

Soluciones en Registro de Datos

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Para Cumplimiento de los Programas HACCP y Otras Regulaciones

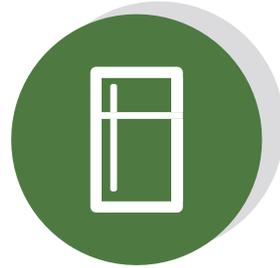
INDUSTRIA EN ESPAÑA



RODRÍGUEZ
URBINA



**Monitoreo de
Proceso
Continuo e
Inalámbrico**



**Almacenamiento
de Alimentos**



**Cocción y
Enfriamiento**



**Aplicaciones de
Envasado y
Bebidas**



**Monitoreo
Temperatura de
Hornos**



**Transporte de
Comida**



**Incubación,
Almacenamiento y
Transporte de Huevos**



Soluciones de Registro de Datos para Procesamiento de Alimentos

MadgeTech ha sido clave para la industria de alimentos y bebidas durante más de 20 años, ofreciendo una amplia gama de soluciones de monitoreo de temperatura.

Tenemos un profundo compromiso con el cumplimiento normativo y la promoción de las mejores prácticas en materia de seguridad alimentaria. Los registradores de datos y sistemas de monitoreo de MadgeTech se han convertido en sinónimo de cumplimiento de HACCP¹ y verificación de procesos en toda la industria alimentaria alrededor del mundo.

Lo más importante es que el nombre MadgeTech es ampliamente conocido tanto por su calidad como por su confiabilidad.

Como proveedor de tecnología de vanguardia, MadgeTech ofrece diversos sistemas de registro de datos inalámbricos para el monitoreo ambiental y de instalaciones. Esto permite que el personal de FSQA² vea las temperaturas de los productos y los procesos en tiempo real. MadgeTech proporciona una solución de monitoreo de datos de temperatura y humedad fácilmente escalable incluso para los entornos más desafiantes, desde congeladores hasta enfriadores rápidos, desde el piso de producción hasta el empaque y el almacenamiento. Nuestro objetivo es continuar brindando las herramientas necesarias para ayudar a los profesionales de la seguridad alimentaria a realizar su trabajo de manera más eficaz y eficiente.

¹ HACCP = Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

² FSQA = Aseguramiento de la Calidad y Seguridad Alimentaria



Monitoreo Continuo e Inalámbrico de Procesos

Monitoreo Inalámbrico de temperatura de la Carne

El sistema de registro de datos de monitoreo continuo e inalámbrico RFOT de MadgeTech ofrece una solución optimizada para medir y registrar las temperaturas internas de los productos durante la cocción, ahumado, enfriamiento y almacenamiento de productos cárnicos y alimenticios. Los usuarios pueden configurar notificaciones por correo electrónico y mensajes de texto en caso de que un registrador reciba datos fuera del rango deseado.

El RFOT monitorea y registra la temperatura interna de los productos cárnicos durante la cocción, el enfriamiento y el almacenamiento. Se puede utilizar dentro de ahumadores y otros procesos de cocción hasta 100 °C, así como en refrigeradores y congeladores hasta -20 °C. El RFOT es completamente a prueba de salpicaduras y puede soportar ciclos de lavado. Una vez implementados, los registradores se pueden detener e iniciar de forma remota y se pueden ver los datos en tiempo real desde una PC central o desde un teléfono inteligente utilizando MadgeTech Cloud Services.



Los registradores de datos inalámbricos MadgeTech ayudan a los usuarios a garantizar que no se excedan los límites de control críticos enviando notificaciones por correo electrónico o mensaje de texto cuando se alcanzan los umbrales de temperatura.

**HAACP
COMPLIANCE**



Almacenamiento de Alimentos

Registadores Inalámbricos de Datos Ambientales

La serie 2000A de registradores de datos inalámbricos MadgeTech incluye modelos diseñados específicamente para monitorear la temperatura y la humedad ambiente en almacenes, refrigeradores, congeladores y otros entornos sensibles. Los datos de cada registrador 2000A se pueden ver localmente a través de la pantalla LCD o de forma remota mediante el software MadgeTech 4 o los servicios en la nube de MadgeTech.

Se pueden configurar alarmas programables para alertar a los usuarios sobre variaciones no deseadas de temperatura o humedad. Las alarmas son audibles y visibles en el registrador y los usuarios también pueden configurar notificaciones por mensaje de texto o correo electrónico.

Registadores de Datos con Termopares

El RFTCTemp2000A es un registrador inalámbrico de datos de temperatura por termopar. Puede medir la temperatura ambiente y equiparse con un termopar para realizar mediciones remotas específicas. Acepta todos los tipos de termopar, lo que permite que el dispositivo mida y registre temperaturas entre $-270\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+1820\text{ }^{\circ}\text{C}$. La práctica pantalla LCD permite ver al instante las lecturas actuales, así como acceder a estadísticas mínimas, máximas y promedio.



RFRHTemp2000A

Registrador Inalámbrico de Datos de Humedad y Temperatura con Pantalla LCD



RFTCTemp2000A

Registrador Inalámbrico de Datos de Temperatura con Termopar y Pantalla LCD

Características

- Pantalla LCD
- Alarma Visual y Audible
- Indicador de Batería

Aplicaciones

- Neveras
- Congeladores
- Almacenamientos
- Mapeos Térmicos

Registro Inalámbrico en Solo 4 Pasos!

Configure las RFC1000

1



2

Despliegue los registradores de datos

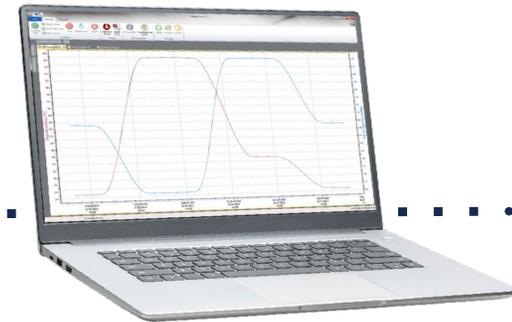


3

Inicie los registradores de datos de manera inalámbrica

Los datos se transmiten instantáneamente a un ordenador o a la nube en tiempo real

4



RFC1000

Transceptor Inalámbrico

El RFC1000 es un transceptor inalámbrico para las series de registradores de datos RFOT y RF2000A. El RFC1000 cuenta con una antena externa pivotante de 18cm, que aumenta la distancia de transmisión, proporciona mayor intensidad de señal y permite mayor flexibilidad en la orientación del montaje.

RFC1000-IP69K

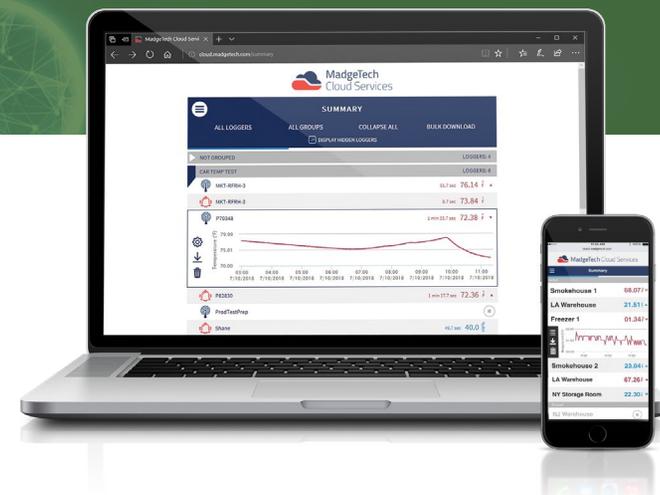
Transceptor Inalámbrico a Prueba de Salpicaduras

El RFC1000-IP69K es un transceptor inalámbrico a prueba de salpicaduras para los registradores de datos de las series RFOT y RF2000A, con clasificación de protección IP69K. El transceptor se puede instalar directamente en la zona de lavado, lo que garantiza una comunicación completa durante todo el proceso.

Servicios en la Nube

Acceda a los datos de forma instantánea y segura desde cualquier lugar del mundo

MadgeTech Cloud es compatible con todos los registradores de datos inalámbricos MadgeTech, proporcionando acceso instantáneo a los datos en tiempo real desde cualquier lugar. Los datos se transmiten de forma segura para su visualización en cualquier dispositivo con conexión a internet, como un ordenador, tableta o teléfono inteligente.



Solución Escalable

MadgeTech Cloud está diseñado para apoyar a organizaciones de cualquier tamaño. Desde un solo registrador de datos hasta una red de cientos de registradores, MadgeTech Cloud genera instalaciones con supervisión de datos por demanda y flexibilidad sin precedentes. MadgeTech Cloud ofrece a los usuarios el control de todos sus datos críticos desde la palma de la mano.

Capacidades en la Nube

Todos los registradores de datos inalámbricos MadgeTech pueden transmitir datos a MadgeTech Cloud para su almacenamiento, visualización y control. Los datos están disponibles desde cualquier parte del mundo. Equipada con numerosas funciones, MadgeTech Cloud es flexible para adaptarse a cualquier necesidad de registro de datos.



Configuración
Fácil y Rápida



Visualice los Datos
Desde Cualquier Lugar



Acceda a los Datos
Instantáneamente



Notificaciones por
Email y SMS

Nuevo Agrupamiento de Registradores

Configurar registradores de datos es más fácil que nunca gracias a los *Grupos de Registradores* de MadgeTech Cloud. Los usuarios pueden organizar los registradores de datos en grupos y subgrupos, lo que facilita el acceso a todos los datos desde una ubicación central.

Alertas por Email & SMS

MadgeTech Cloud permite a los usuarios configurar alarmas para alertar sobre la ausencia de lecturas, los umbrales de canal o el nivel de batería. Cuando se activa una alarma, se envían notificaciones instantáneas por SMS o correo electrónico, lo que permite a los usuarios consultar los datos y evaluar la situación al instante.



Datos Directamente
a MadgeTech Cloud



Transmisión
Inalámbrica



Indicadores LED

Transmita los Datos a MadgeTech Cloud con la RFC1000 Cloud Relay

¡Llevamos el registro de datos en la nube a un nuevo nivel! El RFC1000 Cloud Relay es un concentrador de registro de datos que se conecta a Internet mediante Ethernet y transmite datos directamente a MadgeTech Cloud. Esto permite a los usuarios supervisar y gestionar remotamente grupos de registradores de datos en una gran instalación o en varias ubicaciones sin necesidad de una PC central.

La RFC1000 Cloud Relay puede transmitir datos a hasta 64 registradores de datos, sin que haya límite en la cantidad de Cloud Relays que se pueden conectar a una cuenta en la nube. Esto permite a los usuarios obtener información desde un solo registrador de datos hasta varios registradores en múltiples ubicaciones.

Cocinar & Enfriar

Verificación de Aplicaciones de Procesamiento de Alimentos Húmedos o Secos

Los registradores de datos MadgeTech HiTemp140 están diseñados para una amplia gama de aplicaciones de procesamiento de alimentos y carne, contribuyendo al cumplimiento de las directrices HACCP y las regulaciones del USDA.

Los registradores HiTemp140 están fabricados en acero inoxidable de grado alimentario y están disponibles con una variedad de sondas rígidas y flexibles. Estos robustos registradores pueden soportar temperaturas de hasta 140 °C de forma indefinida y son completamente sumergibles, lo que los hace perfectos para validar procesos de cocción, ahumado o pasteurización.

Para aplicaciones superiores a 140 °C, los registradores de datos de la serie HiTemp140 disponen de un protector térmico. Fabricado en PTFE de grado alimentario, este protector térmico amplía el rango de temperatura de funcionamiento del registrador para la monitorización de temperaturas extremas.



Los registradores de datos MadgeTech ayudan a los usuarios a monitorear y registrar la temperatura interna de la carne durante el proceso



Aplicaciones

- Cocción y ahumado
- Proceso de pasteurización
- Hornos de asado
- Cocción de langosta
- Validación/perfilado de equipos



Aplicaciones de Envasado

Envasado

El sistema HPT ofrece una solución integral para monitorear durante el procesamiento la temperatura interna de alimentos enlatados y envasados. Este sistema no solo facilita las pruebas de penetración térmica, sino que también garantiza un monitoreo detallado de la distribución de la temperatura, crucial para detectar puntos fríos y mantener una distribución uniforme del calor. Disfrute de la máxima flexibilidad con la opción de usar el HiTemp140-CF con ThermaLock o CF202. Para aplicaciones con enlatado o botellas con líquido, el termopozo ThermaLock crea un sello hermético para evitar derrames. Alternativamente, el CF202 puede usarse para productos secos, incluyendo alimentos envasados en envases reciclados o bolsas.



Tipos de Envases

- Latas
- Frascos
- Bolsas blandas
- Envases de plástico rígido
- Envases termosellables



Monitoreo de Temperatura en Hornos

Monitoreo de hornos rotatorios y de banda

ThermoVault Max es una barrera térmica para temperaturas extremas, diseñada para usarse con los registradores de datos HiTemp140-PT de MadgeTech. Diseñada para soportar entornos de monitoreo de temperaturas extremas, esta resistente carcasa soporta temperaturas de hasta 400 °C y ofrece la mejor solución para las aplicaciones más exigentes.

Características

- Sin Cables o Termopares
- Temperaturas de hasta 400 °C
- Acero Inoxidable Grado Alimentario
- Diseño Compacto y Elegante

Los registradores de datos MadgeTech ayudan a verificar que su equipo funcione correctamente y ayudan en su programa de mantenimiento preventivo.



Despacho de Alimentos

Productos Refrigerados

El Temp101A es el registrador de datos compacto, portátil y económico insuperable en su clase. Este dispositivo puede medir y registrar la temperatura ambiente de $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ y, con un tamaño aproximado al de una caja de cerillas, se puede colocar fácilmente incluso en espacios reducidos. Su capacidad para almacenar más de 2.000.000 de lecturas lo convierte en la solución ideal para ciclos de monitoreo de temperatura a largo plazo.



Monitoreo Bluetooth

El registrador LynxPro destaca en el monitoreo de temperaturas ambientales críticas para el almacenamiento y envío de alimentos. Con un robusto rango de medición de $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $60\text{ }^{\circ}\text{C}$, garantiza la captura precisa de datos de temperatura en diversas condiciones. Ideal para supervisar productos sensibles a la temperatura en instalaciones de almacenamiento o durante el transporte, LynxPro ayuda a garantizar que sus productos se mantengan dentro de los límites de temperatura seguros. Su capacidad Bluetooth mejora la conectividad, permitiendo la recuperación inalámbrica de datos y el monitoreo en tiempo real directamente desde su dispositivo. La gran pantalla LCD proporciona lecturas inmediatas y claras, lo que permite una respuesta rápida a cualquier fluctuación de temperatura, vital para mantener la calidad y seguridad de los alimentos.



Alimentos Congelados y Contenedores de Envío

El CryoTemp es un registrador de temperatura ultrabaja independiente que puede medir hasta $-86\text{ }^{\circ}\text{C}$. Su carcasa es resistente a salpicaduras y cuenta con luces LED que avisan al usuario cuando se alcanzan o superan los límites de temperatura programados.



Incubación, Envío & Bodegaje

Validando Procesos con Huevos

Los protectores térmicos EggTemp y EggTemp-RH son encapsulamientos para el registrador de datos MicroRHTemp, diseñadas para responder térmicamente a un entorno similar a un huevo real. El EggTemp es sumergible y mide la temperatura, mientras que el EggTemp-RH mide la temperatura y la humedad, simulando la experiencia del producto real.

Estos dispositivos se utilizan comúnmente para supervisar el envío y el almacenamiento de huevos, así como los ciclos de pasteurización. El MicroRHTemp puede registrar temperaturas de hasta 60 °C y tiene una capacidad máxima de memoria de 32.767 lecturas.



