



Eurosigma
Consultores, S.L.



GRUPO EUROSIGMA LABORATORIOS BACTERECO

CATÁLOGO

Higiene y Seguridad Alimentaria



Eurosigma
Consultores, S.L.



Instrumentos de medición

Instrumentos para todas las mediciones necesarias en alimentos



Temperatura

Termómetro de Alarma de Elevada Precisión con Función Logger (735-2)



Instrumento de medición compacto y resistente con una entrada para sondas de elevada precisión y dos entradas para sondas termopar rápidas. En el estructurado visualizador se muestran las lecturas de hasta 3 sondas adicionales de temperatura; la transmisión de datos se efectúa por radio, sin necesidad de cables. De este modo, con el instrumento se pueden registrar hasta un total de seis canales. Con la sonda acoplable de inmersión/penetración de elevada precisión se alcanza una exactitud del sistema de hasta 0,05°C con una resolución de 0,001°C. Por eso el sistema de medición resulta ideal como estándar de trabajo.

- Exactitud del sistema hasta 0,05°C
- Memoria para 10,000 lecturas
 - Medición inalámbrica con sondas por radio.
 - Analiza y documenta las lecturas por nombres de producto mediante el software para PC
 - Muestra el sitio y el parámetro.
 - Se pueden almacenar hasta 99 nombres de producto en el instrumento.
 - Impresión de lecturas in situ con la impresora



Termómetro rápido, exacto y versátil (926)

El termómetro de acción rápida y eficaz para el sector alimentario. La funda opcional protege el instrumento contra suciedad, haciéndolo así especialmente indicado para su uso en cocinas industriales, hoteles, restaurantes o industrias alimentarias. Aparte de medir valores máximos y mínimos, las lecturas también se pueden imprimir in situ mediante la impresora. Además de la amplia gama de sondas estándar con cable, también se puede usar simultáneamente una sonda por radio, sin necesidad de cables.

- Sondas de acción rápida para cada aplicación
- Posibilidad de medición con sondas inalámbricas (opcional)
- Impresión in situ de los datos de medición con la impresora
- Funda de protección indeformable (opcional)
- Memoria para valores máximo/mínimo
- Amplio visualizador iluminado
- La función Auto-hold reconoce automáticamente el valor del fondo escala
- Alarma acústica (valores límite ajustables)



Medición de Temperatura – Alta Precisión (110)



Comprobación de la temperatura exacta del chocolate recién fundido, sin molestos cables gracias a la utilización de la sonda inalámbrica

El instrumento de medición de temperatura modelo 110 es ideal para el sector de producción alimentaria gracias a la funda opcional de protección TopSafe.

La tecnología empleada está diseñada especialmente para aplicaciones en almacenes y cámaras frigoríficas y para aplicaciones en exteriores.

Además de una amplia gama de sondas convencionales con cable, también esta disponible el uso simultaneo de una sonda inalámbrica (si el modulo de radio esta instalado en el instrumento).

- Posibilidad de medición sin cables mediante sondas por radio (opcional)
- Alarma acústica (límites de alarma ajustables)
- Muestra los valores máx./min. en el visualizador iluminado de 2 líneas

Termómetro para Laboratorio (720)

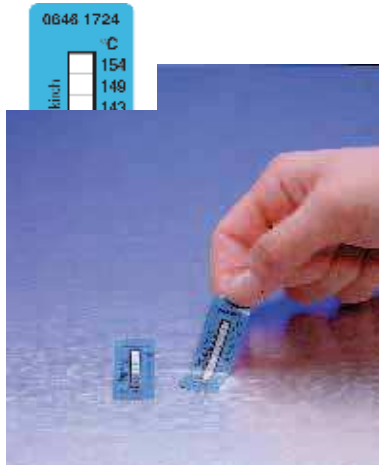
Es resistente a sustancias corrosivas si se usa dentro del TopSafe. La sonda con funda de vidrio, resistente también a agentes corrosivos, se ha probado exhaustivamente durante el trabajo diario en laboratorios. Una alarma acústica se activa si se exceden los valores límite. Los datos de las mediciones actuales como los máx./min. se pueden imprimir in situ mediante la impresora.

- Instrumento de medición preciso de un canal para sondas Pt100 o NTC
- Visualización continua de los valores máx./min.
- Tecla Hold para retener lecturas
- Iluminación del visualizador
- TopSafe, la funda de protección indeformable (opcional)
- Alarma acústica (valores límite ajustables)

Mediciones de temperatura de elevada exactitud en laboratorios de alimentación



Tiras de temperatura



Las tiras de temperatura son láminas autoadhesivas con elementos sensibles al calor para el control y regulación de la temperatura.

- +37 ... +280°C
- Tiras de temperatura disponibles en rollos

Indicadores puntuales de temperatura

Los indicadores puntuales son láminas autoadhesivas sensibles a la temperatura con elementos que indican una temperatura máxima dada, por ejemplo, al controlar lotes durante la producción de alimentos



- +43 ... +199 °C
- Bolsa de indicadores puntuales
- Indicadores puntuales en hojas de 50

Termómetro Resistente de Mano (105)

El termómetro resistente para alimentación, con puntas de medición intercambiables, para control en mataderos, cámaras frigoríficas...

- 2 límites de valores ajustables por el usuario, alarma visual o acústica
- Visualizador con iluminación
- Alarma de temperatura estabilizada
- Visualizador de 1 línea
- Estanco (IP 65) y resistente



Termómetro de Penetración (106)



El termómetro de penetración dispone de una sonda fina y resistente adecuada especialmente para la medición de la temperatura interna de los productos en los sectores relacionados con la gastronomía como hoteles, cocinas industriales, supermercados, etc.

- Funda de protección estanca y lavable en el Lavavajillas
- Medición rápida (2 mediciones por segundo)
- Poro casi invisible gracias a la sonda especial para alimentación
- Pequeño y práctico, siempre a mano
- Reconocimiento automático del valor final (Auto-Hold)

Mini Termómetros de Penetración

En el sector alimentario es muy habitual realizar rápidas mediciones puntuales con un mini termómetro estanco. Este permite la medición incluso en entornos no muy iluminados gracias a su amplio visualizador de fácil lectura.

La función “Hold” retiene el último valor tomado para que el usuario pueda anotarlo fácilmente.

- Visualización de los valores máx./mín.
- Rápida y sencilla sustitución de la pila
- Se puede limpiar en el lavavajillas (+80°C., 2min. , sumergible 15 cm)



Mini Termómetro
Estanco

Medición de Temperatura sin Contacto (826-T1/-T2/-T4)



826-T1 Termómetro de infrarrojos **sin** indicador láser, con TopSafe y sujeción para pared/cinturón

826-T2, Termómetro por infrarrojos **con** indicador láser y alarma acústica, incluido con TopSafe y sujeción para pared/cinturón

826-T4, Termómetro 2 en 1 con láser y alarma. Además, con TopSafe, sujeción para pared/cinturón, funda protección y pretaladro para alimentos congelados

Control rápido y sin contacto de la temperatura de los alimentos, practico y sin dañar el embalaje.

826-T3 Termómetro de infrarrojos y de contacto con TopSafe, sujeción para pared/cinturón, funda de protección para la sonda y pretaladro para alimentos congelados



Termómetro para mediciones a distancia por infrarrojos (831)



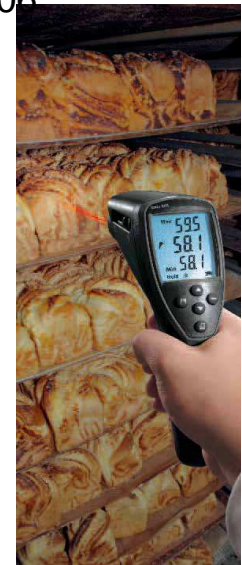
Gracias a la óptica 30:1, a una distancia de 1 m la marca de medición es de tan solo 3,6 cm, lo que permite la medición de productos pequeños (como un yogur) a distancia.

La marca de medición se delimita perfectamente con los 2 punteros láser, lo que evita mediciones en zonas no deseadas. A 2 mediciones por segundo, es tan rápido que se puede medir en palets o en refrigeradores en segundos.

- Termómetro por infrarrojos con óptica 30:1
- Amplio rango de medición de - 30 a +210 °C.
- Visualizador iluminado
- Se pueden configurar valores límite de alarma, indicados visual y acústicamente
- Incluye sujeción para cinturón y certificado de calibración
- También disponible en un set junto al termómetro de penetración modelo 106

Medición de temperatura por infrarrojos con módulo de humedad integrado (845)

Instrumento de medición de la temperatura por infrarrojos con señalización mediante indicador láser en cruz, óptica zoom para mediciones con enfoque lejano o cercano, sonda de temperatura por contacto acoplable, alarma óptica/acústica, memoria de lecturas, software para PC incluido. Cable USB de transmisión de datos, maletín de aluminio, pila e informe de calibración



Sistema de Monitorización

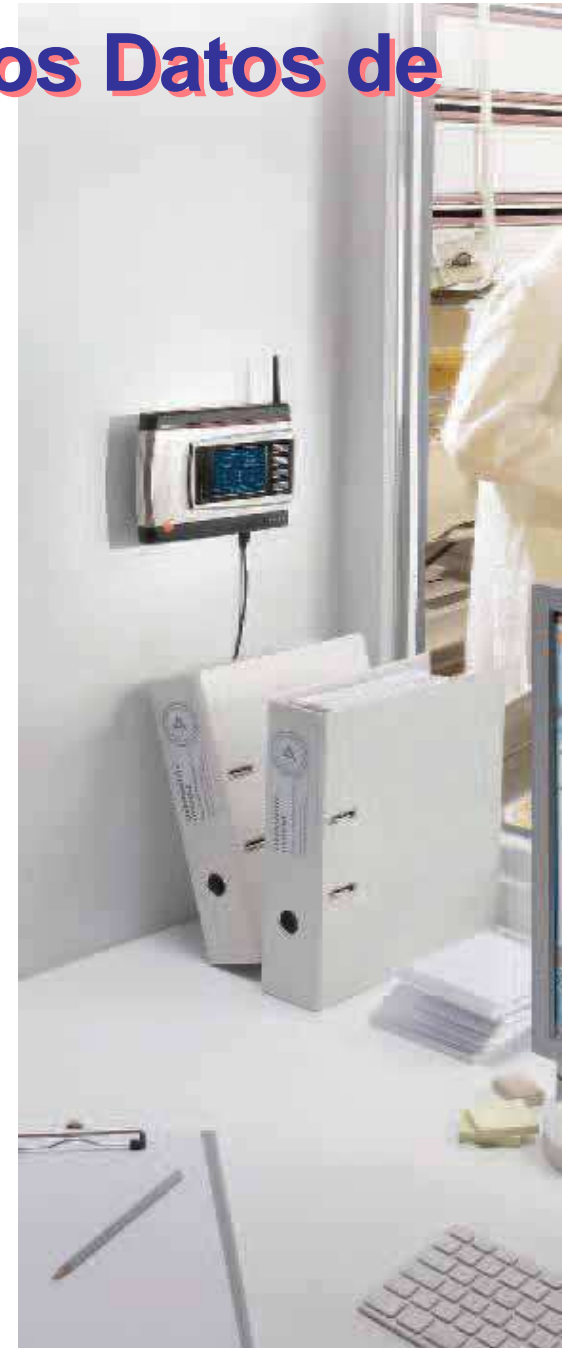
Monitorización Centralizada de los Datos de Medición

En la industria alimentaria, los productos y los procesos siempre se controlan con vistas al mantenimiento de un nivel de calidad constante.

Los requisitos legales de higiene, particularmente los del APPCC, requieren de un control ininterrumpido de las condiciones ambiente y de la temperatura de los productos.

La instalación de este sistema es muy sencilla; además el registro de datos y la emisión de alarmas se realiza automáticamente. De esta forma, todos los tramites obligatorios según el APPCC recaen en dicho sistema.

Gracias a este producto, los profesionales de la industria ahorran tiempo y disponen de mayor seguridad.

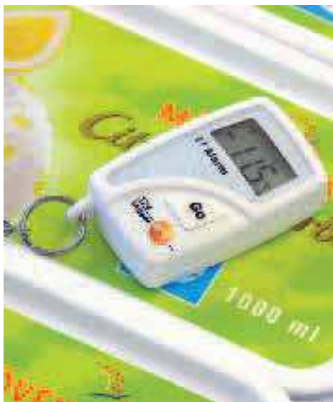


Data loggers

Registrar, guardar, imprimir y analizar

Control de Temperatura (174)

Pequeño y Práctico



El mini data logger 174 es ideal para acompañar transportes ya que puede controlar las fluctuaciones de la temperatura sin interrupción. La lectura actual se muestra en el visualizador. También se puede mostrar lo siguiente: valor máximo y mínimo programado, valores límite y vida de la pila.

- Registro preciso de temperaturas puntuales hasta 3900 lecturas
- Visualización de alarma si se exceden los valores máximo/mínimo definidos por el usuario
- Software de lectura de datos, análisis de datos y ajustes de parámetros (opcional)
- Datos almacenados aunque se agote la pila

Documentación de Temperatura (175-T1/-T2)

El instrumento auxiliar perfecto para sus productos, garantiza una documentación ininterrumpida de toda la cadena de frío. Gracias a la impresora rápida se puede demostrar al entregar las mercancías que se ha respetado la temperatura especificada.

Si se desea, se pueden transferir al PC todos los datos registrados con el recolector para analizarlos.

- Rápida visión global del valor de medición actual, último valor memorizado, valor máximo y mínimo, número de veces que se han excedido los valores límite

- Memoria no volátil para datos seguros, incluso con la pila agotada
- In situ: reset y reinicio
- Conexión remota mediante módem para alarma GSM

Con la opción de una sonda externa adicional, el data logger de temperatura dispone de dos opciones de medición de temperatura.

- Controla 2 temperaturas simultáneamente
- Vista rápida de la lectura actual, último valor guardado, valores max/min, número de veces que se ha excedido el límite
- Fácil de utilizar, cómodo análisis de los datos



175-T1

175-T2

Control de Temperatura a Largo Plazo (177-T1/-T2)



El data logger profesional 177-T1 (sin visualizador) controla las condiciones específicas de temperatura en el sector de refrigeración y congelación eficientemente y con exactitud durante un periodo de meses y años.

Las fluctuaciones de temperatura perjudiciales se imprimen como documento en blanco y negro con la impresora rápida testo 575 o se transmiten mediante interface al PC para analizarlas.

El data logger profesional 177-T2 con visualizador. Este instrumento suministra in situ una rápida visión global del valor de medición actual, último valor memorizado, valor máximo y mínimo, y número de veces que se han excedido los valores límite.

Para el control de los datos a largo plazo durante meses o años, se pueden transferir al ordenador portátil/PC todos los valores registrados con el recolector de datos testo 580.

Cómodo análisis a través del software basado en Windows.

- Registra temperaturas hasta 48.000 lecturas
- Ideal para uso en condiciones de temperaturas bajas (hasta -40 °C)
- In situ: información rápida con la impresora de infrarrojos, 6 líneas /seg.
- Recoja datos in situ con el testo 580 y descárguelos en un PC para analizarlos



Data Logger para Transporte (177-T3)

Registra simultáneamente 3 temperaturas y una incidencia demostrando la no interrupción de la cadena de frío durante el transporte.

Por ejemplo, cuando se controla el transporte, se puede controlar simultánea y completamente la temperatura ambiental, temperatura de entrada y salida y la puerta o el compresor. El intervalo de medición de la incidencia se puede establecer independientemente del ciclo de medición de los canales de temperatura.



Registro de temperatura hasta 48000 lecturas

- Lectura de datos sin interrupción de la secuencia de medición
- Análisis de datos en forma de tabla o gráficos, con función e-mail

Control Profesional a Largo Plazo (177-T4)

El data logger profesional 177-T4 con hasta 4 conexiones externas para sondas de temperatura sirve para registrar simultáneamente la temperatura en diferentes lugares.

Las fluctuaciones de temperatura, por ejemplo, durante el proceso de producción, en el laboratorio, etc. influyen a menudo en el resultado final. Con las sondas de superficie, sondas de inmersión y sondas de aire, el usuario puede adaptarse a cada una de las tareas de medición.

- Diseñado específicamente para uso en altas y bajas temperaturas
- Lectura de datos sin interrumpir la medición
- Análisis de datos en formato tabla o gráfico, con función de correo electrónico
- Memoria hasta 48.000 lecturas



El instrumento para largo plazo (171-0/-1/-4)

Visualizador acoplable 171-0 controla constantemente fluctuaciones de temperatura.

Data logger de temperatura en caja totalmente metálica con sonda de temperatura integrada.

Se garantiza una larga vida útil incluso en condiciones adversas.

Los datos se transfieren al PC a través de una interface acoplable.

El visualizador acoplable opcional permite comprobar in situ los valores de medición actuales.

- Memoria hasta 55000 lecturas
- Lecturas a prueba de manipulación
- Montaje contra robo
- Caja metálica resistente y estanca, IP 68
- Aplicación in situ: software

Puede colocar el data logger 171-1 junto a los productos, por ejemplo, y fijar la sonda externa a puertas o aparatos de refrigeración situados a una distancia de hasta 12 m. También puede controlar la humedad ambiental si es necesario.

El 171-4, con hasta 4 entradas para sondas externas de temperatura, se utiliza para la medición simultánea de temperaturas en distintas ubicaciones.

- Memoria hasta 55000 lecturas
- La sonda se puede colocar con facilidad y rapidez
- Resultados de mediciones no manipulables
- Impresión in situ con la impresora Testo
- Aplicación in situ: el software Testo para Palm OSR sustituye al PC/PC portátil



El Logger de Alta Temperatura (171-8)



Control de la temperatura del horno en líneas de cocción, con caja de protección contra el calor

Un compacto data logger con 4 conexiones termopar externas para:

- Sondas rápidas de tipo K (NiCr-Ni), para mediciones desde -200 a +1000 °C
- Sondas rápidas de precisión de tipo T (Cu-CuNi), para mediciones desde -50 a +350 °C

- Memoria hasta 55.0000 lecturas
- Caja protectora térmica para procesos con temperatura ambiente de +200 °C máx..

Termohigrómetro Electrónico (171-3)

171-3, registrador compacto con sonda integrada de humedad/temperatura.

- Apto para uso en exteriores
- Opciones configurables de control y ajuste
- Memoriza hasta 20.000 lecturas
- Intervalo de medición: 2 seg. hasta 24 h., seleccionable
- Cabezal sintetizado para protección en entornos polvorientos (ver Accesorios)
- Aplicación in situ: el Software



Control de la humedad y la temperatura durante el curado del queso

Humedad

La referencia para controlar la calidad de los productos (650)



El instrumento de medición de precisión de referencia modelo 650 tiene todo lo que el usuario profesional necesita para realizar tareas de medición complicadas de forma eficiente, precisa y práctica. Incluye los parámetros básicos de humedad, temperatura, presión y también tiene la opción de medir CO₂, rpm, corriente y voltaje.

- El visualizador de tendencias del 650 indica automáticamente cuando se ha alcanzado la humedad de equilibrio y cuando ha terminado la medición. Por lo tanto no es necesario realizar una monitorización constante.
- La estabilidad a largo plazo de la medición (durante años) implica que no es necesario realizar frecuentes y lentos reajustes.
- Un sistema de medición trazable a estándares nacionales. Si es necesario se suministra con un certificado de calibración DKD. Esto también proporciona garantía en cuestiones legales.
- Documentación sencilla y fiable de los resultados medidos mediante la impresora acoplable o desde un PC.

Medición de las Condiciones en Producción (605)

El mini termohigrómetro con visualizador giratorio. Pequeño, compacto y preciso. El sensor estable a largo plazo garantiza mediciones fiables durante años.

Cálculo del punto de rocío desde -20 a +50 °C

- Sensor de humedad estable a largo plazo
- Ideal para mediciones en conductos
- Fácil lectura de los valores gracias al visualizador giratorio



Control de Condiciones Ambientales (625)

El 625 es un instrumento compacto de medición de la humedad ambiental en almacenes, por ejemplo. Para mediciones en puntos de difícil acceso o en conductos de A/A, la sonda de humedad incorporada se puede extraer y extender con ayuda de una empuñadura con cable de 160 cm, lo que amplía la versatilidad del uso.

- Visualización de temperatura y humedad relativa / temperatura del bulbo húmedo / punto de rocío
- Valores máx./min.
- Tecla Hold para retener lecturas
- Visualizador iluminado
- Función de desconexión automática
- Sensor de humedad patentado
- Estabilidad a largo plazo garantizada por 2 años
- TopSafe, protección del instrumento contra suciedad y golpes (opcional)



Controla las condiciones ambientales durante el almacenamiento de alimentos

Control de Condiciones de Producción (608-H1/-H2)

El asequible higrometro estándar mide la humedad, la temperatura y el punto de rocío.

El eficaz higrometro con alarma 608-H2 dispone de una función de alarma LED para señalar con exactitud cuando el 608-H1/-H2 exceden los límites.

- Con cálculo del punto de rocío y visualización de valores máx./min.
- El sensor de humedad no se ve afectado por la condensación

608-H1 Instrumento de medición de la humedad/punto de rocío/temperatura.

608-H2 Instrumento de medición de humedad/punto de rocío/temperatura, incluido alarma LED, pila y protocolo de calibración



Data loggers

Registrar, guardar, imprimir y analizar

Control de Condiciones de Producción (175-H1/-H2)

175-H1

El asequible logger de humedad y temperatura 175-H1 sin visualizador registra ininterrumpidamente y de forma eficaz las fluctuaciones de humedad y temperatura de las salas de producción. Se pueden indicar valores límite y si se superan se activa un visualizador de alarma.

La impresora rápida 575 documenta las fluctuaciones térmicas como impreso en blanco y negro.

- Sensor de humedad estable a largo plazo
- Memoria hasta 3700 lecturas (175-H1)
- Memoria hasta 16000 lecturas (175-H2)
- Los datos se almacenan aunque se agote la pila
- Información rápida in situ con la impresora de infrarrojos, 6 líneas/seg.
- Transferencia de datos a PC o PC portátil a través de interface o a través del recolector de datos modelo 580
- Visualizador grande (175-H2)



175-H2

El logger compacto de humedad/temperatura con visualizador. Este instrumento suministra in situ una rápida visión global de los valores de medición actuales, los últimos valores memorizados, los valores máximo y mínimo, así como el número de veces que se han excedido los valores límite.

La impresora rápida 575 demuestra que las mercancías se encuentran a la temperatura especificada. Si se desea, pueden descargarse al PC todos los datos recogidos por el recolector de datos modelo 580.

Control de Condiciones de Producción a Largo Plazo (177-H1)

Los productos delicados precisan las condiciones ambientales correctas durante la producción y el almacenamiento. Con el data logger 177-H1 es posible realizar la medición y documentación eficiente de las lecturas a lo largo de meses/años.



Al data logger se le puede acoplar una sonda adicional de superficie, inmersión o aire, por ejemplo para la medición ininterrumpida de la diferencia del punto de rocío.



- Sensor de humedad estable a largo plazo con un tiempo de respuesta rápido
- Memoria hasta 48.000 lecturas
- Opciones de control y ajuste configurables
- Cabezales de protección contra suciedad o gases corrosivos



Análisis

Medidor Compacto de pH para Líquidos (206-pH1)

El instrumento de medición de pH para comprobaciones rápidas de líquidos. La combinación exclusiva de punta de inmersión pH y sonda de temperatura es de gran utilidad para la compensación rápida y eficiente de la temperatura. La sonda de pH es estanca, no necesita mantenimiento, es resistente y no queda afectada por la suciedad gracias al gran volumen del gel electrolito y del diafragma de pared dual.

Comprobación rápida del pH de zumos de fruta Modulo ph1 para líquidos TopSafe, funda de protección (incluido)

- Gel electrolito sin necesidad de mantenimiento
- Sonda de temperatura incorporada
- 1, 2 o 3 puntos de calibración posibles



Medidor Compacto de pH para Alimentos Semi-Sólidos (206-pH2)



El instrumento de medición de pH para controles puntuales de alimentos sólidos/semi-sólidos. Por ejemplo, gelatinas, nata, carne, queso, frutas... La funda de protección "TopSafe" incluida es estanca (IP 68), higiénica y lavable en el lavavajillas.

- Se puede utilizar en alimentos que contengan proteínas
- Combinación: punta de penetración pH con sonda de temperatura integrada
- Fondo de escala automático

Medidor de PH (205)



Resistente instrumento para medir PH/°C por penetración en alimentos con compensación automática de la temperatura. La robusta punta de penetración de medición es intercambiable y no queda afectada por la suciedad ni el polvo gracias al diafragma de agujero único.

- Punta pH integrada en plástico irrompible
- Punta de penetración combinada con sonda de temperatura
- Sonda de medición reemplazable por el usuario
- Gel electrolito sin mantenimiento
- Visualizador de dos líneas iluminado
- Alarma de temperatura estabilizada
- Reconocimiento automático del fondo escala
- Calibración en 1, 2, o 3 puntos

Medidor del aceite de freír (265)

Un aceite de cocinar se aprovecha muchas veces. No obstante, el aprovechamiento prolongado del mismo aceite es perjudicial para la calidad del producto y puede acarrear reclamaciones del cliente.

El componente más importante del medidor de la calidad del aceite es el nuevo sensor capacitivo de aceite. Con este sensor se puede medir en aceite caliente directamente, lo que significa que los controles se efectúan rápidamente sin interrumpir la actividad de la cocina. Se pueden comprobar varias freidoras varias veces sin necesidad de enfriar el sensor.

- Se puede determinar el uso máximo del aceite: éste sólo se cambia si se alcanza el valor límite (se activa un LED de aviso)
- Dos valores límite configurables por el usuario
- Función de alarma: 3 LED de color (verde, amarillo, rojo)
- Visualización:
Valor máximo de temperatura medido
Valor mínimo de temperatura no alcanzado



Instrumento Compacto de Medición de pH/°C con Selección de Hondas (230)

Completo instrumento de medición del pH y termómetro de alta calidad en una caja compacta y estanca (IP54).

- Sondas para alimentos líquidos, semi-sólidos y sólidos
- Visualizador de datos de calibración y mensajes de error



Comprueba el valor pH y la temperatura del núcleo de la carne antes de seguir procesándola

Instrumento Compacto de Medición de Conductividad/°C (240)



Es un instrumento completo de medición de conductividad y un termómetro de alto estándar combinado en una caja compacta, estanca.

Debido a la tecnología utilizada de 4 electrodos se evitan los errores de medición debidos a altos niveles de conductividad o de recubrimientos en los electrodos.

Puede determinarse el nivel de sal (NaCl) en soluciones acuosas

- Sensor de medición de larga vida gracias a su diseño de 4 electrodos
- Rangos de medición extremadamente amplios con un único sensor de medición

Ingeniería de Medicación

Fija

Medición de Trazas de Humedad en Aire Comprimido (6740)

El 6740 mide de manera eficaz las trazas de humedad en aire comprimido o aire/gas seco. El visualizador y las teclas aseguran un funcionamiento por menú sencillo. Combinaciones personalizadas. Cada punto de medición se puede configurar de manera óptima. Con o sin visualizador, con rosca Europea G 1/2" o Americana NPT 1/2". Con o sin salida de alarma. Con conexión directa, con cámara de medición o con línea de enfriamiento.

Todas las combinaciones posibles para asegurar que sus necesidades de medición se alcanzan de manera óptima.



- Medición eficaz de trazas de humedad
- Cálculo de las variables más importantes de humedad residual, incluye ppm
- Sensor de humedad estable a largo plazo con protocolo de calibración de precisión en humedad residual a -40 °Ctpd
- 4 a 20 mA. en tecnología de 2 hilos
- Funcionamiento sencillo del menú mediante teclas: selección de la variable de humedad; cambio de escalado, ajuste de alarmas incluido; ajuste del punto de calibración local; prueba de la señal analógica; visualización de valores históricos máx./min.