terra®
FOOD·TECH

IMPRESORA INTEGRADA

IT/TERRA

PERMITE IMPRIMIR TICKETS
CON LA INFORMACIÓN
DEL PROCESO TÉRMICO
DE CADA CICLO

ACCESORIO

Impresora integrada

APLICACIÓN

+ PERMITE LA IMPRESIÓN DE LOS DATOS MÁS RELEVANTES DE CADA PROCESO TÉRMICO REALIZADO EN LA AUTOCLAVE

Características

- Impresora térmica por transferencia del calor sobre el papel.
- Colocación integrada en el cuadro de mandos frontal de la autoclave de visualización y acceso confortable.
- La configuración del tipo de impresión, la cadencia de impresión o la impresión de ciclos dentro del histórico de ciclos se realiza desde la pantalla de la autoclave.
- Imprime tickets con los datos de cada ciclo: número de lote, nombre de programa, evolución de los parámetros, hora y día y mensajes de error.
- El papel consumible puede reponerse de forma autónoma.
- Función de eficiencia energética.
- Debe ser instalada en fábrica.

Recomendado para:

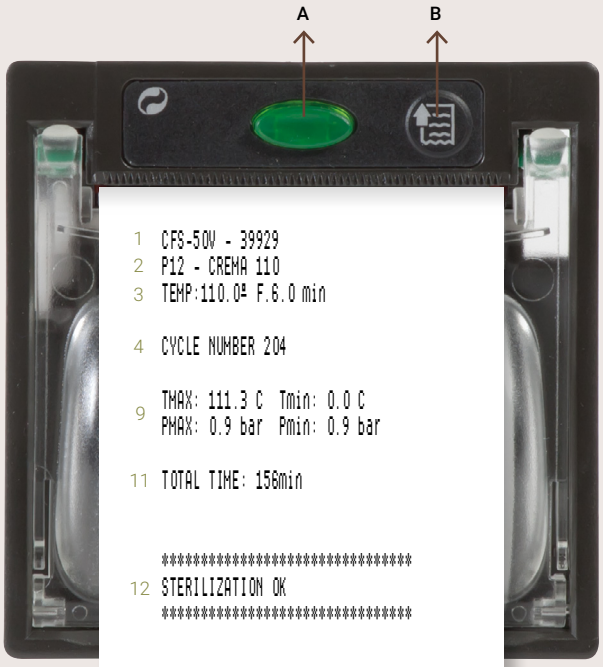
- Identificar rápidamente el proceso térmico al que se ha sometido cada lote.
- Situaciones donde el uso de un ordenador con el software SWTERRA no es viable (internet, condiciones sala, etc.)
- Mejorar la trazabilidad de experimentos o producciones.

Posibilidad de escoger 2 modos de impresión desde la pantalla de la autoclave:

1. Impresión simplificada al final del ciclo: la impresión del ticket tiene lugar tras terminar el procesado térmico y el ticket incluye la información esencial.

2. Impresión extendida durante el ciclo: la impresión del ticket tiene lugar de forma continuada, minuto a minuto, e incluye el detalle de la evolución de los parámetros.

La impresora y el ticket




```
1  CFS-50V - 39929
2  P12 - CREMA 110
3  TEMP:110.0º F.6.0 min

4  CYCLE NUMBER 204

9  TMAX: 111.3 C  Tmin: 0.0 C
   PMAX: 0.9 bar  Pmin: 0.9 bar

11 TOTAL TIME: 156min


   ********************************
12 STERILIZATION OK
   ********************************


13 DATE - HOUR  12/05/2022 15:36
```

Ejemplo de ticket simplificado

Ejemplo de ticket extendido

```
1  CFS-50V - 39929
2  P12 - CREMA 110
3  TEMP:110.0º F.6.0 min

4  CYCLE NUMBER 204

5  DATE RATE: 1min


6  T.FASE: 0001 min

   13:01 0 22.5ºC 10.2ºC 0.09bar HEATING
   13:02 0 22.6ºC 10.3ºC 0.32bar HEATING
   13:03 0 22.6ºC 10.4ºC 0.40bar HEATING
   13:04 0 23.0ºC 10.6ºC 0.44bar HEATING
   13:05 0 24.0ºC 10.6ºC 0.49bar HEATING
   ...
   ...
7  T.FASE: 0050 min

   13.51 0 110.6ºC 100.2ºC 0.87bar STERIL.
   13.52 0 110.7ºC 100.8ºC 0.86bar STERIL.
   13.53 0 110.6ºC 100.3ºC 0.88bar STERIL.
   13.54 0 110.9ºC 100.4ºC 0.86bar STERIL.
   13.55 0 110.4ºC 100.1ºC 0.86bar STERIL.
   ...
   ...
8  T.FASE: 0084 min

   15:15 1071 36.3ºC 86.3ºC 1.04bar COOLING
   15:16 1071 30.8ºC 90.9ºC 1.13bar COOLING
   15:17 1071 28.1ºC 93.9ºC 1.06bar COOLING
   15:18 1071 26.8ºC 94.0ºC 0.95bar COOLING
   15:19 1071 26.5ºC 92.4ºC 1.13bar COOLING
   ...
   ...

9  END OF PROCESS **************

10 TMAX: 111.3ºC  Tmin: 0.0ºC
   PMAX: 0.9 bar  Pmin: 0.9 bar

11 TOTAL TIME: 156min


   ********************************
12 STERILIZATION OK
   ********************************


13 DATE - HOUR  12/05/2022 15:36
```

A. Led de estado:

- Apagado: impresora apagada.
- Encendido: impresora encendida.
- Parpadeo lento: falta papel. Parpadeo rápido: sobrecalentamiento o problemas de alimentación.

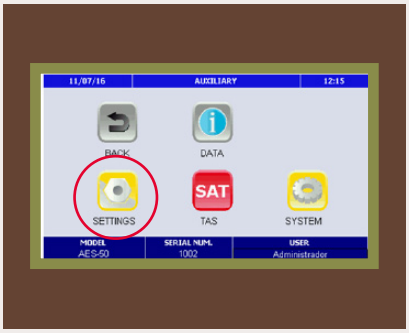
B. Botón Feed: la impresora avanza el papel al presionar este botón.

1. Modelo de la autoclave y número de serie
2. Programa y nombre del programa
3. Temperatura y tiempo seleccionados
4. Número de ciclos totales que ha realizado el autoclave
5. Cadencia
6. Inicio fase de calentamiento
7. Inicio de fase esterilización
8. Inicio de fase de enfriamiento
9. Fin del ciclo
10. Temperatura y presión
11. Tiempo total del ciclo
12. Resultado del ciclo
13. Día y hora

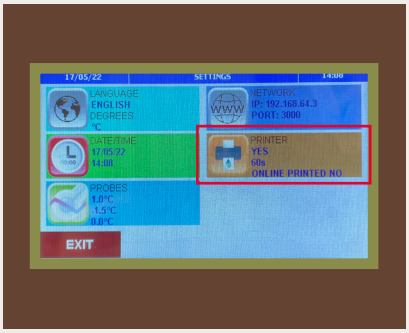
Ajuste de la configuración de la impresora desde la pantalla del microprocesador

Idiomas disponibles: castellano, inglés, francés y catalán.

1. Desde la pantalla de la autoclave, entrar en menú "SETUP"

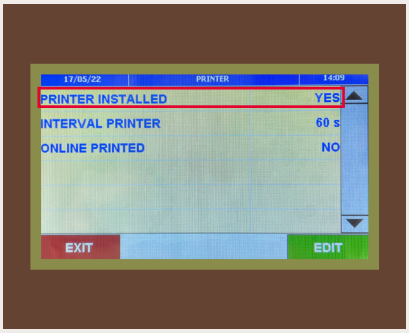


2. Entrar en menú "SETTINGS".

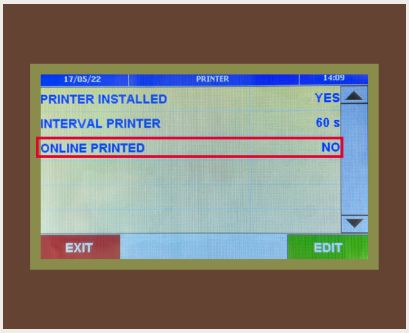


3. Entrar en menú "PRINTER."

Se previsualizan las opciones configuradas. Para modificarlas entrar en este menú.

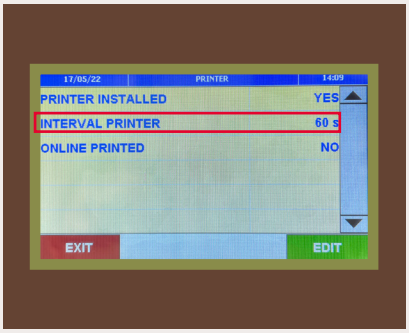


4. Cuando se instala una impresora, la opción "PRINTER INSTALLED" se ha de editar y poner en "YES"



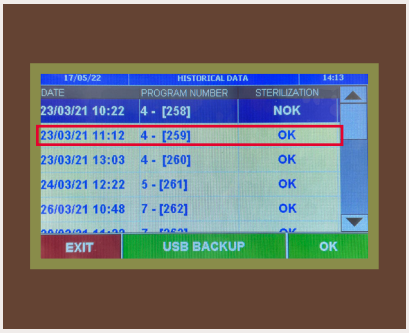
5. Desde la opción "ONLINE PRINTED" se puede seleccionar:

YES: para la impresión de tickets en modo extendido durante el propio transcurso del ciclo o bien imprimirlos a posteriori.
NO: para la impresión de tickets en modo simplificado. Este ticket se imprime tras la finalización del ciclo y también se puede imprimir a posteriori.

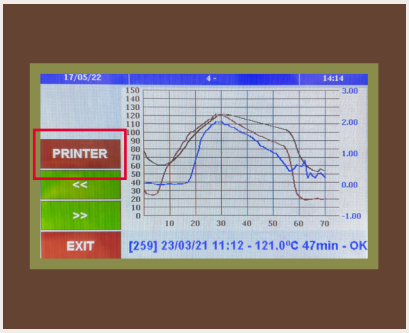


6. Desde la opción "INTERVAL PRINTER" se puede configurar la cadencia de impresión entre 1 y 255 segundos, es decir, el intervalo de tiempo en el que la impresora imprimirá una nueva línea con la información de los valores de tiempo cuando se haya seleccionado modo de impresión extendido.

7. Entrar en menú "DATA" para acceder al listado de ciclos almacenados en la autoclave:

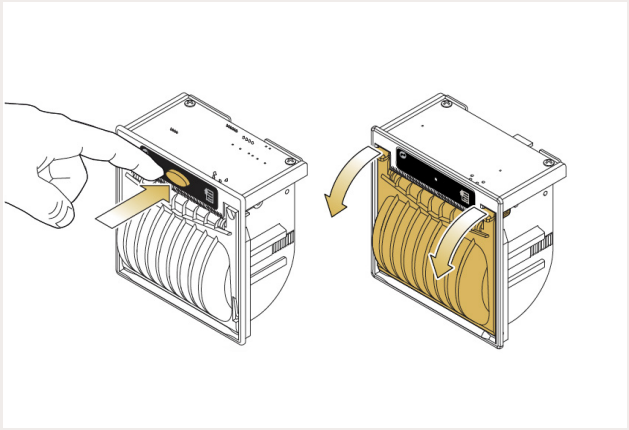


8. Seleccionar el ciclo deseado para imprimir de acuerdo a la opciones seleccionadas en las configuración de la impresora.

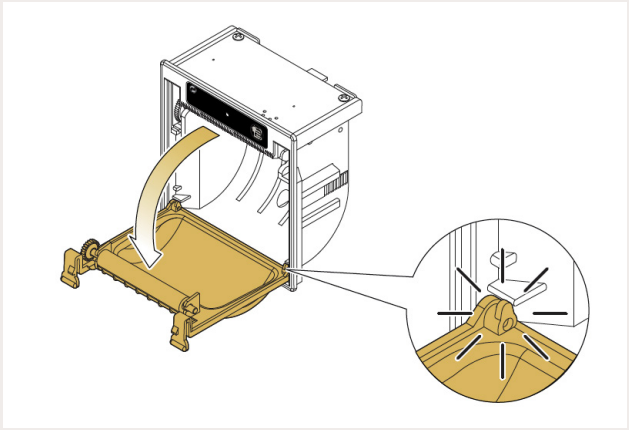


9. Dar al botón "PRINTER" para realizar la impresión.

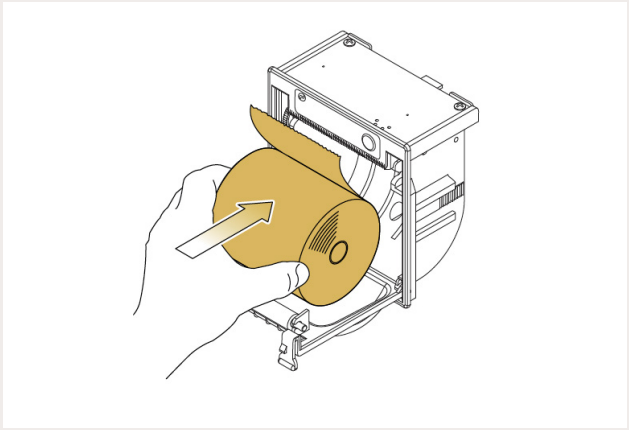
Reposición del rollo de papel



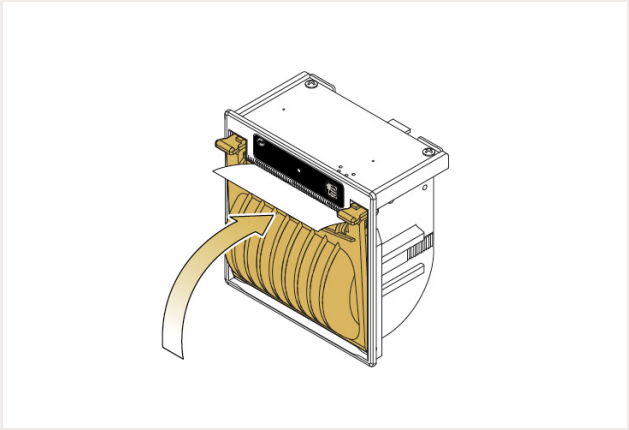
1. Abrir la tapa frontal presionando el botón o tirando de los dos clips situados en los laterales.



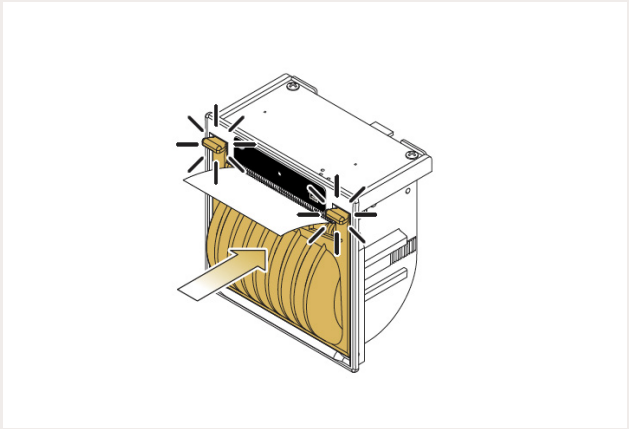
2. Bajar la tapa frontal hasta que haga tope.



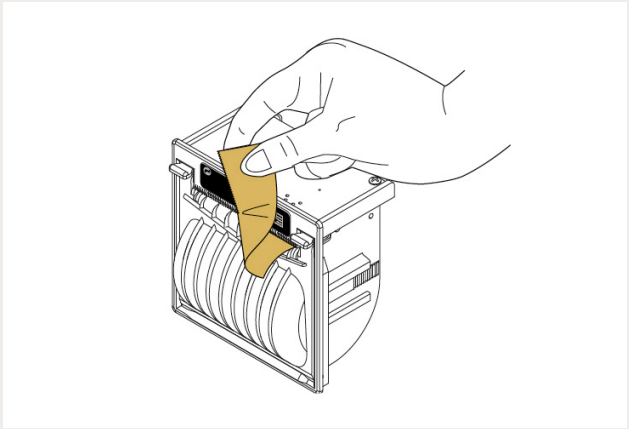
3. Colocar el rollo nuevo en el compartimento.



4. Cerrar la tapa frontal dejando el papel a la vista.



5. Cerrar el compartimento.



6. Cortar el excedente del papel

Datos técnicos

Referencia	**IT/TERRA**
Método de impresión	térmico
Calidad de impresión dot/mm	8
Resolución dpi	203
Ancho del papel mm	58
Gramaje del papel g/m²	de 55 a 70
Diámetro del rollo mm	50
Sensores	de temperatura del cabezal, de presencia de papel, de tapa abierta
Alimentación Vcc	4-7,5 (9-48 Vcc con ficha opcional)
Temperatura ambiente requerida para el buen funcionamiento de la impresora °C	0 a 50
Dimensiones L x H mm	85 x 85

Consumible

PAPEL TÉRMICO
Ref. PAPER-IT

+ info

Descubre más información sobre nuestras autoclaves en nuestro **canal de Youtube**

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

REV 06.2022

terra FOOD·TECH

Avinguda del Vallès, 322
Pol. Ind. "Els Bellots"
08227 Terrassa (Barcelona) Spain

hello@terrafoodtech.com
www.terrafoodtech.com

Tel. +34 937 830 720

R. ESPINAR, S.L.