

# Seria FoodPro



## Kompleksowa kontrola temperatury żywności

**K**ontrola temperatury jest istotna przy zachowaniu bezpieczeństwa żywności. Regularna kontrola temperatur oraz stosowanie się do zaleceń systemu bezpieczeństwa żywności, zwiększają jakość produktów i redukują ryzyko zatruc pokarmowych.

Termometry serii FoodPro jako narzędzie dla profesjonalistów serwisu żywności umożliwiają prosty i pewny pomiar temperatury.

Funkcja HACCP Check, którą posiadają wszystkie pirometry z serii FoodPro pozwala na szybkie i proste stosowanie się do zaleceń systemu bezpieczeństwa żywności.

Oba modele: FoodPro i FoodPro Plus umożliwiają szybki pomiar temperatury na powierzchni żywności. Pirometry FoodPro Plus posiadają dodatkowo sondę kontaktową do kontroli temperatury wewnątrz produktu oraz czasomierz.

## FoodPro: Szybki pomiar temperatury

**FoodPro** jest wygodnym w użyciu bezkontaktowym termometrem do pomiaru temperatury na powierzchni produktów spożywczych.

Przeznaczony jest dla każdego pracownika serwisów żywności. FoodPro szybko wykonuje pomiar na powierzchni żywności i sygnalizuje "właściwą" (zielone światelko) albo "niewłaściwą" (czerwone światelko) temperaturę (funkcja HACCP Check). Jest doskonałym przyrządem powszechnie stosowanym przez serwisy i organizacje zajmujące się kontrolowaniem bezpieczeństwa żywności.



## FoodPro Plus: Pełna kontrola żywności



**FoodPro Plus** łączy w sobie dwie technologie pomiaru temperatury: bezkontaktowy pomiar temperatury na powierzchni oraz pomiar temperatury wewnątrz produktu za pomocą wbudowanego termometru stykowego. Funkcja HACCP Check umożliwia sprawdzenie czy produkt znajduje się w bezpiecznym zakresie temperatur, a wbudowany czasomierz pozwala na kontrolę czasu gotowania czy chłodzenia potraw.

System kontroli HACCP oraz zintegrowany czasomierz pozwalają na dokładną kontrolę temperatury żywności a w ręku fachowca stają się profesjonalnym narzędziem.

Specyfikacja techniczna			
		FoodPro	FoodPro Plus
Termometr	Zakres temperatury	-30°C do 200°C	-35°C do 275°C
	Dokładność (przy temp. otoczenia 23°C ± 2°C)	Pomiędzy 0°C i 65°C: ±1°C Poniżej 0°C: ±1°C ±0.1°C/°C Powyżej 65°C: ±1.5% odczytu	Pomiędzy 0°C i 65°C: ±1°C Poniżej 0°C: ±1°C ±0.1°C/°C Powyżej 65°C: ±1.5% odczytu
	Czas odpowiedzi	<500 ms	<500 ms
	Zakres spektralny	8 – 14 µm	8 – 14 µm
	Emisyjność	stała, odpowiednia dla produktów spożywczych	stała, odpowiednia dla produktów spożywczych
	Rozdzielczość optyczna	2.5 : 1	2.5 : 1
	Zalecany zasięg pracy	25 mm do 250 mm	25 mm do 250 mm
Sonda kontaktowa	Minimalna średnica pola pomiaru	12 mm	12 mm
	Zakres temperatury	-	-40°C do 200°C
	Dokładność (przy temp. otoczenia 23°C ± 2°C)	-	Pomiędzy -5°C i 65°C: ±0.5°C Poniżej -5°C: ±1°C Powyżej 65°C: ±1% odczytu
	Czas odpowiedzi	-	7 – 8 ms
	Wymiary sondy	-	Średnica: 3 mm Długość: 80 mm
Działanie	Typ czujnika	-	Pt100
	Temperatura otoczenia	0°C i 50°C	0°C i 50°C
	Wilgotność	90% (±5%)RH bez skraplania (przy 30°C)	90% (±5%)RH bez skraplania (przy 30°C)
	Temperatura przechowywania	-20°C do 60°C	-20°C do 60°C
	Wymiary / Waga (z baterią)	100 g	150 g
	Rodzaj baterii	1 AA alkaliczna	1 AA alkaliczna
	Czas pracy baterii	min. 10 godzin przy 23°C	min. 10 godzin przy 23°C
	Podświetlanie celu	LCD o wysokiej jasności	LCD o wysokiej jasności
	Podświetlanie wyniku (7 sec.)	⚡	⚡
	Podświetlanie wyświetlacza	-	⚡
	Wyświetlacz temperatury	4 cyfry, rozdzielczość 0.2°C	4 cyfry, rozdzielczość 0.2°C
	Wyświetlanie maksymalnej temperatury	-	⚡
	Czasomierz	-	Zintegrowany czasomierz, ustawiany od 10 sec. do 7 godz. 59 sec.
Inne	Klasyfikacja obudowy	IP54	IP54
	Certyfikat kalibracji	-	NIST i DKD
	Normy	EN 61236-1, EN 6101-1	EN 61236-1, EN 6101-1
	Zawartość	Bateria, instrukcja obsługi, pasek na rękę	Bateria, miękki futerał, instrukcja obsługi
	Opcje / akcesoria	-	Wymienna sonda

VIGO System S.A.  
ul. Światlików 3  
01-389 Warszawa

Biuro Handlowe  
ul. Wyki 11A  
01-318 Warszawa

tel: (22) 666-14-06, 666-14-10  
fax: (22) 665-21-55  
e-mail: info.vigo.com.pl



[www.vigo.com.pl](http://www.vigo.com.pl)