

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 cocinado y refrigeración.

Incluye todas las características de FoodPro, además de 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 cocinado, refrigeración y tiempos de exposición según APPCC
- La pantalla con retroiluminación permite efectuar 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 comprobación y medición a la industria alimentaria con sus soluciones de medición de temperatura con y sin contacto. El **termómetro Fluke FoodPro Plus** está diseñado para la medición y supervisión de temperatura para los profesionales del sector de la alimentación. 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:** utilice los termómetro FoodPro Plus para comprobar de forma rápida la temperatura de los alimentos en el momento de su entrega o recepción.
- **Conservación de alimentos:** sencilla supervisión 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 costes 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 de los infrarrojos	
Temperatura	De -35 °C a 275 °C
Precisión	(supone una temperatura ambiente de funcionamiento de 23 °C ±2 °)
	Ee 0 °C y 65 °C: ±1 °C
	Por debajo de 0 °C: ±1° ±0,1 °C
	Por encima de 65 °C: ±1,5% de 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

Distancia al punto/resolución óptica (D:S)	2,5:1 a 90 % de energía, típica
Rango de trabajo habitual (iluminación del objetivo)	□ de 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	De -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
	Dispositivo térmico (RTD)
Especificaciones de funcionamiento:	
Repetibilidad	Deo de las especificaciones de precisión 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 (sin batería)
Dimensiones	165 x 32 x 50 mm
Potencia, duración de la pila/batería	9 V alcalina
Duración de la pila/batería	Alcalina, 10 horas mínimo a 23 °C
Iluminación del objetivo	LED de brillo alto
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
Información medioambiental	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 recambio
Con una geometría de calibración de 279 mm, un diámetro de 140 mm y 0/97 de emisividad de cuerpo negro. Información sujeta a modificación sin previo aviso.	

Modelos



Fluke FP Plus

Termómetro de control de alimentos FoodPro Plus

Incluye:

- Sonda de contacto integrada
- Batería alcalina de 9 V
- Guía de inicio rápido
- Guía del usuario
- Bolsa blanda de transporte

La sonda de recambio (ver a continuación) se ofrece como accesorio opcional.

Fluke. *Manteniendo su mundo en marcha.*

Fluke Ibérica, S.L.
Avda de la Industria, 32
Edificio Payma
28108 Alcobendas (Madrid)
Spain
Tel: +34 91 414 0100
E-mail: cs.es@fluke.com
www.fluke.es

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

No se permite ninguna modificación de este documento sin permiso escrito de Fluke Corporation.