

THERMOBUZZ

Surveillance en temps réel de vos cycles de
cuisson, refroidissement, remise en température, stérilisation...
Enregistreur de température à cœur, afficheur, buzzer et voyants d'alerte

PRINCIPALES FONCTIONS

- Surveillance de la température à cœur avec sonde à piquer
- Buzzer d'alarme et LED haute visibilité dès que la température prévue ou le temps indiqué est atteint
- Archivage & traçabilité sur logiciel fourni

AVANTAGES

- Gain de temps assuré, cycles plus rapides
- Economies d'énergie
- Sécurité alimentaire renforcée
- Facilité d'utilisation
- HACCP garanti

DESCRIPTION

Thermobuzz est un enregistreur de température avec Buzzer et LED intégrés pour le contrôle de la température à cœur pendant la cuisson, le refroidissement, la remise en température, le maintien en température ou pour la stérilisation de tout produit.... Son buzzer et ses voyants d'alerte vous préviennent dès que la température définie est atteinte ou que le temps imparti est dépassé. Il garde en mémoire tous vos enregistrements et les transfère facilement sur votre PC par clef USB.



QUELQUES EXEMPLES D'UTILISATION

REFROIDISSEMENT

En cuisine collective, la réglementation impose de passer de 63°C à minimum 10°C en moins de deux heures.

Placez la sonde à cœur du produit, fermez la cellule et démarrez l'enregistrement. Dès que la température atteint 10°C, le Buzzer vous prévient, la LED verte s'allume. Pas besoin d'attendre 2 heures ni de prendre la température manuellement en début et fin de cycle. Si les 10°C ne sont pas atteints après 2 heures, le Buzzer et la LED Rouge vous alerteront aussi..

CUISSON

En cuisson traditionnelle ou Basse Température aussi, le ThermoBuzz est l'outil de la sécurité alimentaire. Dès que le temps que vous avez indiqué est atteint ou si la Température minimum n'est pas respectée, vous êtes prévenus immédiatement grâce au Buzzer et à la LED verte ou rouge selon le cas.

REMISE EN TEMPERATURE

La réglementation impose d'atteindre 63°C à cœur en moins de 1 heure pour les préparations à réchauffer et à maintenir en température.

Piquez la sonde dans le plat et dès que les 63°C sont atteints, ThermoBuzz sonne et le LED Verte s'allume. Pas de perte de temps ni de dépense d'énergie inutile..

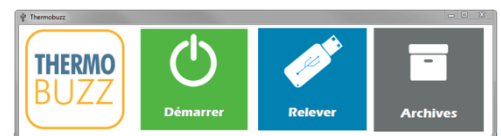
Tous les paramètres sont **personnalisables** :

Température à atteindre, temps imparti, durée de maintien de la température mini ou maxi...

Thermobuzz fonctionne aussi en stérilisation (Ex 121.1°C 15 minutes). Il sert aussi de minuterie, d'afficheur de température, d'enregistreur pour une chambre froide...

Personnalisation et Archivage sur Logiciel fourni

- Préparez la liste des plats à contrôler sur le PC et injectez-la sur le boîtier via la clé USB fournie
- Transférez les données du boîtier vers le PC. Archivez les courbes et les relevés de température par jour et par mois
- Personnalisez votre ThermoBuzz depuis le PC et transférez les réglages via USB



CARACTÉRISTIQUES THERMOBUZZ

Sonde de température :

- Type : PT100 classe A
- Précision : $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$
- Plage de mesure : $-50 / +250^{\circ}\text{C}$
- Longueur de câble 3 m ; Diamètre 5 mm
- Longueur embout à piquer 150 mm
- Poignée coudée 90 mm

Logiciel ThermoBuzz :

- Communication avec Boîtier par clef USB fournie
- Système d'exploitation requis : Windows XP, 7, 10
- Processeur : 32 et 64 bits

Boîtier :

- 2 LED Haute visibilité
- Buzzer 100 dB à volume réglable
- Ecran LCD 2 lignes 16 caractères
- Mémoire 300 relevés environ (selon paramètres)
- Coque ABS
- Dos aimanté
- Indice de protection IP 41
- Alimentation 5V fournie
- Dimensions : 145 x 89 x 24 mm
- Poids hors sonde : 220 gr

