

@trace



T3



- Afin de répondre aux préoccupations des acteurs de la chaîne du froid, KBS a imaginé et développé le T3, un traceur intelligent capable de mesurer, d'enregistrer, de visualiser et de restituer des états de conservation.

Le T3 est un système innovateur de contrôle et de mesure du temps et de la température. Sa miniaturisation poussée à l'extrême, son ergonomie, sa complète étanchéité, sa gamme de mesures étendue et son autonomie en font le produit idéal et de très hautes performances pour des applications aussi vastes et variées que sont :

- Le secteur agro-alimentaire : suivi intégral de la chaîne du froid, contrôle des locaux réfrigérés, DLC, DLV.
- Le secteur des transports frigorifiques : respect de la chaîne du froid.
- Le secteur de la santé : suivi de la chaîne du froid en laboratoire médical, dans les entreprises pharmaceutiques, dans les centres de transfusion sanguine, le transport des poches de sang, des vaccins et réactifs...
- Le secteur de la climatisation : respect des températures déterminées en enceintes climatisées.
- Le secteur écologique : respect de l'environnement par exemple en contrôlant et en analysant des augmentations de température de l'eau des rivières dues à différentes pollutions.
- Le secteur de la métrologie : contrôle de la température des salles et équipements.

Et plus généralement, tous les secteurs de l'industrie ou un contrôle, un suivi, un enregistrement, une mémorisation et une traçabilité de la température associée au temps sont demandés.

- Le traceur T3 permet de visualiser en permanence, grâce à des indicateurs lumineux clignotants et sans dispositif extérieur de lecture, les différents niveaux de conservation et les dépassements de vos critères en harmonisation avec les recommandations HACCP, GBEA ou ICH. Ils fonctionnent aussi bien avec le paramètre température qu'avec le paramètre temps, c'est-à-dire qu'une simple date de péremption peut être l'élément déclencheur d'une alarme.

- Le traceur T3 possède un système de fichiers permettant de mémoriser des informations de type texte. Ce système incorpore la gestion d'évènements de type auto-contôle. Cette fonction, déclenchée par un plip de type télécommande sera enregistrée avec son identifiant et sa date.

- Le traceur T3, dans sa version IrDA, est activé par Pocket PC ou terminal . Il possède un logiciel de visualisation conçu avec une interface html qui dans sa version réseau, renseigne une base de données centrale en SQL sur un serveur Web. Les rapports de traçabilité sont édités au format pdf.

- Le traceur T3 intègre dans sa mémoire son certificat d'étalonnage. Celui-ci, raccordé COFRAC, est à présenter en cas de contrôle aux services concernés.

- Le traceur T3 se décline en plusieurs versions. La version IrDA comprend 3 produits : La version "usage unique" est prévue pour des mesures de température jusqu'à 60 jours ; le second assure les mesures de température par capteur interne de -30 à +80 °C avec une résolution au 1/100 de degré ; le troisième, équipé d'une sonde externe assure des mesures de -200 à +200°C. La durée de vie de ces produits, clignotement permanent, est de 1 an.

- Le traceur T3, véritable concentré de technologies, possède une technicité de haut niveau qui permet de garantir une métrologie et une stabilité temporelle des plus précises. Sa puissance interne de calcul lui confère des caractéristiques d'analyse, d'enregistrement et de transfert inégalées à ce jour pour ce type de produit.



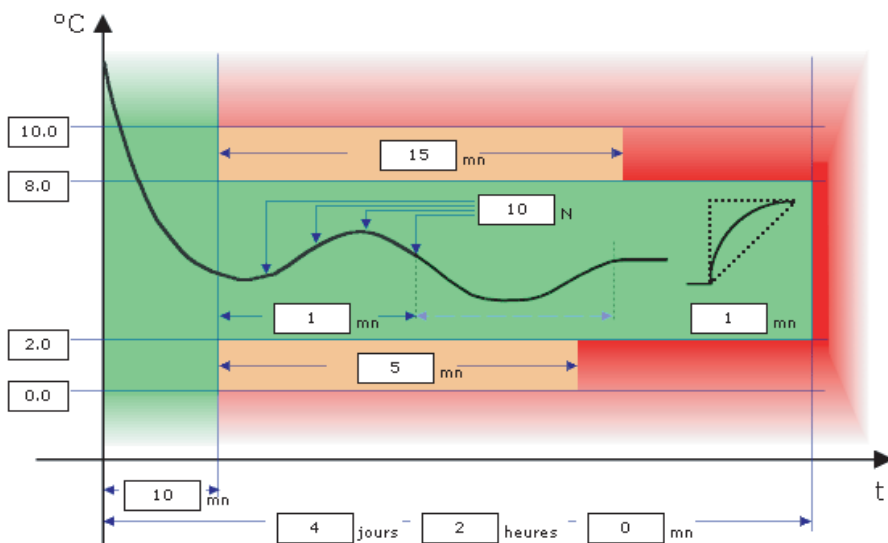
Programmation des profils.

Elle s'effectue à l'aide d'un graphe qui représente les différentes zones relatives aux critères de l'application et/ou de la réglementation de votre métier. Ces zones feront clignoter les leds de couleurs correspondantes. On y retrouve en exemple les paramètres suivants :

- Seuils d'alarme en °C (ici 0 et 10) : l'atteinte de ces températures déclenchera un allumage rouge de type irréversible.
- Seuils de pré alarme en °C (ici 2 et 8) : Le dépassement d'une de ces 2 valeurs déclenchera un signal orange qui passera au rouge quand la durée correspondante à cette zone sera atteinte.
- Temps de dépassement autorisé seuil haut (ici 15 mn) : Cette durée correspond à la zone de pré alarme au-delà de laquelle le traceur vire au rouge. Cette zone travaille en intégration temps température à coefficient=1 c'est-à-dire que les temps cumulés sont additionnés et pris en compte quelle que soit la valeur de dépassement en °C comprise ici entre 0+2 et +8+10.
- Temps de dépassement autorisé seuil bas (ici 5 mn) : La fonction est identique à la précédente mais adaptée à l'intervalle 0+2°C dans notre exemple.
- Durée d'attente ou de stabilisation thermique (ici 10mn) : elle permet de décaler le processus d'enregistrement des températures.
- Durée totale de processus (ici 4 jours et 2 heures) : Au-delà de cette durée, le traceur va virer au rouge.
- Période d'enregistrement (ici 1 mn) : C'est l'intervalle qui sépare 2 enregistrements de température.
- Nombre de mesures par enregistrement (ici 10) : Ce nombre définit la quantité de mesures de température effectuée dans la période d'enregistrement. Si N=1, l'enregistrement est celui du début de la période de mesure. Si N est différent de 1, deux valeurs sont enregistrées à la fin de cette période d'enregistrement ; ce sont les valeurs mini et maxi des températures mesurées durant cette période d'enregistrement.
- Filtre d'inertie thermique (ici 1 mn) : Celui-ci permet au traceur de s'adapter à l'inertie thermique du produit à protéger. Si cette valeur est égale à 0, l'enregistrement correspond à une mesure brute non filtrée.

Caractéristiques techniques du traceur T3

Dimensions	: 65x34 mm
Épaisseur	: 7mm.
Masse	: 20g.
Étanchéité	: IP68.
Température d'utilisation	: -30 à +80 °C.
Résolution température	: 0.01°C.
Répétabilité température	: ±0.03°C.
Précision température	: ±0.2°C.
Type de base de temps	: Quartz.
Précision base de temps	: ±20ppm .
Stabilité base de temps	: ±3x10-6/an.
Nb de mesures	: jusqu'à 10/enr.
Nb d'enregistrements	: 14.000 max
Inertie thermique	: à partir de 0
Stabilisation thermique	: à partir de 0
Mémoire texte	: 1ko
Transfert IrDA	: 115kb/s



- Enveloppe qualité alimentaire.
- Conception et fabrication France.
- Certification ISO 9001 V2000.
- Etalonnage 2pts raccordé COFRAC.
- Agrément EN 12-830 en cours.



Traceur -30+80°C



Traceur SE -200+200°C



Imprimante sur batteries

Pocket PC et logiciel dédié



Terminal IrDA
et logiciel de programmation



Depuis 1986
88 rue Pierre Séward - BP 55 - 77552 - Moissy Cedex - tél : 01.60.60.09.10 fax : 01.64.88.71.42
Agence : 5, chemin de Jubin - Bat A - 69570 Dardilly - tél : 04.72.17.07.00 fax : 04.72.17.89.00
site web : www.kbs.fr email : kbs.trace@kbs.fr kbs.lyon@kbs.fr