

## tempmate.® S1 V2

- ➔ Registratore di temperatura USB monouso per il monitoraggio della catena del freddo



NUOVE  
FUNZIONALITÀ  
V2



- + Rapporto automatico PDF e CSV
- + Fino a 180 giorni di registrazione <sup>1</sup>
- + LED di statuto
- + Certificato di calibrazione incluso
- + Funzione di registrazione di soccorso <sup>2</sup>

| 1. Secondo la configurazione selezionata | 2. Anche dopo l'interruzione della registrazione, S1V2 continua a prendere le misure e a registrarle



PRODOTTI  
FARMACEUTICI



AGROALIMENTARE



PRODOTTI  
BIOCHIMICI

## Registratore di temperatura monouso preciso, per un monitoraggio affidabile della catena del freddo

Tempmate S1 genera automaticamente e senza software supplementare dei rapporti di misura di temperatura in formato PDF e CSV. Ha una precisione di +/- 0,5°C ed è venduto con un certificato di convalida in 6 punti. Questa convalida, effettuata direttamente dal fabbricante, vi fa risparmiare tempo e denaro, e vi offre una garanzia di qualità per le vostre necessità in materia di conformità.



GDP Compliant



Connessione USB



Impermeabilità IP67



Range di funzionamento Da -30°C a +70°C



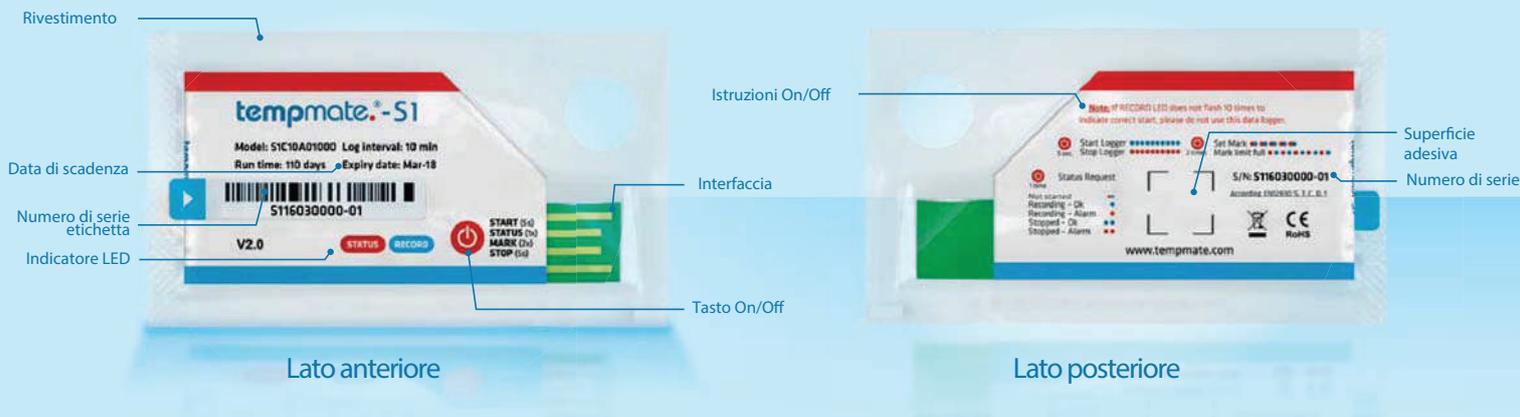
Conformità norma EN 12830



Genera automaticamente rapporto PDF e CSV



Qualità tedesca



## 👉 Molto facile da utilizzare



**01** Preconfigurato e pronto per l'uso



**02** Aggiungete il Tempmate nel vostro imballaggio o nel frigo...



**03** Quando la registrazione è terminata, connettete direttamente il TempMate alla porta USB del vostro computer



**04** Un rapporto di misura dettagliato è generato automaticamente (PDF e CSV)

**Volete sapere se la catena del freddo è rispettata per i vostri prodotti? TempMateS1 controlla e registra la temperatura in maniera continua.**

I registratori di temperatura S1 sono specialmente ideati per il controllo del rispetto della catena del freddo durante il trasporto e/o lo stoccaggio dei vostri prodotti. Il TempMate S1 è preconfigurato e può essere utilizzato immediatamente per controllare la temperatura dei vostri prodotti termosensibili.

Il rapporto di misura generato (PDF e CSV) contiene tutti i dettagli della campagna di registrazione, come le curve di temperatura, la lettura di tutte le misure effettuate e dati statistici.

Con il software opzionale Tempbase, disponibile gratuitamente, è possibile configurare individualmente ogni registratore di temperatura e visualizzare in dettaglio i dati di ogni registrazione. Il software Tempbase vi dà inoltre la possibilità di esportare i file in formato .XLS (excel) secondo le vostre necessità.



## I suoi vantaggi

- + Economico e affidabile
- + Compatto e leggero, Funzionamento intuitivo
- + Impermeabile e compatibile al contatto con gli alimenti
- + Software disponibile gratuitamente per configurare individualmente ogni registratore
- + Rapporto di misura automatico con grafico e tabella di misure inclusa
- + LED di statuto
- + Durata di stoccaggio prolungata = 2 anni
- + Riprogrammabile

## 👉 Specifiche tecniche

Tipo di prodotto	Registratore di temperatura monouso
Range di misura	da 30°C a +70°C
Precisione di temperatura	± 0.5°C (-20°C/+40°C); ± 1.0°C (sugli altri range)
Risoluzione	0,1°C
Tempo di risposta T90	3 min
Capacità di stoccaggio	16.000 misure
Durata di stoccaggio/Batteria	2 anni 1/ Pila tasto CR2450
Intervallo di registrazione	10 minuti standard (altro a richiesta)
Durata di registrazione	Fino a 110 giorni standard (altro a richiesta)
Modalità On	Tasto o software
Modalità Off	Tasto, software o si ferma quando la memoria è piena
Grado di protezione	IP67 / NEMA 6
Dimensioni	83 mm × 47 mm × 7 mm (L × I × H)

Poids	14.6 g
Certificazioni	EN12830, CE, RoHS
Certificato di convalida	File cartaceo e PDF in memoria
Software	PDF o CSV/Tempbase opzionale
Genera rapporto	PDF e CSV automatici
Password	Opzionale a richiesta
Interfaccia di connessione	USB2.0 Tipo A
Soglie d'allarme	Regolabili fino a 5 avvisi max
Riprogrammabile	Sì, con il software gratuito Tempbase
Accessori incl.	Documento di spedizione, certificato, etichetta riprogrammabile e custodia impermeabile

1 Secondo le condizioni ottimali di stoccaggio (da +15°C a +23°C / da 45% a 75%HR)  
2 In funzione della temperatura (Temperature molto basse/elevate possono ridurla)