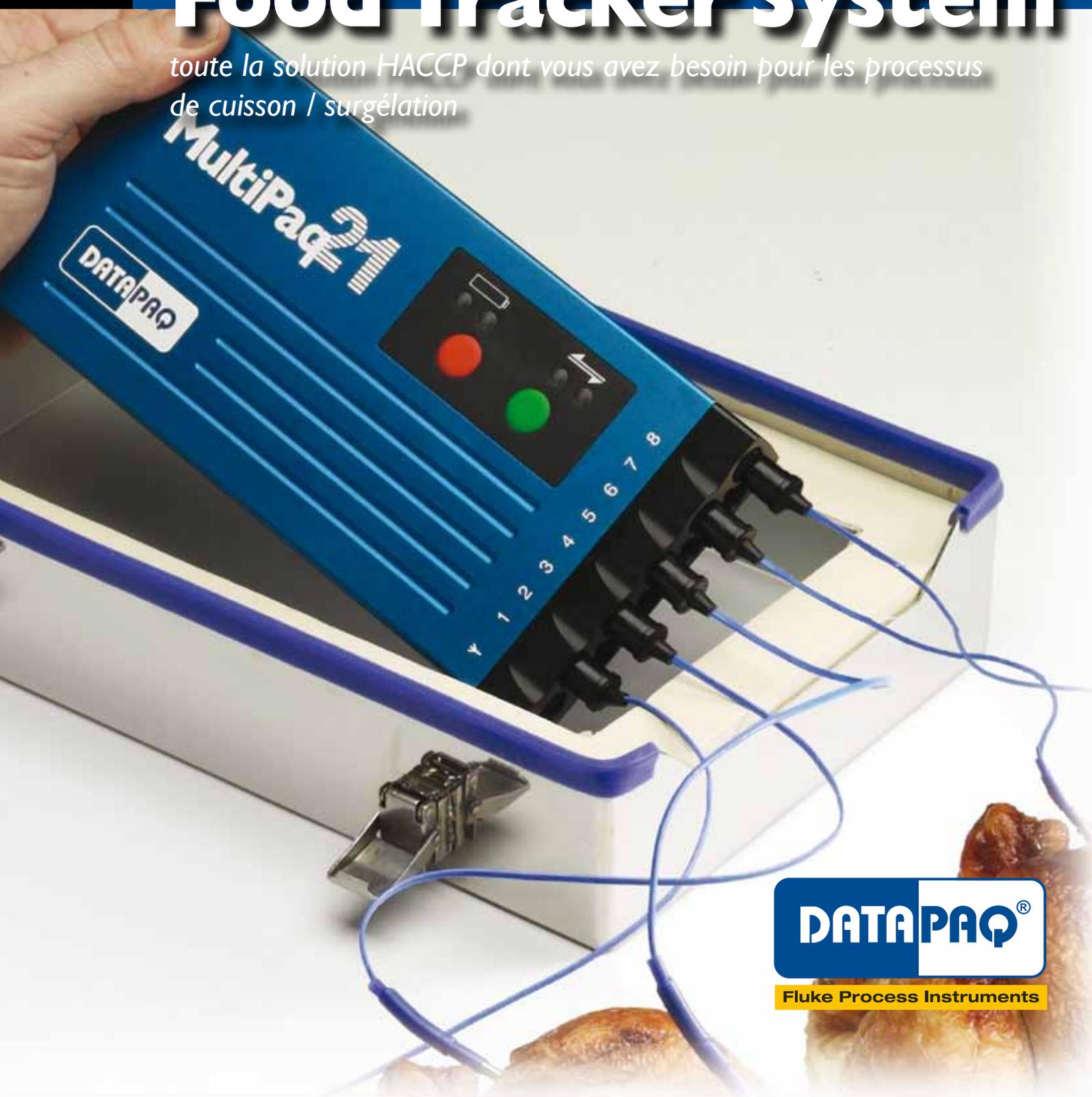


DATAPAQ

Food Tracker[®] System

toute la solution HACCP dont vous avez besoin pour les processus de cuisson / surgélation



Fluke Process Instruments

DATAPAQ

Fiable, robuste et précis

Depuis plus de dix ans, ces qualités font de Datapaq® un acteur de premier plan dans le domaine des systèmes de profils de température multi-voies, à qui l'industrie alimentaire apporte toute sa confiance.

Nos activités :

Imaginez votre four avec des fenêtres ouvertes, sans parois.

Un enregistreur Datapaq, protégé à l'intérieur d'un bouclier thermique étanche, accompagne votre produit dans les conditions les plus extrêmes des fours, réfrigérateurs, congélateurs ou friteuses. Il enregistre et peut même transmettre les températures en divers points dans le produit. Les données obtenues génèrent des profils de températures individuels, par l'analyse du logiciel Datapaq Insight. Les problèmes sont instantanément détectés, les tendances analysées et les informations automatiquement enregistrées. Rien de plus facile et performant.

- **Optimisation de la production et des rendements**
- **Garantie de la sécurité alimentaire et conformité aux exigences HACCP**
- **Résolution instantanée ou anticipée des problèmes liés au four**
- **Description de l'ensemble des processus pour vous, votre client et les organismes de réglementation**
- **Réduction des variations de qualité, goût, texture ou aspect des denrées alimentaires**



Simplicité

Nous avons examiné de près chaque détail afin de nous assurer que Food Tracker® réponde en permanence à vos besoins. Le nouveau design améliore toutes les caractéristiques matérielles, des thermocouples et de l'enregistreur de données MultiPaq21 étanches dont nous avons revu la conception aux remarquables boucliers thermiques en acier inoxydable faciles à utiliser. De l'alliance entre ce matériel unique et le logiciel Datapaq Insight est né un produit qui facilitera le fonctionnement de vos installations dans le respect des exigences HACCP !

Enregistreur de données MultiPaq21

L'enregistreur à 6 ou 8 canaux ultramoderne est précis, robuste, étanche et programmable.

- Grâce à sa haute précision et à sa grande capacité de mémoire, l'enregistreur fournit les données qui vous permettront de résoudre tous ces problèmes qui semblent se produire lorsque vous vous y attendez le moins.
- Enregistrement des températures du produit ou de l'air : que cela soit pour les thermocouples de type K ou T de Datapaq. Ils ont été spécialement conçus pour répondre aux exigences les plus strictes des appareils de contrôle des aliments.
- Doté d'une option de télémétrie TM21 RF qui lui permet de transmettre des données de température à l'ordinateur des opérateurs en direct lors du processus de cuisson, l'enregistreur MultiPaq21 permet de mettre en place de nouveaux processus, d'obtenir instantanément des indications et de gagner du temps.



- Son association avec le logiciel Insight permet un accès instantané des mois ou des années plus tard à des fins de contrôle HACCP ou de documentation.
- Une étanchéité certifiée IP67 et une température de fonctionnement interne de 85 °C vous permettent de placer cet enregistreur multicanal dans des endroits inédits, et de le nettoyer en un rien de temps.

Facile d'utilisation ...

- La compatibilité USB totale permet de transférer les données avec une incroyable rapidité. Un port série peut être disponible.
- Une batterie NiMH rechargeable alimente l'enregistreur pendant plus d'une semaine.
- Effectuez jusqu'à 8 cycles distincts consécutifs sans téléchargement entre.
- Facilitez-vous la tâche tout en simplifiant vos processus.
- Pour démarrer/arrêter, il suffit d'appuyer sur un bouton ; voilà un autre exemple de simplicité, tout comme le déclenchement en fonction de la température ou de l'heure. Finies les pertes de temps et d'énergie.





Boucliers thermiques

Cette gamme de boucliers est la preuve tangible que Datapaq est depuis 25 ans à la pointe de la protection des enregistreurs de données dans les environnements les plus hostiles. Durabilité, taille réduite et facilité d'utilisation sont les qualités maîtresses de tout système de profil de température multivoies. Les boucliers Food Tracker sont étanches et plusieurs d'entre eux sont capables de protéger l'enregistreur plongé dans un bain d'huile de friture. De la friteuse au congélateur, le bouclier thermique est d'une résistance à toute épreuve.



- Vapeur, hautes températures, friture rapide ou congélation rapide, rien n'atteint l'enregistreur Datapaq protégé par un bouclier thermique Datapaq. Son association unique d'acier inoxydable, d'isolation de type « boîte noire » et de dissipateurs thermiques garantissent des années d'utilisation constante.



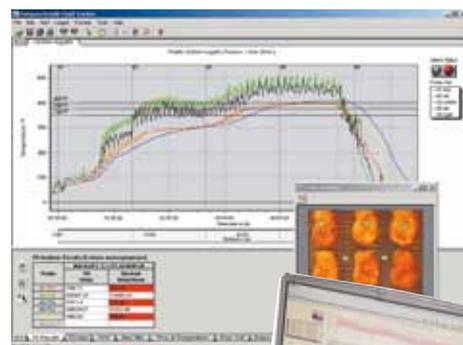
- Le « plateau unique » pour les petits produits et le « support de thermocouples » pour les grands fours garantissent reproductibilité et facilité d'utilisation. Inutile d'arrêter une bande transporteuse ou de perturber la production !

- L'utilisation conjointe avec une gamme complète de types de thermocouples permet de répondre aux besoins spécifiques de votre produit et de votre processus.
- Une hauteur et un poids réduits simplifient l'emploi de ces boucliers, qui ont donc de grandes chances d'être utilisés plus souvent.
- Les boucliers peuvent être placés derrière et à distance du produit, réduisant ainsi les distorsions éventuelles de température causées par une masse inhabituelle dans le produit, ou bien à proximité du produit.



Logiciel Insight

Le logiciel numéro 1 du secteur, simplifié par des assistants spécifiquement conçus. Les calculs simples et complexes sont clairement indiqués. Des rapports avancés quotidiens peuvent être générés en un simple clic. Vous pouvez utiliser l'ensemble des capacités du logiciel Insight pour effectuer des analyses approfondies.



- Calculez automatiquement les exigences HACCP, telles que les températures maximales et minimales, et le temps à différentes températures spécifiques. Le stockage électronique instantané réduit la perte ou le déplacement erroné des données.
- Pour une plus grande tranquillité d'esprit, vous pouvez imprimer un rapport standard, et ce en un simple clic.
- Calculez diverses données de létalité, telles que la valeur Pasteurisatrice Fo, ainsi que les réductions décimales et le point de contrôle critique de réfrigération. Pas de conjecture ni de transposition des données à faire.
- Les alarmes vous indiquent si le processus est valide ou non conforme par rapport aux critères que vous avez définis. Soyez assuré que votre processus est maîtrisé.
- Effectuez des comparaisons sur la durée pour réduire les pertes d'énergie et les variations.
- Effectuez des zooms graphiques avant et arrière pour vérifier l'uniformité ou détecter des zones problématiques.
- Les assistants permettent de réduire significativement le temps de formation.

Spécifications techniques

Enregistreur de données MultiPaq2I

Mémoire	1,8MB 16 heures (6 thermocouples / échantillonnage de 0,5 s)
Intervalle d'échantillonnage	0,5 s à 50 mn (utilisation standard - température uniquement) 2 s à 50 mn (radio télémétrie - température uniquement)
Précision	±0,2°C
Résolution	0,1°C
Temp. interne de fonctionnement max.	-40°C à 85°C
Début de la collecte des données	Boutons marche/arrêt, activation par température ou par temps
Batterie	Batterie NiMH rechargeable. Durée de vie de la batterie allant jusqu'à 250 heures
Thermocouples	Type T, Normes britanniques Classe I Type K, Limites spéciales d'erreurs ANSI MC 96.1

Référence	Type de thermo-couples	Nombre de canaux	Hauteur	Largeur	Longueur	Plage de Température	Option télémétrie
DP2162	T	6	23 mm	100 mm	205 mm	-196°C à 400°C	non
DP2166	K	6	23 mm	100 mm	205 mm	-150°C à 1370°C	non
DP2182	T	8	23 mm	100 mm	205 mm	-196°C à 400°C	oui
DP2186	K	8	23 mm	100 mm	205 mm	-150°C à 1370°C	oui

Boucliers thermiques

Référence	Hauteur	Largeur	Longueur	Poids	Durée thermique à		Immersion
					100°C	200°C	
TB5009	60 mm	204 mm	394 mm	4,4 kg	3,0 h	1,25 h	non
TB5010	100 mm	219 mm	393 mm	6,0 kg	10,0 h	3,75 h	non
TB5011	40 mm	195 mm	384 mm	3,0 kg	2,5 h	40 min	non
TB5815	40 mm	178 mm	398 mm	3,1 kg	2,0 h ; 1,0 h dans liquide	45 min ; 22 min dans liquide	oui
TB5816	65 mm	240 mm	393 mm	5,3 kg	6,5 h ; 3,0 h dans liquide	2 h ; 1 h dans liquide	oui
TB5016	120 mm	206 mm	401 mm	6,3 kg	8 h	4 h	non
TB5817	105 mm	150 mm	360 mm	6,3 kg	14 h	4,5 h	oui

Accessoires et améliorations

Télémétrie TM2I RF, thermocouples, capteur d'humidité, plateau et support de thermocouples.

Pour des spécifications détaillées, veuillez consulter la fiche technique correspondant à chaque accessoire répertorié.

LA GARANTIE DATAPAQ

Chaque système Datapaq comprend une garantie d'un an. En complément de cette garantie, nous vous proposons un contrat de maintenance annuel avec étalonnage, mises à jour de logiciel et prêts de matériel si besoin.*

* selon le pays

Fluke Process Instruments

EMEA

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

France

Tel : +33 1 7080 0007
vente@flukeprocessinstruments.co.uk

Americas

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

Chine

Pékin
Tel : +86 10 6438 4691
sales@flukeprocessinstruments.com.cn

SAV global

Le SAV Fluke Process Instruments inclut réparations et étalonnages. Pour plus d'informations, merci de vous adresser à votre interlocuteur local.

www.flukeprocessinstruments.fr

© 2019 Fluke Process Instruments
Sous réserve de modifications.
01/2019 FDT System Bro_Rev. B3_FR