• Cottura in forno • Convalida • Essiccazione • Disidratazione • Cottura a vapore • Pastorizzazione • Sterilizzazione (forni a storte) • Arrostitura • Frittura Rapida • Ribollitura • Congelamento a spirale •

Sistema Food Tracker

Comprende un registratore dati, un carica batteria, una barriera termica, le sonde a termocoppia, il cavo d'interfaccia al computer, il Software Insight, la borsa da trasporto e i manuali.

Servizio senza compromessi. Garantito.

Tutti i sistemi Datapaq sono coperti da dodici mesi di garanzia. A completamento della garanzia, offriamo un contratto di assistenza e ritaratura annuale, comprendente aggiornamenti gratuiti del software e attrezzatura a prestito per tutta tranquillità.

DATAPAQ® A Fluke Company

www.datapaq.com

Per ulteriori informazioni contattateci:

Europa/Asia
DATAPAQ Ltd.
Deanland House
160 Cowley Road
Cambridge CB4 0GU, UK
Tel: +44 1223 423141
Fax: +44 1223 423306
Cell: +39 335 284 029
vendite@datapaq.co.uk

Nord/Sud America
DATAPAQ Inc.
187 Ballardvale Street
Wilmington MA 01887
USA
Tel: +1 978 988 9000
Fax: +1 978 988 0666
sales@datapaq.com

Specifiche Tecniche

Registratore dati Multipaq21

Memoria:	1.81Mb 16 ore (8 termocoppie / intervallo di campionatura 0,5 sec)
Intervallo di campionatura:	da 0,5 sec a 50 min (uso standard - solo temperatura) da 2 sec a 50 min (misurazioni di temperatura e umidita') da 2 sec a 50 min (radio telemetria - solo temperatura)
Accuratezza:	±0,2°C
Risoluzione:	0,1°C
Temperatura interna massima di funzionamento:	da -40°C a 85°C
Inizio raccolta dati:	Tasti avvio/stop; scatto tempo o temperatura
Batteria:	Ricaricabile NiMH; durata fino a 250 ore
Termocoppia:	Tipo T, British Standard Classe 1 Tipo K, Limiti Speciali di errore ANSI MC 96.1

Parte Numero	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Lung. (mm)	Tipo Termocoppia	Gamma di temperatura	Numero di canali	Opzione Telemetria	Opzione Umidita'
DP2162A	23mm	100mm	205mm	T	-196°C a 400°C	6	no	no
DP2166A	23mm	100mm	205mm	K	-150°C a 1370°C	6	no	no
DP2182A	23mm	100mm	205mm	T	-196°C a 400°C	8	sì	sì
DP2186A	23mm	100mm	205mm	K	-150°C a 1370°C	8	sì	sì

Barriere termiche

Parte Numero	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Lung. (mm)	Peso	Durata termica a 200°C	Sommersione	Opzione Umidita'
TB5009	60mm	204mm	394mm	4,4kg	1.25 ore	no	sì
TB5010	100mm	219mm	393mm	6,0kg	3.75 ore	no	sì
TB5011	40mm	195mm	384mm	3,0kg	40 min	no	sì
TB5016	120mm	206mm	401mm	6,3kg	5 ore	si	no
TB5815	40mm	178mm	398mm	3,1kg	45 min (aria) 22 min (liquido)	sì	no
TB5816	65mm	240mm	393mm	5,3kg	2.5 ore (aria) 1 ora (liquido)	sì	no
TB5817	105mm	150mm	360mm	6,3kg	4.5 ore (aria)	sì	no

Telemetria RF

Per le specifiche relative alla trasmissione dei dati via radio per il logger Multipaq21 fare riferimento al data sheet Datapaq TM21 RF.

Sensore Umidita'

Igrometro C-93	Capacita' 200pF ± 40pF
Gamma Umidita'	0 a 100%rh
Gamma Temperatura Operativa	da -50°C a 200°C (danneggiamento del sensore sopra 200°C)

Vassoio prodotti e supporto per le sonde

Dimensioni vassoio prodotti (H*LD)	51mm x 600mm x 407mm *(*o altezza della barriera se maggiore)*
Dimensioni supporto (HL)	40mm x 1000–2300mm

Requisiti minimi consigliati di computer

- Compatibile con Windows™ 95 e superiore, ma Windows™ 2000 o superiore raccomandati
- Processore Pentium II 300MHz
- 128Mb RAM
- Schermo 1024 x 768
- Disco rigido con 50Mb spazio libero
- Porta di comunicazione seriale o porta USB disponibile per il registratore dati

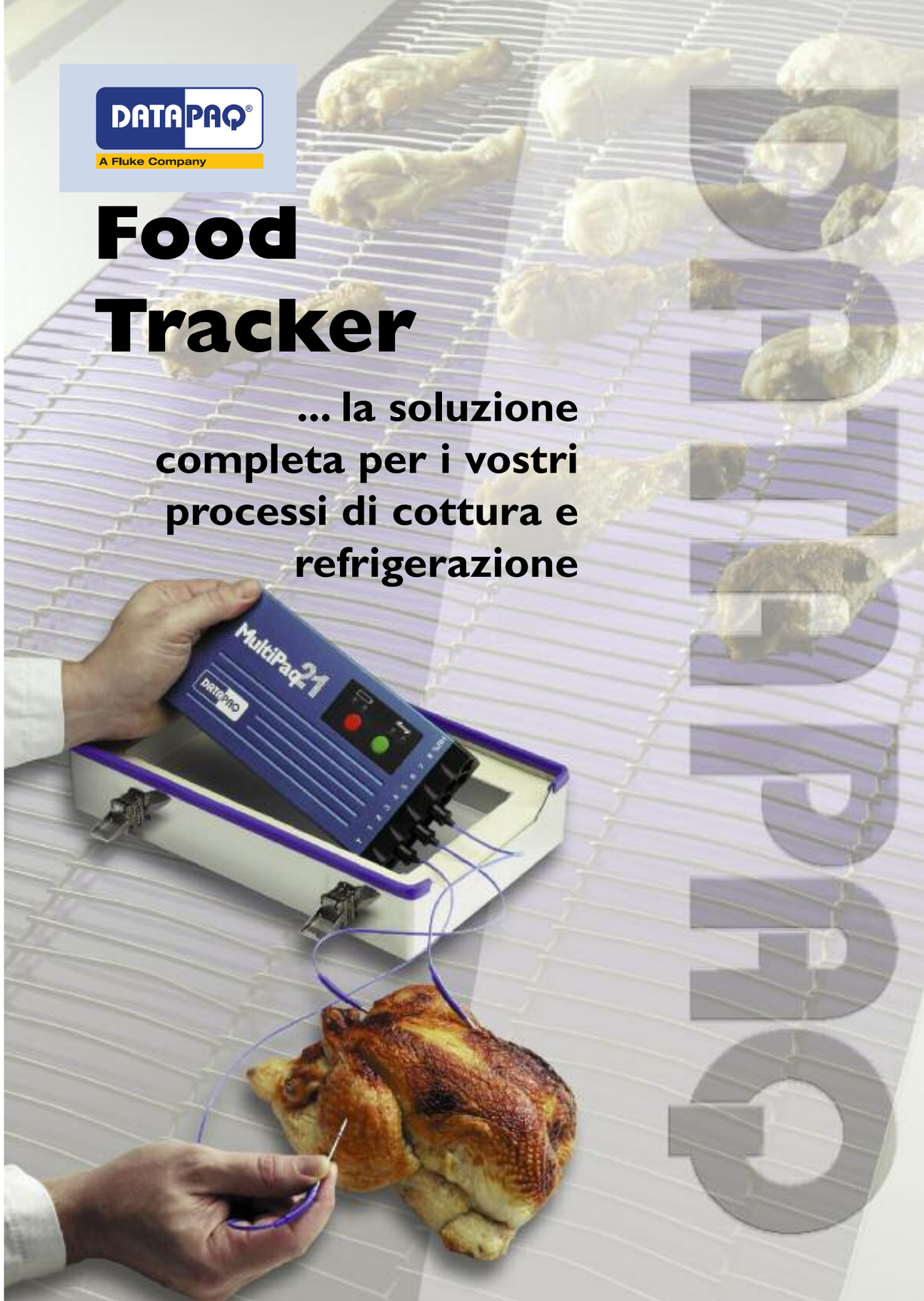
A causa dei continui miglioramenti dei prodotti, le caratteristiche sono soggette a variazioni senza preavviso.

M-Brochure - IT - Rev.C - 01/1011

DATAPAQ® A Fluke Company

Food Tracker

... la soluzione completa per i vostri processi di cottura e refrigerazione



DATAPAQ *per la totale* elaborazione del profilo termico

Sistema Food Tracker

Il sistema Food Tracker, per il profilo della temperatura, si compone di un registratore dati, di una barriera termica protettiva e del software Insight. Utilizzando un sistema Datapaq potrete garantire la qualita' e la sicurezza dei vostri prodotti, siano essi carni, pollame, prodotti di forneria o prodotti precotti.

I sistemi Datapaq viaggiano nel forno o nella camera di refrigerazione con il prodotto, registrando tutte le temperature del prodotto per tutta la durata del processo. I sistemi Datapaq rappresentano l'unico strumento di monitoraggio affidabile per rilevare la temperatura effettiva del prodotto e dell'ambiente nel processo, un requisito essenziale per la certificazione del processo e i regolamenti del sistema HACCP.

I sistemi Datapaq sono stati realizzati per resistere agli ambienti piu' severi inclusi cottura al vapore, friggitura, e congelatori. Potete monitorare la temperatura del prodotto per l'intero ciclo di cottura/refrigerazione in forni statici o a nastro continuo.

Vantaggi:

- Garantire e dimostrare la qualita' e l'igiene del cibo
- Soddisfare tutti i requisiti del sistema HACCP per monitorare, controllare e prendere azioni correttive per processi di cottura/refrigerazione.
- Ottenere una costanza a livello di qualita', gusto, struttura e colore.
- Massimizzare il risultato e la produttivita'.
- Ottenere informazioni per correggere qualsiasi punto caldo o freddo nel forno.
- Fornire documentazione completa per la convalida del processo per soddisfare i requisiti dei clienti.

Per venti anni Datapaq ha stabilito gli standard nell'industria per facilita' d'utilizzo e affidabilita' nel monitoraggio della temperatura, assicurando l'analisi piu' completa per garantire la qualita' e la sicurezza del cibo.

1 Registratore dati

Programmate il registratore dati e collegate le sonde al prodotto.

Caratteristiche del registratore dati:

- *Registratore dati a 8 canali (accuratezza +/- 2°C).*
- *Puo' registrare contemporaneamente le temperature del prodotto e dell'ambiente, fino a 400°C.*
- *Classificato IP67 waterproof.*
- *Compatibile con cavo seriale o USB.*
- *Batteria ricaricabile NiMH che dura fino a 250 ore.*
- *Registra fino a 8 profili prima di effettuare lo scarico dei dati.*
- *Termocoppie intercambiabili per adattarsi al vs. prodotto.*
- *Intervallo di campionatura e opzioni di avvio programmabili per adattarsi al vs. processo.*

Il nuovo registratore dati Multipaq 21 dispone di 8 canali, permettendovi di registrare in un solo passaggio le temperature del prodotto e dell'ambiente, in 8 punti differenti contemporeneamente.

Utilizzando termocoppie a sonda flessibili, i sensori della temperatura possono essere posizionati in modo preciso sul prodotto, in superficie, o in aria dove registrano la temperature senza essere ostacolate dal registratore dati o dalla sua massa che influenza le caratteristiche di risposta dei sensori.

Il registratore dati e' realizzato per resistere alle applicazioni piu' ostili, nella lavorazione del cibo, ed e; anche classificato IP67 con speciali connettori della termocoppia impermeabile, che proteggono dal vapore, getti d'acqua e procedure di lavaggio routinarie.

Il registratore registrera' fino a 8 profili prima di effettuare lo scarico dei dati.

2

Barriere Termiche

Inserire il registratore dati all'interno della barriera termica. Inviare il registratore con il vs. prodotto all'interno del forno per registrare la storia accurata delle temperature.

Sfruttando la stessa tecnologia d'isolamento utilizzata nelle "scatole nere" degli aerei, le barriere termiche Datapaq sono costituite da un involucro robusto in acciaio inossidabile contenente isolamento microporous.

I sistemi Datapaq sono stati realizzati per resistere agli ambienti più severi come la cottura al vapore o la friggitura rapida dove l'intero sistema viene immerso in olio.

Diversamente da altri sistemi non vi' e' bisogno di proteggere il registratore dati dalle temperature ambiente, inserendo il registratore dentro il prodotto. Poiche' la barriera puo' essere posizionata lontana dal prodotto le caratteristiche di riscaldamento del prodotto non saranno influenzate dal sistema di monitoraggio.

3 Insight Software

Converte i dati grezzi in informazioni significative sul vs. processo.

Analisi del Processo

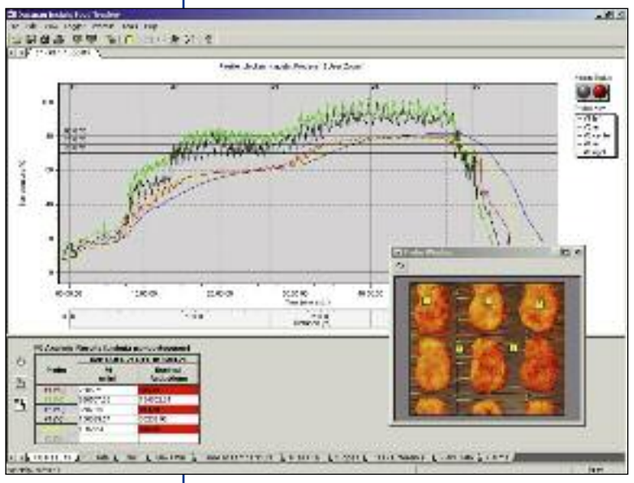
Impostate il software per calcolare tutti i criteri HACCP di cui avete bisogno, inclusi massima e minima temperatura raggiunta dal prodotto, il tempo di permanenza sopra una temperatura obbiettivo, e i calcoli della letalita' come i valori F_0. Gli allarmi nel software vi informeranno rapidamente se il processo ha superato i requisiti HACCP oppure no.

Guide

Le guide sono una caratteristica comune a molti pacchetti software con i quali avrete gia' dimestichezza. Sono stati creati per guidarvi passo dopo passo in un particolare processo, dandovi l'opportunita' di tornare indietro di un'operazione se vi siete accorti di aver fatto un errore. Le guide rendono il software ancora piu' facile da utilizzare e riducono notevolmente il tempo di apprendimento del software.

Documentazione e rintracciabilita'

Genera facilmente rapporti del profilo, rintracciabili e certificati, che indicano ciascuna traccia e i risultati numerici. Il rapporto vi fornisce tutto ciò di cui avete bisogno per verificare i punti critici di controllo e anche i dati per rettificare il processo di cottura, qualora i valori target non siano raggiunti.



Migliorie del sistema

Sensore Umidita'

Misura l'umidita' e la temperatura in processi fino a 200°C. E' uno strumento ideale per processi di cottura come convalida, ed e' d'interesse generale nei processi in cui la misurazione dell'umidita' puo' essere utilizzata per convalidare il controllo del forno, ottimizzare la produttivita' e la qualita' del prodotto.

Monitoraggio in tempo reale con radiotelemetria

Utilizzando la telemetria radio opzionale TM21 è possibile trasmettere senza fili i dati di temperatura rilevati all'interno del processo dal registratore Multipaq21. Osserva sul tuo PC il momento esatto in cui il tuo prodotto raggiunge il grado di cottura richiesto.
Con queste informazioni puoi ridurre i tempi di ciclo ed ottimizzare la produttività con fiducia in forni statici e non.

Vassoio Prodotti e Supporto per Le Sonde

Datapaq offre un ampia gamma di termocoppie, realizzate per adattarsi ai vari prodotti. Il vassoio prodotti e il supporto per le sonde sono complementari alle sonde e garantiscono l'accuratezza e la ripetibilita' dei profili in processi a nastro continuo. Il vassoio prodotti puo' essere utilizzato senza bisogno di interrompere il nastro trasportatore e disturbare la produzione. I vassoi sono stati realizzati per uso con prodotti di piccole dimensioni, mentre il supporto sonde e' stato realizzato per forni a nastro continui di ampie dimensioni (es. prodotti da forneria).