

WEEPIK

REGISTRADOR DE TEMPERATURA CON Sonda DE INSECCIÓN

El registrador de temperatura con sonda de inserción WeePik es ideal para el control de la temperatura por los profesionales de la industria alimentaria (restauración o fabricación de alimentos).

Su sonda de inserción le permite controlar la cocción en el centro de los alimentos, la refrigeración y el recalentamiento de los alimentos así como la temperatura de su autoclave u horno para la esterilización o la pasteurización.

DISEÑADO PARA THERMOTRACK PC



TEMPERATURA INTERNA



ADAPTADO A LOS PROFESIONALES DEL SECTOR AGROALIMENTARIO



EJEMPLOS DE USO

El WeePik permite controlar la temperatura durante :

- La cocción de los alimentos.
- La refrigeración rápida
- El recalentamiento.
- La congelación.
- Le esterilización o la pasteurización en autoclave.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Referencia	ALP0030
Temperatura	De 0° a 125°C
Precisión	± 0.125°C
Resolución	0.1°C
Memoria	92000 medidas
Sonda de inserción	Acero inoxidable para contacto alimentario
Dimensiones de la sonda de inserción	L. 140 mm, Ø 5 mm
Dimensiones de la cabeza	H. 32mm, Ø 27 mm
Batería	Intercambiable
Grado de protección	IP68 (estanco)

LECTOR WEEPIK

Se programa y se lee el registrador WeePik a través del lector enchufado en su PC vía USB.

- El WeePik es compatible con el software **Thermotrack PC (Solo, Cinco, Pro)**.
- Coloque el WeePik en el centro del lector y la información se transferirá automáticamente a su software Thermotrack para PC.
- **Referencia para pedidos :** ALP0027

Plug and Track
Una división de Proges Plus
Lille - Lyon - Nantes
2, rue de la République

59780 - WILLEMS - France
Tel. + 33 3 20 64 63 63
info@plugandtrack.com
www.plugandtrack.com

LECTURA Y PROGRAMACIÓN EN THERMOTRACK PC

Thermotrack PC le permite obtener y leer los datos de temperatura. Le entrega **las listas y las curvas** de las temperaturas así como las informaciones sobre **las superaciones de los niveles críticos**.

También calcula automáticamente los **valores de esterilización** y los **valores de pasteurización**.



FUNCIONES PRINCIPALES

- Curva de las temperaturas
- Temperaturas mínimas, máximas, medias
- Lista de las temperaturas, lista de las superaciones de los límites
- Cálculo de los **valores de esterilización y pasteurización**
- Impresión automática de la curva
- Archivado automático en el PC o en su servidor
- Exportación en Excel y PDF

