

FLUKE®



Serie FoodPro

Instrumentos de medición
de temperatura



Explorador Explora rápidamente temperaturas sin riesgo de contaminación transversal

Sonda Verifica temperaturas internas con un termómetro de sonda plegable (*FoodPro Plus solamente*)

Temporizador Fija alarmas regulables como recordatorios de las comprobaciones de la línea (*FoodPro Plus solamente*)

Comprobación de APPCC (Análisis de Peligros y Punto de Control Crítico) Luces de indicación que advierten al instante posibles temperaturas no seguras

Lavable a mano Sellado según las normas IP54 para una mayor duración y precisión

Iluminación puntual Las mediciones infrarrojas de destino están resaltadas por los LED

Vida extendida Garantía de dos años estándar para el uso normal

La serie de termómetros Fluke FoodPro™ proporciona soluciones avanzadas de medición de temperatura para la industria de la preparación de alimentos.

Los profesionales de la preparación de alimentos comprenden la necesidad de la supervisión completa, precisa y rápida de la temperatura, desde el momento de la recepción hasta su manipulación y al servir los alimentos. La supervisión de la temperatura es fundamental para conservar la seguridad de los alimentos y es un requisito de la Dirección de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA).

La supervisión periódica de las temperaturas y el cumplimiento de las normas de seguridad de los alimentos ayuda a crear un mejor negocio al incrementar la seguridad de los alimentos y reducir la responsabilidad y el desperdicio de alimentos. La combinación los termómetros FoodPro brinda una solución de medición y supervisión de temperaturas completa para los profesionales de preparación de los alimentos.

Termómetro FoodPro

La primera línea de defensa

El termómetro sin contacto FoodPro es la primera línea de defensa en la batalla contra las temperaturas inadecuadas de recepción, almacenamiento y manipulación de alimentos. A través de infrarrojos, el termómetro altamente preciso FoodPro lee rápidamente temperaturas de superficies de modo que permite a los trabajadores realizar mediciones más rápidas y frecuentes que con las unidades de contacto y sin temer el riesgo de contaminación transversal. La luz de iluminación fácilmente distinguible muestra el punto de medición de la temperatura y elimina todo tipo de conjeturas.



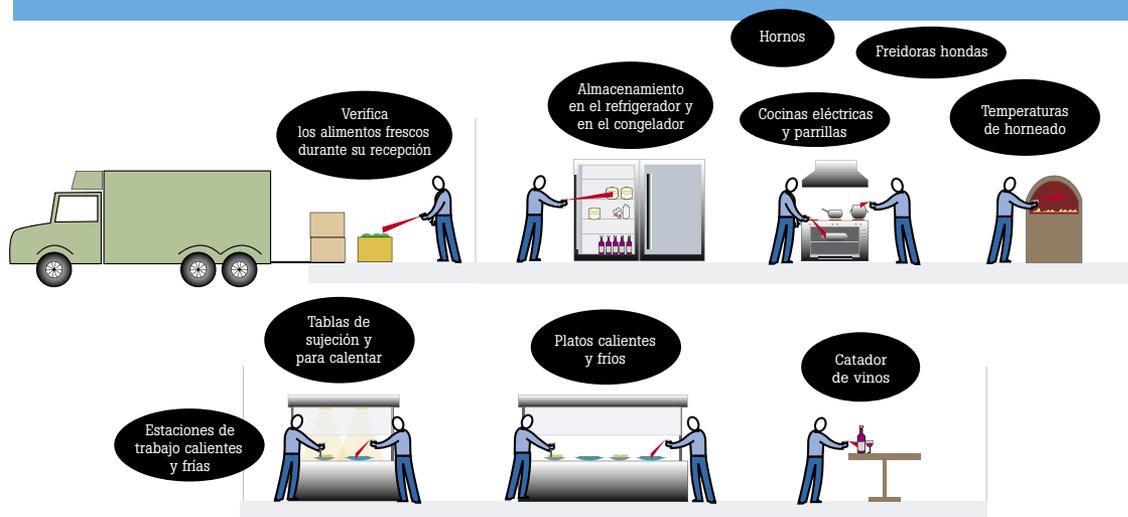
Termómetro FoodPro Plus

La solución total de temperatura



El Fluke FoodPro Plus es una combinación de explorador de temperatura de superficies infrarrojo y un termómetro de sonda con un temporizador de conteo regresivo integrado para supervisar la comprobación de la línea y los intervalos de cocción y enfriamiento. Las lecturas infrarrojas presentan una luz de iluminación de destino para ubicar rápidamente y resaltar el punto de medición; la pantalla de doble lectura muestra la temperatura más alta explorada junto con la lectura actual. La sonda con punta de platino del RTD (Dispositivo Térmico Resistente) reemplazable en campo de rápida respuesta, no necesita recalibrarse. El FoodPro Plus es una herramienta robusta de amplia duración e indispensable para todos los tipos de establecimientos encargados de la preparación de alimentos.

Gran cantidad de usos en cada cocina y establecimiento



Comprobaciones de líneas sin contacto

Las normas de la industria exigen que se realicen mediciones de las temperaturas internas como comprobación de la línea con una sonda de 25 mm (1 pulg.) debajo de la superficie (Norma 2001 NSF/ANSI 7, sección 6.3.2). Para aplicar un método similar con el Fluke FoodPro, empuje los alimentos 25 mm (1 pulg.) hacia atrás y mida la temperatura con un explorador infrarrojo. Las comprobaciones de la línea se pueden realizar entre 10 y 20 veces más rápido al utilizar un termómetro infrarrojo de rápida respuesta en comparación con una unidad de contacto y eliminar en ese mismo momento el riesgo de contaminación transversal.



Freidoras hondas



Sonda para carne vacuna y de ave



Almacenamiento en frío



Preparación de alimentos



Tablas de vapor y barras de ensaladas



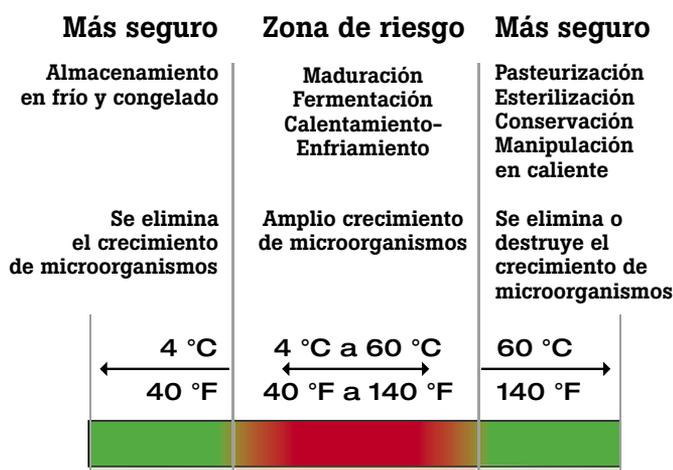
Sellado según IP54 para facilitar su limpieza

Comprobación de APPCC (Análisis de Peligros y Punto de Control Crítico)

Medir temperaturas críticas nunca fue más fácil ni más rápido. Las luces de "Funciona/No funciona" de la comprobación de APPCC en todos los modelos de FoodPro muestran de inmediato si las temperaturas se encuentran dentro de las normas de APPCC en relación con la manipulación de alimentos calientes o fríos. Una luz verde indica temperaturas de manipulación seguras para alimentos calientes y fríos, mientras que las temperaturas de alimentos potencialmente peligrosas emiten una luz roja.

La FDA recomendó umbrales de temperatura de APPCC en los que se aplican las reglas de tiempo y temperatura. Estas normas se recomiendan a los profesionales y a las instituciones del servicio de alimentos para controlar las temperaturas a las que el producto debe almacenarse, cocinarse o enfriarse, además de la duración de la seguridad de los productos alimenticios a temperaturas específicas.¹

Para obtener más información sobre APPCC y los instrumentos de Fluke, visite www.fluke.com/foodservice



1. Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos, Servicio de Salud Pública, Dirección de Alimentos y Medicamentos, Código alimenticio de 1997, Anexo 5: Normas de APPCC

	FoodPro	FoodPro Plus	
Termómetro infrarrojo	Rango de temperatura	-30 °C a 200 °C (-20 °F a 400 °F)	-35 °C a 275 °C (-30 °F a 525 °F)
	Precisión (supone una temperatura de operación ambiental de 23 °C ± 2 °C (73 °F ± 4 °F))	Entre 0 °C y 65 °C (32 °F y 150 °F): ± 1 °C (± 2 °F) Debajo de 0 °C (32 °F): ± 1 °C (± 2 °F) ± 0,1 grado/grado Por encima de los 65 °C (150 °F): ± 1,5 % de lectura	Entre 0 °C y 65 °C (32 °F y 150 °F): ± 1 °C (± 2 °F) Debajo de 0 °C (32 °F): ± 1 °C (± 2 °F) ± 0,1 grado/grado Por encima de los 65 °C (150 °F): ± 1,5 % de lectura
	Tiempo de respuesta	< 500 ms después de la lectura inicial	< 500 ms después de la lectura inicial
	Respuesta espectral	8 a 14 micrones	8 a 14 micrones
	Emisividad	Configurado de antemano para aplicaciones de servicio de alimentos	Configurado de antemano para aplicaciones de servicio de alimentos
	Distancia al tamaño del punto/ Resolución óptica (D:S)	2,5:1 al 90 % de energía, típica	2,5:1 al 90 % de energía, típica
	Rango de trabajo habitual (Iluminación de destino)	≈25 mm a 250 mm (≈1 pulg. a 10 pulg.)	≈25 mm a 250 mm (≈1 pulg. a 10 pulg.)
	Tamaño mínimo de destino	12 mm (0,5 pulg.) Ø	12 mm (0,5 pulg.) Ø
Termómetro de sonda	Iluminación a la compensación de canales infrarrojos	13 mm (0,52 pulg.)	13 mm (0,52 pulg.)
	Rango de temperatura	–	-40 °C a 200 °C (-40 °F a 390 °F)
	Precisión (supone una temperatura de operación ambiental de 23 °C ± 2 °C (73 °F ± 4 °F))	–	Entre -5 °C y 65 °C (23 °F y 150 °F): ± 0,5 °C (± 1 °F) Debajo de -5 °C (23 °F): ± 1 °C (± 2 °F) Por encima de los 65 °C (150 °F): ± 1 % de lectura
	Tiempo de respuesta	–	7 a 8 segundos (constantes de 3 tiempos)
	Dimensiones de la sonda	–	Diámetro: 3 mm (0,118 pulg.) Longitud: 80 mm (3 pulg.)
Operacional	Tipo de sensor	–	Platino de película delgada, Clase A, Dispositivo Térmico de Resistente (RTD)
	Repetibilidad	Dentro de las especificaciones de precisión de la unidad	Dentro de las especificaciones de precisión de la unidad
	Rango de operación ambiental	0 °C a 50 °C (32 °F a 122 °F)	0 °C a 50 °C (32 °F a 122 °F)
	Humedad relativa	90 % (± 5 %) HR sin condensación a 30 °C (86 °F)	90 % (± 5 %) HR sin condensación a 30 °C (86 °F)
	Temp. de almacenamiento	-20 °C a 60 °C (-4 °F a 140 °F)	-20 °C a 60 °C (-4 °F a 140 °F)
	Peso/Dimensiones (con batería)	100 g (0,22 lbs.) 150 mm x 30 mm x 50 mm (5,88 pulg. x 1,25 pulg. x 2 pulg.)	150 g (0,33 lbs.) 165 mm x 32 mm x 50 mm (6,5 pulg. x 1,25 pulg. x 2 pulg.)
	Alimentación eléctrica	1 alcalina AA	Alcalina de 9 V
	Vida de la batería (alcalina)	10 horas como mínimo a 23 °C (73 °F)	10 horas como mínimo a 23 °C (73 °F)
	Luz de iluminación de destino	LED de alto brillo	LED de alto brillo
	Retención de lectura (7 seg.)	•	•
	Pantalla LCD ilum. desde atrás	–	•
	Pantalla de temperatura	4 dígitos, resolución de 0,2 °C (0,5 °F)	4 dígitos, resolución de 0,2 °C (0,5 °F)
	Máx. temp. exhibida	–	•
	Temporizador	–	Temporizador regresivo integrado, ajustable de 10 segundos a 7 horas y 59 minutos
	Condiciones ambientales	Sellado según IP54 (lavable a mano, no sumergible)	Sellado según IP54 (lavable a mano, no sumergible)
Otros	Certificado de calibración	–	Precisión de calibración con trazabilidad NIST y DKD
	Normas	Cumple con EN 61326-1 Susceptibilidad y Emisiones Electromagnéticas, EN 61010-1 Seguridad General	Cumple con EN 61326-1 Susceptibilidad y Emisiones Electromagnéticas, EN 61010-1 Seguridad General
	Certificaciones	CE NSF	CE NSF
	Garantía	Limitada de 2 años*	Limitada de 2 años*
	Accesorios incluidos	Batería, Manual de uso	Batería, Bolsa de transporte, Manual de uso, Guía de inicio rápido
	Accesorios opcionales	–	Sonda de repuesto

*En Estados Unidos solamente.
La duración de la garantía puede variar.

Fluke. Manteniendo su mundo en funcionamiento constante.

Fluke Corporation
PO Box 9090, Everett, WA USA 98206

Fluke Europe B.V.
PO Box 1186, 5602 BD, Eindhoven, The Netherlands

Para obtener información adicional comuníquese con:
En los Estados Unidos (800) 443-5853 o por Fax (425) 446-5116
En Europa/Medio Oriente/África (31 40) 2 675 200
o por Fax (31 40) 2 675 222
En Canadá (800) 36-FLUKE o por Fax (905) 890-6866
Desde otros países +1 (425) 446-5500 o por Fax +1 (425) 446-5116
En Internet: <http://www.fluke.com>

