

# Thermomètre alimentaire infrarouge FoodPro de Fluke



## Principales fonctions

### Thermomètre alimentaire FoodPro de Fluke

Facile à utiliser et redoutablement précis, le thermomètre infrarouge FoodPro de Fluke mesure instantanément la température de surface sans entrer en contact avec l'aliment. Les utilisateurs peuvent ainsi effectuer de fréquentes mesures de contrôle rapidement et sans risque de contamination croisée.

- Gamme de température infrarouge : de -35 à 275 °C
- Reconnaissance instantanée des températures sûres ou potentiellement à risque grâce aux voyants de contrôle HACCP.
- Visée précise grâce à l'illumination de la cible par lampe à diode intégrée.
- Lavable à la main (étanchéité IP54)

## Présentation du produit: Thermomètre alimentaire infrarouge FoodPro de Fluke

Fluke concentre son savoir-faire en matière d'appareils de contrôle et de mesure dans ses solutions de thermométrie, avec ou sans contact, destinées aux métiers de la restauration. Le **thermomètre FoodPro de Fluke** fournit une solution complète de mesure et de surveillance de température aux professionnels de la restauration. Avec deux outils d'inspection réunis en un seul appareil extrêmement utile, ils peuvent mesurer la température des denrées avec rapidité et précision, et détecter les dangers potentiels pour la santé.

Le **thermomètre sans contact** constitue la première ligne de défense contre des températures de réception, de conservation et de maintien inadaptées. Grâce à un procédé de mesure infrarouge, il permet de mesurer régulièrement les températures de surface. Plus rapide que les appareils de contact, il évite en outre tout risque de contamination croisée. L'illumination de la cible donne une vision claire de la surface mesurée.

### Applications utiles

- **Réception** : le thermomètre FoodPro permet de vérifier rapidement la température des denrées au point de livraison, comme le recommande le programme HACCP.
- **Conservation** : surveillance aisée de la température de conservation à froid ou de maintien à chaud des aliments. Les voyants de contrôle HACCP permettent une reconnaissance instantanée des températures sûres ou potentiellement à risque.
- **Inspection** : des inspections journalières de la chaîne alimentaire peuvent être effectuées pour s'assurer de la conformité avec les réglementations locales relatives à la surveillance de la température des aliments.
- **Étalonnage des équipements** : permet de vérifier la température de fonctionnement des réfrigérateurs, surgélateurs, grills, bains de friture, fours, ainsi que des chambres chaudes ou froides, afin de maintenir une qualité alimentaire constante, éviter un coûteux gaspillage et réduire les coûts de réparation grâce à une réaction rapide.
- **Service en salle** : une vérification aisée des températures dans chaque aspect du service accroît la sécurité et la qualité et limite le gaspillage.

## Spécifications: Thermomètre alimentaire infrarouge FoodPro de Fluke

Caractéristiques infrarouges	
Température	-30 °C à 200 °C
Précision	(sur la base d'une température ambiante de fonctionnement de 23 °C ±2 °)
	Entre 0 °C et 65 °C : ±1 °C
	En dessous de 0 °C : ±1 ° ±0,1 degrés/degrés
	Au-dessus de 65 °C : ± 1,5% de la mesure
Temps de réponse	< 500 ms après la lecture initiale
Réponse spectrale	8-14 µm
Émissivité	Préréglée pour les applications alimentaires
Distance au point de mesure/Résolution optique (D:S)	2,5:1 (90% de l'énergie)
Plage de fonctionnement type (illumination de la cible)	≈25 mm à 250 mm
Dimensions minimales de la cible	∅ 12 mm
Décalage illumination/canal IR	13 mm
Caractéristiques fonctionnelles	
Répétabilité	Comprise dans les caractéristiques de précision de l'instrument
Température de fonctionnement	0 °C à 50 °C
Humidité relative	90 % (±5 %) sans condensation à 30 °C
Température de stockage	-20 °C à 60 °C
Poids	100 g (pile comprise)

Dimensions	150 x 30 x 50 mm
Piles, durée de vie	1 pile alcaline AA
Autonomie de la pile	Alcaline, 10 heures minimum à 23 °C
Eclairage de la cible	DEL à haute luminosité
Résolution d'affichage	4 chiffres, 0,2 °C
Maintien de l'affichage (7 secondes)	Oui
Afficheur rétro-éclairé	Non
Affichage de la température	Résolution de 4 chiffres, 0,2 °C
Affichage de la température maximale	Non
Temporisateur	Non
Données relatives à l'environnement	Étanchéité IP54 (rinçable, ne pas plonger dans l'eau)
<b>Autres caractéristiques techniques</b>	
Normes	Conforme à la norme EN 61236-1 (Émissions électromagnétiques et susceptibilité), EN 6101-1 (Sécurité générale), degré de protection IP54 (rinçable, ne pas plonger dans l'eau)
Certifications	CE NSF
Garantie	2 ans
À géométrie d'étalonnage de 279 mm pour un diamètre de 140 mm, corps noir à émissivité 0,97. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis.	

## Modèles



### Fluke FP

Thermomètre alimentaire FoodPro

Comprend :

- Pile AA
- Guide de mise en route

*Soyez à la pointe du progrès avec **Fluke**.*

**Fluke Europe B.V.**

P.O. Box 1186  
5602 BD Eindhoven  
The Netherlands  
[www.fluke.com/fr](http://www.fluke.com/fr)

©2022 Fluke Corporation. Tous droits réservés.  
Informations modifiables sans préavis.  
01/2022

**En savoir plus:**

Middle East/Africa  
+31 (0)40 267 5100

**La modification de ce document est interdite sans  
l'autorisation écrite de Fluke Corporation.**