

FoodProTemp

Pro bezpečnost potravin



Komplexní sledování teploty potravin



FoodPro Plus

Úplná kontrola potravin

FoodPro

Rychlé sledování povrchu

Profesionálové profesionálům

Odborníci pracující v potravinářských službách chápou potřebu komplexního sledování teploty potravinářských výrobků. Teploměry FoodProTemp umožňují rychlé měření povrchové teploty i s nezbytným měřením teploty uvnitř potravin.

- Rychlé snímání povrchové teploty bez rizika vzájemné kontaminace
- Okamžité zjištění potenciálně nebezpečné teploty při kontrole HACCP
- Ručně omyvatelné
- Ověřovací měření vnitřní teploty*
- Snadné sledování doby vaření, chlazení a uchování*

*Jen FoodPro Plus

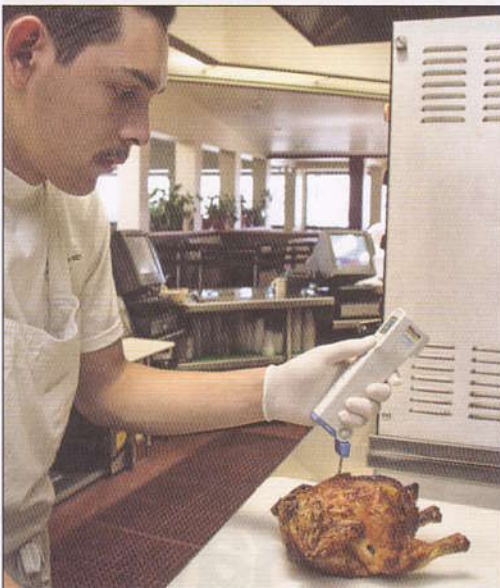
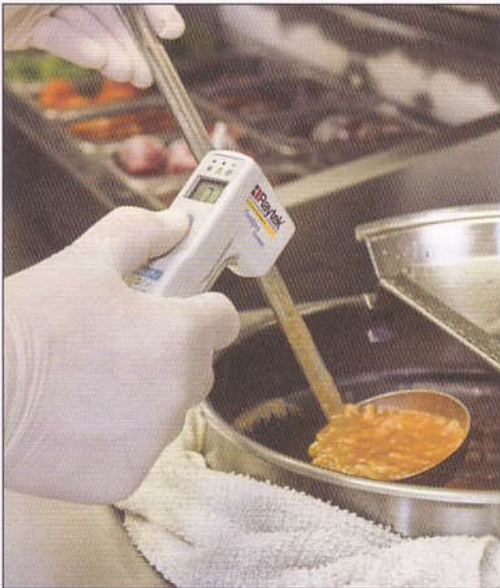
Raytek[®]

S

ledování teploty je pro bezpečné uchování potravin zásadní.

Řádné sledování teploty a

dodržování směrnic vede k jejich vyšší bezpečnosti a snižuje podíl odpadů v potravinářství. Řada teploměrů FoodPro umožňuje pracovníkům v potravinářství komplexní měření a sledování teploty. Pomocí kontroly je dodržování směrnice HACCP pro bezpečnost v potravinářství rychlé a snadné s každým přístrojem. Jak teploměry FoodPro, tak i FoodPro Plus umožňují rychlé zjišťování povrchové teploty potravin. FoodPro Plus má také sondu pro ověření vnitřní teploty a časovač pro sledování doby expozice potravin.



Směrnice HACCP

Směrnice HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points – Kritické kontrolní body pro analýzu rizika) jsou doporučeny pracovníkům a institucím v oblasti potravinářských služeb, aby jim pomohly odhalovat stavy potravin, které nejsou bezpečné.

Teplota potravin je známým indikátorem jakosti potravin. Směrnice HACCP však rovněž prověřuje doby jejich expozice. Programy HACCP definují teploty, při kterých by se měl výrobek skladovat, vařit a ochlazovat, i dobu, po jakou mohou bezpečně zůstat potravinové produkty za těchto teplot. Řada FoodPro poskytuje účinný a důkladný nástroj pro sledování teploty potravin a doby expozice v souladu se standardy HACCP.

Kontrola HACCP



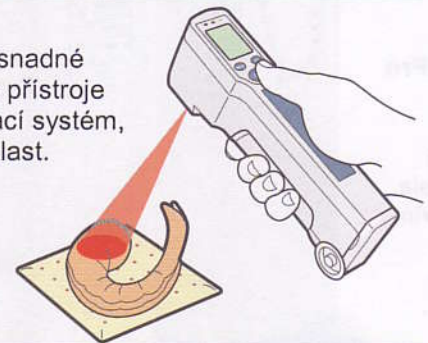
Světelná kontrola HACCP "Go/No-Go" okamžitě ukáže, zda jsou teploty v rámci směrnic HACCP pro bezpečné uchování potravin v teple nebo chladu.



Zelené světlo signalizuje bezpečnou vysokou a nízkou udržovací teplotu, potenciálně nebezpečná teplota potravin aktivuje světlo červené.

Přesné zaměření cíle

S teploměry FoodPro je snadné sledovat, co měříte. Oba přístroje mají jedinečný zaměřovací systém, který osvětlí měřenou oblast. To, co vidíte, je to, co měříte – už žádné odhadování!



Snadno omyvatelné



Čištění je rychlé a snadné – stačí jen otřít a dezinfikovat.

FoodPro: Rychlé skenování povrchu



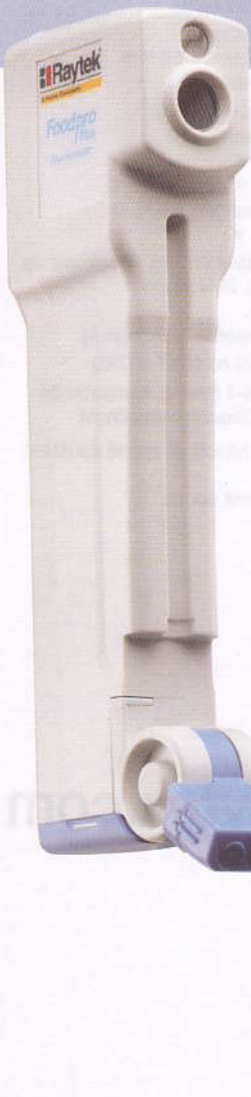
Teploměr FoodPro je spolehlivý bezkontaktní snímač teploty pro každé pracovníka v potravinářství pro první kontrolu rizikových teplot. FoodPro měří rychle povrchovou teplotu potravin a signalizuje "bezpečné" nebo "nebezpečné" naměřené hodnoty zeleným nebo červeným kontrolním světlem podle HACCP. Je dokonalým doplňkem kontaktních teploměrů běžně používaných v mnoha potravinářských organizacích při sledování teploty.



Scan 



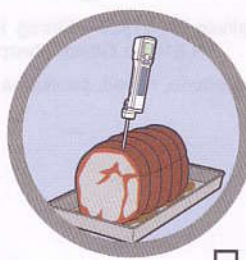
FoodPro Plus: Komplexní kontrola potravin



FoodPro Plus spojuje dvě technologie měření teploty v jednom snadno použitelném nástroji – bezkontaktní teploměr pro okamžité snímání a měření povrchové teploty a teploměr se zabudovanou výklopnou sondou pro měření vnitřní teploty. Kontrola pomocí analýzy rizika užitím kritických kontrolních bodů (HACCP) na první pohled indikuje, zda jsou teploty potravin v bezpečné toleranci a zabudovaný časovač pomáhá sledovat doby vaření, ochlazování a udržování. Schopnost měření v duálním režimu, integrovaná kontrola pomocí analýzy kritických bodů (HACCP) a zabudovaný časovač dělají z FoodPro Plus plně profesionální nástroj pro kontrolu bezpečnosti potravin.



Scan 



Probe 



Timer 



Technické parametry

FoodPro

FoodPro Plus

| | | | |
|-------------------------|---|---|--|
| Bezkontaktní teploměr | Teplotní rozsah | -30°C až 200°C | -35°C až 275°C |
| | Přesnost (Předpokládá se provozní teplota okolí 23°C ±2°) | Mezi 0°C a 65°C: ±1°C Pod 0°C: ±1°C ±0.1 st./st. Nad 65°C: ±1.5% naměř. hodn. | Mezi 0°C a 65°C: ±1°C Pod 0°C: ±1°C ±0.1 st./st. Nad 65°C: ±1.5% naměř. hod. |
| | Doba odezvy | <500 ms po spuštění | <500 ms po spuštění |
| | Spektrální citlivost | 8-14 μm | 8-14 μm |
| Teploměr se sondou | Emisivita | Přednastavená pro potravinářství | Přednastavená pro potravinářství |
| | Vzdálenost / stopa = Optické rozlišení (D:S) | 2.5:1 @ 90% energie, typické | 2.5:1 @ 90% energie, typické |
| | Pracovní rozsah | ≈od 25 mm do 250 mm | ≈od 25 mm do 250 mm |
| | Min. velikost cíle | 12 mm | 12 mm |
| | Osvětlení (vyosené) | 13 mm | 13 mm |
| | Teplotní rozsah | — | -40°C až 200°C |
| | Přenos (Předpokládá se provozní rozsah okolní teploty 23°C ±2°C) | — | Mezi -5°C a 65°C: ±0.5°C Pod -5°C: ±1°C Nad 65°C: ±1% naměř. hod. |
| | Doba odezvy | — | 7-8 sekund (3 časové konstanty) |
| | Rozměry sondy | — | Průměr: 3 mm Délka: 80 mm |
| | Typ snímače | — | Tenkvrstvý platinový odporový snímač (RTD), třída A |
| Provozní | Reprodukovatelnost Teplota prostředí | V rámci stanovené přesnosti přístroje 0 až 50°C | V rámci stanovené přesnosti přístroje 0 až 50°C |
| | Relativní vlhkost | 90% (±5%) nekondenzující @30°C | 90% (±5%) nekondenzující @30°C |
| | Skladovací teploty | -20°C až 60°C | -20°C až 60°C |
| | Hmotnost/Rozměry (s baterií) | 100 g 150 mm x 30 mm x 50 mm | 150 g 165 mm x 32 mm x 50 mm |
| | Zdroj | 1AA Alkalické | 9V Alkalické |
| | Životnost (Alkal.) | 10 hodin min. @ 23°C | 10 hodin min. @ 23°C |
| | Osvětlení cíle | Vysoce jasná LED | Vysoce jasná LED |
| | Displej – přidržení (7 s) | ✓ | ✓ |
| | Podsvícení LCD | — | ✓ |
| | Zobrazení teploty | 4 číslice, rozlišení 0.2°C | 4 číslice, rozlišení 0.2°C |
| Ostatní | Max. zobraz. teplota | — | ✓ |
| | Časovač | — | Zabudovaný časovač nastavitelný od 10 sekund do 7 hodin, 59 sekund |
| | Krytí | IP54 | IP54 |
| | Kalibr. certifikát. | (ručně omyvatelné, neponorné) | (ručně omyvatelné, neponorné) S návazností na NIST a DKD |
| | Normy CE | Splňuje EN 61326-1 Elmag. kompatibilita EN 6101-1 Obecná bezpečnost | Splňuje EN 61326-1 Elmag. kompatibilita EN 61010-1 Obecná bezpečnost |
| Součásti dodávky | Baterie, návod, poutko na zápěstí | Baterie, pouzdro, návod, návod na rychlé spuštění | |
| Volitelné příslušenství | — | Výměnná sonda | |

Distributor:
MARCOMPLET
 Pavel Procházka
 Stráncická 776/25
 100 00 Praha 10
 Tel/fax: 274 781 551
 GSM: 602 238 612, 777 238 612
 info@marcomplet.com, www.marcomplet.com

www.raytek.com

