

기술 자료

# Fluke FoodPro Plus Thermometer Replacement Probe



## 주요 기능



### Fluke FoodPro 식품 안전 온도계

사용하기 쉽고 매우 정확한 Fluke FoodPro 비접촉식 온도계는 표면 온도를 즉시 측정하므로 사용자는 교차 오염의 위험 없이 비접촉식 온도 측정을 자주 빠르게 수행할 수 있습니다.

- 적외선 온도 범위 -35~275°C
- 안전/불안전 온도를 즉시 인식할 수 있는 HACCP 상태 표시등
- 정확한 대상 지정을 위해 전체 측정 범위에 집중된 LED 대상 조도
- 손세척 가능(IP54 밀봉)



## Fluke FoodPro Plus 식품 안전 온도계

Fluke FoodPro Plus는 표면 스캔용 적외선 비접촉식 온도계와 내부 온도 판독용 프로브 온도계를 통합합니다. 경보와 통합된 카운트다운 타이머가 라인 상태와 조리 및 냉각 간격을 모니터링합니다.

FoodPro의 모든 기능 외에 다음 기능 포함:

- 내부 음식 온도를 측정할 수 있는 내장형 접이식 프로브
- 프로브 온도 범위 -40~150°C
- 조리, 냉각 및 HACCP 노출 시간을 모니터링하는 카운트다운 타이머
- 어두운 곳에서 선명하게 읽을 수 백라이트 디스플레이
- 빠른 참조를 위한 MAX 온도 표시

## 제품 개요: Fluke FoodPro Plus Thermometer Replacement Probe

Fluke는 접촉식 및 비접촉식 온도 측정 솔루션으로 식품 서비스 산업에 테스트 및 측정 장비 전문 기술을 제공합니다. 새로운 **Fluke FoodPro 온도계 시리즈**는 식품 서비스 전문가에게 완벽한 온도 측정 및 모니터링 솔루션을 제공합니다. 식품 서비스 전문가가 식품 온도를 빠르고 정확하게 측정하며 잠재적 식품 안전 문제를 검출할 수 있도록 설계된 두 가지 유용한 온도 검사 도구가 포함되어 있습니다.

**Fluke FoodPro 비접촉식 온도계**는 잘못된 수납, 보관 및 소지 온도로부터 일차적으로 보호합니다. 적외선 측정 기술을 사용하는 매우 정확한 FoodPro는 표면 온도를 신속하게 판독하므로 작업자가 교차 오염의 위험 없이 접촉식 장치보다 빠르게 온도 측정을 자주 수행할 수 있습니다. 사용하기 쉬운 조도 표시등에 측정 영역이 표시됩니다.

**Fluke FoodPro Plus**는 동일한 적외선 표면 온도 스캐너와 프로브 온도계 및 통합 카운트다운 타이머를 결합하여 식품 온도를 완벽하게 검사하고 조리 및 냉각 간격을 모니터링합니다.

두 가지 FoodPro 시리즈 온도계 모두 손세척이 가능하며, 독창적인 HACCP 상태 표시등이 있어 녹색 또는 빨간색으로 안전하거나 잠재적으로 불안정한 소지 온도를 즉시 파악할 수 있습니다.

### 유용한 응용 분야

- **수납:** FoodPro 시리즈 온도계를 사용하여 HACCP 프로그램에서 권장하는 대로 제공 시 식품의 적절한 온도를 신속하게 확인할 수 있습니다.
- **식품 소지:** 뜨겁고 차가운 식품 소지를 쉽게 모니터링합니다. HACCP 상태 표시등을 통해 안전/불안전 온도를 즉시 인식할 수 있습니다.
- **검사:** 일상적인 식품 라인 검사를 수행하여 지역 식품 온도 모니터링 요건을 준수하는지 확인합니다.

- **장비 교정:** 냉장고, 냉동고, 그릴, 프라이팬, 보온기, 고온/저온 보관 장치의 적절한 작동 온도를 확인하여 일치하지 않는 식품 서비스, 비용이 많이 드는 손상을 방지하고 보다 빠르게 대처하여 장비 수리 비용을 줄일 수 있습니다.
- **식당:** 요리의 모든 측면에서 온도를 쉽게 확인하여 안전을 보장하고, 품질을 개선하며, 낭비를 줄일 수 있습니다.

## 제품 사양: Fluke FoodPro Plus Thermometer Replacement Probe

적외선 사양(둘 다)			
온도	Fluke FoodPro		-30°C-2000°C
	Fluke FoodPro Plus		-35°C-275°C
정확도		(주변 작동 온도가 23°C±2°C인 것으로 가정)	
		0°C-65°C: ±1°C	
		0°C 미만: ±1°C ±0.1°C/°C	
		65°C 초과: 판독값의 ±1.5%	
응답 시간		초기 판독 후 500ms 미만	
스펙트럼 응답		8~14마이크론	
방사율		식품 서비스 분야에 대한 사전 설정	
표적거리 비/광학 분해능(D:S)		2.5:1 @ 90% 에너지(일반)	
일반 작업 범위(대상 조도)		약 25mm-250mm	
최소 표적 크기		12mm ø	
조도-IR 채널 오프셋		13 mm	

프로브 사양(FoodPro Plus)			
온도	FoodPro Plus		-40°C-150°C
정확도		(주변 작동 온도가 23°C±2°C인 것으로 가정)	
	FoodPro Plus	-5°C-65°C: ±0.5°C	
		-5°C 미만: ±1°C	
		65°C 초과: 판독값의 ±1 %	
응답 시간	FoodPro Plus		7~8초(시간 상수 3개)
프로브 치수	FoodPro Plus		직경: 3.0mm
			길이: 90mm
센서 유형	FoodPro Plus		박막 백금, class A, 저항
			열 장치(RTD)

작동 사양(둘 다)			
반복성		장치의 정확도 사양 이내	
주변 작동 범위		0°C-50°C	
상대 습도		90%(+/- 5%) RH 비응축 @ 30°C	
보관 온도		-20°C-60°C	
중량	FoodPro		100g(배터리 포함)
	FoodPro Plus		150g(배터리 포함)
치수	FoodPro		150 mm x 30 mm x 50 mm
	FoodPro Plus		165 mm x 32 mm x 50 mm
전원, 배터리 수명	FoodPro		AA 알카라인 1개
	FoodPro Plus		9V 알카라인
배터리 수명	알카라인		23°C에서 최소 10시간
대상 조도		매우 밝은 LED	
디스플레이 분해능	FoodPro		4자리, 0.2°C
	FoodPro Plus		4자리, 0.1°C
디스플레이 대기(7초)	FoodPro		yes(예)
	FoodPro Plus		yes(예)
LCD 백라이트 디스플레이	FoodPro		no(아니오)
	FoodPro Plus		yes(예)
온도 디스플레이	FoodPro		4자리, 0.2°C 분해능
	FoodPro Plus		4자리, 0.1°C 분해능
최대 표시 온도	FoodPro		no(아니오)
	FoodPro Plus		yes(예)
타이머	FoodPro		no(아니오)
	FoodPro Plus		yes(예)
환경 데이터		IP54 밀봉(손세척 가능, 수중 사용 불가)	

기타 사양(둘 다)			
교정 인증서	FoodPro Plus		NIST 및 DKD 소급성이 있는 교정 정확도
표준		EN 61236-1 Electromagnetic Emissions and Susceptibility, EN 6101-1 General Safety, Sealing IP54(손세척 가능, 수중 사용 불가) 준수	
인증		CE NSF	
보증		2년	
옵션/액세서리	FoodPro Plus		교체 프로브

직경이 140mm인 279mm의 교정 형상에서 0.97 방사율 흑체

직경이 140mm인 279mm의 교정 형상에서 0.97 방사를 측정 사양은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

**Fluke. *Keeping your world up and running.***<sup>®</sup>

Fluke Corporation  
PO Box 9090, Everett, WA 98206 U.S.A.

(주)한국플루크Fluke Korea  
Tel.02.539.6311  
(주)한국플루크 대구지사  
Tel.053.382.6311  
[www.fluke.co.kr](http://www.fluke.co.kr)

Fluke Korea  
서울특별시 강남구 영동대로 517,10층 1002호  
(삼성동, 아셈타워)

©2022 Fluke Corporation.  
사양은 예고 없이 변경될 수 있습니다.  
10/2022

이 문서의 수정은 Fluke Corporation 의 서면 허가 없이는 허용되지 않습니다.