

FoodPro Serie

Lebensmittelthermometer



Lebensmittelsicherheit mit System



Für Ihre HACCP-Maßnahmen

Es steht außer Frage, dass die lückenlose Erfassung der Temperatur im Lebensmittelsektor eine entscheidende Rolle für die Qualität und Hygiene der Produkte spielt. Die Thermometer der Serie FoodPro erlauben die schnelle Temperaturkontrolle der Oberflächen und geben darüberhinaus die Möglichkeit, die interne Temperatur zu erfassen.

- Temperaturkontrolle der Oberflächen schnell und ohne Risiko von Kontaminationen
- Erhebliche Erleichterung der umfangreichen Aufgaben im Rahmen der HACCP-Kontrollen
- Eindeutige Signalisierung von potenziell risikobehafteten Temperaturbereichen
- Überwachung von Temperatur-Zeit-Relationen
- Verifizierung der Oberflächentemperatur durch Messung der Kerntemperatur (nur FoodPro Plus)

FoodPro Plus

Kontrolle, die in die Tiefe geht

FoodPro

Der schnelle Überblick

Lebensmittel dürfen zu keiner Zeit Bedingungen ausgesetzt werden, die zu Beeinträchtigungen führen könnten. Ungünstige Temperaturführung birgt sowohl hygienische als auch qualitative Risiken. Hier greifen die HACCP-Richtlinien. Um Ihnen auf diesem Gebiet die Arbeit zu vereinfachen, bringt Raytek seine Lebensmittelthermometer der FoodPro Serie auf den Markt. Diese sind speziell auf die Anforderungen im Lebensmittelbereich abgestimmt und erleichtern durch ihre einfache Handhabung und den großen Funktionsumfang die Arbeit wesentlich. Temperaturbedingte Ausfälle oder Fehlproduktionen lassen sich sicher vermeiden. Das FoodPro ist ein Infrarot-Thermometer zur Ergänzung bereits vorhandener Kontaktthermometer, während das FoodPro Plus zusätzlich ein auf den Messbereich des Infrarot-Thermometers abgestimmtes Kontaktthermometer enthält – also zwei Geräte in einem.



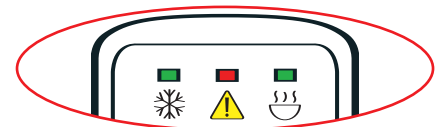
Auf ein Wort: HACCP

Die HACCP-Regeln sind etabliert und gewährleisten konstante Produktqualität unter Beachtung und Vermeidung hygienischer Risiken. Produzenten können es sich praktisch nicht leisten, Lebensmittel in den Verkehr zu bringen, die nicht nach diesen Regeln produziert und überwacht wurden. Ein wichtiger Teil sind die Kontrolle der Temperatur und die Einhaltung von Temperatur-Zeit-Relationen, die dafür sorgen, dass die Produkte zu keiner Zeit hygienischen Risiken ausgesetzt sind. Besonders interessant ist dies im Hinblick auf die immer längeren Transportwege der Rohstoffe und Fertigprodukte. Ein Stichwort hier lautet *Kühlkette*. Aber auch die Verminderung des Einsatzes von Konservierungsstoffen zur Haltbarkeitsverlängerung erfordert alternative Methoden. Häufig sind dies Temperaturbehandlungen wie Kühlen oder Erhitzen.

HACCP Check



Wichtig ist eine geordnete und wiederholbare Vorgehensweise. Die Signale oberhalb des Displays helfen hierbei:

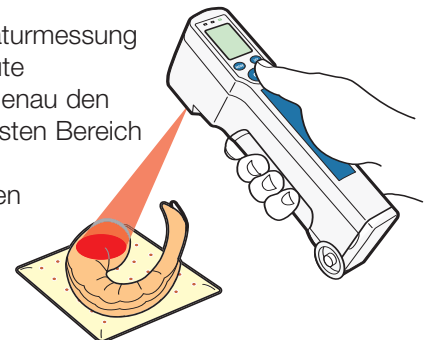


grün - rot - grün
gut - Vorsicht - gut

Der Bereich "Vorsicht" umfasst die Temperaturspanne, die verderbliche Waren nur kurz durchlaufen sollten (4-60°C). Die gemessene Temperatur erscheint auf dem Display.

Exaktes Zielen - genaue Messung

Bei der Infrarot-Temperaturmessung zeigt Ihnen die eingebaute Messfleckbeleuchtung genau den vom Thermometer erfassten Bereich auf der Oberfläche des Messobjektes. So werden Fehlmessungen sicher ausgeschlossen!



Leicht zu reinigen



Abspülen, abwischen und desinfizieren.

FoodPro: Der schnelle Überblick



Das Raytek FoodPro Thermometer sorgt rasch und unkompliziert für einen ersten, schnellen Überblick über die Temperatursituation - berührungslos und daher ohne Risiko für die untersuchten Produkte. Besonders erleichtert wird die Einschätzung durch die Signalisierung von „sicheren“ und „unsicheren“ Temperaturbereichen mit Hilfe der farbigen LEDs oberhalb des Displays. Das ist HACCP in übersichtlicher Form! Das Thermometer FoodPro ist eine ideale Ergänzung zu bereits vorhandenen Kontaktthermometern.



Scan 



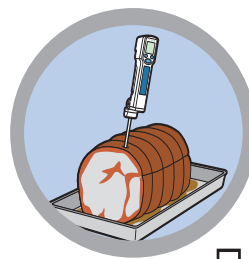
FoodPro Plus: Kontrolle, die in die Tiefe geht



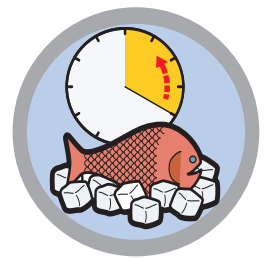
Das Raytek FoodPro Plus Thermometer vereint berührungslose Oberflächenmessung (Scan) und Messung der Kerntemperatur in einem Gerät. Das erlaubt sowohl einen ersten, schnellen Überblick über die Temperatursituation als auch die Untersetzung der Infrarotmessung durch die Werte des integrierten Einstechfühlers (Probe). Besonders hervorzuheben ist der eingebaute Timer mit Alarmfunktion. Temperatur-Zeit-Abläufe lassen sich damit bequem überwachen, z.B. Aufwärm-, Heißhalte-, Abkühlprozesse oder die Fristen für kalte Büffets.



Scan 



Probe 



Timer 



Techn. Daten		FoodPro	FoodPro Plus
Infrarot-Thermometer	Temperaturbereich	-30°C bis 200°C	-35°C bis 275°C
	Genauigkeit (Umgebungstemperatur 23°C ±2°)	Zwischen 0°C und 65°C: ±1°C Unterhalb 0°C: ±1°C ±0,1 K/K Oberhalb 65°C: ±1,5% vom Messwert	Zwischen 0°C und 65°C: ±1°C Unterhalb 0°C: ±1°C ±0,1 K/K Oberhalb 65°C: ±1,5% vom Messwert
	Ansprechzeit	< 500 ms nach der ersten Messung	< 500 ms nach der ersten Messung
	Spektrale Empfindlichkeit	8-14 µm	8-14 µm
	Emissionsgrad	voreingestellt für Lebensmittel	voreingestellt für Lebensmittel
	Optische Auflösung	2,5 : 1 (90% Energie)	2,5 : 1 (90% Energie)
	Empfohlene Messentfernungen	≈25 mm bis 250 mm	≈25 mm bis 250 mm
	Min. Messfleckdurchm.	12 mm	12 mm
Messfühler	Temperaturbereich	—	-40°C bis 200°C
	Genauigkeit (Umgebungstemperatur 23°C ±2°)	—	Zwischen -5°C und 65°C: ±0.5°C Unterhalb -5°C: ±1°C Oberhalb 65°C: ±1% vom Messwert
	Ansprechzeit	—	7 - 8 s
	Abmessungen	—	Durchmesser: 3 mm Länge: 80 mm
	Typ	—	Platin, Dünnschicht, Klasse A, Widerstandsfühler (RTD)
Allgemeine Betriebsdaten	Reproduzierbarkeit	Innerhalb der Genauigkeit des Gerätes	Innerhalb der Genauigkeit des Gerätes
	Umgebungstemperatur	0°C bis 50°C	0°C bis 50°C
	Relative Luftfeuchte	90% (±5%) nicht kondensierend bei 30°C	90% (±5%) nicht kondensierend bei 30°C
	Lagertemperatur	-20°C bei 60°C	-20°C bei 60°C
	Masse/Abmessungen (inkl. Batterie)	100 g 150 mm x 30 mm x 50 mm	150 g 165 mm x 32 mm x 50 mm
	Spannungsversorgung	1AA (LR 6) alkalisch	1AA (LR 6) alkalisch
	Batterielebensdauer (alk.)	Mindestens 10 h bei 23°C Umgebungstemperatur	Mindestens 10 h bei 23°C Umgebungstemperatur
	Messfleckbeleuchtung	LED	LED
	Anzeigewerthaltung	7 s	7 s
	Beleuchtetes Display	—	✓
	Anzeigenauflösung	4-stellig, 0,2°C Auflösung	4-stellig, 0,2°C Auflösung
	Anzeige Max. Temp.	—	✓
	Timer	—	Integrierter Zeitmesser mit Alarmfunktion, einstellbarer Bereich: 10 s bis 7 h 59 s
	Schutzgrad	IP54 (abspülbar, nicht vollständig eintauchen)	IP54 (abspülbar, nicht vollständig eintauchen)
Sonstiges	Kalibrierung	—	rückführbar auf DKD-Anforderungen
	CE Konformität	Gerät entspricht den Standards EN 61236-1 und EN 6101-1	Gerät entspricht den Standards EN 61236-1 und EN 6101-1
	Zubehör	Batterie, Bedienungsanleitung, Handschlaufe	Batterie, Tasche, Bedienungsanleitung, Kurzanleitung
	Optionen	—	Austauschbarer Messfühler

Worldwide Headquarters

Raytek Corporation
1201 Shaffer Rd. PO Box 1820
Santa Cruz, CA USA
Tel: 1 800 866 5478
1 831 458 1110
Fax: 1 831 425 4561
portable@raytek.com

Raytek China Company
info@raytek.com.cn

Raytek Japan, Inc.
info@raytekjapan.co.jp

Südamerikazentrale

Raytek do Brasil
Sorocaba, SP Brasil
Tel: 55 15 233 6338
Fax: 55 15 233 6826
info@raytek.com.br

Europazentrale

Raytek GmbH
Berlin, Germany
Tel: 49 30 4 78 00 80
Fax: 49 30 4 71 02 51
raytek@raytek.de

Raytek France
info@raytek.fr

United Kingdom
ukinfo@raytek.com



www.raytek.com

Infos - Neuheiten - alles zum Thema

Raytek Schweiz:

Distribution und Service

COSMOS DATA AG

Binzstrasse 15 / 8045 Zürich
Tel 01 463 75 45 / Fax 01 463 75 44
E-mail: info@cosmosdata.ch
Internet: <http://www.cosmosdata.ch>