

• 베이킹 • 발효 • 건조 • 탈수 • 찐 • 저온발효 • 살균 (멸균) • 로스팅 • 플래시 프라이 • 표백/끓임 • 블라스트 & 나선형 냉동 •



푸드 트랙커

시스템 구성

데이터 로거, 충전기, 써멀 베리어, 써머커플, 컴퓨터 인터페이스 케이블, 인사이트 소프트웨어, 캐리 케이스 및 메뉴얼등이 기본 구성입니다.

타협하지 않는 서비스를 보증합니다!

모든 데이터 팩 시스템은 1년간 완전 보증 서비스가 지원이 되며 이러한 보증 외에도 편안한 마음으로 항상 사용할 수 있도록 매년 서비스 및 재교정 계약을 제공하는데 여기에는 무료 소프트웨어 업데이트 및 임대 장비가 포함이 됩니다.

DATAPAQ

www.datapaq.com

자세한 정보 문의처:

유럽/아시아

DATAPAQ Ltd.
Deanland House
160 Cowley Road
Cambridge CB4 0GU
UK
전화: +44 1223 423141
팩스: +44 1223 423306
sales@datapaq.co.uk



북미/남미

DATAPAQ Inc.
187 Ballardvale Street
Wilmington MA 01887
USA
전화: +1 978 988 9000
팩스: +1 978 988 0666
sales@datapaq.com

멀티팩21 데이터 로거

메모리:

1.81Mb
16시간(8개의 써머커플/0.5초 샘플링)

0.5초에서 50분(표준용 - 온도전용)
2분에서 50분(유/무선 - 온도 전용)

2분에서 50분(온도 및 습도 측정)

± 0.2°C / 0.36°F

0.1°C / 0.18°F

-40°C ~ 85°C / -40°F ~ 185°F

시작/정지 버튼과 시간 또는 온도 트리거

충전용 NiMH. 배터리 수명 최장 250시간.

T 타입, 영국 표준 1등급
K 타입, ANSI MC 96.1 오류 한계 규격

부품 번호	H	W	L	써머커플 유형	온도 범위	채널 수	유/무선	습도 측정
DP2162A	23mm 0.9"	100mm 3.9"	205mm 8.1"	T	-196°C에서 400°C -320.8°F에서 752°F	6	없음	없음
DP2166A	23mm 0.9"	100mm 3.9"	205mm 8.1"	K	-150°C에서 1370°C -238°F에서 2498°F	6	없음	없음
DP2182A	23mm 0.9"	100mm 3.9"	205mm 8.1"	T	-196°C에서 400°C -320.8°F에서 752°F	8	있음	있음
DP2186A	23mm 0.9"	100mm 3.9"	205mm 8.1"	K	-150°C에서 1370°C -238°F에서 2498°F	8	있음	있음

써멀 베리어

부품 번호	H	W	L	중량	200°C / 400°F에서 온도 지속시간	침수	습도 측정
TB5009	60mm 2.4"	203mm 8"	389mm 15.3"	3.95kg 8.7lbs	1.25시간	없음	있음
TB5010	100mm 3.9"	214mm 8"	385mm 15.2"	6.39kg 14.1lbs	3.75시간	없음	있음
TB5011	40mm 1.6"	193mm 7.6"	376mm 14.8"	3.2kg 7.1lbs	40분	없음	있음
TB5815	40mm 1.57"	174mm 6.9"	394mm 15.5"	3.01kg 6.6lbs	45분(분위기) 22분(액체)	있음	없음
TB5816	65mm 2.6"	238mm 9.4"	380mm 15"	5.66kg 12.5lbs	2.5시간(분위기) 1시간(액체)	있음	없음
TB5817	104mm 4.1"	150mm 5.9"	358mm 14.1"	6.2kg 13.5lbs	4.5시간(분위기) 2시간(액체)	있음	없음

RF 유/무선

유로 송신기(국내)

TX1260A 433.075에서 433.450 MHz 승인 EN300 220-1

RX1002A

미국 송신기(국내)

TX1250A 464.100에서 465.475 MHz 승인 FCC 파트 90: 1996 90.217조 RX1000A

슬도 센서

하이그로메 C-93

용량 200pF ± 40pF

슬도 범위 0에서 100%rh

-50°C에서 200°C (200°C 이상에서는 센서가 손상될 수 있음)

푸드 트레이 및 써머커플 지그

푸드 트레이 크기 (H*WD) 51mm x 600mm x 407mm / 2" x 24" x 16" (베리어 높이가 더 높을 경우 베리어 높이)
지그 크기 (HW) 40mm x 1000-2300mm / 1.6" x 39.4" - 90.5"

최소 권장 시양

- Windows™ 95 이상 호환, Windows™ 2000 이상 권장

- 펜타엄 II 프로세서 300MHz

- 128MB RAM

- 1024 x 768 화면

- 하드 디스크 여유 공간 50MB

- 로지 통신용シリ얼 포트 또는 USB 포트

지속적인 제품 개선으로 인해
사양은 사전 통보 없이
변경될 수 있습니다.
m-brochure-k.pdf - Iss01 - Aug04

DATAPAQ
www.datapaq.com

푸드 트랙커

... 요리 / 냉각 공정의 완벽한 HACCP 솔루션

완전한 온도 프로파일을 위한 데이터팩

푸드 트랙커 시스템

푸드 트랙커 온도 프로파일 시스템은 데이터 로거와 보호용 써멀 베리어 및 인사이트 소프트웨어로 구성되어 데이터팩 시스템을 이용하면 요리된 육류나 가금류 및 제빵류, 즉석음식등의 품질 및 안전을 보증할 수 있고 데이터팩 시스템은 음식 제품이 담긴 오븐이나 냉동고를 통하여 공정을 거치는 동안 제품에 도달한 온도의 완전한 기록을 작성합니다.

데이터팩 시스템은 가공중인 진품 및 환경 온도 측정을 위해 신뢰할 수 있는 수단만 제공을 하는데 이는 HACCP 규정 및 공정 확인을 위해 반드시 필요합니다.

데이터팩 시스템은 짹 요리와 지방유 프라이어 및 급속냉동고 등 가장 열악한 환경에도 견딜 수 있도록 설계가 되어 고정 오븐 또는 컨베이어가 설치된 오븐에서 전체 요리/냉동 과정 동안 제품 온도를 모니터할 수 있습니다.

이점:

- 식품 안전 보증 및 입증.
- 요리 냉동 공정의 모니터 관리 및 교정조치에 대한 HACCP 요구사항 일체 충족.
- 일관된 품질과 맛 그리고 감촉 및 색상 확보.
- 제품 처리량 및 생산량 최대화.
- 오븐의 열점 또는 냉점 교정을 위한 정보 확보.
- 완전한 공정 확인 문서를 제공하여 고객의 요구사항 충족.

20여년간 데이터팩은 온도 프로파일 분야에서 편리하고 믿을 수 있는 산업표준을 정하여 가장 일관된 분석을 확보함으로써 식품 안전과 품질을 책임져 왔습니다.



1 데이터 로거

데이터 로거를 제설정하여 써머커플을 제품에 연결하십시오.

데이터 로거 기능:

- 8 채널 로거 (정확도 +/- 0.2°C).
- 최고 400°C까지 제품 & 환경온도 측정값 동시 기록.
- IP67 방수 등급.
- シリ얼/USB 호환.
- 충전 후 최고 250시간 지속되는 충전용 NiMH 배터리.
- 데이터 다운로드 전에 최고 8개의 별도 실행을 저장.
- 제품에 맞게 써머커플 교환.
- 공정에 맞게 샘플 간격 및 시작 옵션 프로그램 가능.

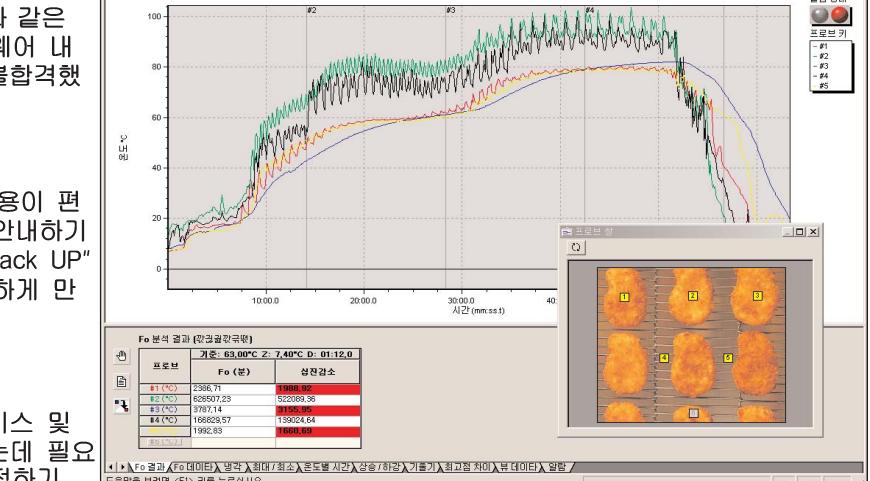


2 써멀 베리어

써멀 베리어 내부에 위치한 데이터 로거와 제품이 오븐내를 험하게 통과하는 동안 온도를 수천번 읽고 이를 기록합니다.



데이터팩 써멀 베리어는 항공기의 "블랙박스"에 사용되는 것과 동일한 절연 기술을 채택하여 최악의 산업 환경에도 견딜 수 있도록 설계되었으며 또한 견고한 스텐레스 스틸 케이스를 가진 미공성 절연체로 제작이 되었기에 데이터팩은 써멀 베리어 기술을 완벽하게 구현하였고 짹 요리나 지속 시간이 긴 고온 베이커리 또는 전체 시스템이 오일에 잠기는 플래시 프라이 등 최악의 산업 요리환경에 견딜 수 있는 내구성이 있는 제품으로 그 명성이 자자하며 다른 상용 시스템과 달리 제품 내부에 로거를 설치함으로써 공정 환경 온도로부터 데이터 로거를 보호할 필요가 없고 베리어는 제품과 떨어진 곳에 위치하기 때문에 제품의 가열 특성은 장비 모니터링 자체에 의해 영향을 받지 않습니다.



3 인사이트 소프트웨어

공정에 대한 원데이타를 의미있는 정보로 전환합니다.

공정 분석

제품에 도달한 최대&최저 온도와 특정 목표 온도를 상회하는 시간을 비롯하여 귀사에 필요한 중요한 HACCP 기준을 전부 계산하고, F0값과 같은 치명도 계산을 처리하기 위해 소프트웨어를 설치하십시오. 소프트웨어 내부의 경보장치를 통해 귀사의 공정이 HACCP 요건에 학격 또는 불합격했는지 즉시 알 수 있습니다.

마법사(Wizards)

마법사는 대다수 소프트웨어 패키지에 공통된 기능이기 때문에 사용이 편리합니다. 마법사는 특정 공정을 거치는 동안 사용자를 단계별로 안내하기 위해 설계되었으며 각 단계마다 착오가 있는 경우 이전 단계로 "Back UP" 할 수 있는 기회를 제공합니다. 마법사는 소프트웨어 사용을 편리하게 만들며 훈련 요구조건도 절감합니다.

보고서

추적 가능한 인증 프로파일 보고서를 손쉽게 생성하여 오븐 트레이스 및 분석 결과를 그래프으로 표시를 하고 중요한 관리 요점을 검증하는데 필요한 모든 정보 또는 목표값에 도달하지 않은 경우 요리 공정을 수정하기 위한 데이터를 제공합니다.

시스템 향상

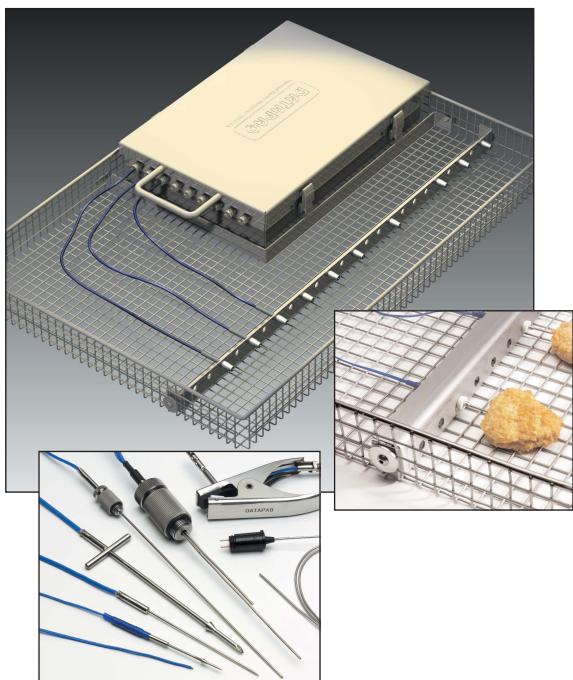


슬로 센서

최고 200°C까지 공정 중의 온도뿐만 아니라 습도도 측정합니다. 본 제품은 밀효와 같은 베이킹 용기에 적합하며 오븐 제어를 확인하고 생산량 및 제품 품질을 최적화하기 위해 습도 측정을 사용할 수 있는 일반 식품 가공에도 중요합니다.

실시간 감시

PC를 보며 RF 유/무선을 통해 제품이 오븐에 있는 동안 제품의 온도를 감시함으로써 제품이 필수 안전 조리 온도에 도달하는 정확한 순간을 관찰할 수 있으며 그와 같은 정보가 담긴 고정 및 회전 배치 오븐에 대해서는 사이클 타임을 혼자히 줄임으로써 생산성 수치를 최대화할 수 있습니다.



푸드 트레이 및 써머커플 지그

데이터팩은 다양한 식품 제품에 적합하게 설계된 포괄적인 범위의 써머커플을 출시하고 있습니다. 푸드 트레이와 써머커플 지그는 써머커플을 보호하여 컨베이어가 설치된 공정에서 프로파일 실행의 정확도 및 반복가능성을 보장합니다. 푸드 트레이는 컨베이어 라인을 중단하여 생산을 방해하지 않고도 사용할 수 있고 푸드 트레이는 소형 제품(치킨 너겟 등)에 맞게 설계가 되었고 써머커플 지그는 대형 베이커리 제품과 같이 컨베이어가 설치된 광범위한 공정에 맞게 설계되었습니다.