

Infrarotmessgerät FoodPro Plus

Beschreibung



Normen	EN 61326-1 (EMV), Fachnorm Störaussendung, Klasse B, EN61010-1 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen
Artikelnummer	0560 0031

Leistungsmerkmale

- Beleuchtung des Messspots mit Hochleistungs-LED
- Anzeige der HACCP Temperatur-Risikozonen mit Rot / Grün LEDs
- Waschbarer ergonomischer Handgriff
- Anzeige in °C oder °F
- Einfrieren des Messwertes für 7 Sek um Lesbarkeit zu erleichtern
- Emissionsfaktor eingestellt für Lebensmittelgüter
- Anzeige max. Temperatur und integrierte Zeitschaltuhr

Anwendungsgebiete

- Lebensmittelkontrolle
- Lebensmitteltransport
- Kühlkettenkontrolle
- HACCP Anwendungen

Technische Daten

Infrarotmessgerät			
Temperaturmessbereich	-35...+275 °C (IR) -40...+200 °C (Einstechfühler)		
Genauigkeit	-10...+65 °C	Kernmessung ±0,5 °C	IR-Messung ±1 °C*
	-30...-10 °C	±1 °C	±10 % des Messwertes
	+65...+200 °C	±1 % des Messwertes	±1,5 % des Messwertes
Auflösung	0,1 °C		
Verhältnis Distanz:	2,5:1		
Messfleck			
Spektralempfindlichkeit	8...14 µm		
Emissionsfaktor	Werkeinstellung: 1,0 für T < 25 °C , 0,97 für T > 25 °C		
Kleinster Messfleck	12 mm		
Ansprechzeit	<500 ms (IR); ca. 8 sec. (Einstechfühler)		
Meßspot Markierung	Hochleistungs-LED rot		
Umgebungsbedingungen	0...+50 °C, max. 90 %RH nicht betauend		
Lagertemperatur	-20...+60 °C		
Batterie	9V Alkaline (min. 10h bei 23 °C)		
Schutzart	IP54		
Abmessung	165 x 32 x 50 mm		
Abmessung Einstechfühler	Ø 3 x 80 mm		
Zertifikate	CE, NSF, CMC		

Beschreibung

Das FoodPro Plus ist ein Infrarot-Thermometer, das speziell für die berührungslose Temperaturmessung von Lebensmitteln hergestellt wurde. Dadurch werden etwaige Kontaminationsrisiken bei der Messung vermieden. Dank der Beleuchtung des Meßspots mit der Hochleistung-LED, kann der Anwender genau kontrollieren, wo die Messung stattfindet. Zur Kerntemperaturprüfung ist ein Einstechfühler integriert, sowie eine Anzeige für die max. Temperatur und eine Zeitschaltuhr zum Einhalten der vorgeschriebenen Messzeiten. Das Gerät ist abwaschbar und besitzt die Schutzart IP54. Der Empfohlene Abstand beträgt 25 bis 250 mm (Messfleck Ø 12...100 mm). Jeder gemessene Wert wird für 7 sek auf dem Display eingefroren und erleichtert so die Aufgabe des Ablesens und Protokollierens. Ob es bei dem Messobjekt um Gefriergut oder heiße Lebensmitteln geht, das FoodPro Plus zeigt durch Grün / Rote LED's das Erreichen der HACCP Risikozone bzw. des Temperaturbereichs an.

- Grün : Temperatur ist außerhalb der Gefahrenzone
- Rot : Warnung , Temperatur ist innerhalb der Risikozone und ist potenziell unsicher.
- Die Risikozone ist werkeingestellt auf 4 °C bis 60 °C

DATA SHEET

Infrared measuring device FoodPro Plus

Description



Norm	EN 61326-1 (EMV), electromagnetic emission and susceptibility, class B, EN61010-1 general safety
Certificates	CE, NFS, CMC
Artikelno.	0560 0031

Characteristics features

- Measurement Target Spot Illumination with high brightness LED
- HACCP temperature danger zones indicated with safe / unsafe LEDs (green / red)
- Washable ergonomic handle
- Indication in °C or °F
- 7 sec hold display function for easier reading
- Auto switch off function
- Display max. temperature and integrated timer clock

Areas of application

- Food control
- Food transport and stocking
- Cold chain
- HACCP applications

Technical data

Infrared measuring device			
Temperature measuring range	-35...+275 °C (IR) -40...+200 °C (penetration probe)		
Accuracy	-10...+65 °C -30...-10 °C	Immersion Probe ±0,5 °C ±1 °C	IR-Measurement ±1 °C ±10 % <i>of the measured value</i>
	+65...+200 °C	±1 % of the measured value	±1,5 % <i>of the measured value</i>
Resolution	0,1		
Distance Spot ratio	2,5:1		
Spectral response	8...14 µm		
Emission factor	Factory set: 1,0 for T < 25 °C , 0,97 for T > 25 °C		
Smallest measuring spot	12 mm		
Response time	<500 ms (IR); approx. 8 sec. (penetration probe)		
Measuring point marking	High-performance LED, red		
Environmental temperature	0...+50 °C, max. 90 %RH		
Storage temperature	-20...+60 °C		
Battery	9V Alkaline (min. 10h at 23 °C)		
Protection category	IP54		
Dimensions	165 x 32 x 50 mm		
Dimensions penetration probe	Ø 3 x 80 mm		

Description

The FoodPro Plus is an infrared thermometer, especially developed for contactless temperature measurement in foods, thus possible contaminations of the good during the measurement is avoided. Thanks to the high brightness LED the contours of the spot is exactly delimited, allowing the user to define exactly where the measurement has to be taken. A penetration probe is integrated to control the core temperature. A display for max. temperature and a timer clock to observe the prescribed measurement time is also integrated. The device is washable and has an ingress protection of IP54. The recommended distance is 25 to 250 mm (measuring spot Ø12...100 mm). The temperature values are hold for 7 sec on the display, so the user can easily read out and protocol the measurement. Whether the measurement is taken on frozen or warm food good, the green / red LEDs on the FoodPro Plus indicates unmistakably the HACCP potential unsafety of the measured goods.

- Green: temperatures are within safety guideline and outside danger zone
- Red : Warning temperatures are inside the HACCP danger zone and are potentially unsafe
- Temperature range for the danger zone is factory-set between 4 °C to 60 °C