

FoodPro 和 FoodPro Plus 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)

Fluke FoodPro Plus 食品安全测温仪

Fluke FoodPro Plus 采用红外线非接触式测温仪进行表面扫描，并使用探针测温仪获取内部温度读数。带有报警提示的集成倒计时器用于监控加工生产线检测以及烹制与冷却时间间隔。

该款测温仪除具有 FoodPro 系列的各项功能外，还包括以下特点：

- 内置折叠式探针，用于测量食品内部温度
- 探针测温范围为 -40 到 150 °C
- 倒计时器，用于监控烹制、冷却和 HACCP 暴露时间

- 背光显示屏，可在弱光区域清楚地读数
- 显示最大温度值，以供快速参考

产品概述: FoodPro 和 FoodPro Plus 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。

Fluke FoodPro Plus 兼有相同的红外线表面温度扫描器以及一个探针测温仪，它还集成了倒计时器，用于全面检验食品温度和监控烹制与冷却时间间隔。

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 和 FoodPro Plus 食品安全测温仪

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
06/2025

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