

HACCP Manager Kit obsahuje software, hardware a počítačové rozhraní potřebné pro sběr, ukládání a analýzu teplot a tvorbu zpráv a kontrolní dokumentace. HACCP Manager je přístroj pro sběr dat, který usnadňuje záznam teplot v provozu a vedení dokumentace nápravných opatření a správu standardních kontrolních procesů. Databázový program umožňuje správu až 300 položek v nabídce a ukládat až 3000 záznamů teplot. Přístroj rovněž eviduje až 1500 kontrolních záznamů (150 otázek) s numerickými nebo logickými (ano/ne) hodnotami a odpovídajícími nápravnými opatřeními.

93710 HACCP Manager Kit

- HACCP Manager (37100)
- Sonda MicroNeedle (50209-K)
- Nabíječka (9382)
- USB kabel (9383)
- Software CD-ROM (9384)

Systémové požadavky

- Windows 8, 7, Vista, XP
- USB port
- 512 MB RAM
- 500 MB prostor na disku
- CD mechanika



Specifikace přístroje

Přístroj 37100

- Teplotní rozsah: -73.2°C až 537.7°C
- Přesnost: $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ nebo $\pm 0.2\%$ z měřené hodnoty
- Pracovní teplota: 0°C až 50°C
- Voděodolný
- Materiál: ABS plast, gumový obal
- NIST kalibrace
- Napájení: akumulátor (typicky 8 h provozní doba)
- Záruka: 5 let



Specifikace sondy

- 50209-K sonda MicroNeedle
- Teplotní rozsah: -73°C až 260°C
- Doba odezvy: 1 s (v kapalině)
- Max. teplota hrotu: 260°C
- Max teplota kabelu: 80°C
- Délka roztaženého kabelu: 1,2 m
- Délka sondy: 89 mm
- Záruka: 1 rok

Vlastnosti

- Přenos dat z/do přístroje pomocí USB kabelu
- Paměť pro až 3000 teplot a 300 položek menu a až 1500 kontrolních záznamů (150 otázek)
- Indikace stabilizace měřené teploty
- Barevná indikace překročení mezní teploty
- Možnost připojení libovolného termočlánku K
- Tvorba vlastního kontrolního seznamu

Balení

- Hmotnost: 652 g
- Rozměry balení (V x Š x H): 268 x 133 x 82 mm



Use the Handheld to inspect incoming food product.

93710 HACCP MANAGER™ SOFTWARE

HACCP Manager software je nejdůležitější a nevykonnější součástí systému HACCP Manager. Data lze snadno přenést mezi přístrojem a počítačem. Databázi si může uživatel plně upravit. Kritické kontrolní body a nápravná opatření si uživatel sám definuje pro zajištění podrobného a přesného pracovního postupu HACCP přesně podle jeho provozu.

Seznam položek

Panel nastavení

Intuitivní rozhraní mi umožňuje snadné nastavení pracovišť, položek menu a kritických kontrolních bodů. Můžu si také uložit v databázi až 300 položek nabídky!

Nápravná opatření

Nabídka Místa a Položky

Stav komunikace

V oddíle "Tipy" vám vysvětlím, jak nastavit obrazovky, kdykoliv myš ukážete na vybraný oddíl!

Obrazovka nastavení nabídky

V záložce Databáze vidíte souhrn nastavení programu HACCP. Snadno vytvoříte zprávy s informacemi tříděnými a seskupěnými podle záhlaví sloupců!

V záložce Databáze jsou zobrazeny všechny zaznamenané hodnoty a události

Obrazovka databáze

Session Number	Date	Time	Location	Item	Min Temp Limit °F	Recorded Temp °F	Max Temp Limit °F	Corrective Action	User Name	Device ID	Pass	Critical Control Point	Notes
49	2/22/2012	10:53:04 AM	Grill Cooler	Pico de Gallo	1	22.6	4	Discard	Evening Manager	20109			
45	2/22/2012	7:59:57 PM	Salsa Bar	Pico de Gallo	1	4.3	4		Evening Manager	20109			
49	2/22/2012	7:59:57 PM	Salsa Bar	Pico de Gallo	1	4.3	4		Evening Manager	20109			
45	3/1/2012	4:43:26 PM	Walk-in Cooler	Pico de Gallo	1	2.7	4		Evening Manager	20109			
49	3/1/2012	4:43:26 PM	Walk-in Cooler	Pico de Gallo	1	2.7	4		Evening Manager	20109			
60	4/9/2012	6:08:42 PM	Pizza Station	Pizza	60	48.1	100	Discard	Patty	01234			
60	4/9/2012	6:09:42 PM	Pizza Station	Pizza	60	74.7	100		Patty	01234			
60	4/9/2012	7:14:43 PM	Pizza Station	Pizza	60	81.7	100		Patty	01234			
60	4/9/2012	8:21:18 PM	Pizza Station	Pizza	60	71.3	100		Patty	01234			
61	4/9/2012	6:08:42 PM	Pizza Station	Pizza	60	48.1	100	Discard	Patty	PEB41073			
61	4/9/2012	6:09:42 PM	Pizza Station	Pizza	60	74.7	100		Patty	01234			
61	4/9/2012	7:14:43 PM	Pizza Station	Pizza	60	81.7	100		Patty	01234			
61	4/9/2012	8:21:18 PM	Pizza Station	Pizza	60	71.3	100		Patty	01234			
61	4/16/2012	7:54:38 PM	Pizza Station	Pizza	60	71.3	100		Patty	01234			
61	4/16/2012	7:54:44 PM	Pizza Station	Pizza	60	71.3	100		Patty	01234			

Kontrolní seznamy eliminují nutnost vedení papírových záznamů

Date	Time	Device ID	Category	Question	Answer	Corrective Action
1/8/2013	10:21:41	QJB0F020	Cold Holding	Walk-In Refrigerator is equipped with a working thermometer	Yes	
1/8/2013	10:22:26	QJB0F020	Cold Holding	Walk-In Refrigerator thermometer readout in °F	35.0	
1/8/2013	10:22:52	QJB0F020	Hot Holding	Water in the steam table is in contact with the bottom of the pans	No	Add water to the proper level
1/8/2013	10:23:01	QJB0F020	Hot Holding	Water in the steam table is at least 175°F	Yes	
1/15/2013	14:22:52	QJB0F020	Rodent Control	Monitor fly activity - Replace glue-boards when more than 6 flies.	No	
1/15/2013	15:26:40	QJB0F020	Rodent Control	Consolidated trash cans, dumpsters, etc. are adequate.	Yes	
1/15/2013	15:27:47	QJB0F020	Rodent Control	New Question	80.0	

Obrazovka kontrolních seznamů



Accuracy to the Highest Degree

Cooper-Atkins Corporation • 800-835-5011 • 860-347-2256 • www.cooper-atkins.com
 Qi Analytical s.r.o. • Pod Karlovarskou silnicí 29, Praha 6 • 220611187 • www.qia.cz

67-1305
V0313