

Technische daten

Infrarot-Thermometer Fluke FoodPro Plus





Wichtigste Merkmale

Fluke-Thermometer der Serie FoodPro Plus für Lebensmittelsicherheit

Fluke FoodPro Plus umfasst ein berührungsloses Infrarotthermometer 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 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: Infrarot-Thermometer Fluke 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 Plus** 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: Infrarot-Thermometer Fluke 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 Lebensmittel
Verhältnis Abstand zu Messfleckdurchmesser (D:S)	2,5:1 bei 90 % Energie, typisch
Typischer Arbeitsbereich (Messfleckbeleuchtung)	25 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. Batterie)
Abmessungen	165 x 32 x 50 mm
Stromversorgung, Batterielebensdauer	9-V-Batterie (Alkali)
Betriebsdauer mit einem Batteriesatz	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
Umgebungsdaten	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.	

Modelle



Fluke FP Plus

Fluke-Thermometer der Serie FoodPro Plus für Lebensmittelsicherheit

Lieferumfang:

- Integrierter Temperaturfühler
- 9-V-Batterie (Alkali)
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung
- Weiche Tragetasche

Optional ist ein Ersatzmessfühler (siehe unten) erhältlich.

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

03/2025

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.**