

# Datenblatt

## Infrarotmessgerät FoodPro Plus

### Beschreibung



Normen	EN 61326-1 (EMV), Fachnorm Störausstrahlung, 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	T < 0 °C ±1,1 °C; 0...+65 °C 1 °C; T > +65 °C ±1,5% (IR) -40...-5 °C ±1,5 °C; -5...+65 °C ±0,5 °C; T > 65 °C ±1% (Einstechfühler)
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 Hochleistungs-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 Lebensmittel 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.

