

Интегрированная система отслеживания температура пицци Frobe

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: bgf@nt-rt.ru || сайт: <https://besser.nt-rt.ru>



TEMPERATURE TRACKING

MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA

MONITOREO DE TEMPERATURA

FROBE



NEW "FROBE" TEMPERATURE-TRACKING SYSTEM!

Frobe is our integrated system for tracking food temperature, designed for precise and continuous monitoring, using wireless technology for data transmission.

It includes a set of probes, a dedicated gateway, and a Bluetooth smartphone app. It has an accuracy of $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ and total reliability across a temperature range from -35°C to $+95^{\circ}\text{C}$.

AN INNOVATIVE, INTEGRATED AND MODULAR SOLUTION

A single gateway can connect up to 8 probes simultaneously, allowing the monitoring of temperatures of a large number of different stocks in various phases (sous-vide cooking, vapor oven, fridge, blast chiller, etc.). This ensures a high standard of food safety and quality, from the initial phases of sous-vide cooking to subsequent cooling and storage. The ability to do this wirelessly, without puncturing the bag, changes the game in food monitoring processes.

Built with AISI 304 steel and food-grade plastic, the probes are both durable and safe for food contact. The system's wireless communication capabilities cover a radio distance of 0.5-5 meters between probes and the gateway, while the battery life exceeds 2 years, providing long-term operational reliability. These features collectively contribute to streamlined food preparation processes, optimized workflow and ensuring excellent food quality.

NUOVO SISTEMA DI TRACCIAMENTO DELLA TEMPERATURA "FROBE"!

Frobe è il nostro sistema integrato per il tracciamento della temperatura degli alimenti, progettato per un controllo preciso e continuo, che utilizza la tecnologia wireless per la trasmissione dei dati.

Comprende un insieme di sonde, un gateway dedicato e un'app per smartphone Bluetooth. Ha un'accuratezza di $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ e totale affidabilità nell'intervallo di temperature da -35°C a $+95^{\circ}\text{C}$.

SOLUZIONE INNOVATIVA, INTEGRATA E MODULARE

Un singolo gateway può connettere fino a 8 sonde simultaneamente, permettendo il monitoraggio delle temperature di un grande numero alimenti in diverse fasi (cottura sous-vide, forno a vapore, frigorifero, abbattitore di temperatura, ecc.). Questo garantisce un alto standard di sicurezza e qualità alimentare, dalle fasi iniziali di cottura sous-vide al successivo abbattimento e stoccaggio. La possibilità di fare ciò senza fili, senza neanche forare il sacchetto, cambia le dinamiche nel processo di monitoraggio degli alimenti.

Costruite con acciaio AISI 304 e plastica food-grade, le sonde sono sia durevoli che sicure per il contatto con gli alimenti. La funzionalità di comunicazione wireless del sistema copre una distanza radio da 0,5 a 5 metri tra le sonde e il gateway, mentre la durata della batteria supera i 2 anni in utilizzo, fornendo un'affidabilità operativa a lungo termine. Queste caratteristiche contribuiscono a semplificare i processi di preparazione degli alimenti, ottimizzare i flussi di lavoro e garantire una eccellente qualità alimentare.

¡NUEVO SISTEMA DE MONITOREO DE TEMPERATURA "FROBE"!

Frobe es nuestro sistema integrado para el seguimiento de la temperatura de los alimentos, diseñado para un control preciso y continuo, que utiliza tecnología inalámbrica para la transmisión de datos.

Incluye un conjunto de sondas, un gateway dedicado y una aplicación para smartphone Bluetooth. Garantiza una precisión de $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ y total fiabilidad en un rango de temperaturas de -35°C a $+95^{\circ}\text{C}$.

UNA SOLUCIÓN INNOVADORA, INTEGRADA Y MODULAR.

Un único gateway puede conectar hasta 8 sondas simultáneamente, permitiendo el monitoreo de las temperaturas de una gran cantidad de alimentos en diversas fases (cocina sous-vide, horno de vapor, refrigerador, abatidor de temperatura, etc.). Esto garantiza un alto estándar de seguridad y calidad alimentaria, desde las etapas iniciales de la cocina sous-vide hasta el enfriamiento y almacenamiento subsiguiente. La capacidad de hacer esto de manera inalámbrica, sin siquiera perforar la bolsa, cambia las dinámicas en el proceso de monitoreo de alimentos.

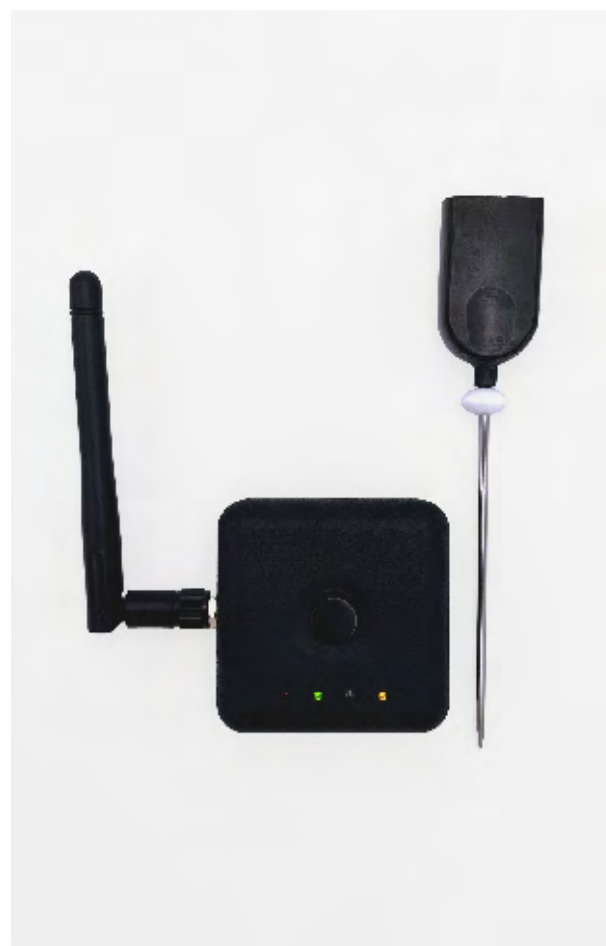
Construidas con acero AISI 304 y plástico food-grade, las sondas son tanto duraderas como seguras para el contacto con alimentos. La funcionalidad de comunicación inalámbrica del sistema cubre una distancia de radio de 0,5 a 5 metros entre las sondas y el gateway, mientras que la vida útil de la batería supera los 2 años en uso, proporcionando una fiabilidad operativa a largo plazo. Estas características contribuyen a simplificar los procesos de preparación de alimentos, optimizar los flujos de trabajo y asegurar una excelente calidad alimentaria.

TEMPERATURE TRACKING

MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA

MONITOREO DE TEMPERATURA

FROBE



Operating temperature range
Range di temeperature d'uso
Rango de temperaturas de funcionamiento

- 35 °C
+ 95 °C

Accuracy
Accuratezza
Precisión

±0,5 °C

Length of the probes
Lunghezza delle sonde
Longitud de las sondas

140 mm

Lenght of the pins
Lunghezza degli spilloni
Longitud de los alfileres

90 mm

Dimensions of the gateway (without antenna)
Dimensioni del gateway (senza antenna)
Dimensiones del gateway (sin antena)

55 x 55 x
30h mm

Battery life of the probes (years)
Durata della batteria delle sonde (anni)
Vida útil de la batería de las sondas (años)

>2

Distance between probes and gateway
Distanza tra sonde e gateway
Distancia entre sondas y gateway

0,5 - 5 m

Distance between the gateway and the smartphone
Distanza tra il gateway e lo smartphone
Distancia entre el router y el teléfono inteligente

Bluetooth standard

Pin material
Materiale dello spillone
Material del alfiler

INOX Aisi 304

Mobile app for temperature control
App mobile per il controllo della temperatura
Aplicación móvil para el control de la temperatura



Alarm for temp.reached level (App.)
Allarme raggiungimento temp. (App.)
Alarma alcance nivel de temp. (App.)



Max probes per gateway
Numero massimo di sonde per gateway
Número máximo de sondas por gateway

10

✓ Standard

Di serie

Estándar

TEMPERATURE TRACKING MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA MONITOREO DE TEMPERATURA

FROBE

FROBE: THE NEW INTEGRATED SYSTEM FOR WIRELESS TEMPERA- TURE MONITORING

FROBE is born out of the need to monitor the temperature of food during vacuum storage, providing the ability to control and ensure with the utmost safety the achievement and maintenance of optimal conditions during cooking and preservation phases. Thanks to Wi-Fi data transmission, and the battery life of the probes exceeding 2 years of continuous use, FROBE allows for unparalleled continuity and, consequently, a level of reliability like no other.

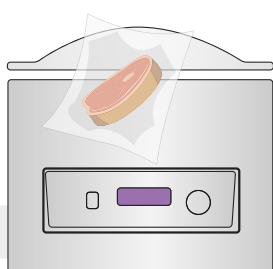
FROBE: IL NUOVO SISTEMA IN- TEGRATO PER IL MONITORAGGIO WIRELESS DELLE TEMPERATURE

FROBE nasce dall'esigenza di monitorare la temperatura degli alimenti durante la conservazione sottovuoto, dando la possibilità di controllare e garantire con la massima sicurezza l'ottenimento e il mantenimento di condizioni ottimali nelle fasi di cottura e conservazione. Grazie alla trasmissione dei dati wifi, e alla durata delle batterie delle sonde che supera i 2 anni di utilizzo continuativo, FROBE consente una continuità e, di conseguenza, un livello di affidabilità senza eguali.

FROBE: EL NUEVO SISTEMA IN- TEGRADO PARA EL MONITOREO INALÁMBRICO DE LAS TEMPERATURAS

FROBE nace de la necesidad de monitorear la temperatura de los alimentos durante la conservación al vacío, ofreciendo la posibilidad de controlar y garantizar con la máxima seguridad la obtención y el mantenimiento de condiciones óptimas en las fases de cocción y conservación. Gracias a la transmisión de datos por Wi-Fi, y a la duración de las baterías de las sondas que supera los 2 años de uso continuo, FROBE permite una continuidad y, en consecuencia, un nivel de fiabilidad sin igual.

Monitor the temperature of your food in all phases:
Monitora la temperatura dei tuoi alimenti in tutte le fasi:
Monitorea la temperatura de tus alimentos en todas las fases:

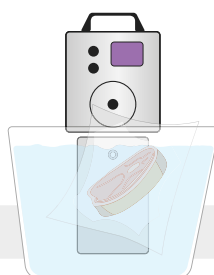


PACKAGING CONFEZIONAMENTO ENVASADO

Insert the probe into the food and package it directly in the bag, to ensure maximum control without compromising the vacuum seal.

Inserisci la sonda nell'alimento e confezionala direttamente nel sacchetto, per garantire il massimo controllo senza compromettere la tenuta del vuoto.

Inserta la sonda en el alimento y empáquelo directamente en la bolsa, para garantizar el máximo control sin comprometer el sellado al vacío.

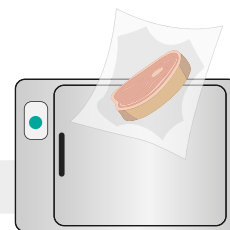


COOKING COTTURA COCCIÓN

Verify the achievement of the perfect temperature during the cooking phase by setting alerts on the app, and constantly monitor the progress of the various treatment stages.

Verifica il raggiungimento della temperatura perfetta in fase di cottura, impostando gli alert sull'app, e monitorane costantemente l'andamento delle varie fasi del trattamento.

Verifica el alcance de la temperatura perfecta durante la fase de cocción, configurando alertas en la aplicación, y monitorea constantemente el progreso de las diversas etapas del tratamiento.



BLAST CHILL AND PRESERVATION ABBATTIMENTO E CONSERVAZIONE ABATIMIENTO Y CONSERVACIÓN

Make sure to reach the target temperature during the blast chilling phases, and guarantee the utmost safety of your food by ensuring that the product maintains optimal temperature conditions throughout the entire preservation period.

Assicurati di raggiungere la temperatura target nelle fasi di abbattimento, e garantisci la massima sicurezza dei tuoi alimenti accertandoti che per tutto il tempo della conservazione il prodotto mantenga condizioni di temperatura ottimali.

Asegúrate de alcanzar la temperatura objetivo durante las fases de abatimiento, y garantiza la máxima seguridad de tus alimentos asegurándote de que el producto mantenga condiciones óptimas de temperatura durante todo el tiempo de conservación.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: bgf@nt-rt.ru || сайт: <https://besser.nt-rt.ru>