

Datos técnicos

Termómetro IR para alimentos Fluke FoodPro Plus



Características principales

Termómetro de control de alimentos Fluke FoodPro Plus

El termómetro Fluke FoodPro Plus combina un termómetro sin contacto por infrarrojos para medidas de superficie con un termómetro sonda para lecturas de temperatura interna. Un cronómetro con alarma integrado permite controlar intervalos de cocción y refrigeración.

Incluye todas las características de FoodPro más las siguientes:

- Sonda plegable incorporada para la medida de la temperatura interna de los alimentos
- Rango de temperatura de la sonda de -40 a 200 °C
- Cronómetro para la supervisión del tiempo de cocción, refrigeración y tiempos de exposición según APPCC
- Pantalla con retroiluminación para lecturas claras en zonas mal iluminadas
- Visualización del valor máximo de temperatura

Descripción general del producto: Termómetro IR para alimentos Fluke FoodPro Plus

Fluke aporta su experiencia en materia de equipos de prueba y medida a la industria alimentaria con soluciones de

medida de temperatura con y sin contacto. **El termómetro Fluke FoodPro Plus** está diseñado para la medida y monitoreo de temperatura para los profesionales del sector alimentario. Dispone de una útil herramienta de control, diseñada para permitir a los profesionales de este sector realizar medidas rápidas y precisas de la temperatura en alimentos, y evitar así posibles problemas de seguridad en los mismos.

El termómetro **Fluke FoodPro Plus** combina la medida de temperatura de superficie por infrarrojos, medida con sonda y cronómetro para poder supervisar de forma exhaustiva la temperatura de los alimentos y controlar los periodos de cocinado y enfriado.

El termómetro Fluke FoodPro Plus se puede lavar a mano, y cuenta con un innovador sistema para la comprobación mediante el cual un haz de luz verde o rojo indica si el alimento que se está midiendo dispone de unas temperaturas de conservación adecuadas o potencialmente peligrosas respectivamente (luz conforme a APPCC)

Aplicaciones útiles

- **Recepción de alimentos:** Use los termómetros FoodPro Plus para comprobar de forma rápida la temperatura de los alimentos en el momento de su entrega o recepción según lo recomienda el programa APPCC.
- **Conservación de alimentos:** Sencillo monitoreo de alimentos calientes y refrigerados. Las luces de comprobación conformes a APPCC permiten un reconocimiento instantáneo de las temperaturas correctas o incorrectas.
- **Inspección:** Realice inspecciones continuas en líneas de producción y compruebe que se cumplen los requisitos locales relativos a seguridad de producción, manipulación y conservación de los alimentos.
- **Calibración del equipo:** Compruebe la temperatura de funcionamiento de frigoríficos, congeladores, gratinadoras, freidoras, calentadores de alimentos, así como de las unidades de almacenamiento en frío y en caliente, para evitar funcionamientos irregulares. De este modo evitará costos y pérdidas innecesarias como consecuencia de alimentos en mal estado o equipos que funcionan de forma ineficiente.
- **Comedores:** Sencilla comprobación de las temperaturas en todos los ámbitos del servicio de comidas para garantizar la seguridad, aumentar la calidad y reducir pérdidas.

Especificaciones: Termómetro IR para alimentos Fluke FoodPro Plus

Especificaciones del infrarrojo	
Temperatura	-35 °C a 275 °C
Precisión	(supone una temperatura ambiente de funcionamiento de 23 °C ±2 °)
	En 0 °C y 65 °C: ±1 °C
	Por debajo de 0 °C: ±1 ° ±0.1 °C
	Por encima de 65 °C: ±1.5 % de la lectura
Tiempo de respuesta	< 500 ms después de la lectura inicial
Respuesta espectral	8 a 14 micrones
Emisividad	Preestablecida para aplicaciones de servicio de alimentos
Relación de distancia a punto de exploración/resolución óptica (D:S)	2.5:1 a 90 % de energía, típica

Rango de trabajo habitual (iluminación del objetivo)	□ 25 mm a 250 mm
Tamaño mínimo del objetivo	12 mm ø
Desviación de la iluminación con respecto al canal de infrarrojos	13 mm
Especificaciones de la sonda	
Temperatura	-40 °C a 200 °C
Precisión	(supone una temperatura ambiente de funcionamiento de 23 °C ±2 °)
	Ee -5 °C y 65 °C: ±0.5 °C
	Por debajo de -5 °C: ±1 °C
	Por encima de 65 °C: ±1 % de lectura
Tiempo de respuesta	7 a 8 segundos (constantes de 3 tiempos)
Dimensiones de la sonda	Diámetro: 3 mm
	Longitud: 90 mm
Tipo de sensor	Película delgada de platino, clase A, Dispositivo
	térmico resistente (RTD)
Especificaciones de funcionamiento:	
Repetibilidad	Deo de las especificaciones de exactitud de la unidad
Temperatura ambiente de funcionamiento	0 °C a 50 °C
Humedad relativa	90 % (±5 %) de humedad relativa sin condensación, a 30 °C
Temperatura de almacenamiento	-20 °C a 60 °C
Peso	150 g (con batería)
Dimensiones	165 x 32 x 50 mm
Potencia, vida útil de la batería	9 V alcalina
Duración de la batería	Alcalina, 10 horas mínimo a 23 °C
Iluminación del objetivo	LED de alto brillo
Resolución de la pantalla	4 dígitos, 0.1 °C
Tiempo de retención en pantalla (7 segundos)	Sí
Pantalla LCD con retroiluminación	Sí
Pantalla de temperatura	4 dígitos, resolución de 0.1 °C
Temperatura máxima mostrada	Sí
Temporizador	Sí
Ambiental ambientales	Sellado conforme con la norma IP54 (lavado a mano, no sumergible)
Otras especificaciones (ambos)	
Certificado de calibración	Precisión de calibración con trazabilidad NIST y DKD

Normas	Cumple las normas EN 61236-1 Emisiones electromagnéticas y susceptibilidad, EN 6101-1 Seguridad general, normas de sellado IP54 (lavado a mano, no sumergible)
Certificaciones	CE NSF
Garantía	2 años
Opciones/accesorios	Sonda de repuesto
Con una geometría de calibración de 279 mm, un diámetro de 140 mm y 0.97 de emisividad del cuerpo negro. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.	

Modelos



Fluke FP Plus

Multímetro de verdadero valor eficaz

Includes:

- Built-in contact probe
- 9 V alkaline battery
- Quick start guide
- Operator's guide
- Soft carry pouch

A Field Replacement Probe (see below) is available as an optional accessory.

Fluke. *Manteniendo su mundo en marcha.*

Fluke Corporation

Everett, WA 98206 EE.UU.

Para obtener información adicional En EE. UU.
(800) 443-5853

En Europa/Medio Oriente/África

+31 (0)40 267 5100

En Canadá (800)-36-FLUKE

www.fluke.com

Latin America

Tel: +1 (425) 446-5500

www.fluke.com/es-ec

©2025 Fluke Corporation. Reservados todos los derechos. Impreso en los Países Bajos. Información sujeta a modificación sin previo aviso.
04/2025

No está permitido modificar este documento sin autorización por escrito de Fluke Corporation.