

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 los 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	Preestablecida 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)
<b>Otras especificaciones</b>	
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](http://www.fluke.com)**

**Latin America**  
Tel: +1 (425) 446-5500  
[www.fluke.com/es-do](http://www.fluke.com/es-do)

©2022 Fluke Corporation. Reservados todos los derechos. Impreso en los Países Bajos. Información sujeta a modificación sin previo aviso.  
01/2022

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