

BakeOcouple™

Dispositivo de Posicionamiento para un Perfilado Térmico Repetible de Productos Horneados en Charolas

Consiga resultados de horneado consistentes y de alto rendimiento con el dispositivo de posicionamiento BakeOcouple™—una herramienta innovadora que permite la colocación precisa y repetible de termopares en productos horneados pequeños y delgados, como bollos, galletas, panquecillos y pasteles, garantizando la medición exacta de umbrales críticos de temperatura. La colocación de termopares sueltos en la masa puede generar posiciones aleatorias e inconsistentes y producir resultados de medición poco confiables. El diseño simple y elegante de BakeOcouple permite centrar el termopar, controlar la profundidad y mantener la estabilidad, asegurando precisión y consistencia en la medición de temperatura.



CARACTERÍSTICAS | BENEFICIOS:

✓ Colocación

- Base magnética diseñada para mantener el instrumento en su lugar sobre charolas metálicas, ofreciendo estabilidad durante todo el ciclo de horneado.
- Perillas de fácil agarre y una regla integrada permiten al operador posicionar el termopar en el centro horizontal del producto y ajustar la profundidad vertical, asegurando la sonda en su lugar al apretar la perilla.
- El soporte magnético para la sonda, el brazo de alineación con la charola y la precisión de posicionamiento mantienen la ubicación del sensor dentro de la masa.

✓ Amplia Gama de Productos

- Eficaz para bollos de hamburguesa, panes para hot dog, pastelillos, panquecillos, panecillos y la mayoría de los productos de masa horneados en charola.
- Adaptable a la variedad de formas de los productos horneados, ya sean redondos, rectangulares, cuadrados u ovalados.

✓ Durabilidad

- Construcción resistente en acero inoxidable (sonda) y aluminio (cuerpo/base).
- Soporta exposición continua a temperaturas de hasta 260 °C [500 °F].
- No presenta corrosión ni oxidación por la exposición al ambiente de horneado.

✓ Integración con el Perfilador Térmico

- Compatible para su uso con los perfiladores térmicos de pantalla táctil M.O.L.E.® EV6 de seis canales o V-M.O.L.E.™ 2 de cuatro canales, para capturar, registrar y analizar los resultados de medición con precisión.

¿QUÉ HAY EN EL KIT?



KITS:

ECD P/N: E65-2623-00 [MINI] | E65-2625-00 [ECD MICRO]

- 5 – BakeOcouple™
- Base/soporte magnético
- Sonda de profundidad de acero inoxidable con cable SSOB calibre 30 de 914 mm (36 in)
- Tarjeta con información de operación
- Sensor de ambiente de 914 mm (36 in) SSOB calibre 30
- Software M.O.L.E.® MAP

INDIVIDUAL:

ECD P/N: E65-2623-73 [MINI] | E65-2625-78 [ECD MICRO]

- BakeOcouple™
- Base/soporte magnético
- Sonda de profundidad de acero inoxidable con cable SSOB calibre 30 de 914 mm (36 in)
- Tarjeta con información de operación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

DIMENSIONES:

Longitud: 111.8mm (4.4in)

Ancho: 38.1mm (1.5in)

Altura de base/soporte: 42.2mm (1.66in)

Altura de sonda: 70mm (2.75in)

Peso: 136.1gramos (4.8 oz)

Material: Acero inoxidable (sonda), Aluminio (soporte)

Límite de Temperatura, Máximo: 260°C (500°F)

SENSORES

Sensores: Unión tipo K

Cables conductores: calibre 30, 914 mm (36 in) de longitud, con cubierta SSOB

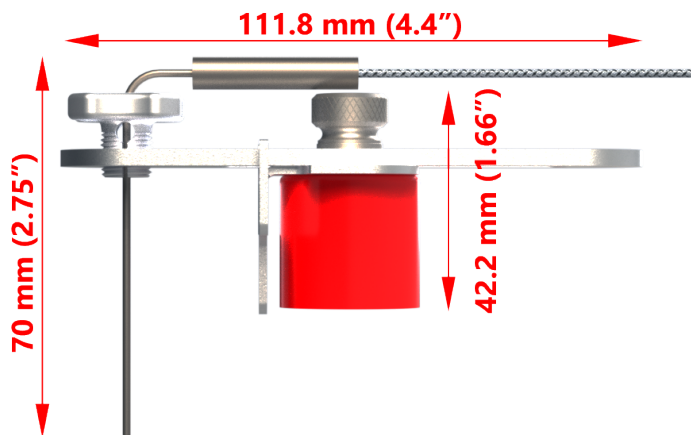
Límites Especiales de error: Menos de $\pm 1.1^\circ\text{C}$ (Según ANSI MC 96.1)

GARANTÍA

6 meses en piezas y mano de obra

PÁGINA DEL PRODUCTO

ecdusa.co/boc



Toda la información está sujeta a cambios en cualquier momento sin previo aviso.



ECD SEDE MUNDIAL

(Norte America - US, Canada)
4287-B SE International Way
Milwaukie, Oregon 97222 U.S.A.
Tel: +1 800 323 4548
E-Mail: sales@ecd.com
Web: www.ecd.com

ASIA

(Asia-Pacífico, China, India)
Oficina de Singapur
Movil: +65 9692 6822
E-Mail: ecd.asia@ecd.com

EMEA

(Europa, Oriente Medio, Africa)
Oficina del Reino Unido
Movil: +44 (0) 7903 252560
E-Mail: ecd.europe@ecd.com

LATAM

(México, Centro y Sudamerica)
Oficina de Houston, TX U.S.A.
Tel: +1 503 659 6100 x 250
Movil: +1 832 533 0046
E-Mail: ecd.latam@ecd.com