

Termômetro infravermelho FoodPro Plus



Principais recursos

Termómetro para Segurança Alimentar Fluke FoodPro

O termómetro para medições sem contacto Fluke FoodPro, fácil de usar e de extrema precisão, mede instantaneamente a temperatura da superfície, permitindo ao utilizador efectuar medições de temperatura sem contacto rápidas e frequentes, sem o risco de ocorrência de contaminação cruzada.

- Gama de temperaturas de infravermelhos entre -35 °C e 275 °C
- Luzes de verificação APPCC para identificação instantânea de temperaturas seguras/não seguras
- A iluminação do alvo por LEDs destaca toda a área de medição, para uma mira precisa
- Lavável à mão (vedação IP54)

Termómetro para Segurança Alimentar Fluke FoodPro Plus

O Fluke FoodPro Plus combina um termómetro para medição sem contacto por infravermelhos, para análises de superfície, com um termómetro de sonda, para leituras de temperatura interna. Um temporizador de contagem decrescente integrado, com alarme, monitoriza as verificações da linha de produtos alimentares, bem como a cozedura e os intervalos de arrefecimento.

Inclui todas as funções do FoodPro, mais as seguintes:

- Sonda integrada desdobrável, para medição da temperatura interna dos alimentos
- Gama de temperaturas da sonda entre -40 °C e 150 °C
- Temporizador de contagem decrescente para monitorizar os tempos de cozedura, arrefecimento e exposição APPCC
- Visor retroiluminado para uma leitura clara em áreas com pouca luminosidade

- Temperatura MÁX apresentada para consulta rápida

Informações gerais sobre o produto: Termômetro infravermelho FoodPro Plus

A Fluke coloca os seus conhecimentos sobre equipamentos de teste e medições ao serviço da indústria da produção alimentar, através de soluções para medição de temperatura com e sem contacto. A nova **série de termómetros Fluke FoodPro** constitui uma solução completa de medição e monitorização de temperatura para profissionais da área da produção alimentar. Inclui duas úteis ferramentas de verificação de temperatura, concebidas para permitir aos profissionais da área da produção alimentar medir com rapidez e precisão a temperatura dos alimentos e para ajudar a detectar potenciais problemas relacionados com segurança alimentar.

O termómetro para medições sem contacto **Fluke FoodPro** constitui a primeira linha de defesa contra temperaturas inadequadas de recepção, armazenamento e conservação. Através da utilização de uma técnica de medição por infravermelhos, o termómetro FoodPro de elevada precisão lê rapidamente as temperaturas da superfície, permitindo efectuar medições de temperatura rápidas e frequentes – mais rapidamente do que com termómetros de contacto e sem o receio de ocorrência de contaminação cruzada. O sistema de iluminação mostra a área de medição, facilitando o seu trabalho.

O **Fluke FoodPro Plus** inclui o mesmo scanner de medição por infravermelhos da temperatura da superfície, bem como um termómetro de sonda e um temporizador de contagem decrescente integrado, para a realização de inspecções completas da temperatura de alimentos e monitorização da cozedura e dos intervalos de arrefecimento.

Ambos os termómetros da série FoodPro são laváveis à mão e dispõem de luzes de verificação exclusivas APPCC, que indicam de imediato temperaturas de conservação seguras ou potencialmente não seguras a verde ou a vermelho.

Aplicações úteis

- **Recepção:** Utilize termómetros da série FoodPro para verificar rapidamente as temperaturas adequadas de alimentos no ponto de entrega, como recomendado pelo seu programa APPCC.
- **Conservação de alimentos:** Monitorize facilmente a conservação de alimentos quentes e frios. As luzes de verificação APPCC proporcionam a identificação instantânea de temperaturas seguras/não seguras.
- **Inspeção:** Realize inspecções diárias à linha de produtos alimentares, para assegurar a conformidade com os requisitos locais de monitorização da temperatura dos alimentos.
- **Calibração de equipamento:** Verifique a temperatura de funcionamento adequada de frigoríficos, congeladores, grelhadores, frigideiras e sistemas de aquecimento, bem como de unidades de armazenamento a quente e a frio, para evitar uma produção alimentar inconsistente e prejuízos com alimentos estragados, e ainda para permitir uma resposta mais rápida, reduzindo os custos com reparações de equipamento.
- **Sala de jantar:** Verifique facilmente as temperaturas imediatamente antes de servir os alimentos, para garantir a segurança, melhorar a qualidade e reduzir os desperdícios.

Especificações: Termômetro infravermelho FoodPro Plus

Especificações de infravermelhos (ambos)	
Gama de temperaturas	Fluke FoodPro -30 °C a 200 °C Fluke FoodPro Plus -35 °C a 275 °C
Precisão	(pressupõe temperatura ambiente de funcionamento de 23 °C ±2 °C)
	Entre 0 °C e 65 °C: ±1 °C
	Abaixo de 0 °C: ±1 °C ±0,1 graus/graus
	Acima de 65 °C: ±1,5 % da leitura
Tempo de resposta	<500 ms após a leitura inicial
Resposta espectral	8-14 micrones
Emissividade	Predefinição para aplicações de produção alimentar
Tamanho da distância para o ponto luminoso/resolução óptica (D.S)	2,5:1 a 90% de energia, típica
Gama de funcionamento típica (iluminação do alvo)	≈25 mm a 250 mm
Tamanho mínimo do alvo	12 mm ø
Desvio do ponto de iluminação para o canal de infravermelhos	13 mm
Especificações da sonda (FoodPro Plus)	
Gama de temperaturas	FoodPro Plus -40 °C a 150 °C
Precisão	(pressupõe temperatura ambiente de funcionamento de 23 °C ±2 °C)
	FoodPro Plus Entre -5 °C e 65 °C: ±0,5 °C
	Abaixo de -5 °C: ±1 °C
	Acima de 65 °C: ±1% da leitura
Tempo de resposta	FoodPro Plus 7-8 segundos (3 constantes de tempo)
Dimensões da sonda	FoodPro Plus Diâmetro: 3,0 mm
	Comprimento: 90 mm
Tipo de sensor	FoodPro Plus Platina de película fina, classe A, dispositivo térmico de resistência (RTD)
Especificações de funcionamento (ambos)	
Repetibilidade	Dentro das especificações de precisão da unidade
Gama de temperatura ambiente de funcionamento	0 °C a 50 °C
Humidade relativa	90% (+/- 5%) RH sem condensação a 30 °C
Temperatura de armazenamento	-20 °C a 60 °C
Peso	FoodPro 100 g (com pilha)
	FoodPro Plus 150 g (com pilha)
Dimensões	FoodPro 150 mm x 30 mm x 50 mm
	FoodPro Plus 165 mm x 32 mm x 50 mm
Alimentação, vida útil da bateria	FoodPro 1 pilha alcalina AA
	FoodPro Plus Pilha alcalina de 9 V
Vida útil da bateria	alcalinas Mínimo de 10 horas a 23 °C
Iluminação do alvo	LED de brilho elevado
Resolução do visor	FoodPro 4 dígitos, 0,2 °C
	FoodPro Plus 4 dígitos, 0,1 °C
Retenção de visualização (7 segundos)	FoodPro sim
	FoodPro Plus sim
Visor LCD retroiluminado	FoodPro não
	FoodPro Plus sim
Visor de temperatura	FoodPro 4 dígitos, resolução de 0,2 °C
	FoodPro Plus 4 dígitos, resolução de 0,1 °C
Temperatura máxima apresentada	FoodPro não
	FoodPro Plus sim
Temporizador	FoodPro não
	FoodPro Plus sim
Dados ambientais	Vedação IP54 (lavável à mão, não submersível)
Outras especificações (ambos)	
Certificado de calibração	FoodPro Plus Precisão de calibração com deteção NIST e DKD
Padrões	Em conformidade com a norma EN 61236-1, relativa a Emissões Electromagnéticas e Susceptibilidade, EN 6101-1, relativa a Segurança Geral, Vedação IP54 (lavável à mão, não submersível)
Certificações	CE NSF
Garantia	2 anos
Opções/acessórios	FoodPro Plus Sonda de substituição

A uma geometria de calibração de 279 mm, com um diâmetro de 140 mm e corpo negro de emissividade 0,97.
As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelos



Fluke FP Plus

Termómetro para Segurança Alimentar FoodPro Plus

Inclui:

- Sonda de contacto incorporada
- Pilha alcalina de 9 V
- Guia de Iniciação Rápida
- Guia do Operador
- Bolsa de transporte flexível

Uma sonda para substituição no terreno (ver abaixo) está disponível como acessório opcional.

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

Fluke Corporation
PO Box 9090, Everett, WA 98206 EUA

Para obter mais informações, ligue para os seguintes números:

Tel: (11) 3530-8901
Email: info@fluke.com.br
www.fluke.com/pt-br

Fluke do Brasil Ltda
CENESP Av. Maria Coelho Aguiar,
215 – Bloco G, 1º andar
São Paulo/SP – CEP: 05804-900

©2021 Fluke Corporation. Todos os direitos reservados. Os dados fornecidos estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.
12/2021

É proibido modificar este documento sem permissão escrita da Fluke Corporation.