

# FoodPro 食品安全测温仪



## 主要特性

### Fluke FoodPro 食品安全测温仪

Fluke FoodPro 非接触式测温仪简单易用，准确度高，它能够瞬间测量表面温度，帮助用户快速、频繁地进行非接触式温度测量，而不会发生交叉污染。

- 其红外线测温范围为 -35 到 275 °C
- HACCP 检测光，有助于瞬间辨别安全/不安全的温度
- LED 目标照明突出显示整个测量光点，以进行准确目标定位
- 可手洗 (IP54 密封)

## 产品概述: FoodPro 食品安全测温仪

福禄克将其测试和测量设备专业技术应用到食品行业，开发出接触式与非接触式温度测量解决方案。新型 Fluke FoodPro 测温仪系列为食品专家提供了一整套温度测量和监控解决方案。这套解决方案包括两个功能强大的温度检测工具，可帮助食品专家快速、准确地测量食品温度，并有助于检测出潜在的食品安全问题。

Fluke FoodPro 非接触式测温仪是防御不适当接收、存放温度的前线设备。该款高精度 FoodPro 测温仪采用红外线测量技术，能够迅速读取表面温度，使工作人员能够快速、频繁地测量温度 – 其测量速度要快于接触式设备，并且无需担心交叉污

染。易于观察的照明灯可向您指示测量区域。

FoodPro 系列测温仪可手洗并具有独特的 HACCP 检测光，它能够即刻以绿灯或红灯的形式指示安全或可能不安全的存放温度。

#### 实际应用

- 接收：使用 FoodPro 系列测温仪迅速验证食品在交付时是否符合 HACCP 计划所建议的适当温度。
- 食品存放：方便地监控冷、热食品的存放情况。HACCP 检测光有助于瞬间辨别安全/不安全温度。
- 检验：执行食品加工生产线日常检验，以确保其符合当地食品温度监控要求。
- 设备校准：验证冷藏库、冷冻库、烤架、油炸锅、加热装置以及冷、热存储设备的适当操作温度，以避免食品品质不一或因食品变质而造成损失，并可实现快速响应，减少设备维修费用。
- 餐厅：方便地检验餐饮服务各环节的温度，以确保安全性、提高品质并减少浪费。

## 产品规格: FoodPro 食品安全测温仪

## 型号



### Fluke FP

Food Pro 食品安全测温仪

附件：

- AA 电池
- 快速入门指南

### Optional accessories Description

**福禄克绝缘钢丝钳** 使用电压等级为 1,000 V 的 Fluke 绝缘钢丝钳、8 英寸 Linesman 钳子和侧剪钳保持安全。通过锋利的线切割锯齿状钳口和 4 点夹持孔紧紧夹持。

**福禄克十字头绝缘螺丝刀** Ergonomic handles offer maximum torque and safety.

Fluke. 让您的工作畅通无阻。

福禄克测试仪器（上海）有限公司 电话：400-810-3435 ©2025 福禄克公司  
05/2025

北京福禄克世禄仪器维修和服务有限公司 电  
话：400-615-1563

未经许可，本文档禁止修改

福禄克测试仪器（上海）有限公司上海维修中心 电  
话：021-54402301, 021-54401908分机269

福禄克测试仪器（上海）有限公司深圳第一特约维修点  
电话：0755-86337229