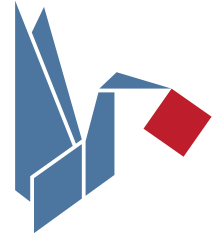


tecnosoft
WE DELIVER DATA



LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE



LÖSUNGEN FÜR STERILISATION,
PASTEURISIERUNG,
KOCHEN UND KÜHLÜBERWACHUNG





We deliver data

TECNOSOFT wurde 1989 als Forschungs- und Entwicklungsunternehmen gegründet, das sich auf technisch-wissenschaftliche Bereiche, Datenerfassungssysteme und Lösungen für viele unterschiedliche Sektoren spezialisiert hat, unter anderem auch Pharmazie, Medizin, Gesundheitswesen und Lebensmittel.

30 Jahre Erfahrung haben uns geholfen, umfassendes Wissen über die Problematik bei der Prozesssteuerung zu entwickeln, wenn Lösungen für die Erfassung und Analyse von Daten in verschiedenen Bereichen entwickelt werden. Der Lebensmittelsektor war hier der erste Bereich, in dem wir begonnen haben, Systeme der Marke TECNOSOFT anzubieten.

Dank der Flexibilität und der kontinuierlichen

Aktualisierung von Tecnosoft, gelingt es, die Bedürfnisse der Benutzer schnell zu erfassen, in neue Systeme oder Updates für bestehende Lösungen umzuwandeln und sie an unterschiedliche Bedürfnisse anzupassen.

Das TECNOSOFT Team von Beratern ist bestens positioniert, den Kunden bei der Auswahl der richtigen Lösung für jede Anwendung zu unterstützen und bietet darüber hinaus einen umfassenden Service, unter anderem auch Kurz- und Langzeitmieten und selbstverständlich auch die Betreuung nach dem Verkauf.

Seit 2002 hat TECNOSOFT ein Qualitätssystem eingeführt; angefangen mit ISO 9001:2000 danach ISO 9001:2008 und schließlich ISO 9001:2015.

Kompatibilität mit Vorschriften und Richtlinien

TECNOSOFT-Systeme entsprechen Industriestandards und internationalen Richtlinien.

UNI EN 285	Sterilisation - Dampfsterilisatoren - Großsterilisatoren
HACCP	Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
FDA 21 CFR Part 11	FDA-Vorschriften für elektronische Registrierungssysteme (USA)
BRC	British Retail Consortium - Wirtschaftsverband der britischen Einzelhandelsunternehmen

Anwendungsfelder für die Prozessüberwachung



Das Sortiment von TECNOSOFT Temperatur-, Druck- und Feuchte-Datenlogger eignet sich hervorragend für vielfältige Anwendungen:











- Pasteurisierungsprozesse für Getränke, Konserven und Marmeladen,
- Sterilisationsverfahren für Konserven in Weißblech, Dosen und Gläsern
- Überwachung von Autoklaven
- Überwachung von Retorten
- Überwachung von frisch gefüllten Teigwaren
- Trocknungsprozesse für Teigwaren und Getreide
- Kochprozesse
- Backwaren
- Kühlprozesse
- Öfen
- Räucherkammern

Ihr Design, das Edelstahlmaterial AISI316L und die Schutzart IP68 machen sie äußerst vielseitig.



Die Datenlogger: Temperatur, Druck und Luftfeuchtigkeit

Alle Logger werden mit einem rückverfolgbaren Accredia-Kalibrierzertifikat geliefert; der Akku ist vom Benutzer austauschbar.

	STERILDISK	S-Micro	S-Micro L	S-Micro XL	S-Radio	PressureDisk	RHTemp L	RHTemp XL
	17,4 mm	14 mm	39 mm	64 mm	76 mm	43,22 mm	46 mm	71 mm
	36,5 mm	17 mm	17 mm	17 mm	30 mm	35 mm	18 mm	18 mm
Fühler	Ohne Fühler Starr Biegsam	Starr	Starr	Starr	Starr	Radial, Starr	-	-
Akku-Laufzeit								



S-Radio



Steril Disk



Steril Disk
Probe 10



Pressure
Disk



Steril Disk
Fühler



S-Micro



S-Micro
L



S-Micro
XL



RH Temp
125 L



RH Temp
XL

**Maximaler Messbereich
Datenlogger*:**

-40 °C bis +140 °C

**Maximaler Messbereich
Fühler*:**

-40 °C bis +220 °C

Maximale Genauigkeit:

±0,1 °C, ±15 mbar (PressureDisk),
±1,8 %rF (RHTemp)

* Überprüfen Sie den tatsächlich von den jeweiligen Datenloggern und Sonden abgedeckten Messbereich, sowie die technischen Daten aller Geräte, auf unserer Webseite.



Gute oder schlechte Mikroorganismen?



Es gibt viele Mikroorganismen in der Natur, einige sind "gut", andere sind "schlecht".

Der Pasteurisierungsprozess reduziert den Gehalt an Mikroorganismen in Lebensmitteln, wodurch ein Großteil der organoleptischen Eigenschaften des Produkts erhalten bleibt, während für die Sterilisation nur ein toter Mikroorganismus auch ein guter ist; Natürlich werden die organoleptischen Eigenschaften des Produkts verändert, aber dies ist oft das einzige Verfahren, mit dem eine Haltbarkeit von vielen Jahren erreicht wird.

Das Pasteurisierungsverfahren verdankt seinen Namen dem französischen Chemiker Louis Pasteur.

Welche Informationen wünscht sich ein Pasteurisierungs- oder Sterilisationsbetreiber?

Einfach gesagt, die Dauer und die Temperatur des Pasteurisierungs- oder Sterilisationsprozesses. Gefragt wird nach dem F- oder P-Wert für eine bestimmte Temperatur. Bei der Sterilisation wird ein bestimmter Wert von F, F₀, definiert, also die Dauer des Sterilisationsprozesses bei 121,11 °C (oder 250 °F). Bei der Pasteurisierung sollten wir eigentlich von PE bei einer bestimmten Temperatur sprechen (PE = Pasteurisierungseinheit; eine PE ist definiert als 1 Minute Einwirkung des Produkts bei 60 °C), aber F wird oft gleichermaßen verwendet.

Der F-Wert (oder P-Wert) ist also die Dauer (in Minuten) des gesamten Sterilisations- oder Pasteurisierungsprozesses bei einer definierten Temperatur.

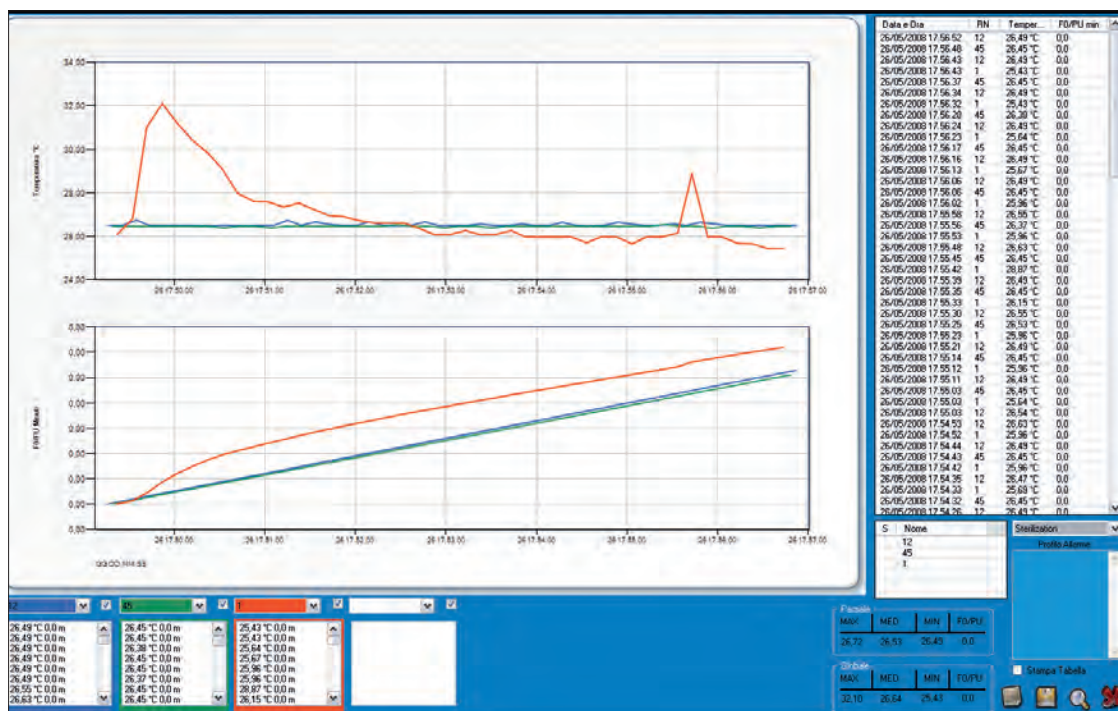
SPD: Verwaltungs- Software

SPD ist die Datenlogger-Verwaltungs-Software für hohe Temperaturen - einfach zu bedienen, intuitiv und flexibel.

Einige Funktionen, die Sie mit SPD verwenden können:

- Messintervall einstellen
- Startverzögerung
- Definieren Sie die Einsatzdauer
- Zeigen Sie das Multidiagramm mit mehreren Kurven an
- Berechnen Sie den Letalitätswert (F0, E, A0 usw.)

- Anpassen verschiedener Parameter
- Drucken Sie vollständige Berichte mit Grafik, Tabelle, Einsatzdaten, Seriennummer des verwendeten Instruments und allen vom Bediener hinzugefügten Notizen



Zusätzlich ist auch noch der TS Manager erhältlich, eine erweiterte Validierungssoftware für die Verwaltung von Temperatur-, Feuchtigkeits- und Druckdatenloggern. Diese erfüllt alle Anforderungen der FDA 21Vorschriften CFR Part 11, GAMP5, Annex 11 und wurde speziell für die

Prozess- und Instrumentierungsvalidierungen entwickelt, insbesondere der von Autoklaven. Die Software kann von der Tecnosoft-Website heruntergeladen werden und funktioniert mit dem entsprechenden Hardware-Dongle.

DEV>

Das Zubehör

- DiskInterface HS, Basisstation als Verbindung mit dem PC, zum Programmieren und Auslesen von Daten.
- Isoliercontainer für Anwendungen über 140 °C. Sie schützt Datenlogger über einen bestimmten Zeitraum bis zu 220 °C.
- Universelles Öffnungswerkzeug für den Batteriewechsel.
- Befestigungssystem zur korrekten Positionierung des Sensors am Heiß-/Kaltpunkt je nach Prozess, in geschlossenen Verpackungen.
- Befestigungsbasis, wird verwendet, um die Logger in Vasen, Gläsern, Flaschen, Kolben oder in offenen Verpackungen zu platzieren.



mit Fixiermutter und Flansch



mit Haftgummi



mit Haftgummi



mit Fixiermutter und Flansch



mit Fixiermutter und Flansch



mit Haftgummi



mit Befestigungssockel



mit Befestigungsmutter

Was TECNOSOFT bietet

Unsere Dienstleistungen

Kalibrier- und ISO-Zertifikate

ISO

gf studio

Wartung und Batteriewechsel in unseren Labors

Technische Unterstützung

Mieterservice mit zertifizierten Loggern

Personalisierung und zusätzliche Kalibrierpunkte

CiK
SOLUTIONS
www.cik-solutions.com

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite unter www.cik-solutions.com oder senden Sie eine Nachricht an info@cik-solutions.com