

# Sistemi specializzati Kiln Tracker®

Un sistema di monitoraggio rivela che cosa succede al vostro prodotto durante il ciclo di cottura

Il vostro forno è il cuore delle vostre operazioni e produzione. Il monitoraggio del forno vi permette di sapere che cosa succede al vostro prodotto durante il ciclo di cottura, perché questo può essere critico per la redditività della vostra azienda. Ottenere una vera conoscenza del vostro forno è impossibile con la semplice ispezione del prodotto finito. Sapere la temperatura precisa del corpo in qualsiasi posizione attorno al carro forno – in qualsiasi momento durante il ciclo di cottura, è essenziale per la gestione e il controllo del vostro processo e della qualità del prodotto.

Le soluzioni DATAPAQ® per la profilatura dei forni sono dei sistemi specializzati basati sul tipo di forno. Soluzioni per forni a tunnel, cottura di argille, forni a rulli e forni idraulici con la potenza del software Insight™ per la semplice analisi sono da molti anni il metodo di profilatura preferito di produttori leader.



Sistema Kiln Tracker sotto il carro forno per il monitoraggio dei blocchi di argilla



Carro forno dotato di antenne ad alta temperatura per la telemetria RF



Sistema Kiln Tracker in un forno a rulli per sanitari

## CARATTERISTICHE DEL SISTEMA

- Nuovo data logger TP3 DATAPAQ con 3,6 milioni di punti dati e durata estesa delle batterie
- Data logger a 10 e 20 canali ad alta precisione di  $\pm 0,3$  °C
- Più tipi di termocoppie sullo stesso logger vi offrono flessibilità sul tipo di termocoppie da utilizzare
- Più sistemi specificamente progettati in base al tipo di forno e di prodotto
- Pacchetti software facili da utilizzare per l'operatore e di analisi avanzata per ingegneri e ricercatori
- L'affidabile telemetria radio TM21 vi fornisce dati dal vivo dall'interno del processo per eseguire le modifiche in tempo reale eventualmente necessarie
- Soluzioni specializzate per forni idraulici per il funzionamento nelle zone sott'acqua, di essiccazione e di cottura
- Robuste termocoppie per la ripetibilità fornite per i processi specifici fino a 1600 °C

## BENEFICI DEL SISTEMA

- Rileva e risolve rapidamente i problemi di cottura, riducendo gli scarti/ consumi di carburante e rendendo massimo il profitto
- Stabilisce rapidamente il corretto profilo di cottura per i nuovi prodotti, tagliando il tempo di sviluppo
- Costruisce un database di profili di cottura ottimizzati di riferimento se il processo esce improvvisamente dalle specifiche
- Rileva i punti caldi/freddi sul carro forno o il "software di analisi dei piani" evidenzia la posizione dei problemi
- Lettura istantanea delle velocità di riscaldamento e raffreddamento nella zona di inversione del quarzo per la rapida analisi dei cicli di riscaldamento
- Elimina la diagnostica per i data logger, riducendo al minimo i tempi di assistenza/supporto

## SPECIFICHE TECNICHE



Barriera termica TB3049

### SOLUZIONI PER SISTEMI DI COTTURA A BLOCCHI DI ARGILLA – BARRIERA TERMICA TB3049

<b>Codice modello</b>	<b>TB3049</b>
<b>Dimensioni (A×P×L)</b>	100 × 204 × 415 mm
<b>Peso a vuoto</b>	7,2 kg
<b>Peso a pieno</b>	10 g
<b>Capacità d'acqua</b>	2,8 l
<b>Durata della temperatura</b>	@ 150 °C 45 ore @ 200 °C 30 ore @ 250 °C 18 ore



Barriera termica con antenna "nel forno"

### BARRIERA PER FORNI IDRAULICI TB3043

<b>Codice modello</b>	<b>TB3043</b>
<b>Dimensioni (A×P×L)</b>	177 × 224 × 269 mm
<b>Tipi di termocoppie disponibili</b>	K
<b>Temperatura massima dell'acqua</b>	<b>65 °C</b>

Nota: Da non usare dove il processo ha una sezione di preriscaldamento/essiccazione immediatamente prima del forno. Contattare DATAPAQ per le barriere termiche da usare dove il forno è preceduto da preriscaldamento/essiccazione.

### SOLUZIONI PER FORNI A RULLI – BARRIERA TERMICA



Codice modello	TB3020	TB3031	TB3036	TB3038
Prodotto tipico	Pastrella da rivestimento	Tegola	Stoviglieria	Sanitari
<b>Dimensioni</b>				
Altezza	67 mm	150 mm	200 mm	300 mm
Altezza compreso pannello in fibra	77 mm	–		
Larghezza	360 mm	382 mm	432 mm	512 mm
Lunghezza	638 mm	610 mm	660 mm	735 mm
<b>Peso</b>				
Vuoto	10,5 kg	20 kg	24 kg	36,5 kg
Pieno	15 kg	28 kg	32 kg	51 kg
<b>Capacità d'acqua</b>	4,5 l	8 l	8 l	14,5 l
<b>Durata @ max. 1200 °C</b>				
Media a 700 °C	1 ora	5 ore	7 ore	16 ore
Media a 900 °C	30 min	3,5 ore	5 ore	10 ore



#### Headquarters

DATAPAQ Limited  
Lothbury House, Cambridge Technopark  
Newmarket Road  
Cambridge CB5 8PB, UK

Tel: +44 1223 652 400  
Fax: +44 1223 652 401  
E-mail: sales@datapaq.co.uk

#### Sales Offices

**North and South America**  
DATAPAQ Inc.

3 Corporate Dr. Unit 1  
Derry, NH 03038, USA  
Tel: +1 603 537 2680  
Fax: +1 603 537 2685  
E-mail: sales@datapaq.com

**France** Tel: 0800 901 606  
Fax: +44 1223 652 401  
E-mail: vente@datapaq.co.uk

**Germany** Tel: +49 69 222 220 212  
Fax: +49 69 222 220 213  
E-mail: sales@datapaq.de

**Italy** Tel: +39 335 284 029  
Fax: +44 1223 652 401  
E-mail: vendite@datapaq.co.uk



A Fluke Company

www.datapaq.com