

Teknik veriler

FoodPro Gıda Emniyeti Termometreleri



Temel özellikler

Fluke FoodPro Gıda Güvenliği Termometresi

Kolay kullanılır ve çok yüksek doğruluklu Fluke FoodPro temassız termometre yüzey sıcaklıklarını anında ölçerek, çapraz girişim riski olmadan, kullanıcıların, hızlı ve sık aralıklarla temassız sıcaklık ölçümleri yapmasını sağlar.

- -35 ile 275 °C arası infrared sıcaklık kademesi
- Güvenli/güvensiz sıcaklıkları anında tanırmak için HACCP kontrol ışıkları
- LED hedef aydınlatma, doğru hedef saptam için tüm ölçüm noktasını belirtir
- Elde yıkanabilir (IP54 koruma sınıfı)

Fluke FoodPro Plus Gıda Güvenliği Termometresi

Fluke FoodPro Plus, yüzey sıcaklıkları için infrared temassız termometre ile, iç sıcaklıklar için probu termometreyi birleştirir. Alarm özellikli tümleşik zamanlayıcı, hat kontrollerinin yanısıra pişirme ve soğutma sürelerini de izler.

FoodPro'nun tüm özelliklerine ilave olarak şunlara da sahiptir.

- Gıda içi sıcaklıkları ölçmek için tümleşik, katlanır prob
- -40 ile 200 °C arası prob sıcaklığı
- Pişirme, soğutma ve HACCP maruz kalma sürelerini izlemek için zamanlayıcı

- Zayıf aydınlatmalı alanlar için arka ışıklı gösterge
- Hızlı referans olması açısından MAKS sıcaklık gösterilir

Ürün İncelemesi: FoodPro Gıda Emniyeti Termometreleri

Fluke, temaslı ve temassız sıcaklık ölçme çözümleriyle birlikte test ve ölçüm ekipmanlarındaki uzmanlığını gıda endüstrisine sunmaktadır. Yeni **Fluke FoodPro Termometre Serisi**, gıda profesyonelleri için komple sıcaklık ölçüm ve izleme çözümü sunmaktadır. Gıda profesyonellerin hızlı ve doğru olarak gıda ürünlerinin sıcaklıklarını ölçmelerini sağlayarak potansiyel gıda güvenliği problemlerini saptamalarına yardımcı olmak için tasarlanmış, iki adet kullanışlı, sıcaklık inceleme cihazı dahildir.

Fluke FoodPro temassız termometre, gıdaların alınma, depolanma ve saklama sıcaklıklarının uygun olmamasına karşı ilk savunma hattıdır. İnfrared ölçüm tekniği kullanan, yüksek doğruluklu FoodPro, hızlı bir şekilde yüzey sıcaklıklarını okuyarak, kontak (temaslı) cihazlardan daha hızlı ve çapraz girişim korkusu olmadan, çalışanların hızlı ve sık bir şekilde ölçümler yapmasını sağlar. Kolay görülebilen aydınlatma ışığı ölçüm alanının gösterir.

Fluke FoodPro Plus, aynı infrared yüzey sıcaklığı okuyucunun yanısıra, gıda sıcaklıklarını incelemek, pişirme ve soğutma aralıklarını izlemek için tümleşik bir zamanlayıcı ve bir prob tipi termometre de içerir.

Her iki FoodPro Serisi termometre de elde yıkanabilir ve eşsiz HACCP kontrol ışıklarına sahiptir. Bu ışıklar kırmızı veya yeşil ışık ile güvenli veya potansiyel olarak güvensiz saklama sıcaklıklarını anında gösterir.

Yararlı uygulamalar

- **Alınıyor:** HACCP programınızın önerdiği gibi gıda ürünlerinin sıcaklıklarını, gönderildikleri yerde kontrol etmek ve doğru olduklarından emin olmak için FoodPro Serisi termometreleri kullanın.
- **Gıda saklama:** Sıcak ve soğuk gıdaların saklanma koşullarını kolayca izleyin. HACCP kontrol ışıkları güvenli/güvensiz sıcaklıkları anında tanır.
- **Muayene:** Lokal gıda sıcaklığı izleme şartlarına uymak için günlük gıda hattı incelemeleri yapın.
- **Ekipman Kalibrasyonu:** Gıda sunum kalitesindeki düşüşleri ve maliyetli gıda bozulmalarını önlemek, ekipman onarım maliyetlerini düşürmek üzere daha hızlı tepki vermek için, soğutucuların, dondurucuların, ızgaraların, kızartıcıların, ısıtıcıların yanısıra sıcak ve soğuk saklama ünitelerinin doğru çalışma sıcaklıklarında olduklarını doğrulayın.
- **Yemek odası:** Güvenlik sağlamak, kaliteyi yükseltmek ve atıkları azaltmak için gıda sunumunun her aşamasındaki sıcaklıkları kolayca doğrulayın.

Özellikler: FoodPro Gıda Emniyeti Termometreleri

İnfrared Özellikler (her ikisi)		
Sıcaklık	Fluke FoodPro	-30 °C ile 200 °C arası
	Fluke FoodPro Plus	-35 °C ile 275 °C arası

Doğruluk	(23 °C ±2 ° çalışma ortamı sıcaklığı olduğu varsayılır)	
	0 °C ve 65 °C arası: ±1 °C	
	0 °C'nin altında : ±1 ° ±0.1 derece/derece	
	65 °C'nin üstünde): okuma değerinin ± %1.5'i	
Tepki süresi	ilk okumadan sonra <500 ms	
Spektral tepki	8-14 mikron	
Emissivite	Gıda sunum uygulamaları için önceden ayarlanmış	
Mesafe nokta oranı/Optik Çözünürlük (D:S)	2.5:1 @ %90 enerji, tipik	
Tipik çalışma kademesi (hedef aydınlatma)	≈25 mm ile 250 mm arası	
Minimum hedef boyutu	12 mm ø	
Aydınlatma ile IR kanalı arası ofset	13 mm	
Prob Özellikleri (FoodPro Plus)		
Sıcaklık	FoodPro Plus	-40 °C ile 200 °C arası
Doğruluk	(23 °C ±2 ° çalışma ortamı sıcaklığı olduğu varsayılır)	
	FoodPro Plus	-5 °C ve 65 °C arası: ±0.5 °C
	-5 °C'nin altında : ±1 °C	
	65 °C'nin üstünde): okuma değerinin ± %1'i	
Tepki süresi	FoodPro Plus	7-8 saniye (3 zaman sabiti)
Prob boyutları	FoodPro Plus	Çap: 3.0 mm
		Uzunluk: 90 mm
Sensör Tipi	FoodPro Plus	İnce film platin, sınıf A, Direnç
		Termal cihaz (RTD)
Operasyonel Özellikler (her ikisi)		
Tekrarlanabilirlik	Cihazın doğruluk özellikleri içinde	
Çalışma ortamı sıcaklığı	0 °C ile 50 °C arası	
Bağıl Nem	%90 (+/- %5) RH yoğunlaşmaksızın @ 30 °C	
Saklama Sıcaklığı	-20 °C ile 60 °C arası	

Ağırlık	FoodPro	100 g (pil ile)
	FoodPro Plus	150 g (pil ile)
Boyutlar	FoodPro	150 mm x 30 mm x 50 mm
	FoodPro Plus	165 mm x 32 mm x 50 mm
Güç, pil ömrü	FoodPro	1 adet AA alkalin
	FoodPro Plus	9 V alkalin
Pil Ömrü	alkalin	10 saat minimum @ 23 °C
Hedef aydınlatma	Yüksek Parlaklıklı LED	
Gösterge Çözünürlüğü	FoodPro	4 dijit, 0.2 °C
	FoodPro Plus	4 dijit, 0.1 °C
Gösterge hold (7 saniye)	FoodPro	evet
	FoodPro Plus	evet
LCD arka ışıklı gösterge	FoodPro	hayır
	FoodPro Plus	evet
Sıcaklık göstergesi	FoodPro	4 dijit, 0.2 °C çözünürlük
	FoodPro Plus	4 dijit, 0.1 °C çözünürlük
Maksimum sıcaklık gösterme	FoodPro	hayır
	FoodPro Plus	evet
Zamanlayıcı	FoodPro	hayır
	FoodPro Plus	evet
Çevresel Veriler	IP54 koruma (elde yıkanabilir, suya daldırılmaz)	
Diğer Özellikler (her ikisi)		
Kalibrasyon Sertifikası	FoodPro Plus	NIST ve DKD izlenebilirlikli kalibrasyon doğruluğu
Standartlar	EN 61236-1 Elektromanyetik Emisyonlar ve Duyarlılık standardına ve EN 6101-1 Genel Güvenlik standardına uyumludur, IP54 koruma sınıfı (elde yıkanabilir, suya batırılmaya uygun değil)	
Sertifikalar	CE NSF	
Garanti	2 yıl	

Opsiyonlar/Aksesuarlar

FoodPro Plus

Yedek prob

140 mm çap ile 279 mm kalibrasyon geometrisi, 0/97 emissiviteli siyah gövde.

zellikler önceden haber vermeksizin deęiřtirilebilir.

Modeller



Fluke FP

FoodPro Gıda Güvenliği Termometresi

Dahil olanlar:

- AA pil
- Hızlı Başlangıç Rehberi

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

Fluke TURKIYE
P.O. Box 1186
5602 BD Eindhoven
The Netherlands
www.fluke.com.tr

©2022 Fluke Corporation. All rights reserved.
Data subject to alteration without notice.
11/2022

Mer information:

U.S.A. (800) 443-5853 TR +31 (0)40 267 5100 Canada
(905) 890-7600 Övrigt +1 (425) 446-5500

**Modification of this document is not permitted
without written permission from Fluke Corporation.**