



Monitoreo en tiempo real de coagulación de queso y optimización del tiempo de corte

CoaguTrack® mide y rastrea la consistencia de la leche cuajada con una resolución y estabilidad incomparables, permitiendo una determinación precisa y consistente del punto de corte en cada lote. Su precisión y reproducibilidad permiten una configuración rápida y automática de las propiedades y datos del punto final guardados para repetir lotes.

La firmeza de la cuajada es la variable más importante para la consistencia entre lotes en la fabricación de queso. CoaguTrack rastrea la **consistencia de la cuajada** con precisión y de manera reproducible, y notifica el momento de corte.

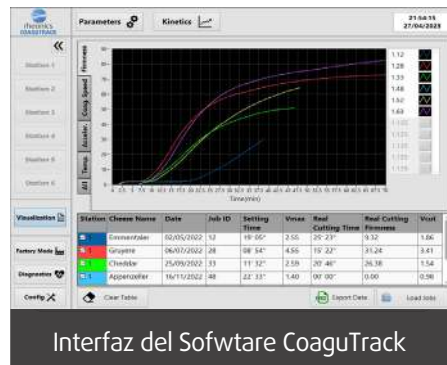
La eficiencia comienza con la creación de un trabajo. Ser capaz de lograr la firmeza adecuada para todos los tanques o cubas sin necesidad de realizar retoques implica un retorno más rápido, sin comprometer la calidad del producto final.

El seguimiento de la consistencia con una medición precisa de la firmeza mejora la calidad del producto final; ayuda a evitar errores costosos y lotes rechazados, y mejora la **rentabilidad**.

CoaguTrack ayuda a optimizar el tiempo de corte, reducir la variabilidad del producto y eliminar los desechos, creando una elaboración de queso **sostenible** y respetuosa con el medio ambiente.



Monitoreo de firmeza en línea



Interfaz del Software CoaguTrack



Consola del operador integrada

Máxima consistencia de producto



Un seguimiento más preciso de la firmeza permite optimizar el tiempo de corte



Operaciones más eficientes

Hace que la consistencia de la cuajada controle directamente la calidad del producto final.



Reduce Costos

Previene errores de tiempo de corte y lotes rechazados



Fácil escalabilidad

Guarda y carga trabajos para lotes repetidos



Reduzca el desperdicio y aumente el rendimiento

Los operadores reportan un mayor rendimiento



Mayor confianza del operador

Elimina la medición manual



Automatice totalmente

Automatización completa de la elaboración de queso eliminando el juicio subjetivo y error humano



Decisiones basadas en datos

Sigue y registra cada trabajo



COAGUTRACK

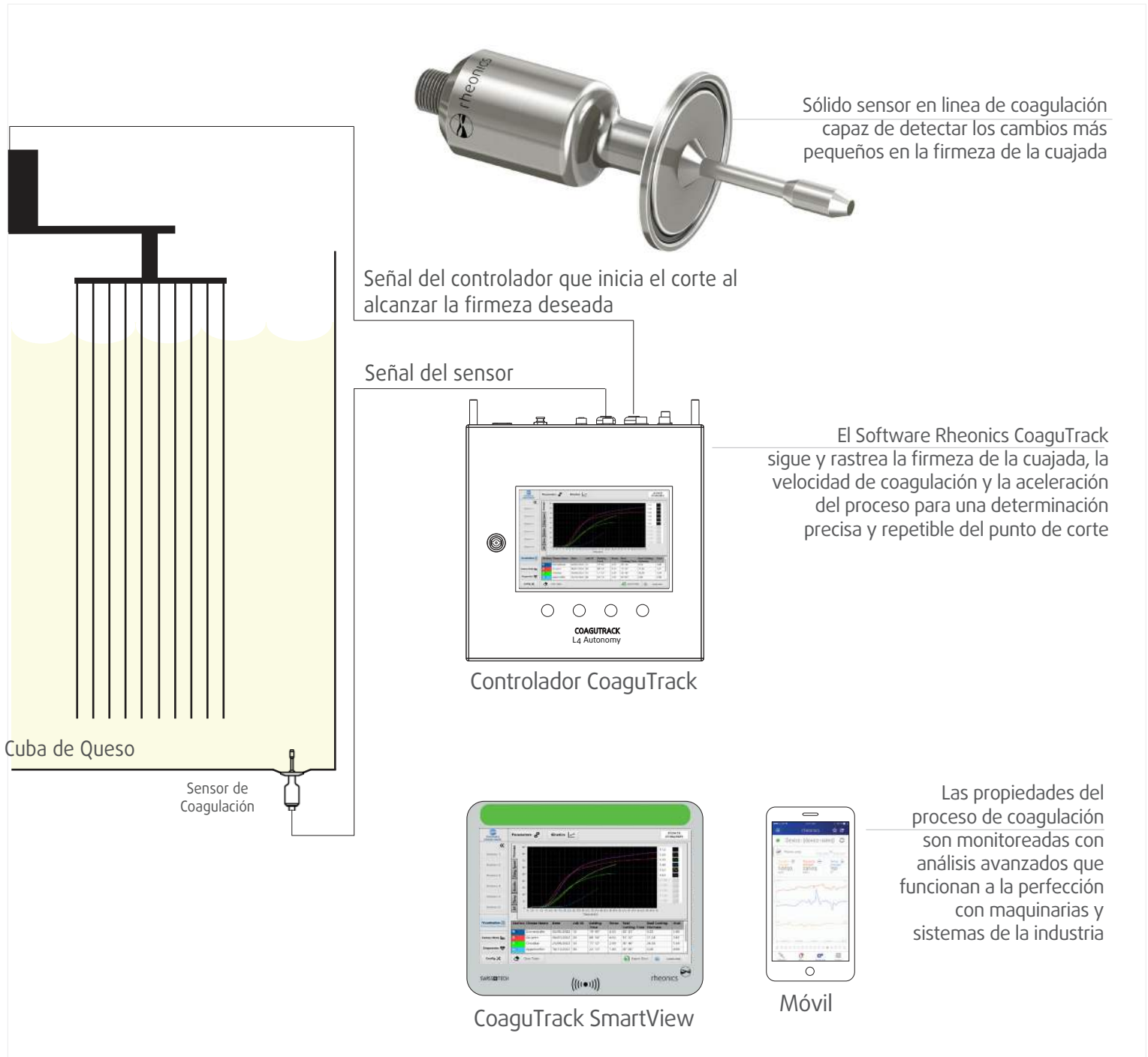
Monitoreo de la coagulación de queso

rheonics

Seguimiento de la coagulación del queso y optimización de tiempos de corte

Determinación repetible del punto de corte

Autonomía nivel 5



Accesorios



Modo de tiempo personalizado



Estimación del corte



Corte automático



Monitoreo de la temperatura



COAGUTRACK

Monitoreo de la coagulación de queso

rheonics

Seguimiento de la coagulación del queso y optimización de tiempos de corte

Modos de operación del sistema

Diseño centrado en el operador

Dos modos de operación básicos: Crear un nuevo trabajo o cargar un trabajo anterior

Cree un nuevo trabajo seleccionando una estación, descripciones de trabajo, operador, tipo de queso y, si lo desea, un trabajo de referencia en el que se basará. Se ingresan los parámetros operativos, incluida la firmeza de corte objetivo, la alarma de punto de corte y el tiempo de retraso entre el cuajo y el inicio de la medición.

Information

Job ID: 75 | Date: 27/04/2023 | Reference Job ID: Emmentaler 74 | 20220419

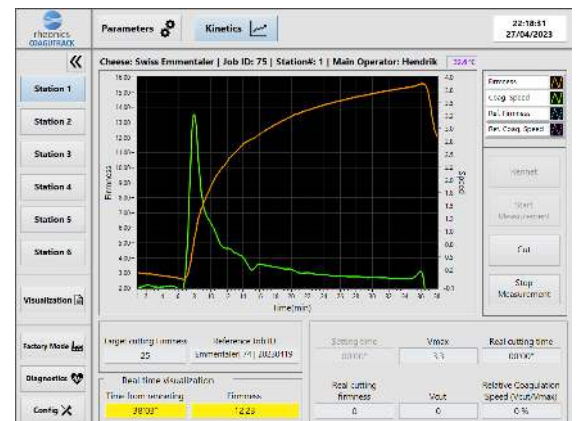
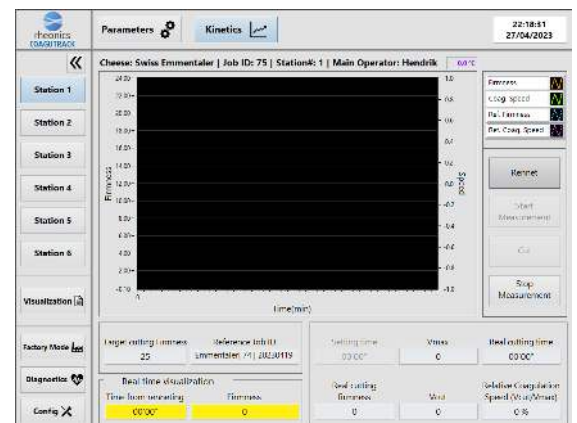
Station 1: Cheese Type: Swiss Emmentaler

Station 2: Multi Operator: Hendrik

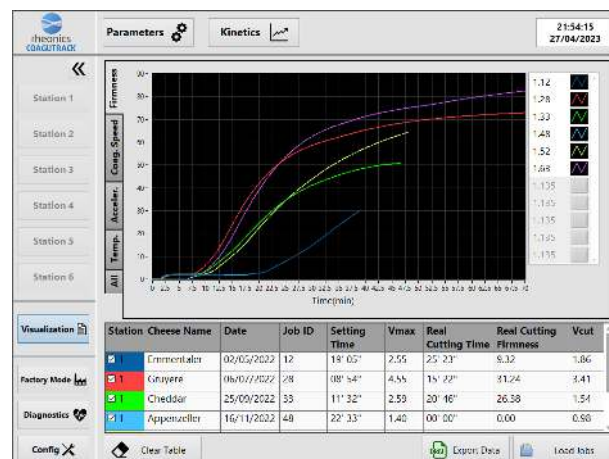
Operational Parameters

Parameters	Type	Select	Value	Unit
Target Cutting Firmness	Viscosity	<input checked="" type="checkbox"/> Visible	25	
Measurement initiation after renneting	Time	<input checked="" type="checkbox"/> Auto	120	seconds
Measurement stop alert	Time	Auto	0	minutes

En la interfaz "Kinetics" el seguimiento de coagulación se inicia apretando el botón Rennet o Start Measurement, el último usado para evitar el retraso del cuajo. Cuando comienza la medición, el gráfico muestra el historial de firmeza, velocidad, aceleración y temperatura.



Los setpoints de la firmeza, el tipo de queso y otros detalles se almacenan en un archivo de configuración del trabajo exportable como archivo CSV. Los trabajos guardados se pueden cargar en el sistema para producir lotes repetidos. Repetir lotes se vuelve mucho más simple, eliminando el ensayo y error, errores en el tiempo de corte y reduce el tiempo total de configuración.



COAGUTRACK

Monitoreo de la coagulación de queso

rheonics



Seguimiento de la coagulación del queso
y optimización de tiempos de corte

CoaguTrack tiene en su núcleo un sensor de coagulación tecnológicamente superior y el mejor del rubro, el sensor de coagulación Rheonics SRV. Utiliza tecnología de resonador ultraestable patentada que resulta en el sensor más robusto, repetible y preciso de la industria. El sensor Rheonics SRV está calibrado de fábrica según los estándares NIST y no requiere recalibración durante su vida útil.

Tamaño compacto y fácil instalación

Cabe en la palma de la mano. Robusto y sin mantenimiento

Partes en contacto con fluidos de acero inoxidable 316L

Carcasa herméticamente sellada, sin espacios ni piezas móviles

Preciso, repetible, replicable

Fluidos newtonianos, no newtonianos, monofásicos y multifásicos

Amplio rango

Cubre toda la gama de consistencias de leche y cuajada

Medición de temperatura del fluido incorporada

Para un control de temperatura rápido y fiable



¡Concéntrese en la calidad del queso en lugar de las habilidades de medición!

Logre una consistencia excepcional de lote a lote, minimice el tiempo de preparación y optimice el tiempo de respuesta del proceso mediante un control automático y fiable del tiempo de corte.

- Sensor de monitoreo de coagulación robusto y **libre de mantenimiento**, elimina la necesidad de recalibración
- Seguimiento ágil de la firmeza que **reduce los errores de punto de corte** al proporcionar un punto final medible
- Interfaz gráfica sencilla e **intuitiva**
- **Control más estricto y preciso del tiempo de corte** y de la consistencia del producto final
- **Reduce el tiempo de configuración**
- Automatización completa para **mejorar la productividad y la eficiencia**

Información de contacto

rheonics GmbH

Klosterstrasse 19
8406 Winterthur
Switzerland
+41 52 511 32 00

rheonics Inc.

3 Sugar Creek Center Blvd, Ste 100
Sugar Land, TX 77478
United States of America
+1 713 364 5427

Representado por

www.rheonics.com
info@rheonics.com



Protegido por patentes estadounidenses e internacionales concedidas y pendientes

rheonics • Switzerland • USA • www.rheonics.com • info@rheonics.com +41 52 511 32 00 +1 713 364 5427

† Sujeto a cambios sin previo aviso

® rheonics

CTK-IB-2304-ES