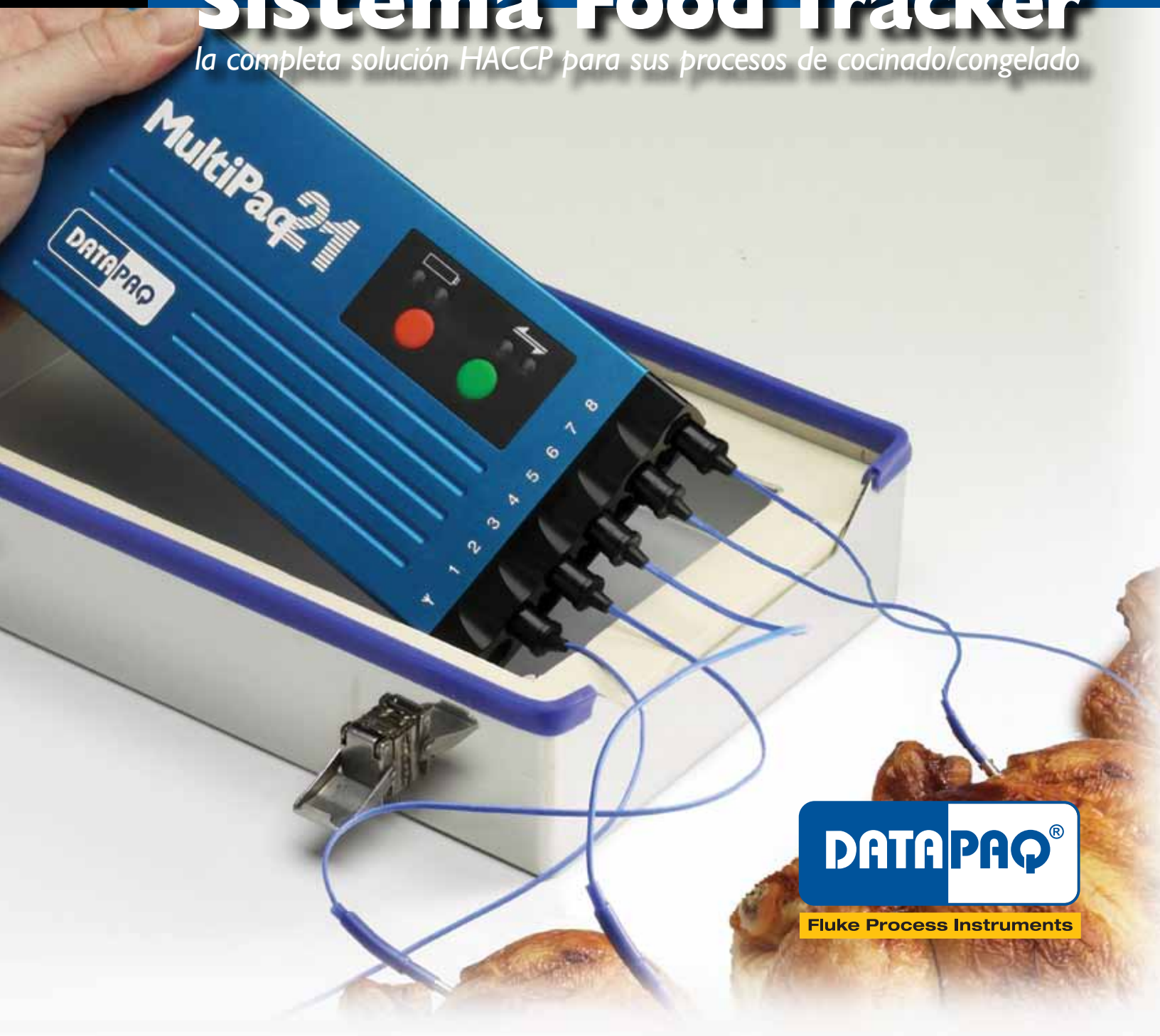
DATAPAQ

Sistema Food Tracker®

la completa solución HACCP para sus procesos de cocinado/congelado



DATAPAQ®

Fluke Process Instruments

DATAPAQ

Confiable, Robusto y Preciso

Por más de 10 años, esta es la calidad en la que los procesadores de alimentos han logrado confiar a Datapaq® - el líder en la industria para sistemas multipunto para la obtención de perfiles térmicos.

¿Qué es lo que hacemos?

Mostrarle su horno con ventanillas no con paredes

Un registrador Datapaq, protegido y seguro dentro de una barrera térmica a prueba de agua, viaja con su producto a través de los hornos, enfriadores, congeladores de choque o las freidoras más hostiles. Este registra, y hasta puede transmitir las temperaturas de variados puntos en el producto. Los datos resultantes producen perfiles individuales de temperatura que son analizados por el Software Datapaq Insight™. Los problemas son identificados de inmediato, las tendencias son analizadas y la información es almacenada automáticamente. Nada es más fácil y nadie lo hace mejor.

- **Maximice la producción y el rendimiento de su producto**
- **Garantice la seguridad de los alimentos a la vez que cumple con los requerimientos HACCP**
- **Solucione problemas de horno de manera instantánea o antes de que éstos sucedan**
- **Documente todos los procesos para usted, para su cliente y para las autoridades correspondientes**
- **Minimice las variaciones en la calidad del alimento, su sabor, textura y color**



Manteniéndolo Simple

Hemos dedicado mucho tiempo en cada detalle para asegurarnos de que el Food Tracker® hace aquello que usted necesita que haga – en todo momento. Desde el recientemente rediseñado registrador de datos MultiPaq21, a prueba de agua, los termopares y hasta las excepcionalmente fáciles de usar, barreras térmicas en acero inoxidable selladas contra agua, hemos mejorado cada característica. Y combinando estos equipos únicos con el Software Datapaq Insight, ¡conseguimos un producto que habilitará sus instalaciones para correr de la manera más eficiente a la vez que cumple con los requerimientos HACCP!

Registrador de Datos MultiPaq21

El registrador con tecnología de punta de 6 u 8 canales es preciso, robusto a prueba de agua y programable.

- Una alta precisión y gran memoria le aseguran que obtendrá los mejores datos para resolver problemas que parecen presentarse cuando menos se los espera.
- Registre temperaturas del producto o del aire – esto no es problema para los termopares Tipo K o T de Datapaq. Estos están diseñados específicamente para cumplir con los requerimientos más estrictos de los procesadores de alimentos.
- El registrador de datos MultiPaq21 se acompaña de la opción TM21 de Telemetría por RF lo que permite al registrador transmitir datos de temperatura en vivo a la computadora del operador durante el proceso de cocimiento – perfecto para configurar nuevos procesos o para obtener retroalimentación instantánea y ahorrar mucho tiempo.



- Un enlace con el software Insight permite el acceso instantáneo después de meses o años para cubrir necesidades de HACCP o de otro tipo de documentación.
- Una clasificación IP67 a prueba de agua y una temperatura de operación de hasta 85 °C (185 °F) le permiten mandar este registrador multicanal a lugares nunca antes imaginados – y su limpieza no puede ser más sencilla.

Y tan fácil de usar...

- Totalmente compatible con USB para una increíblemente rápida transmisión de datos. Un puerto serie es también aceptable.
- Una batería recargable de NiMH alimenta el graficador por más de una semana.
- Realice hasta 8 corridas independientes sin necesidad de hacer una descarga. Ahorre en mano de obra simplificando el proceso.
- Un botón de encendido/apagado es otro ejemplo de simplicidad y facilidad de uso – lo mismo que el disparo por tiempo o por temperatura. No hay desperdicio de tiempo o energía.





Barreras Térmicas

Esta gama de barreras ejemplifica más de 25 años de liderazgo de Datapaq en la protección de registradores de datos contra ambientes hostiles. Durabilidad, tamaño y facilidad de uso son los componentes clave de cualquier sistema multicanal de obtención de perfiles de temperatura. Las barreras Food Tracker son a prueba de agua – y son varias las que pueden proteger el registrador mientras se encuentra sumergido en aceite para freír. De la freidora al congelador – no hay problema para una barrera térmica Datapaq.



- Ambientes de vapor, altas temperaturas, freído rápido y congeladores de choque representan poco problema a un registrador Datapaq protegido por una barrera térmica de Datapaq. Con su exclusiva combinación de acero inoxidable, aislamiento de "Caja Negra" y disipadores de calor, años de uso constante son la norma.



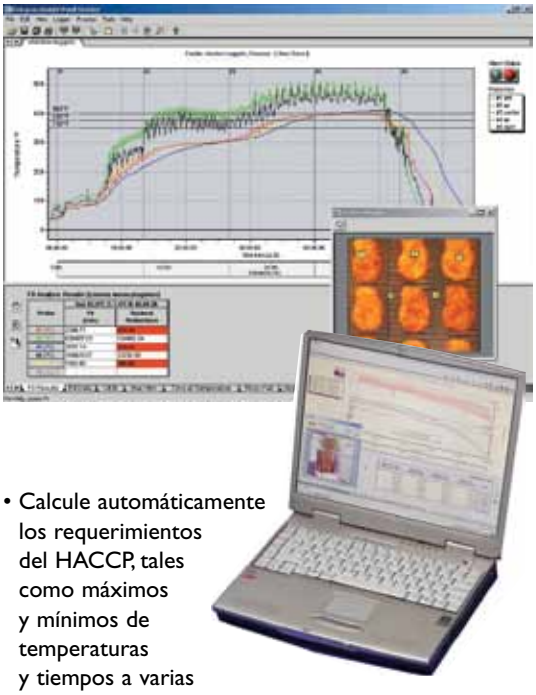
- La singular 'Charola para Alimentos' para productos pequeños y el 'Accesorio para Termopares' para hornos anchos aseguran una facilidad de uso y repetitividad de los resultados. ¡No es necesario detener la banda transportadora o perturbar la producción!
- Usado con un extenso rango de tipos de termopar para acomodarse a su producto específico y necesidades del producto.
- Peso ligero y baja altura hacen que estas barreras sean fáciles de usar y es más probable que sean utilizadas.
- Las barreras pueden ser localizadas por detrás y lejos del producto, minimizando la distorsión de la temperatura debida a una masa excesiva o cercana al producto.





Software Insight™

El software más avanzado en la industria, hecho sencillo a través de Asistentes especialmente diseñados. Cálculos simples y complejos se muestran de manera clara y sencilla. Se pueden generar reportes avanzados día a día con sólo el clic de una tecla. Análisis específicos a profundidad se pueden hacer rápidamente utilizando el software Insight.



- Calcule automáticamente los requerimientos del HACCP, tales como máximos y mínimos de temperaturas y tiempos a varias temperaturas específicas. El almacenamiento electrónico instantáneo minimiza los datos perdidos o mal guardados.
- Un Reporte Estándar, impreso con tan sólo un clic, le proporciona tranquilidad absoluta.
- Calcula varios datos letales, tales como el Valor Fo – Tasa de Mortalidad Letal, así como la tasa de enfriamiento en Puntos Críticos de Control (del Inglés CCP) y Reducciones Decimales (Valor D). Se eliminan las conjeturas o los datos transpuestos.
- Alarmas que le permiten saber si el proceso ha pasado o fallado ante los criterios que usted ha definido. Puede estar seguro que su proceso está bajo control.
- Hacer comparaciones con el tiempo para minimizar las variaciones y las pérdidas de energía.
- Acercamientos y alejamientos gráficos para verificar la uniformidad o para enfocarse en áreas problemáticas.
- Asistentes que le permiten reducir drásticamente el tiempo de entrenamiento.



Especificaciones Técnicas

Registradores de Datos MultiPaq21

Memoria	1.8 MB 16 horas (6 termopares / muestreo cada 0.5 sec.)
Intervalo de muestreo	0.5 seg a 50 min (uso estándar – sólo temperatura) 2 seg a 50 min (radio telemetría – solo temperatura)
Precisión	±0.2 °C (±0.4 °F)
Resolución	0.1 °C (0.18 °F)
Máxima temperatura interna de operación	-40 °C a 85 °C (-40 °F a 185 °F)
Inicio de Recolección de Datos	Botones de Inicio/Paro, disparo por tiempo o temperatura
Batería	NiMH recargable. Vida de batería hasta 250 horas
Termopares	Tipo T, Estándar Británico Clase 1 Tipo K, Límites Especiales de Error ANSI MC 96.1

Parte Número	Termopar Tipo	Números de Canales	Altura	Ancho	Longitud	Rango de Temperatura	Opción de Telemetría
DP2162	T	6	23 mm (0.9 in)	100 mm (3.9 in)	205 mm (8.1 in)	-196 °C a 400 °C (-320 °F a 752 °F)	No
DP2166	K	6	23 mm (0.9 in)	100 mm (3.9 in)	205 mm (8.1 in)	-150 °C a 1370 °C (-238 °F a 2498 °F)	No
DP2182	T	8	23 mm (0.9 in)	100 mm (3.9 in)	205 mm (8.1 in)	-196 °C a 400 °C (-320 °F a 752 °F)	Si
DP2186	K	8	23 mm (0.9 in)	100 mm (3.9 in)	205 mm (8.1 in)	-150 °C a 1370 °C (-238 °F a 2498 °F)	Si

Barreras Térmicas

Parte	Altura	Ancho	Longitud	Peso	Duración de Temperatura @ 100 °C (212 °F)	Duración de Temperatura @ 200 °C (392 °F)	Sumergible
TB5009	60 mm (2.4 in)	204 mm (8 in)	394 mm (15.5 in)	4.4 kg (9.7 lbs)	3.0 hrs	1.25 hrs	No
TB5010	100 mm (3.9 in)	219 mm (8.6 in)	393 mm (15.5 in)	6.0 kg (13.2 lbs)	10.0 hrs	3.75 hrs	No
TB5011	40 mm (1.6 in)	195 mm (7.7 in)	384 mm (15.1 in)	3.0 kg (6.6 lbs)	2.5 hrs	40 min	No
TB5815	40 mm (1.6 in)	178 mm (7.0 in)	398 mm (15.7 in)	3.1 kg (6.8 lbs)	2.0 hrs 1.0 hrs (líquido)	45 mins 22 mins (líquido)	Si
TB5816	65 mm (2.6 in)	240 mm (9.4 in)	393 mm (15.5 in)	5.3 kg (11.7 lbs)	6.5 hrs 3.0 hrs (líquido)	2 hrs 1 hr (líquido)	Si
TB5016	120 mm (4.7 in)	206 mm (8.1 in)	401 mm (15.8 in)	6.3 kg (13.9 lbs)	8 hrs	4 hrs	No
TB5817	105 mm (4.1 in)	150 mm (5.9 in)	360 mm (14.2 in)	6.3 kg (13.9 lbs)	14 hrs	4.5 hrs	Si

Accesorios y Mejoras

TM21 Telemetría por RF, Termopares, Sensor de Humedad, Charola de Alimentos y Accesorio para Termopares.
Para datos y especificaciones completas por favor consulte la hoja de datos apropiada para cada accesorio que se menciona.

LA GARANTÍA DATAPAQ

Cada sistema Datapaq está respaldado por un año completo de garantía. Para complementar la garantía, ofrecemos un contrato de servicio y recalibración anual, que incluye actualizaciones del software sin costo y equipo en préstamo para una tranquilidad garantizada.*

**Dependiendo del país.*

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 System_BR_Rev. B3_ES