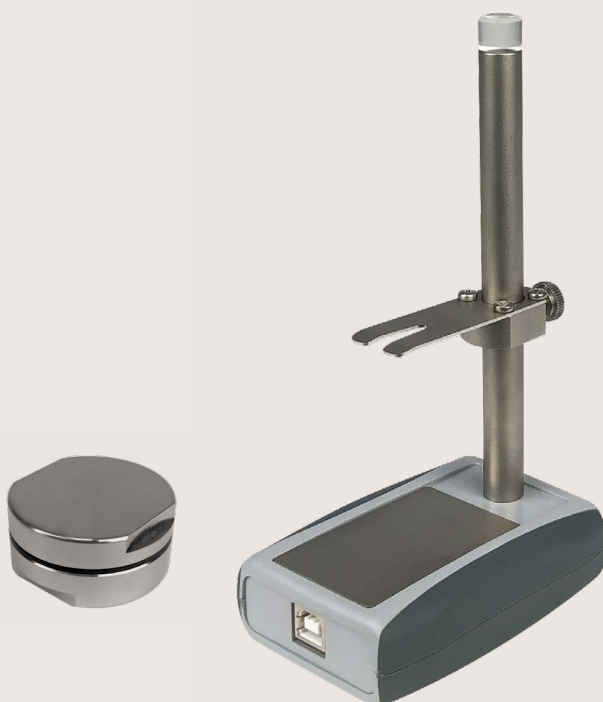


**REGISTRADOR DE
TEMPERATURA CON
BASE DE CONEXIÓN
Y SOFTWARE**

DLDISK

MONITORIZACIÓN DE
TEMPERATURA EN EL INTERIOR
DE POUCHES, BARQUETAS Y
OTROS ENVASES

ACCESORIO



Registrador de temperatura con base de conexión y software



APLICACIÓN

- + **MONITORIZACIÓN DE TEMPERATURAS EN EL INTERIOR DE POUCHES, BARQUETAS Y OTROS ENVASES DURANTE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS**
- + **VALIDACIÓN DE AUTOCLAVES Y EQUIPOS CALEFACTORES**

Características

REGISTRADOR DE TEMPERATURA

- Elevada exactitud y precisión.
- Monitorización de temperaturas durante la esterilización y pasteurización.
- Registrador de temperatura en formato disco compacto de acero inoxidable AISI 316L.
- Calidad alimentaria y resistente al agua.
- Cálculo automático de los valores de letalidad (F_0 , Z y N.)
- No es necesario abrir el registrador de temperatura para la conexión a un PC, sólo se ha de colocar en la base de conexión.
- Compatible con el uso de una o varias unidades simultáneamente.
- Batería reemplazable por el usuario.
- Referencia: **DLDISK3618**

BASE DE CONEXIÓN

- Fácil de usar.
- Permite la comunicación entre el registrador de temperatura y el programa de gestión instalado en un PC.
- Se utiliza para programar el registrador de temperatura y para descargar los datos del ciclo.
- Indicador led de estado.
- Muestra el estado de la batería en el software cuando el registrador está conectado.
- Incluye cable USB para conexión a un PC.
- Fácil exportación de datos en formato .CSV. Los datos exportados cumplen ISO y no son editables.
- Referencia: **BDLDISK**

Utilización del registrador de temperatura y la base de conexión



1. Con el registrador colocado en la base de conexión, y éste conectado a un PC, mediante el uso del software de descarga gratuita, iniciar el registro de datos presionando "Start".



2. Insertar el registrador en una muestra y sellarla.



3. Insertar la muestra con el registrador en la autoclave conjuntamente con el resto de envases y realizar el ciclo.



4. Al finalizar el ciclo, sacar el registrador de la muestra y volver a insertar en la base de conexión conectada a un PC, mediante el software visualizar en pantalla y/o exportar los datos obtenidos del ciclo.

Datos técnicos



Referencia	DLDISK3618	BDLDISK
Dimensiones exteriores mm	Ø x H: 36 x 18	L x D x H: 60 x 95 x 175
Peso g	80	120
Construcción	Acero inoxidable AISI 316 L	Acero inoxidable y plástico
Rango de temperatura °C	-20 - 140	
Precisión (25 °C - 140 °C)	± 0.2 °C	
Resolución	± 0.04 °C	
Estanqueidad	IP68	
Presión máxima	10 bar	
Rango de tiempo de adquisición hh:mm:ss	00:00:01 - 01:00:00	
Vida media de la batería	Aproximadamente 2 años*	
Base conexión	No incluido (necesario para la conexión a PC)	Incluido
Cable USB 1,8 m de longitud	No incluido (necesario para la conexión a PC)	Incluido
Software SPD	Gratuito	Gratuito

*En condiciones de trabajo de -20°C la vida de la batería se reduce drásticamente.

+ info

YouTube



CLICK!
ACCEDE AL
CANAL

Descubre más información sobre nuestras autoclaves en nuestro canal de Youtube



REV 03.2022

TERRA Food Tech® es una marca registrada de R. Espinar S.L.