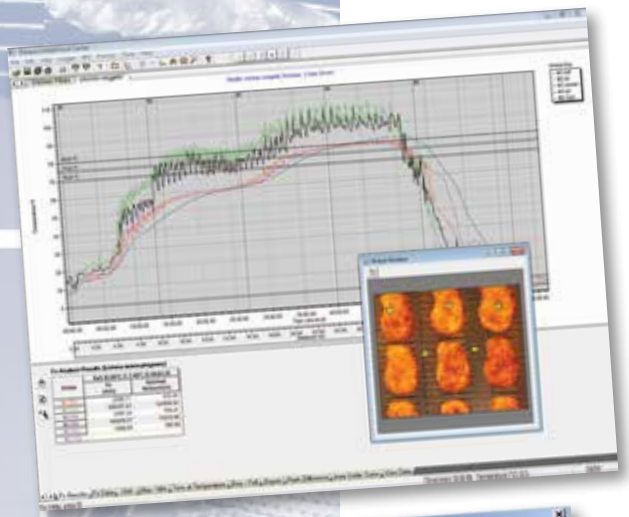
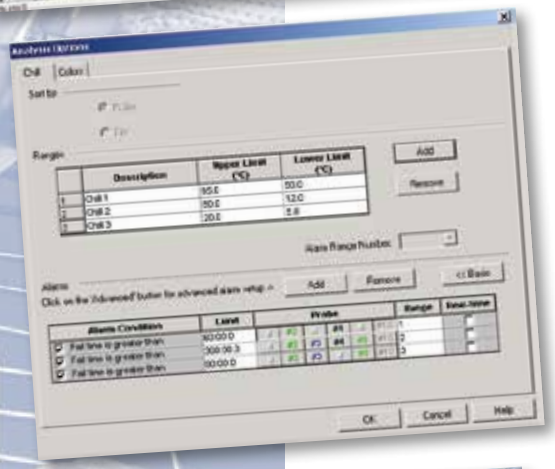
DATAPAQ®
Fluke Process Instruments

Food Tracker® Software Insight™



En el corazón del sistema Food Tracker de Datapaq® está el software Food Tracker Insight™ específicamente diseñado para permitir una revisión y análisis detallado, rápido y eficiente del perfil de temperatura de su proceso de alimentos. El paquete de software contiene poderosas herramientas de revisión y análisis estándares en la industria para permitirle validar eficientemente su proceso y asegurar la seguridad y calidad de los alimentos en el producto que está siendo procesado. Utilice la misma información valiosa para optimizar la operación de su proceso para incrementar el rendimiento, reducir tiempos de ciclo y para potencialmente conservar energía.



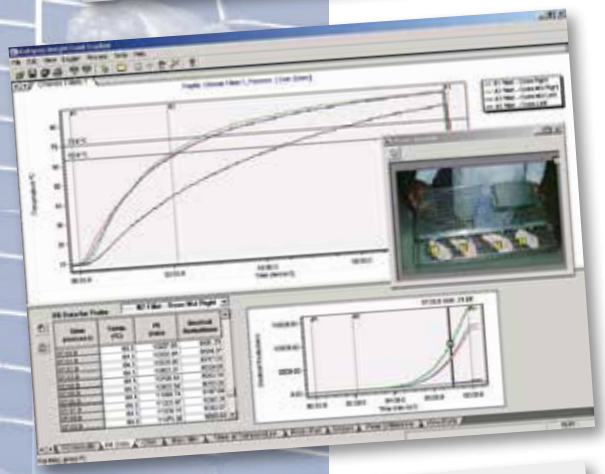
ANÁLISIS DE PROCESOS

Configure el software para calcular de manera automática todos los puntos críticos de control (CCP's) de su proceso para satisfacer los requerimientos HACCP. Utilice características de análisis, tales como temperatura máxima y mínima, tiempo sobre temperatura, tasa de calentamiento y enfriamiento, así como cálculos de letalidad (Fo/ Reducciones Decimales) para demostrar con precisión el control sobre su proceso.

Se pueden configurar alarmas en el software para todos los puntos críticos de control de manera que sepa inmediatamente cuándo y dónde ocurren los problemas. Utilice los mismos datos para recomendar y demostrar las medidas correctivas aplicadas.

ASISTENTES

Los asistentes están diseñados para guiarlo paso a paso a través de un proceso en particular, mientras que le da a usted la oportunidad de 'regresar' a un paso previo, en caso de que se dé cuenta de que ha cometido un error. Estos también reducen los requerimientos de entrenamiento.

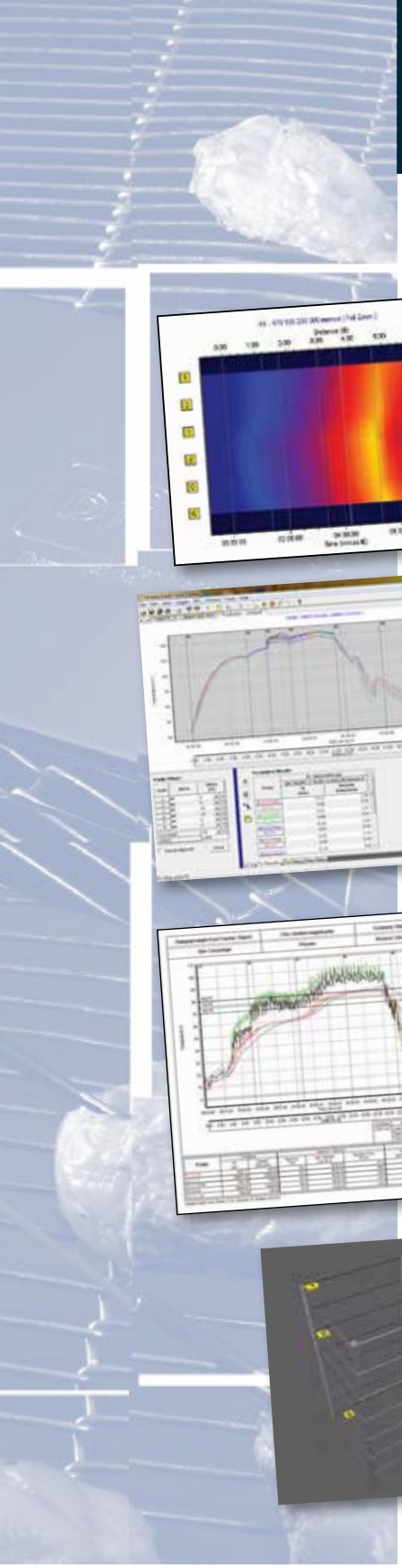


CÁLCULOS DE LETALIDAD Y REPORTES

Utilice cálculos precisos de letalidad para el riesgo de microorganismos en su particular proceso y producto. Esto es ideal para desarrollo de productos, validación y medidas rutinarias de Control de Calidad. Desde el perfil de temperatura de su producto, calcule contra los parámetros de letalidad teórica del valor Fo y/o el número real de reducciones decimales (reducciones guardadas) en la población del microorganismo objetivo. Use estos datos comparándolos contra sus valores definidos de objetivo para demostrar una diligente 'seguridad de producto' para usted y sus clientes.

Reporte simultáneamente los resultados de letalidad (Fo / Pu) para múltiples microorganismos en una sola corrida. Cree una librería de parámetros de letalidad a la que se puede acceder y compartirla fácilmente sin el riesgo de captura incorrecta de los parámetros.

Monitoree el cambio en Fo a través del proceso, permitiendo una optimización precisa y también segura del proceso. Conozca el punto exacto en su proceso donde el producto ha conseguido el cocimiento seguro, evite el cocimiento en exceso e incremente el rendimiento y la productividad.



MONITOREO DE PROCESOS Y DETECCIÓN DE FALLAS

Un calentamiento uniforme del producto en todo lo ancho de un horno de banda transportadora tipo malla es esencial por razones de seguridad, así como por la consistencia en la apariencia del producto y su rendimiento. Para ayudar con el servicio rutinario del horno y en la localización de fallas, la característica de vista de Termograma muestra la uniformidad del calentamiento en el área de trabajo del horno. Usted puede localizar con rapidez la posición exacta de puntos calientes y fríos en el mapa de contorno térmico graduado.

OPTIMIZACIÓN INTELIGENTE DE PROCESS

Prediga de manera automática y precisa el efecto de alterar datos del perfil, tales como temperatura medida del producto y velocidad de la línea/tiempo de cocimiento, en el desempeño del proceso utilizando las herramientas de análisis Fo y Pu.

Realice recomendaciones informadas teóricas de cambios en el proceso ya sea para conseguir un cocimiento seguro o alternativamente mejorar la eficiencia del proceso (Producción, Rendimiento). Prediga las condiciones óptimas del proceso sin la necesidad utilizar el método de pruebas físicas repetitivas (prueba y error) para optimizar el proceso.

REPORTES

Genere con facilidad reportes de perfiles certificados y trazables que muestran gráficamente la imagen del horno y los resultados de los análisis de CCP para satisfacer todos sus requerimientos de documentación HACCP.

El reporte muestra tanto los datos como la información necesaria del proceso. Complemente los datos sin procesar con notas y memos para explicar las observaciones sobre el proceso. Añada marcas de zona y un eje de distancia de manera que pueda ver los cambios de temperatura del producto con relación al diseño físico del horno. Esto es ideal para la localización de fallas.

Muestre con una imagen digital el lugar exacto donde se colocaron los termopares en el producto o en el horno. En hornos por lotes, usted hasta puede crear una imagen 3D del bastidor del producto y mostrar dónde fueron colocadas las sondas en cada entrepaño. Esta es una forma ideal de evitar cualquier confusión en su personal sobre dónde colocar las sondas.

Puede crear reportes en formato PDF directamente del software, permitiendo que la información sea enviada por correo electrónico a colegas o contactos, donde éstos pueden ser leídos directamente.

Fluke Process Instruments

EMEA
Cambridge, UK
Tel: +44 1223 652 400
sales@flukeprocessinstruments.co.uk

Americas
Salem, NH USA
Tel: +1 425 446 6780
sales@flukeprocessinstruments.com

China
Beijing, China
Tel: +86 10 6438 4691
sales@flukeprocessinstruments.com.cn

Asia East and South
India Tel: +91 22 2920 7691
Singapore Tel: +65 6799 5596
sales.asia@flukeprocessinstruments.com

Worldwide Service
Fluke Process Instruments offers services, including repair and calibration. For more information, contact your local office.

www.flukeprocessinstruments.com

© 2019 Fluke Process Instruments
Specifications subject to change without notice.

01/2019 FDT Insight_Rev. B_ES