



FOODPRO

Thermomètre Infrarouge

Mesures de température en toute sécurité et sans contact



Le thermomètre infrarouge FoodPro est un outil de mesure utile et pratique pour l'univers de l'industrie agroalimentaire, de la grande distribution, de la logistique et des métiers de bouche.

Il permet de réaliser à distance des mesures de température de surface sur des produits et des colis et de vérifier rapidement si la température de conservation a été satisfaisante tout en réduisant les risques de contaminations croisées.

Avantages supplémentaires : ce type d'appareil permet d'éviter la destruction d'un produit « témoin » qui possède une valeur marchande.

Les thermomètres infrarouges permettent d'effectuer des contrôles systématiques ainsi que d'identifier les problèmes éventuels : en cas de doute une sonde à piquer sera nécessaire pour une prise de décision !

- › Identification de la surface de mesure par spot lumineux inoffensif
- › LED HACCP permettant de lire la température
- › IP54
- › Auto extinction
- › Ecran rétro-éclairé



Spécifications techniques

Référence produit :	FP
Type de sonde :	Infrarouge
Plage de mesure :	-30°C à +200°C
Echelle :	°C
Résolution :	0.2°
Précision :	±1°C de -30°C à +65°C T° > 65°C ±1.5% de la lecture mesurée
Rapport optique (D/S) :	2.5 : 1
Emissivité fixe :	0.97
Batterie :	1.5 V AA LR6
Indice de protection :	IP54
Dimensions :	152mm x 101mm x 38mm (L x l x E)
Poids :	100 g

www.lachainedufroid.com

infos@lachainedufroid.com

T: +33 (1) 45 25 53 31

F: +33 (1) 45 25 53 47

31, Bd de Beauséjour
Fr-75016 Paris, France.