

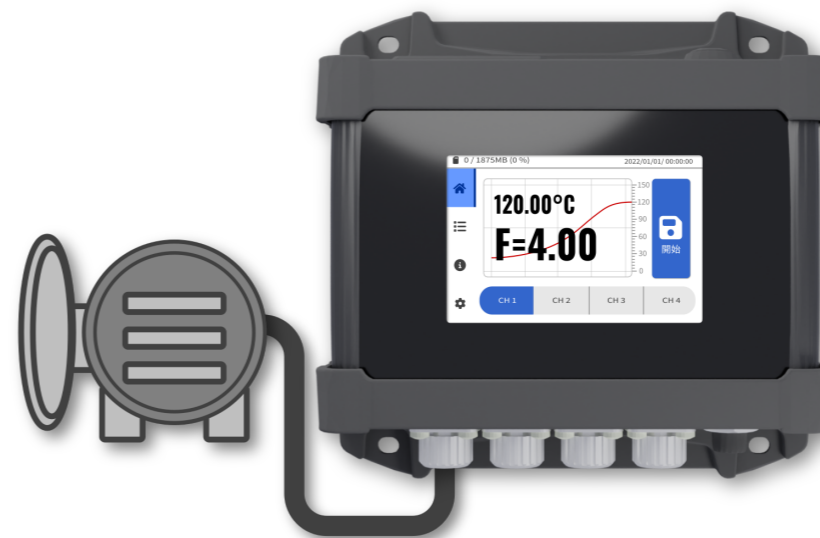
食品用 F値ロガー 函館三郎



殺菌工程の記録管理に

- 中心温度をリアルタイム表示
- F値を取得
- HACCPに最適
- 既存の殺菌機に後付け可能

既存の殺菌機に取り付け可能



- 現場で操作が完結
- F値,温度などを記録
- リアルタイム表示
- タッチパネル操作
- 測定データを蓄積

たまったデータをPCで集計



- 測定データを一括取込
- 殺菌レポートを自動作成
- PDFや紙で出力可能
- 毎日の記録管理に最適

製品仕様

本体サイズ	W148 × D146 × H47
測定温度範囲	0~140°C
精度	±0.1°C
分解能	0.01°C
センサ数	最大4チャンネル
センサタイプ	白金測温抵抗体(Pt100)
センササイズ	φ3.2 × 100mm
測定間隔	2秒~120秒 (設定可)
防水性	IP55相当
インターフェース	SDカード
電源	AC100V (ACアダプタ) 10W 50/60Hz

付属内容

本体 ACアダプタ
SDカード

オプション

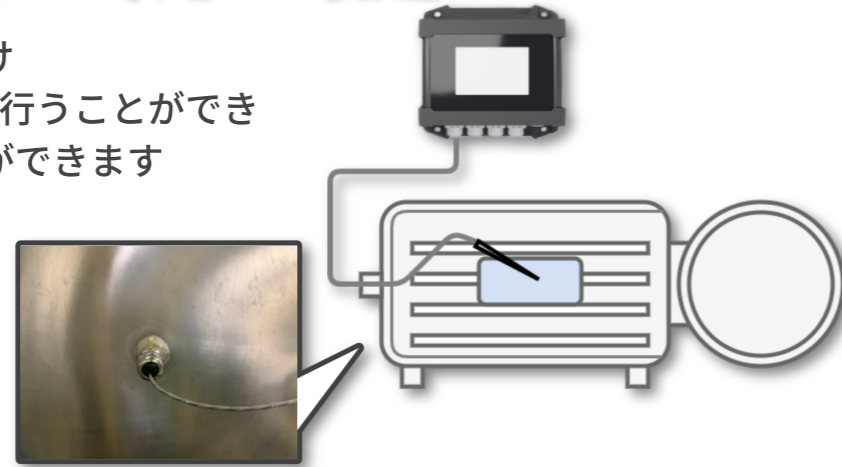
温度センサ (ケーブル長指定可)
集計ソフト
ケーブルグランド
センサ突き刺し用スポンジパッキン
USB接続 SDカードリーダー
校正証明書
メンテナンス保守契約

Suntechno 株式会社 函館R&Dセンター
〒041-0801 北海道函館市桔梗町379-65
TEL: (0138)68-1891
Hakodate R&D Center Mail: s.ohno@suntechno-kk.co.jp 担当: 大野
本社 〒453-0011 名古屋市中村区千原町5-23 三友ビル内
TEL: (052)454-3281

仕様はユーザーの要望に応じてカスタムも可能です。お気軽にお問い合わせください。

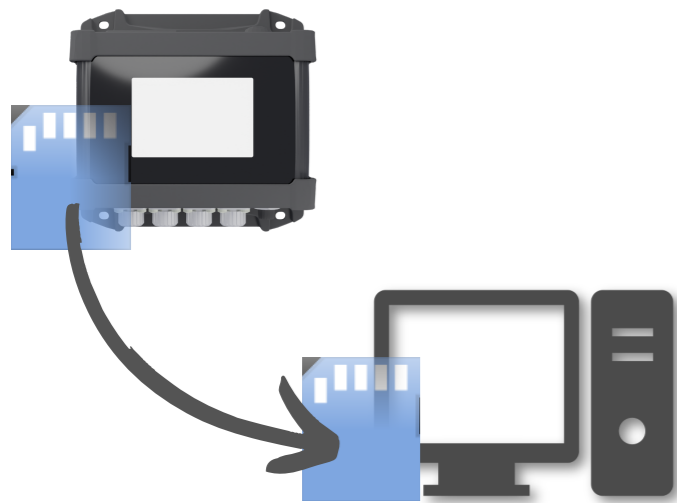
加熱工程のHACCP対応に最適

既存の殺菌機に取り付けるだけ
食品のF値と温度の記録管理を行うことができ
設備導入コストを抑えることができます



現場だけで記録が完結

現場にPCを持ち込む必要はありません
データは本体のSDカードに蓄積され
あとからPCで集計することができます



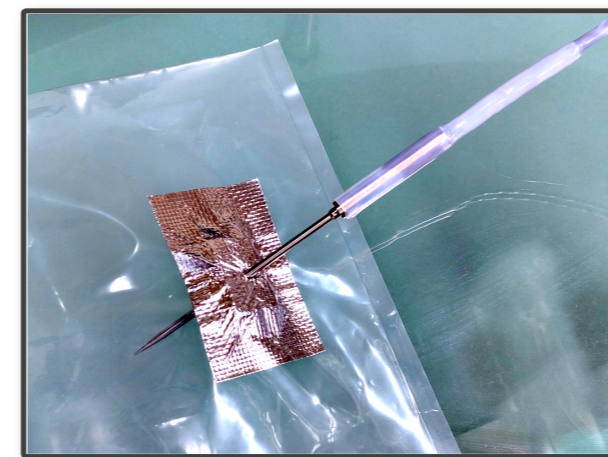
リアルタイム表示可能

加熱中の温度とF値を表示可能
食品の加熱条件も簡単に最適化できます



取り付け、操作も簡単

本体は殺菌機の近くにマグネットで固定
タッチパネルで開始ボタンを押すだけで記録完了



センサの取り付けも簡単

専用のセンサ突き刺し用パッキンを使えば
レトルト容器の加工も不要
現場でゴミが散らかる心配もありません

専用ソフトでレポート出力

測定データは集計ソフトでレポートに変換
PDFや紙へ出力して保管しておくことができます

