

Technische daten

Ersatzmessfühler für Fluke-Thermometer FoodPro Plus







Wichtigste Merkmale

Fluke-Thermometer der Serie FoodPro Plus für Lebensmittelsicherheit

Fluke FoodPro Plus umfasst ein berührungsloses Infrarot-Thermometer zur Messung von Oberflächentemperaturen sowie einen Einstech-Messfühler zur Ermittlung von Lebensmittel-Innentemperaturen. Ein integrierter Timer mit Alarm-Funktion überwacht fällige Lebensmittelprüfungen sowie Koch- und Kühlintervalle.

Enthält alle Funktionen von FoodPro sowie:

- Integrierter, ausklappbarer Einstech-Messfühler zur Ermittlung von Lebensmittel-Innentemperaturen
- Messfühler-Temperaturbereich von -40 °C bis 200 °C
- Timer mit Alarm-Funktion zur Überwachung von Koch- und Kühlvorgängen sowie Einschaltzeiten nach HACCP
- Display mit Hintergrundbeleuchtung für den Einsatz in schlecht beleuchteten Umgebungen
- Anzeige der Maximaltemperatur

Produktübersicht: Ersatzmessfühler für Fluke-Thermometer

FoodPro Plus

Fluke bringt mit Kontaktthermometern und berührungslosen Thermometern sein Know-how bei Prüf- und Messgeräten in die Lebensmittelindustrie ein. Mit der Fluke-Serie der **Thermometer FoodPro** haben Lebensmittelspezialisten eine Komplettlösung zur Temperaturmessung- und -überwachung zur Hand. Die Serie umfasst zwei Temperaturmessgeräte, mit denen Lebensmittelspezialisten schnell und exakt die Temperatur von Lebensmitteln ermitteln und potentielle Probleme bezüglich Lebensmittelsicherheit aufspüren können.

Das **Fluke FoodPro Plus** ist ein Kombigerät mit der gleichen berührungslosen Messung von Oberflächentemperaturen wie Fluke FoodPro. Zusätzlich bietet es einen Einstech-Messfühler und einen integrierten Alarm-Timer zur regelmäßigen Temperaturkontrolle von Lebensmitteln sowie zum Überwachen von Koch- und Kühlintervallen.

Die Thermometer der Serie FoodPro Plus sind per Hand abwaschbar und verfügen über einzigartige HACCP-Kontrollanzeigen, die mittels grünen oder roten LEDs sichere oder möglicherweise unsichere Haltetemperaturen anzeigen.

Nützliche Anwendungen

- **Wareneingang:** Prüfen Sie mit den Thermometern der Serie FoodPro Plus, ob die Lebensmittel bei Lieferung den laut HACCP-Programm empfohlenen Temperaturen entsprechen.
- **Heiß-/Kalthalten von Lebensmitteln:** Überwachen Sie auf einfache Art die korrekte Heiß- bzw. Kalthaltung von Lebensmitteln. HACCP-Kontrollanzeigen ermöglichen ein sofortiges Erkennen sicherer bzw. unsicherer Temperaturen.
- **Prüfung:** Führen Sie tägliche Prüfungen an Lebensmitteln aus, um die Übereinstimmung mit den örtlichen Temperaturüberwachungsrichtlinien zu gewährleisten.
- **Gerätekalibrierung:** Überprüfen Sie die Betriebstemperatur von Kühl- und Gefrierschränken, Grills, Fritteusen, Warmhalteplatten sowie von Heiß- und Kalthalteeinheiten, um ungleichmäßige Lebensmittelqualität und verdorbene Lebensmittel zu vermeiden, schneller auf Probleme reagieren zu können und gleichzeitig die Reparaturkosten von Geräten zu senken.
- **Restaurant:** Überprüfen Sie auf einfache Art Lebensmitteltemperaturen in der Gastronomie, um Sicherheit zu gewährleisten, die Qualität zu steigern und Ausschuss zu reduzieren.

Technische Daten: Ersatzmessfühler für Fluke-Thermometer FoodPro Plus

Infrarotdaten	
Temperatur	-35 °C bis 275 °C
Genauigkeit	(bei einer Betriebstemperatur von 23 °C ±2 °C)
	Zwischen 0 °C und 65 °C: ±1 °C
	Unter 0 °C: ±1 °C ±0,1 °C pro °C
	Über 65 °C: ±1,5 % vom Messwert
Ansprechzeit	< 500 ms nach der ersten Messung
Spektralempfindlichkeit	8-14 µm

Emissionsgrad	Voreingestellt für Lebensmil
Verhältnis Abstand zu Messfleckdurchmesser (D:S)	2,5:1 bei 90 % Energie, typisch
Typischer Arbeitsbereich (Messfleckbeleuchtung)	Ø25 mm bis 250 mm
Minimale Messfleckgröße	12 mm Ø
Versatz von Beleuchtung zum IR-Kanal	13 mm
Messfühlerdaten	
Temperatur	-40 °C bis 200 °C
Genauigkeit	(bei einer Betriebstemperatur von 23 °C ±2 °C)
	Zwischen -5 °C und 65 °C: ±0,5 °C
	Unter -5 °C: ±1 °C
	Über 65 °C: ±1 % vom Messwert
Ansprechzeit	7-8 Sekunden (3 Zeitkonstanten)
Abmessungen Messfühler	Durchmesser: 3,0 mm
	Länge: 90 mm
Sensortyp	Dünnschicht-Platin, Resistance
	Thermal device (RTD)
Betriebsdaten	
Reproduzierbarkeit	In der Ungenauigkeit des Geräts enthalten
Betriebstemperatur	0 °C bis 50 °C
Relative Luftfeuchte	90 % (±5 %) r. F. nicht-kondensierend bei 30 °C
Lagerungstemperatur	-20 °C bis 60 °C
Gewicht	150 g (inkl. Baerie)
Abmessungen	165 x 32 x 50 mm
Stromversorgung, Baerielebensdauer	9-V-Baerie (Alkali)
Betriebsdauer mit einem Baeriesatz	Alkali: mindestens 10 Stunden bei 23 °C Umgebungstemperatur
Messfleckbeleuchtung	High-Brightness-LED
Displayauflösung	4 Stellen, 0,1 °C
Display-Hold (7 Sekunden)	Ja
LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung	Ja
Temperaturanzeige	4-stellig, 0,1 °C Auflösung
Anzeige der Maximaltemperatur	Ja
Zeitgesteuerte Prüfung	Ja
Umgebungs- daten	Schutzklasse IP 54 (per Hand abwaschbar, nicht vollständig eintauchen)

Sonstige Daten (beide Versionen)

Kalibrierzertifikat	Rückführbar auf NIST und PTB (DKD)
Normen	Gerät entspricht den Normen EN 61236-1 (Störfestigkeit) und EN 61010-1 (elektrische Sicherheit), Schutzklasse IP 54 (per Hand abwaschbar, nicht vollständig eintauchen)
Zertifizierungen	CE NSF
Gewährleistung	2 Jahre
Optionen/Zubehör	Ersatzmessfühler
Kalibrierungsgeometrie von 279 mm mit 140 mm Durchmesser, 0,97 Emissivität Blackbody. Die Angaben können jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden.	

Fluke. *Damit Ihre Welt intakt bleibt.*

Fluke Deutschland GmbH

In den Engematten 14

79286 Glottertal

Telefon: 0 69 2 2222 0203

E-Mail: CS.Deutschland-ELEK@Fluke.com

E-Mail: CS.Deutschland-INDS@Fluke.com

www.fluke.de

©2025 Fluke Corporation. Alle Rechte vorbehalten.

Anderungen vorbehalten

04/2025

Technischer Beratung:

Beratung zu Produkteigenschaften, Spezifikationen,

Messgeräte und Anwendungsfragen

Tel.: +49 (0) 7684 8 00 95 45

E-Mail: techsupport.dach@fluke.com

**Dieses Dokument darf nicht ohne die schriftliche
Genehmigung der Fluke Corporation geändert
werden.**