

Technische daten

Infrarot-Thermometer Fluke FoodPro für Lebensmittelsicherheit



Wichtigste Merkmale

Fluke-Thermometer der Serie FoodPro für Lebensmittelsicherheit

Mit dem bedienungsfreundlichen und hochgenauen berührungslosen Thermometer Fluke FoodPro lassen sich Oberflächentemperaturen sofort ermitteln. Dadurch können Anwender schnell und häufig berührungslose Temperaturmessungen durchführen, ohne das Risiko von Kreuz-Kontaminationen einzugehen.

- Infrarot-Temperaturbereich von -35 °C bis 275 °C
- HACCP-Kontrollanzeigen zum sofortigen Erkennen sicherer bzw. unsicherer Temperaturen
- LED-Messfleckbeleuchtung leuchtet den gesamten Messfleck aus, um höchste Genauigkeit zu erzielen
- Durch Schutzklasse IP 54 per Hand abwaschbar

Produktübersicht: Infrarot-Thermometer Fluke FoodPro für Lebensmittelsicherheit

Fluke bringt mit Kontaktthermometern und berührungslosen Thermometern sein Know-how bei Prüf- und Messgeräten in die Lebensmittelindustrie ein. Mit dem **Thermometer Fluke FoodPro** haben Lebensmittel spezialisten eine Komplettlösung zur Temperaturmessung und -überwachung zur Hand. Die Serie umfasst zwei

Temperaturmessgeräte, mit denen Lebensmittel spezialisten schnell und exakt die Temperatur von Lebensmitteln ermitteln und potentielle Probleme bezüglich Lebensmittelsicherheit aufspüren können.

Das berührungslose Thermometer **FoodPro von Fluke** ist das wichtigste Werkzeug gegen unvorschriftsmäßige Warenlieferungen, unsachgemäße Lagerung und Fehler bei Aufbewahrungstemperaturen. Mittels Infrarot kann das überaus präzise FoodPro schnell Oberflächentemperaturen messen, wodurch Mitarbeiter schneller und häufiger als mit Kontaktthermometern Messungen durchführen können und keine Angst mehr vor Kreuz-Kontaminationen haben müssen. Mit der gut sichtbaren Messfleckbeleuchtung wird die Messzone deutlich angezeigt.

Nützliche Anwendungen

- **Wareneingang:** Prüfen Sie mit den Thermometern der Serie FoodPro, 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 für Lebensmittelsicherheit

Infrarotdaten	
Temperatur	-30 °C bis 200 °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/Optische Auflösung	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
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	100 g (inkl. Baerie)
Abmessungen	150 x 30 x 50 mm
Stromversorgung, Baerielebensdauer	1 Alkali-Baerie Typ AA (LR 6)
Baeriebetriebsdauer	Alkali, mindestens 10 Stunden bei 23 °C Umgebungstemperatur
Messfleckbeleuchtung	High-Brightness-LED
Displayauflösung	4 Stellen, 0,2 °C
Display-Hold (7 Sekunden)	Ja
LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung	Nein
Temperaturanzeige	4-stellig, 0,2 °C Auflösung
Anzeige der Maximaltemperatur	Nein
Zeitgesteuerte Prüfung	Nein
Umgebungsdaten	Schutzklasse IP 54 (per Hand abwaschbar, nicht vollständig eintauchen)
Weitere technische Daten	
Normen	Gerät entspricht den Nomen 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
Kalibrierungsgeometrie von 279 mm mit 140 mm Durchmesser, 0,97 Emissivität Blackbody. Die Angaben können jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden.	

Modelle



Fluke FP

Fluke-Thermometer der Serie FoodPro für Lebensmittelsicherheit

Lieferumfang:

- Mignonzelle
 - Kurzanleitung
-

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.**