

FT-105/RF-Plus

Monitoraggio wireless della
Temperatura, Umidità Relativa %, Segnali di processo



Mono e bidirezionale



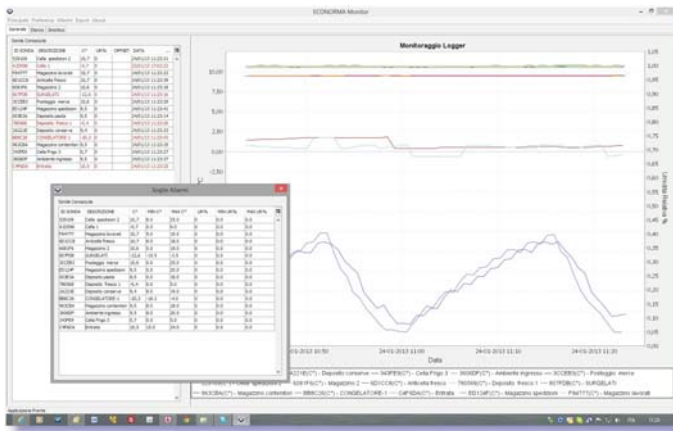
Il nuovo sistema di monitoraggio multi-client della Temperatura e UR% FT-105/RF-Plus utilizza la trasmissione radio per inviare i dati, tramite un modulo ricevente, direttamente al P.C. il quale li memorizza ed inoltre visualizza in tempo reale l'andamento grafico delle sonde. E' possibile espandere il sistema in qualsiasi momento. Unica manutenzione è la sostituzione periodica della batteria al Litio di lunga durata del modulo radio. Le applicazioni di questo sistema variano dal controllo delle **Celle frigorifere, Congelatori, Termostati, Magazzini, HACCP, trasporti, e ambienti in generale**

Range di Temperatura delle sonde digitali: **-50°C/+125°C** (fino a **300°C** per il modello FT-105/RF-HT. Umidità Relativa %: 0/100%UR.

> Visualizzazione in contemporanea di tutti i grafici delle sonde presenti nel sistema di monitoraggio e relativa stampa

> Offset di calibrazione > Il programma è multiplatforma per cui gira su sistemi operativi **Windows, Mac-Os, Linux.**

> Conforme alle Linee Guida della normativa nell'industria farmaceutica ed alimentare **FDA-CFR21-Parte 11**. Si crea l'elenco delle persone che possono accedere inserendo i nomi nella **Gestione Utenti** e la relativa password.



FT-105/RF-Plus WEB SERVER per PC/Tablet/Smartphone

Il programma desktop "FT-105/RF-Plus" dispone anche di una parte web che consente di poter visualizzare grafici e valori misurati delle Temperature/U.R.% in tempo reale da qualsiasi browser, sia da PC che da Tablet/Smartphone. Inoltre, dal Play Store Google per smartphone **Android** e da **Apple Store** è possibile scaricare gratuitamente l'app **FT105RF-Mobile** che consente di avere sempre in tempo reale, la situazione delle varie celle o ambienti con i dati di Temperatura/UR%.

ECO-UV-365 Lampada UV

Compatta, innovativa ed economica !!



Nei depositi di cereali dove si fa stoccaggio del mais, frumento, orzo, ecc. ed in altri ambienti dove sono presenti semi oleaginosi tipo arachidi, girasole, ecc., si possono sviluppare e crescere delle muffe e funghi filamentosi (*Aspergillus, Fusarium, ecc.*) che generano delle micotossine. Questi funghi possono creare, particolarmente nella fase di conservazione e con determinate condizioni di microclima, **l'Aflatossina tipo B/G** molto pericolosa in quanto cancerogena. Questi funghi producono una sostanza, l'acido Kojico che emette una fluorescenza se viene eccitato con una lampada a raggi **ultravioletti a 365 nm**.

Pertanto questa tecnica analitica, di costo contenuto, permette di avere in tempi rapidi l'indicazione della presenza di Aflatossine e permette così di prendere provvedimenti per separare i prodotti inquinati. Ovviamente l'indagine deve essere fatta campionando in modo rappresentativo il prodotto. I vantaggi dell'utilizzo di una lampada ultravioletta sono sicuramente quelli del tempo breve di risposta, determinazione in loco anche per più campioni ed il costo contenuto. Il metodo con lampada UV (365 nm) ha però dei limiti. La presenza di **fluorescenza giallo/verde** ci dà una "possibile" contaminazione ed è pertanto poi necessario confermare la presenza, nei campioni fatti che si presume siano positivi alla Aflatossina, mediante una analisi successiva in laboratorio. La fluorescenza del prodotto contaminato scompare completamente dopo 4 o 6 settimane anche se la tossina è presente. Questo strumento è utile alla sola determinazione delle Aflatossine. Per una giusta valutazione e identificazione della contaminazione del campione, tale lampada deve essere utilizzata in camera oscura cioè al buio. La lampada UV viene fatta scorrere sopra il campione e si valuterà la presenza o meno di chicchi, granelle o semi che presentano fluorescenza. Se il campione è positivo si prenderà provvedimenti per dividere ed individuare il lotto contaminato. Questa determinazione, non quantitativa, deve avvenire preferibilmente entro le otto ore. La **Temperatura** e **l'Umidità Relativa %** dell'ambiente di stoccaggio sono dei parametri fondamentali e critici per evitare o limitare la presenza di funghi. E' anche molto importante tenere sotto controllo e registrare la Temperatura del cereale per valutare eventuali **surriscaldamenti** rispetto all'ambiente. Il modello di lampada UV proposta dalla ECONORMA **ECO-UV-365 nm** ha le seguenti caratteristiche: - leggera e maneggevole - contenitore in plastica resistente - consumo sei watt (alimentazione 220 Volt) - Dimensioni 378 x 81 x 64mm



ECONORMA S.a.s. Prodotti e Tecnologie per l'Ambiente
31020 SAN VENDEMIANO - TV - ITALY Via Olivera 52 Tel. 0438.409049
info@econorma.com www.econorma.com

