



フード・トラッカーシステム

以下のものが含まれます：
データロガー、充電器、耐熱ボックス、熱電対、コンピューター・インターフェース・ケーブル、インサイト・ソフトウェア、キャリア・ケース、ユーザー・マニュアル

徹底的なサービス保証

データバックシステムには1年間の保証がついています。保証の補足として、ご安心を約束するソフトウェアのアップデートや再校正を提供します。

技術仕様

マルチパック 21 データロガー

メモリー：	1.81Mb
	16時間（熱電対 8本 / 0.5秒間隔）
サンプリング間隔：	0.5秒から50分（標準使用—温度のみ）
	2秒から50分（無線遠隔測定—温度のみ）
	2秒から50分（温度及び湿度測定）
精度：	±0.2℃
解析度：	0.1℃
最大内部操作温度：	-40℃～85℃
データ収集開始：	開始/停止ボタン、時間又は温度トリガー
バッテリー：	充電式 NiMH、バッテリー寿命：最大 250時間
熱電対：	タイプ T、英国標準 クラス 1
	タイプ K、エラーの特殊限界 ANSI 96.1

パーツNo.	H mm	W mm	L mm	熱電対 タイプ	温度範囲 ℃	チャンネル数	リモート オプション	湿度対応
DP2162A	23	100	205	T	-196～400	6	無し	無し
DP2166A	23	100	205	K	-150～1370	6	無し	無し
DP2182A	23	100	205	T	-196～400	8	有り	有り
DP2186A	23	100	205	K	-150～1370	8	有り	有り

耐熱ボックス

パーツNo.	H mm	W mm	L mm	重量 kg	200℃での耐熱性能	浸水	湿度対応
TB5009	60	203	389	3.95	1.25時間	不可	有り
TB5010	100	214	385	6.39	3.75時間	不可	有り
TB5011	40	193	376	3.2	40分	不可	有り
TB5815	40	174	394	3.01	45分(エア)22分(液体)	可能	無し
TB5816	65	238	380	5.66	2.5時間(エア)1時間(液体)	可能	無し
TB5817	104	150	358	6.2	4.5時間(エア)2時間(液体)	可能	無し

RF テレメトリー：発信機 (TX1225A：426.0375～426.1125MHz, 25kHz 間隔切替) + 受信機 (RX1003A)

湿度センサー

Hygromer C-93 能力 200pF ± 40pF
湿度範囲 0～100%rh
操作温度範囲 -50℃～200℃ (200℃以上になるとセンサーが損傷します。)

フードトレイ及び熱電対ジグ

フードトレイ寸法 (H×W×D) 51mm x 600mm x 407mm
ジグ寸法 (H×W) 40mm x 1000-2300mm

以下の仕様を満たしたコンピューターを御使用下さい：

- Windows™95 又はそれ以上のグレード
- ペンティアム II プロセッサ 300MHz
- RAM：32Mb
- ディスプレイ：1024 x 768
- ハードディスクの空き容量：20Mb
- ロガー通信用シリアルポート又は USB ポート



www.datapaq.com

詳しくは弊社までお問い合わせください。

Europe/Asia

DATAPAQ Ltd.
Deanland House
160 Cowley Road
Cambridge CB4 0GU
UK
Tel: +44 1223 423141
Fax: +44 1223 423306
sales@datapaq.co.uk



North/South America

DATAPAQ Inc.
187 Ballardvale Street
Wilmington MA 01887
USA
Tel: +1 978 988 9000
Fax: +1 978 988 0666
sales@datapaq.com

製品を絶えず改良するため、仕様は事前の通知なく変更する場合があります。

m-brochure-j.PDF - Iss01 - Apr04



Food Tracker

・・・調理・冷却プロセス の完璧な HACCP 解決法



フードトラッカーシステム

フードトラッカー温度プロファイリングシステムはデータロガー、耐熱ボックス及びインサイト・ソフトウェアが含まれています。データパックシステムをご使用される事で、貴社の調理肉、チキン、ベーカリー製品、食品の品質と安全を保障できます。

データパックシステムは食品とともにオープンやフリーザー内を通りぬけ、工程中の製品が達する温度を完璧に記録します。データパックシステムは工程内での製品温度と雰囲気温度を測定する最も信頼できる手段であり、HACCP 及びプロセス実証に最適です。

データパックシステムはスチーム調理、高脂肪フライや強風フリーザーを含む厳しい環境に耐える様設計されています。静止又はコンベヤー・オープンで調理・フリーザー全工程での製品温度をモニターできます。

利点:

- 食品の安全性を保障
- 調理・冷却工程のモニター、制御及び修正作業に必要な HACCP に対応できます。
- 一貫した食品品質、味覚、手触り、色が得られます。
- 最大限、製品を処理・生産できます。
- 貴社オープンのホット又はコールド・スポットを訂正する為の情報が得られます。
- お客様の要求を満たす全工程の証明書を作成できます。

二十一年間にわたり、データパック社は温度プロファイルにおける使いやすさと工業スタンダードを打ち立ててきおり、一貫した分析で食品の安全と品質を保障しております。



1 データロガー

データロガーをリセットし、熱電対を貴社の製品にセットして下さい。

新しいマルチパック 21 データロガーは 8 チャンネル式ですので、一回の測定で製品と雰囲気温度を最大 8 ヶ所まで、同時に記録できます。柔軟性のある熱電対を使用して、製品内部、表面、又はエア内に取り付けでき、データロガー又は熱電対の反応特性の影響から障害を受けることなく、温度データを記録できます。

データロガーは最も厳しい食品加工プロセスに耐え得る様設計されており、スチーム、ウォーターシャワー、毎日の清掃工程から保護される IP67 グレードの特殊耐水熱電対コネクター付きとなっております。

ロガーはダウンロードするまで最大 8 回の温度測定データを保存します。

データロガーの特徴:

- 8 チャンネル・ロガー(精度 +/-0.2°C)
- 最大 400°C の製品・雰囲気温度を同時に記録できます。
- IP67 耐水性グレード
- 互換性のあるシリアル又は USB 接続
- 充電式 NiMH バッテリー
最大 250 時間 / 1 チャージ
- ダウンロードするまで最大 8 回測定データを記録できます。
- 貴社製品に適した交換可能熱電対
- 貴社工程に合わせてサンプリング間隔などスタートオプションを設定できます。



2



耐熱ボックス

データロガーを耐熱ボックス内に入れて、それからロガーを製品と一緒にオープン内を通し、正確な温度を記録します。

データパック社耐熱ボックスは、航空機の‘ブラックボックス’と同じ絶縁技術を使用して、堅牢なステンレス・ケーシング内に微小孔のある絶縁を施してあります。データパック社耐熱ボックスはスチーム調理、長時間の高温ベーカリー、システム全体が油に浸る短時間のフライ調理を含む厳しい工業調理環境に耐えるように製作されています。

他社のシステムと異なり、ロガーを製品内に置いて工程雰囲気温度からロガーを保護する必要はありません。耐熱ボックスを製品から離して炉内に置くことによって、製品の加熱特性には測定装置による影響はありません。

3

インサイト・ソフトウェア
生データを貴社プロセスについての意味ある情報に変換します...

工程分析

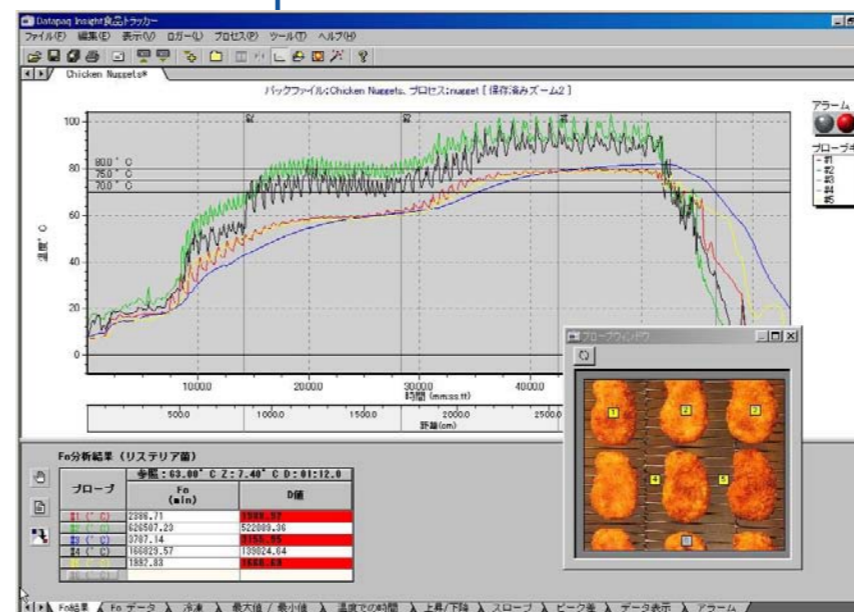
製品によって到達した最大・最低温度、指定温度以上の時間、F₀ 値の様な工程必須計算を含む、貴社が必要とされる全ての重要な HACCP 標準を計算するようソフトウェアを設定できます。ソフトウェアにはアラーム機能があり、これによりプロセス経過中の HACCP 要求に満たない場所が直ぐに分かります。

ウィザード

ウィザードは多くのソフトウェアパッケージに共通の特徴ですので簡単に御使用頂けるようになります。ウィザードでは操作手順をステップ・バイ・ステップでガイドするように設計されており、各段階においてミスがあった場合、前の段階に戻ることができます。ウィザードでソフトウェアを簡単に使用でき、トレーニングの必要がありません。

レポート

簡単に追跡可能な証明プロファイル・レポートを作成でき、オープン内の記録と分析結果をグラフにする事ができます。レポートにより、貴社が証明する必要がある重要な制御ポイント又は、もし目標値に達していなければ調理工程を改正する為のデータを提供します。



システム付属品

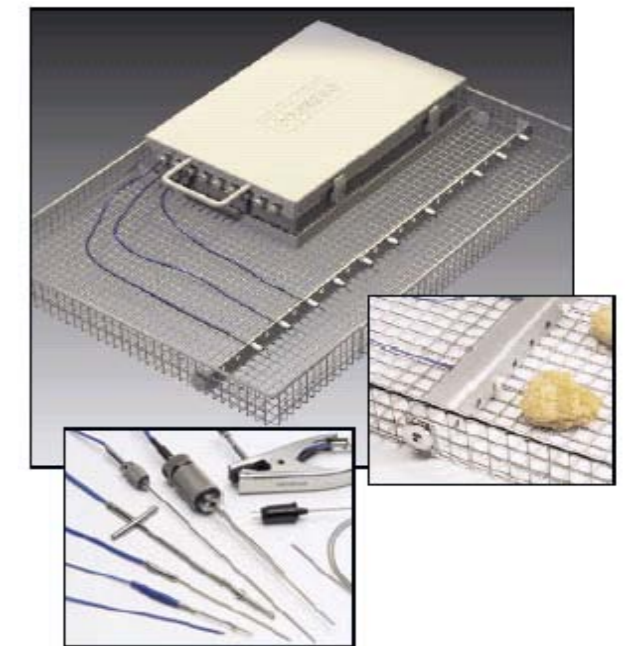


湿度センサー

プロセス内の温度及び湿度を最大 200°C まで測定します。これは検証などのようなベーキング工程には理想的です。またオープンコントロールや最良の生産量及び製品品質を証明するのに湿度測定を使用できるので、一般食品加工にも効果があります。

リアルタイム・モニタリング

まだオープン内にある製品温度を無線遠隔測定でモニターすることにより、パソコンを見て貴社の製品が要求される安全調理温度に達する正確な瞬間を監視して下さい。固定又は回転バッチ・オープンについても、このような情報でサイクルタイムを大きく減らす事ができますので、信頼のある生産レベルを最大限に達成することができます。



食品トレイ及び熱電対ジグ

データパック社は多種類の食品製品に適するよう設計された広範囲な熱電対を提供します。食品トレイと熱電対ジグにより、コンベヤー搬送工程での熱電対による測定の正確さと連続性を保証します。食品トレイはコンベヤーラインを停止したり生産を中断したりする事なく使用できます。食品トレイは(チキンナゲットのような)小さな製品用にデザインされています。熱電対ジグは、より大きなベーカリー製品のような広いコンベヤー搬送工程用にデザインされています。