

Thermomètre infrarouge pour l'industrie alimentaire Fluke

Modèles FoodPro et FoodPro Plus

Approuvés NSF / HACCP / CE

Éclairage de la cible, viseur à LED

Lumières de vérification HACCP pour contrôle rapide

Émissivité fixe pour les aliments

IP54, lavable à la main, non submersible

Garantie limitée de 2 ans

FoodPro

- De -30 à 200°C (-20 à 400°F)
- À $\pm 1^\circ\text{C}$ (0 à 65°C); $\pm 1,1^\circ\text{C}$ (-30 à 0°C) et $\pm 1,5\%$ de la mesure (65 à 200°C)
- Ratio 2.5:1, cible min. 0,5 po dia (12 mm), distance de fonctionnement [éclairage de la cible] de 1 à 10 po (25 à 250 mm)

FoodPro Plus

- De -35 à 275°C (-30 à 525°F)
- À $\pm 1^\circ\text{C}$ (0 à 65°C); $\pm 1,1^\circ\text{C}$ (-35 à 0°C) et $\pm 1,5\%$ de la mesure (65 à 275°C)
- Minuterie intégrée
- Affichage rétroéclairé
- Ratio 2.5:1, cible min. 0,5 po dia (12 mm), distance de fonctionnement [éclairage de la cible] de 1 à 10 po (25 à 250 mm)

Plage de la sonde RTD rabattable de -40 à 200°C (-40 à 390°F)

À $\pm 0,5^\circ\text{C}$ (-5 à 65°C); $\pm 1^\circ\text{C}$ (de -35 à -5°C); $\pm 1\%$ de la mesure (65 à 200°C)

Étui et certificat NIST inclus

Pour commander

Code	Description
FP	Thermomètre FoodPro
FP-PLUS	Thermomètre FoodPro Plus, étui et certificat NIST
FP-PROBE	Sonde de remplacement pour FP-PLUS

