

# FoodPro™

Termômetros de Segurança Alimentar Série FoodPro da Raytek



## Termômetros de Segurança Alimentar



**FoodPro Plus™**

*A Última Palavra*

**FoodPro™**

*A Ferramenta Básica*

## A Família para Medição de Temperatura de Alimentos da Raytek

Os profissionais de inspeção alimentar sabem da necessidade de monitoração completa da temperatura dos produtos alimentícios. Os termômetros FoodPro™ da Raytek oferecem soluções de medição da temperatura para uma inspeção rápida das superfícies e medições internas essenciais.

- Inspeccione rapidamente as temperaturas das superfícies sem risco de contaminação
- Monitore a temperatura para verificação HACCP
- Identifique instantaneamente as temperaturas potencialmente críticas
- Verifique as temperaturas internas\*
- Monitore facilmente o tempo de cozimento, resfriamento e tempo de exposição\*

\* Somente nos termômetros FoodPro Plus™

**Vórtex**  
equipamentos

O monitoramento da temperatura é essencial na segurança alimentar e um procedimento exigido pela FDA - *Food and Drug Administration*. O monitoramento regular das temperaturas e o cumprimento das normas de segurança alimentar tornam o seu negócio bem mais rentável, aumentando a segurança e reduzindo os desperdícios de alimentos. A combinação dos dois modelos FoodPro da Raytek possibilita uma completa medição da temperatura e ainda oferece soluções de monitoração aos profissionais de manutenção alimentar. Os termômetros FoodPro da Raytek facilitam e tornam mais rápida a adesão do pessoal da cozinha aos regulamentos da FDA e às normas de HACCP - *Hazard Analysis Critical Control Points*, através do HACCP Check, presente nos dois termômetros. Tenha sempre à mão um FoodPro Plus para realizar suas rotinas de HACCP, usando a sonda para temperaturas internas e o timer para monitorar o tempo de exposição.



## Guia de HACCP

As diretrizes de HACCP são recomendadas pela FDA para instituições e profissionais da área de alimentos, ajudando-os a evitar condições perigosas dos alimentos<sup>1</sup>. As temperaturas dos alimentos são um indicador conhecido da sua qualidade, mas os padrões HACCP ajudam também a verificar o tempo de exposição do alimento. Os programas de HACCP têm por objetivo verificar a temperatura em que um produto deve ser armazenado, cozido ou resfriado, bem como, o tempo em que os produtos alimentícios podem permanecer em uma determinada temperatura.

**Para maiores informações sobre o HACCP e instrumentos da Raytek, visite o site [www.vortex.com.br/alimentos](http://www.vortex.com.br/alimentos)**

<sup>1</sup> Departamento de Saúde e Serviço Social, Serviço de Saúde Pública, Administração de Medicamentos e Alimentos dos EUA, Código Alimentar de 1997, Anexo 5: Diretrizes de HACCP.

## Verificação de HACCP



As sinalizações luminosas indicam instantaneamente se as temperaturas estão dentro da faixa de segurança recomendada pela HACCP.

A luz verde indica que a temperatura está dentro da faixa de temperatura segura, enquanto que a luz vermelha indica que o alimento está fora da faixa de temperatura segura.

Verifique posteriormente com um termômetro com sonda as temperaturas internas dos alimentos.

## Fácil Limpeza



A limpeza é rápida e fácil – basta lavar e esterilizar.

## Termômetro FoodPro: A Ferramenta Básica



O termômetro FoodPro da Raytek permite a medição da temperatura da superfície dos alimentos sem contato físico, evitando o risco de contaminação e, através de sinalizações luminosas, indica se o alimento está dentro da faixa de temperatura adequada.



Scan 



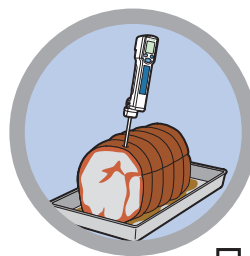
## Termômetro FoodPro Plus: A Última Palavra



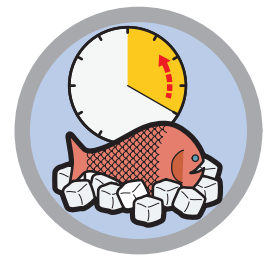
O termômetro FoodPro Plus da Raytek combina as melhores tecnologias de medição de temperatura em uma única ferramenta, fácil de usar: a conveniência da verificação instantânea sem contato da superfície e uma sonda embutida para medições internas críticas. A sonda retrátil é substituível e está sempre pronta para uso. As duas opções de medição, o HACCP Check embutido e o timer integrado, fazem do FoodPro Plus a melhor opção dos profissionais da área de alimentos que buscam por um termômetro de segurança alimentar.



Scan 



Probe 



Timer 



Especificações		FoodPro <i>A Ferramenta Básica</i>	FoodPro Plus <i>A Última Palavra</i>
Termômetro Infravermelho	Range de Temperatura	-30°C a 200°C	-35°C a 275°C
	Precisão (À temperatura ambiente de 23°C ±2°C)	Entre 0°C e 65°C: ±1°C Abaixo de 0°C: ±1°C ±0.1 grau/grau Acima de 65°C: ±1.5% de leitura	Entre 0°C e 65°C: ±1°C Abaixo de 0°C: ±1°C ±0.1 grau/grau Acima de 65°C: ±1.5% de leitura
	Tempo de Resposta	<500ms após a primeira leitura	<500ms após a primeira leitura
	Resposta Espectral	8-14 microns	8-14 microns
	Emissividade	Pré-ajustada para aplicações de segurança alimentar	Pré-ajustada para aplicações de segurança alimentar
	Resolução Ótica (D:S)	2.5:1 @ 90% de energia, típico	2.5:1 @ 90% de energia, típico
	Alcance do Sistema de Mira (Iluminação do Alvo)	≈12mm a 300mm	≈12mm a 300mm
	Tamanho Mínimo do Alvo	12mm	12mm
Deslocamento da Mira	13mm	13mm	
Sonda	Range de Temperatura	—	-40°C a 200°C
	Precisão (À temperatura ambiente de 23°C ±2°C)	—	Entre -5°C e 65°C: ±0.5°C Abaixo de -5°C: ±1°C Acima de 65°C: ±1% de leitura
	Tempo de Resposta	—	7-8 segundos (após terceira leitura)
	Dimensões da Sonda	—	Diâmetro: 3.0mm X Comprimento: 90mm
	Tipo de Sensor	—	Termorresistência (RTD)
Operacional	Repetibilidade	Dentro das especificações de precisão do instrumento	Dentro das especificações de precisão do instrumento
	Temperatura de Trabalho	0° a 50°C	0° a 50°C
	Umidade Relativa	90% (±5%), sem condensação @ 30°C	90% (±5%), sem condensação @ 30°C
	Temperatura de Armazenamento	-20°C a -60°C	-20°C a -60°C
	Peso / Dimensões (com bateria)	150g / 150mm x 30mm x 50mm	150g (sem sonda) / 165mm x 32mm x 50mm
	Alimentação	Uma pilha alcalina AA	Uma bateria alcalina de 9V
	Duração da Bateria (Alcalina)	Mínimo de 10 horas @ 23°C	Mínimo de 10 horas @ 23°C
	Luz de Iluminação do Alvo	LED de alta intensidade	LED de alta intensidade
	Espera do Display (7 seg.)	✓	✓
	Display Retroiluminado	—	✓
	Indicação da Temperatura	4 dígitos, resolução 0.2°C	4 dígitos, resolução 0.2°C
	Indicação da Temperatura Máxima	—	✓
	Timer	—	Timer de contagem regressiva integrado, ajustável de 10 segundos a 7 horas e 59 segundos
Ambiente	Vedação IP54 (lavável manualmente, não submersível)	Vedação IP54 (lavável manualmente, não submersível)	
Outros	Certificado de Calibração	—	Precisão da calibração em conformidade com NIST e DKD
	Padrões	Em conformidade com a EN 61236-1 de Suscetibilidade e Emissões Eletromagnéticas e EN6101-1 de Segurança Geral	Em conformidade com a EN 61236-1 de Suscetibilidade e Emissões Eletromagnéticas e EN6101-1 de Segurança Geral
	Certificações	CE	CE
	Garantia	1 ano	1 ano
	Incluso	Manual do Usuário	Bolsa de transporte e Manual do Usuário
	Opcionais/Acessórios	Bolsa de transporte	Sonda Substituível / Bolsa de transporte

[www.vortex.com.br](http://www.vortex.com.br)  
for up-to-the-minute features



Vórtex Equipamentos Fone (31) 3427-7700 Fax (31) 3427-7792 [vortex@vortex.com.br](mailto:vortex@vortex.com.br)

Especificações sujeitas a mudanças sem notificação prévia.

RBR/P-CAT-FP-PP-A/P 10000/04.06-XXR-STW