

Les thermomètres infrarouge FoodPro sont spécialement conçus pour la mesure de température sans contact de produits alimentaires  
Idéal pour le contrôle rapide de température avec alarmes HACCP

-35°C à 275°C

## Thermomètres portables infrarouge alimentaire FoodPro - FoodPro Plus

### Fonctionnement

Le rayonnement thermique de l'objet à mesurer est utilisé pour déterminer sa température de surface. Il suffit de viser et d'appuyer sur la gâchette pour afficher la température ce qui permet des contrôles rapides sans contact avec les aliments. Le modèle FoodPro Plus permet de plus un contrôle à cœur grâce à sa sonde à piquer repliable.

### Caractéristiques techniques

. Gamme de mesure	-35°C à 275°C (voir tableau références)
. Affichage	LCD 4 digits, °C/°F, écran rétroéclairé
. Distance de travail	12mm à 300mm, Ø cible mini ±12mm
. D:S (distance : Ø spot)	2,5:1
. Visée	par LED
. Résolution d'affichage	0,2°C
. Précision (à 23°C)	> 65°C : ±1,5% de la mesure 0°C à 65°C : ±1°C ≤ 0°C : ±1°C +10% de la mesure
. Reproductibilité	inclus dans la précision
. Alarmes	voyants HACCP : < 4°C, 4 à 60°C, > 60°C
. Temps de réponse	≤ 0,5s, sonde à piquer < 8s
. Emissivité	réglée pour produits alimentaires
. Gamme spectrale	8-14 µm
. Sonde à piquer (modèle FoodPro Plus)	-40°C à 200°C, Pt100 classe A, 78xØ3mm précision ±0,5°C (-5°C à 65°C)
. Conditions de service	0°C à 50°C, 10-90%HR non condensée à 30°C
. Température de stockage	-20°C à 60°C (sans pile)
. Alimentation	modèle FoodPro : 1 pile AA, durée 10h modèle FoodPro Plus : 1 pile 9V, durée 10h
. Indice de protection	IP54
. Dimensions, poids	165x32x50mm, 150g



FoodPro



FoodPro plus

### Références

Modèle	Etendue de mesure	Référence
FoodPro	-30°C à 200°C	225 156
FoodPro Plus avec sonde à piquer	-35°C à 275°C sonde : -40°C à 200°C	225 156P

### Diamètre du spot et distance de mesure

