

FLUKE®



Série FoodPro

Les thermomètres
alimentaires



Analyse Contrôle rapide de la température sans risque de contamination

Sonde Vérifie les températures internes grâce à la sonde intégrée inclinable (*FoodPro Plus uniquement*)

Minuterie Alarme sonore qui permet de régler la durée des contrôles d'inspection. (*FoodPro Plus uniquement*)

Contrôle HACCP Les témoins indicateurs signalent instantanément les températures potentiellement dangereuses

Étanchéité Aux normes IP54 pour une précision et une espérance de vie accrues

Indicateur lumineux des points Les mesures IR ciblées sont mises en évidence par un voyant

Durée de vie Garantie de deux ans en mode d'utilisation normale

La série de thermomètres Fluke FoodPro propose des solutions pour la mesure de température dans l'industrie alimentaire.

Les spécialistes alimentaires ont le besoin d'un contrôle de température complet, précis et rapide. Un contrôle de température est essentiel pour protéger les aliments; il est aussi exigé par la FDA (Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques). Les contrôles

de température réguliers et le respect aux normes de sécurité sanitaire des aliments augmentent la sécurité sanitaire tout en limitant la responsabilité. Les deux thermomètres FoodPro fournissent une solution complète de mesure de température et de contrôle pour les spécialistes alimentaires.

Thermomètre FoodPro La première ligne de défense

Le thermomètre sans contact FoodPro est votre garantie pour lutter contre les températures de maintien, de conservation et de réception impropres. Grâce à la technologie infrarouge, la grande précision du FoodPro assure une lecture facile des températures de surface, en permettant aux employés de relever régulièrement les mesures de température plus rapidement qu'avec les thermomètres à contact, et sans crainte d'une contamination croisée. Un témoin lumineux bien visible montre avec précision le point de mesure de température.

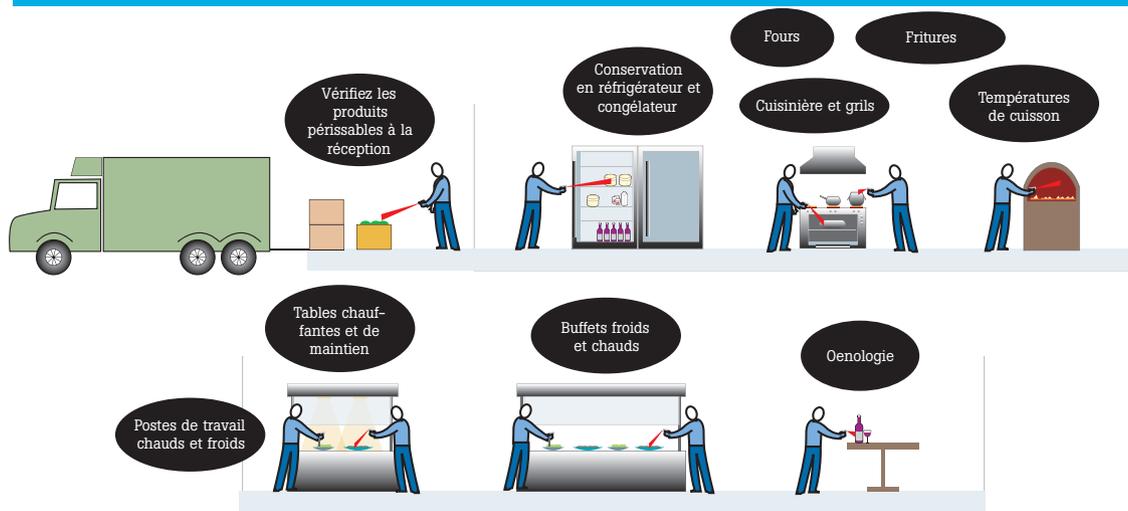


Thermomètre FoodPro Plus La solution de température



Le Fluke FoodPro Plus combine un analyseur de température de surface infrarouge et un thermomètre à sonde doté d'une minuterie intégrée pour surveiller les intervalles de refroidissement, de cuisson et les contrôles d'inspection. Les lectures infrarouges disposent d'un témoin lumineux pour localiser et mettre rapidement en surbrillance le point de mesure; l'afficheur double indique la température analysée la plus élevée ainsi que la valeur actuelle. Le détecteur de température à résistance (RTD) une sonde à réponse rapide. Le FoodPro Plus est un outil robuste, durable et indispensable pour tous les établissements alimentaires.

Une multitude d'applications dans la restauration et installation



Contrôle d'inspection sans contact

Les normes industrielles exigent de relever les mesures de températures internes pour les chaînes de fabrication à l'aide d'une sonde de 25 mm (1 po) sous la surface (norme 2001 NSF/ANSI 7, section 6.3.2). Pour appliquer une méthode similaire à l'aide du Fluke Food-Pro, sondez l'aliment sur 25 mm (1 po) et relevez la température avec un balayage infrarouge. Les contrôles d'inspection peuvent être effectués 10 à 20 fois plus vite à l'aide d'un thermomètre infrarouge avec temps de réponse rapide qu'avec un appareil à contact, tout en éliminant le risque de contamination croisée.



Friture



Viandes et volailles



Entreposage frigorifique



Préparations alimentaires



Tables à vapeur et buffets à salades

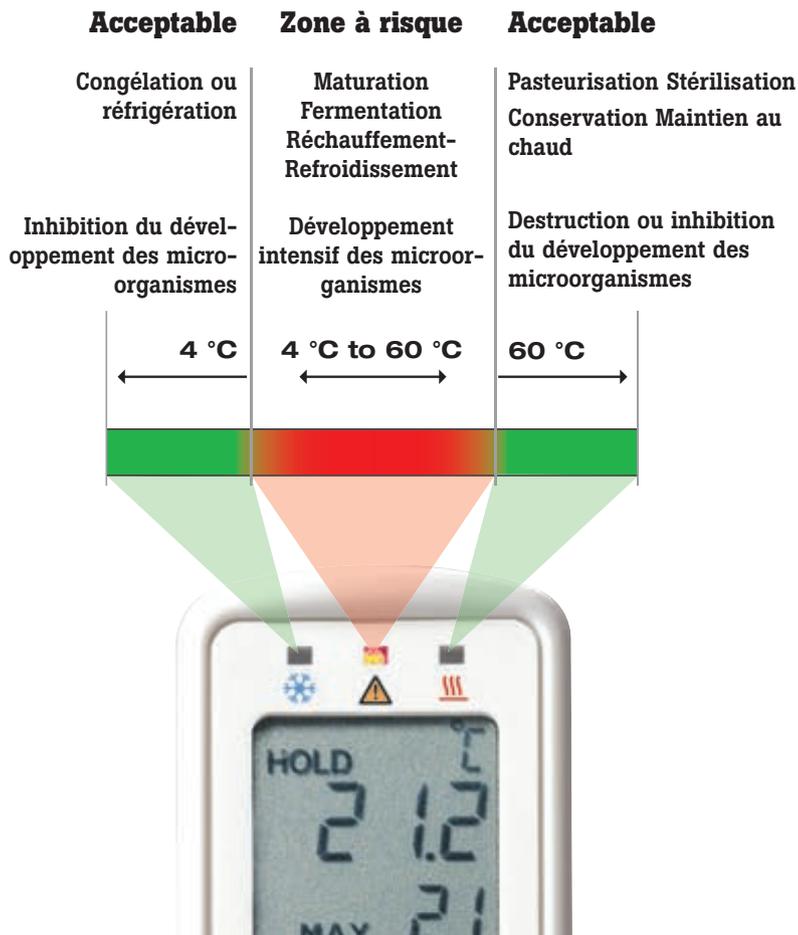


Étanchéité IP54 pour un nettoyage facile

Contrôle HACCP

Le ciblage des températures critiques n'a jamais été aussi aisé. Les voyants de contrôle HACCP « conforme/non conforme » sur tous les modèles FoodPro montrent immédiatement si les températures respectent les directives HACCP pour le maintien acceptable des aliments froids ou chauds. Un voyant vert indique les températures acceptables de maintien froid et chaud, tandis que les températures potentiellement dangereuses des aliments déclenchent l'un voyant rouge.

Les autorités gouvernementales locales recommandent d'observer les seuils de température HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) lorsque des règles thermiques et temporelles s'appliquent. Ces directives sont publiées à l'intention des spécialistes et des établissements alimentaires pour le contrôle des températures recommandées dans la conservation, la cuisson ou la réfrigération des produits, ainsi que la durée de conservation acceptable des produits alimentaires aux températures spécifiques.



	FoodPro (FLUKE FP)	FoodPro Plus (Fluke FP PLUS)	
Thermomètre infrarouge	Plage de températures	-30 °C à 200 °C	-35 °C à 275 °C
	Précision (en supposant une température d'exploitation ambiante de 23 °C ± 2 °C)	Entre 0 °C et 65 °C : ± 1 °C Inférieure à 0 °C : ± 1 °C ± 0,1 degré/degré Supérieure à 65 °C : ± 1,5 % de la gamme	Entre 0 °C et 65 °C : ± 1 °C Inférieure à 0 °C : ± 1 °C ± 0,1 degré/degré Supérieure à 65 °C : ± 1,5 % de la gamme
	Temps de réponse	< 500 ms après la lecture initiale	< 500 ms après la lecture initiale
	Réponse spectrale	8 à 14 microns	8 à 14 microns
	Émissivité	Prédéfinie selon les applications alimentaires	Prédéfinie selon les applications alimentaires
	Résolution optique/ Dist. à la taille du point (D:S)	2.5:1 à 90 % d'énergie, en mode normal	2.5:1 à 90 % d'énergie, en mode normal
	Zone de sensibilité typique (Illumination de la cible)	≈25 mm à 250 mm (≈1 à 10 po)	≈25 mm à 250 mm (≈1 à 10 po)
	Taille de cible minimum	12 mm (0,5 po) Ø	12 mm (0,5 po) Ø
	Décalage d'illumination au canal IR	13 mm (0,52 po)	13 mm (0,52 po)
Thermomètre à sonde	Plage de températures	–	-40 °C à 200 °C
	Précision (en supposant une température d'exploitation ambiante de 23 °C ± 2 °C)	–	Entre -5 °C et 65 °C : ± 0,5 °C Inférieur à -5 °C : ± 1 °C Supérieur à 65 °C : ± 1 % de la gamme
	Temps de réponse	–	7 à 8 secondes (3 constantes de temps)
	Dimensions de la sonde	–	Diamètre : 3,0 mm (0,118 po) Longueur : 80 mm (3,0 po)
	Type de capteur	–	Sonde de résistance thermique RTD en platine à couche mince, classe A
Fonctionnel	Fidélité des mesures	Dans les limites de précision de l'appareil	Dans les limites de précision de l'appareil
	Plage d'utilisation ambiante	0 °C à 50 °C	0 °C à 50 °C
	Humidité relative	90 % (± 5 %) HR sans condensation à 30 °C	90 % (± 5 %) HR sans condensation à 30 °C
	Température d'entreposage	-20 °C à 60 °C	-20 °C à 60 °C
	Poids/Dimensions (batterie incluse)	100 g (0,22 lb) 150 mm x 30 mm x 50 mm (5,88 x 1,25 x 2 po)	150 g (0,33 lb) 165 mm x 32 mm x 50 mm (6,5 x 1,25 x 2 po)
	Alimentation	1 pile AA alcaline	Pile alcaline de 9 V
	Durée (pile alcaline)	10 heures minimum à 23 °C	10 heures minimum à 23 °C
	Témoin d'illumination de cible	DEL à haute luminosité	DEL à haute luminosité
	Maintien d'affichage (7 sec.)	•	•
	Rétroéclairage LCD	–	•
	Affichage des températures	4 chiffres, 0,2 °C de résolution	4 chiffres, 0,1 °C de résolution
	Temp. max. affichée	–	•
	Minuterie	–	Minuterie intégrée régressive, réglable de 10 secondes à 7 heures, 59 minutes
	Caractéristiques ambiantes	Étanchéité IP54 (lavable à la main, non-submersible)	Étanchéité IP54 (lavable à la main, non-submersible)
Autre	Certificat d'étalonnage	–	Précision d'étalonnage avec traçabilité auprès du NIST et du DKD
	Normes	Conforme aux normes EN 61326-1 sur la susceptibilité et les émissions électromagnétiques et EN 61010-1 sur la sécurité générale	Conforme aux normes EN 61326-1 sur la susceptibilité et les émissions électromagnétiques et EN 61010-1 sur la sécurité générale
	Certifications	CE NSF	CE NSF
	Garantie	limitée 2 ans*	limitée 2 ans*
	Accessoires inclus	Pile, Mode d'emploi	Pile, étui de transport, Mode d'emploi, Guide de démarrage
	Accessoires en option	–	Sonde de rechange (FP PROBE)

Fluke. *Soyez à la pointe du progrès avec Fluke*

Fluke France S.A.S.
Paris Nord II
69, rue de la Belle Etoile-Bât.D
B.P. 50236 Roissy en France
95956 ROISSY CDG CEDEX
Téléphone: (01) 48 17 37 37
Fax: (01) 48 17 37 30
E-mail: info@fr.fluke.nl

N.V. Fluke Belgium S.A.
Langveld Park – Unit 5
P. Basteleusstraat 2-4-6
1600 St. Pieters-Leeuw
Tel. 02/40 22 100
Fax. 02/40 22 101
E-mail: info@fluke.be

Fluke (Switzerland) GmbH
Industrial Division
Grindelstrasse 5
8304 Wallisellen
Tel: 044 580 75 00
Fax: 044 580 75 01
E-mail: info@ch.fluke.nl

<http://www.fluke.fr>
<http://www.fluke.be>
<http://www.fluke.ch>

Copyright 2006, Fluke Corporation.
Tous droits réservés. Imprimé aux Pays Bas 03/06.
Fluke se réserve le droit de modifier les données sans préavis.
Pub_ID: 11053-fr

