

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

CONCEITO

A segurança alimentar é um assunto que está cada vez mais preocupando as indústrias alimentícias e a sociedade como um todo, seja por questão de competitividade ou por responsabilidade em relação a saúde do consumidor. Para garanti-la, é importante que a indústria tenha a capacidade de traçar um histórico de seus produtos, documentando desde a matéria prima utilizada para sua fabricação, as variáveis do processamento, até as condições de transporte, de exposição e conservação no ponto de venda, o que tecnicamente recebe o nome de "rastreadabilidade".

SOLUÇÕES ADEQUADAS

Etapa	Solução Indicada	Características
Recebimento da Matéria prima	▶ Termômetro sem contato	<ul style="list-style-type: none"> •Term SC/Jr: Faixa de -18 a 260°C, Sem mira, Alvo até 6 mts., Precisão de 2%, Bateria 9v., Display iluminado, 227 grs. •Term SC/Pro: Faixa de -32 a 400°C, Mira laser, Alvo até 10 mts., Precisão de 1%, Bateria 9v, Display iluminado, 320 grs.
	▶ Termômetro com contato	<ul style="list-style-type: none"> •Term CC/Pro: Faixa de -30 a 200°C, sondas intercambiáveis de contato e penetração, Bateria de 9v, Precisão de 2%, tecla Hold, 250 grs.
Produção & Estocagem	▶ Termômetros	<ul style="list-style-type: none"> •Confira acima.
	▶ Alarme telefônico	<ul style="list-style-type: none"> •Alltemp: Alarme de temperatura com discagem telefônica, programa até 3 n°, 110/220v, bateria interna, display para leitura local, Faixa de -55 a 300°C, Acessórios: disparo local, umidade, mensagem de voz...
	▶ Aquisitor de dados	<ul style="list-style-type: none"> •SAM3: Mini registrador de temperatura, exibe os dados coletados na tela do computador, permite gerar gráficos e planilhas das variações, memória para 3.000 leituras, Faixa de -40 a 60°C. •TE175: Mini registrador de temperatura e umidade, Memória para 4.000 + 4.000 leituras, Faixa de -10 a 50°C e de 2 a 98% de umidade relativa.
	▶ Controlador de processo	<ul style="list-style-type: none"> •Dispositivo eletrônico e microprocessado, controla o funcionamento do equipamento, acompanha o painel de controle e acionamento, exibe e permite a configuração dos parâmetros na tela do PC ou no display local. Disponível para temperatura, umidade, pressão e amperagem
Transporte & Ponto de venda	▶ Termômetros	<ul style="list-style-type: none"> •Confira acima
	▶ Aquisitor de dados	<ul style="list-style-type: none"> •Confira acima.

Disponos de outras soluções adequadas a necessidades específicas



Alltemp – Alarme de temperatura



Termômetro sem contato



Termômetro com contato



Aquisitor de dados



Controlador de processos

Nossas soluções atendem as recomendações e normas: PAS (Programa de Alimento Seguro) e ANVISA (Ag. Nac. de Vigilância Sanitária).

R. Sgto Manuel Chagas, Nº 167-A, Pq N. Mundo, CEP 02179-040, São Paulo/SP – Fone: (11) 6636-5851