

	<b>FoodPro (Fluke FP)</b>	<b>FoodPro Plus (Fluke FP PLUS)</b>	
<b>Termometro a infrarossi</b>	<b>Intervallo di temperatura</b>	-30 °C to 200 °C	-35 °C to 275 °C
	<b>Precisione</b> (Presuppone una temperatura ambiente/d'esercizio di 23 °C ± 2 °C)	Tra 0 °C e 65 °C: ± 1 °C Inferiore a 0 °C: ± 1 °C ± 0,1 grado/grado Superiore a 65 °C: ± 1,5% di lettura	Tra 0 °C e 65 °C: ± 1 °C Inferiore a 0 °C: ± 1 °C ± 0,1 grado/grado Superiore a 65 °C: ± 1,5% di lettura
	<b>Tempo di risposta</b>	< 500 ms dopo la lettura iniziale	< 500 ms dopo la lettura iniziale
	<b>Risposta spettrale</b>	8-14 microns	8-14 microns
	<b>Emissività</b>	Preimpostata per le applicazioni alimentari	Preimpostata per le applicazioni alimentari
	<b>Rapporto distanza-punto (D:S) / Risoluzione ottica</b>	2,5:1 al 90% di energia, valore tipico	2,5:1 al 90% di energia, valore tipico
	<b>Gamma operativa tipica</b> (Illuminazione oggetto)	≈25 mm - 250 mm	≈25 mm - 250 mm
	<b>Dimensioni minime oggetto</b>	12 mm Ø	12 mm Ø
	<b>Illuminazione offset canali IR</b>	13 mm	13 mm
<b>Termometro con sonda</b>	<b>Intervallo di temperatura</b>	–	da -40 °C a 200 °C
	<b>Precisione</b> (Presuppone una temperatura ambiente/d'esercizio di 23 °C ± 2 °C)	–	Tra -5 °C e 65 °C: ± 0,5 °C. Inferiore a -5 °C: ± 1 °C Superiore a 65 °C: ± 1% di lettura
	<b>Tempo di risposta</b>	–	7-8 secondi (3 costanti di tempo)
	<b>Dimensioni della sonda</b>	–	Diametro: 3,0 mm Lunghezza: 80 mm
	<b>Tipo di sensore</b>	–	Sottile pellicola di platino, Classe A, Dispositivo a resistenza termica (RTD)
<b>Operativo</b>	<b>Ripetibilità:</b>	Entro le specifiche di precisione dell'unità	Entro le specifiche di precisione dell'unità
	<b>Temperatura ambiente di esercizio</b>	Da 0 °C a 50 °C	Da 0 °C a 50 °C
	<b>Umidità relativa</b>	90 % (± 5%) umidità relativa non condensante a 30 °C	90 % (± 5%) umidità relativa non condensante a 30 °C
	<b>Temperatura di stoccaggio</b>	da -20 °C a 60 °C	da -20 °C a 60 °C
	<b>Peso/Dimensioni</b> (con batteria)	100 g 150 mm x 30 mm x 50 mm	150 g 165 mm x 32 mm x 50 mm
	<b>Alimentazione</b>	Batteria alcalina 1 AA	Batteria alcalina 9 V
	<b>Durata batterie</b> (alcaline)	10 ore minimo a 23 °C	10 ore minimo a 23 °C
	<b>Luce per illuminazione dell'oggetto</b>	LED ad alta luminosità	LED ad alta luminosità
	<b>Mantenimento display</b> (7 secondi)	•	•
	<b>Display LCD retroilluminato</b>	–	•
	<b>Visualizzazione temperature</b>	4 cifre, risoluzione 0,2 °C	4 cifre, risoluzione 0,1 °C
	<b>Ø max. Temp. Visualizzato</b>	–	•
	<b>Timer</b>	–	Temporizzatore di conto alla rovescia integrato, regolabile da 10 secondi a 7 ore e 59 minuti
	<b>Condizioni ambientali</b>	Sigillato IP54 (lavabile a mano, senza immersione)	Sigillato IP54 (lavabile a mano, senza immersione)
<b>Altro</b>	<b>Certificato di calibrazione</b>	–	Precisione di calibrazione con tracciabilità NIST e DKD
	<b>Standard</b>	Conformità agli standard di emissione e suscettività elettromagnetica EN 61326-1 e di sicurezza generale EN 61010-1	Conformità agli standard di emissione e suscettività elettromagnetica EN 61326-1 e di sicurezza generale EN 61010-1
	<b>Certificazioni</b>	CE NSF	CE NSF
	<b>Garanzia</b>	2 anni, limitata	2 anni, limitata
	<b>Accessori in dotazione</b>	Batteria, Guida per l'utente	Batteria, custodia di trasporto, Manuale per l'utente, Guida rapida all'utilizzo
	<b>Accessori opzionali</b>	–	Sonda di ricambio (SONDA FP)

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

**Fluke Italia S.r.l.**  
 Viale Lombardia, 218  
 20047 Brugherio (MI)  
 Tel. 039.28973.1  
 Fax 039.2873556  
 E-mail: info@it.fluke.nl  
[www.fluke.it](http://www.fluke.it)



**FLUKE®**



## **Serie FoodPro** Strumenti per la misura della temperatura



**Scansione** Rapida scansione dei valori di temperatura senza rischio di contaminazioni

**Sonda** Verifica delle temperature interne mediante termometro con sonda rivolta verso il basso *(solo per unità FoodPro Plus)*

**Timer** Allarmi regolabili per l'impostazione di promemoria di controllo delle linee *(solo per unità FoodPro Plus)*

**Controllo HACCP** Indicatori luminosi per la segnalazione tempestiva delle temperature potenzialmente pericolose

**Lavabile a mano** Sigillato ermeticamente secondo gli standard IP54 per garantire la massima durata e precisione

**Illuminazione localizzata** Misure a infrarossi indicate da spie LED

**Maggiore durata** Garanzia standard di due anni per un uso normale

## La serie di termometri Fluke FoodPro fornisce soluzioni avanzate per la misurazione della temperatura nelle applicazioni dell'industria della ristorazione.

I professionisti del settore comprendono appieno la necessità di eseguire il monitoraggio dei cibi in modo completo, preciso e rapido in tutte le fasi, dalla ricezione, alla conservazione, al momento in cui vengono serviti. Il monitoraggio della temperatura è fondamentale per garantire la sicurezza degli alimenti. Il regolare monitoraggio

delle temperature e il rispetto delle norme di sicurezza alimentare consentono di migliorare il servizio, la sicurezza dei cibi, nonché di prevenire perdite e sprechi. La combinazione di entrambi i termometri FoodPro fornisce una soluzione completa di misura e monitoraggio della temperatura per i professionisti del settore della ristorazione.

### Termometro FoodPro La prima linea di protezione

L'uso del termometro senza contatto FoodPro è il primo livello di protezione nella battaglia contro la ricezione, lo stoccaggio e la conservazione di prodotti a temperature inadeguate. Grazie agli infrarossi, il termometro FoodPro ad alta precisione è in grado di rilevare velocemente le temperature di superficie, consentendo agli operatori di eseguire misure di temperatura in modo più rapido e frequente rispetto alle unità di contatto e senza il rischio di contaminazione. La spia luminosa facilmente visibile mostra il punto di misura della temperatura ed elimina ogni dubbio di localizzazione.



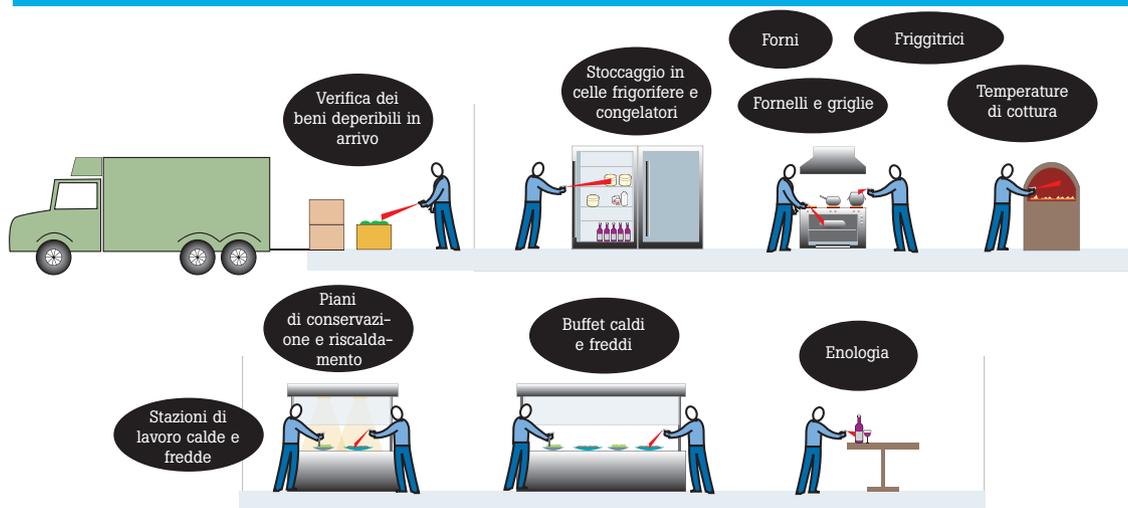
### Termometro FoodPro Plus La soluzione completa per la temperatura



Il termometro Fluke FoodPro Plus combina le funzionalità di un dispositivo di scansione a infrarossi della temperatura di superficie e di un termometro con sonda, ed è dotato di un temporizzatore per il conto alla rovescia per il monitoraggio dei controlli delle linee e dei tempi di cottura e raffreddamento. La funzione a infrarossi integra una luce per l'illuminazione dell'oggetto, per consentire la localizzazione e l'individuazione rapida dei punti di misura; sul display a doppia lettura viene visualizzata la temperatura più elevata rilevata insieme alla lettura corrente. La sonda RTD (Resistant Thermal Device) a risposta rapida, dotata di punta al platino, non richiede alcun intervento di ricalibrazione.

Il termometro FoodPro è uno strumento indispensabile, resistente nel tempo e robusto, adatto a tutti i tipi di applicazioni alimentari.

## Molteplici possibilità d'uso in ogni cucina e nelle mense



### Controllo delle linee senza contatto

Gli standard industriali richiedono l'esecuzione della misura di temperatura interna per i controlli in linea mediante una sonda che penetri almeno 25 mm al di sotto della superficie (standard 2001 NSF/ANSI 7, sezione 6.3.2). Per eseguire una procedura simile con il termometro Fluke FoodPro, introdurre la sonda dello strumento a una profondità di 25 mm e rilevare la temperatura con il dispositivo di scansione a infrarossi. L'uso di un termometro a infrarossi, grazie alla sua rapidità, permette di eseguire controlli delle linee 10-20 volte più veloci rispetto a un'unità di contatto e allo stesso tempo consente di eliminare il rischio di contaminazione.



Friggitrici



Sonda per carni e pollame



Stoccaggio a basse temperature



Preparazione dei cibi



Piani a vapore ed espositori insalate



Sigillato IP54 per una facile pulizia

## Controllo HACCP

L'individuazione delle temperature critiche non è mai stata più semplice o rapida. Tutti i modelli FoodPro sono dotati di spie luminose "go-no-go" che indicano all'istante la conformità delle temperature agli standard HACCP di conservazione dei cibi a caldo o a freddo. La luce verde indica che le temperature di conservazione dei cibi a caldo e a freddo sono sicure, mentre la luce rossa indica temperature degli alimenti potenzialmente pericolose.

Le autorità governative locali consigliano l'utilizzo delle soglie di temperatura secondo gli standard HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) specificati in base a direttive temporali e termiche. Queste direttive sono raccomandate ai professionisti del settore della ristorazione e agli organi relativi per il controllo delle temperature di stoccaggio, cottura, raffreddamento degli alimenti, nonché del periodo di tempo in cui i prodotti alimentari possono essere mantenuti in tutta sicurezza a particolari temperature.

