alimentaria con soluciones de medida de temperatura con y sin contacto. **El termómetro Fluke FoodPro** proporciona una solución completa de medida y monitoreo para los profesionales del sector alimentario. Dispone de dos útiles herramientas de control, diseñadas para permitir a los profesionales de este sector realizar medidas rápidas y precisas de la temperatura en alimentos, y evitar así posibles problemas de seguridad en los mismos.

El termómetro sin contacto **Fluke FoodPro** constituye la primera línea de defensa contra las temperaturas de recepción,

almacenamiento y mantenimiento incorrectas. Gracias a su tecnología de medida por infrarrojos, el termómetro FoodPro efectúa precisas lecturas de las temperaturas de superficie, lo que permite a los trabajadores realizar frecuentes y rápidas medidas de temperatura: más rápidas que las medidas efectuadas con termómetros de contacto y sin peligro de contaminación cruzada. El sistema de enfoque iluminado le facilita precisar el área de medida.

Aplicaciones útiles

- **Recepción de alimentos:** Use el termómetro FoodPro para comprobar de forma rápida la temperatura de los alimentos en el momento de su entrega o recepción según lo recomienda el programa APPCC.
- **Conservación de alimentos:** Sencillo monitoreo de alimentos calientes y refrigerados. Las luces de comprobación conformes a APPCC permiten un reconocimiento instantáneo de las temperaturas correctas o incorrectas.
- **Inspección:** Realice inspecciones continuas en líneas de producción y compruebe que se cumplen los requisitos locales relativos a seguridad de producción, manipulación y conservación de los alimentos.
- **Calibración del equipo:** Compruebe la temperatura de funcionamiento de refrigeradores, congeladores, parrillas, freidoras, calentadores de alimentos, así como de las unidades de almacenamiento en frío y en caliente, para evitar funcionamientos irregulares. De este modo evitará costos y pérdidas innecesarias como consecuencia de alimentos en mal estado o equipos que funcionan de forma ineficiente.
- **Comedores:** Sencilla comprobación de las temperaturas en todos los ámbitos del servicio de comidas para garantizar la seguridad, aumentar la calidad y reducir pérdidas.

Especificaciones: Termómetro IR para alimentos Fluke FoodPro

Especificaciones del infrarrojo	
Temperatura	-30 °C a 200 °C
Precisión	(supone una temperatura ambiente de funcionamiento de 23 °C ±2 °)
	Entre 0 °C y 65 °C: ±1 °C
	Por debajo de 0 °C: ±1 ° ±0.1 °C
	Por encima de 65 °C: ±1.5 % de la lectura
Tiempo de respuesta	< 500 ms después de la lectura inicial
Respuesta espectral	8 a 14 micrones
Emisividad	Prestablecida para aplicaciones de servicio de alimentos
Distancia al blanco/resolución óptica (D:S)	2.5:1 a 90 % de energía, típica
Rango de trabajo habitual (iluminación del objetivo)	≈25 mm a 250 mm
Tamaño mínimo del objetivo	12 mm ø
Desviación de la iluminación con respecto al canal de infrarrojos	13 mm
Especificaciones de funcionamiento:	
Repetibilidad	Dentro de las especificaciones de exactitud de la unidad
Temperatura ambiente de funcionamiento	0 °C a 50 °C
Humedad relativa	90 % (±5 %) de humedad relativa sin condensación, a 30 °C
Temperatura de almacenamiento	-20 °C a 60 °C
Peso	100 g (sin batería)
Dimensiones	150 x 30 x 50 mm

Potencia, vida útil de la batería	1 AA alcalina
Duración de la batería	Alcalina, 10 horas mínimo a 23 °C
Iluminación del objetivo	LED de alto brillo
Resolución de la pantalla	4 dígitos, 0.2 °C
Tiempo de retención en pantalla (7 segundos)	Sí
Pantalla LCD con retroiluminación	No
Pantalla de temperatura	4 dígitos, resolución de 0.2 °C
Temperatura máxima mostrada	No
Temporizador	No
Datos ambientales	Sellado conforme con la norma IP54 (lavado a mano, no sumergible)
Otras especificaciones	
Normas	Cumple las normas EN 61236-1 Emisiones electromagnéticas y susceptibilidad, EN 6101-1 Seguridad general, normas de sellado IP54 (lavado a mano, no sumergible)
Certificaciones	CE NSF
Garantía	2 años
Con una geometría de calibración de 279 mm, un diámetro de 140 mm y 0.97 de emisividad del cuerpo negro. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.	

Modelos



Fluke FP

Fluke FoodPro Infrared Food Thermometer

Includes:

- AA battery
 - Quick Start Guide
-

Fluke. *Manteniendo su mundo en marcha.*

Fluke Corporation
Everett, WA 98206 EE.UU.

Para obtener información adicional En EE. UU. (800) 443-5853

En Europa/Medio Oriente/África
+31 (0)40 267 5100

En Canadá (800)-36-FLUKE
www.fluke.com

Latin America
Tel: +1 (425) 446-5500
www.fluke.com/es-cl

©2021 Fluke Corporation. Reservados todos los derechos. Impreso en los Países Bajos. Información sujeta a modificación sin previo aviso.
12/2021

No está permitido modificar este documento sin autorización por escrito de Fluke Corporation.