

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81

Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54

Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: fkun@nt-rt.ru || www.fluke.nt-rt.ru

Термометры для пищевых продуктов FoodPro и FoodPro Plus



Fluke реализует свой опыт в области производства контрольно-измерительного оборудования в решениях для контактного и бесконтактного измерения температуры в пищевой промышленности. Новая **серия термометров Fluke FoodPro** представляет собой полностью готовое решение для измерения и контроля температуры сотрудниками служб питания. В эту серию входят два полезных прибора для контроля температуры, которые позволяют сотрудникам служб питания быстро и точно измерить температуру пищевых продуктов и выявить потенциальную угрозу их безопасности..

Бесконтактный термометр **Fluke FoodPro** - это "передовая линия" в борьбе за поддержание правильной температуры получения, хранения и выдержки пищевых продуктов. Благодаря инфракрасной технологии термометры FoodPro позволяют производить быстрые и высокоточные замеры температуры поверхности так часто, как это необходимо. Они производят измерения намного быстрее, чем контактные термометры, и исключают возможность перекрестного загрязнения. Удобная лампа подсветки освещает область, с которой производятся замеры.

Термометр **Fluke FoodPro Plus** сочетает в себе такой же инфракрасный сканер температуры поверхности, а также термощуп и встроенный таймер обратного отсчета для всестороннего контроля температуры пищевых продуктов и времени приготовления и охлаждения.

Оба термометра серии FoodPro подвергаются мойке вручную и оснащены уникальными системами контроля НАССР, которые мгновенно указывают на безопасность или потенциальную опасность температуры хранения с помощью зеленого или красного индикатора.

Области применения

- **Приемка:** Термометры серии FoodPro позволяют быстро контролировать соблюдение температурных норм пищевых продуктов в пункте доставки, как рекомендовано в программе HACCP.
- **Хранение пищевых продуктов:** Удобный контроль условий горячего и холодного хранения. Индикатор HACCP обеспечивает быстрое определение опасности и безопасности температур.
- **Проверка:** Ежедневная проверка пищевых линий на предмет соблюдения местных требований контроля температуры пищевых продуктов.
- **Калибровка оборудования:** Проверяйте температурные режимы холодильников, морозильных камер, обжарочных аппаратов, жаровень, а также установок для холодного и горячего хранения на соответствие требованиям, чтобы избежать ошибок в работе службы питания и дорогостоящего брака, а также своевременно выявлять неполадки и снизить расходы на ремонт оборудования.
- **Столовая:** Удобный контроль температур во всех аспектах работы службы питания позволяет обеспечить безопасность, повысить качество и сократить потери.

Термометр для пищевых продуктов Fluke FoodPro

Удобные и высокоточные термометры Fluke FoodPro мгновенно производят замеры температуры поверхности. Они позволяют быстро получать считывания бесконтактным способом и исключают возможность перекрестного загрязнения.

- Диапазон температур инфракрасного канала -35 - 275 °C
- Индикатор HACCP - это быстрое определение опасности и безопасности температур
- Светодиодная подсветка объекта освещает всю поверхность, с которой производятся замеры
- Подвергается мойке вручную (герметичность класса IP54)

Термометр для пищевых продуктов Fluke FoodPro Plus

Прибор Fluke FoodPro Plus сочетает в себе бесконтактный инфракрасный термометр для сканирования поверхности и термошуп для замеров внутренней температуры. Встроенный таймер обратного отсчета со звуковым сигналом отслеживает интервалы между проверками на линии и время приготовления и охлаждения.

Обладает всеми функциями термометра FoodPro, а также следующими:

- Встроенный выдвижной термошуп для измерения внутренних температур пищевых продуктов
- Диапазон температур канала контактного щупа -40 - 200 °C
- Таймер обратного отсчета для контроля времени приготовления, охлаждения и оценки соответствия требованиям HACCP
- Дисплей с подсветкой для точных измерений в слабоосвещенных местах
- Для быстрой справки выводится максимальная температура

Характеристики инфракрасного сканера (оба термометра)	
Диапазон температур:	Fluke FoodPro -30 °C - 200 °C Fluke FoodPro Plus -35 °C - 275 °C
Точность	(предполагается рабочая температура 23°C ±2 °) Между 0 °C и 65 °C: ±1 °C Ниже 0 °C : ±1 ° ±0,1 градус/градус Выше 65 °C): ±1,5 % от значения
Время отклика	<500 мс после первого измерения
Спектральная чувствительность	8-14 микрон
Коэффициент излучения	Предустановлено для нужд служб питания
Отношение расстояния к размеру пятна/Оптическое разрешение (D:S)	2,5:1 @ 90 % энергии, обычно
Стандартное рабочее расстояние (подсветка)	≈25 - 250 мм

объекта)	
Минимальный размер объекта	12 мм ø
Смещение подсветки относительно инфракрасного канала	13 мм

Характеристики термощупа (FoodPro Plus)

Диапазон температур:	FoodPro Plus -40 °C - 200 °C
Точность	(предполагается рабочая температура 23°C ±2 °) FoodPro Plus Между -5 °C и 65 °C: ±0,5 °C Ниже -5 °C : ±1 °C Выше 65 °C: ±1 % от значения
Время отклика	FoodPro Plus 7-8 секунд (3 постоянных времени)
Размеры термощупа	FoodPro Plus Диаметр: 3,0 мм Длина: 90 мм
Тип датчика	FoodPro Plus Тонкопленочный, платиновый, класса А, сопротивление Тепловое устройство (РДТ)

Эксплуатационные требования (оба термометра)

Повторяемость:	В пределах характеристик точности прибора
Рабочий диапазон температур окружающей среды	0 °C - 50 °C
Относительная влажность	90 % (+/- 5 %) без конденсации при 30 °C
Температура хранения	-20 °C - 60 °C
Вес	FoodPro 100 г (с элементом питания) FoodPro Plus 150 г (с элементом питания)
Размеры	FoodPro 150 x 30 x 50 мм FoodPro Plus 165 x 32 x 50 мм
Питание	FoodPro 1 щелочная типа AA FoodPro Plus щелочная 9 В
Время работы батареи	щелочная не менее 10 часов при 23 °C
Подсветка объекта	Светодиод высокой яркости
Разрешение дисплея	FoodPro 4 цифры, 0,2 °C FoodPro Plus 4 цифры, 0,1 °C
Время отображения (7 секунд)	FoodPro да FoodPro Plus да
ЖК-дисплей с подсветкой	FoodPro нет FoodPro Plus да
Отображение температуры	FoodPro 4 цифры, точность 0,2 °C FoodPro Plus 4 цифры, точность 0,1 °C
Максимальная отображаемая температура	FoodPro нет FoodPro Plus да
	FoodPro нет FoodPro Plus да
Окружающая среда, требования	Герметичность класса IP54 (подвергается мойке вручную, непригоден для работы под водой)

Другие характеристики (оба термометра)	
Поверочный сертификат	FoodPro Plus Точность калибровки в соответствии с требованиями NIST и DKD
Стандарты	Соответствие стандартам EN 61236-1 (Электромагнитное излучение и магнитная восприимчивость), EN 6101-1 (Общая безопасность), классу герметичности IP54 (подвергается мойке вручную, непригоден для работы под водой)
Сертификация	CE NSF
Гарантия	2 года
Дополнительные принадлежности	FoodPro Plus Сменный термощуп

279 мм по калибровочным измерениям, с полным излучателем 140 мм в диаметре с коэффициентом излучения 0/97.

Модель Название	Описание
Fluke FP	Термометр для пищевых продуктов FoodPro В комплект входит: • Элемент питания типа AA • Руководство по началу работы
Fluke FP Plus	Термометр для пищевых продуктов FoodPro Plus В комплект входит: • Встроенный контактный щуп • Щелочная батарея 9 В • Руководство по началу работы • Руководство оператора • Мягкая сумка для переноски Сменный термощуп (см. ниже) предлагается в качестве дополнительного аксессуара.
FP Probe	Сменный термощуп Сменный термощуп для термометра FoodPro Plus

По вопросам продажи и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81

Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54

Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: fku@nt-rt.ru || www.fluke.nt-rt.ru