



## Rastreamento da coagulação do queijo em tempo real e otimização do tempo de corte

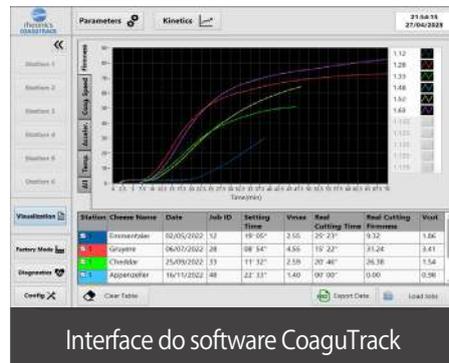
O **CoaguTrack®** mede e rastreia a consistência do leite coalhado com resolução e estabilidade incomparáveis, permitindo uma determinação precisa e consistente do ponto de corte em cada lote. Sua precisão e reprodutibilidade permitem a configuração rápida e automática das cinéticas de coagulação armazenadas e dos dados de ponto final para lotes repetidos.

O desenvolvimento da firmeza da coalhada é a variável mais importante para a consistência entre lotes na fabricação de queijos. O CoaguTrack rastreia com precisão e reprodução a **consistência da coalhada** e sinaliza um ponto final objetivo para o tempo de corte.

A **eficiência** começa com a criação de um trabalho. Ser capaz de obter a firmeza adequada para todos os tanques ou cubas sem testes imprecisos significa um giro mais rápido, sem comprometer a qualidade do produto final.

O rastreamento de consistência com medição precisa de firmeza melhora a qualidade do produto final; ajuda a evitar erros economicamente custosos e lotes rejeitados, melhorando a **rentabilidade**.

CoaguTrack ajuda a otimizar o tempo de corte, reduzir a variabilidade do produto e eliminar desperdícios, criando uma produção de queijo ecologicamente correta e **sustentável**.



**Maior consistência do produto**  
O monitoramento mais rigoroso da firmeza permite a otimização do tempo de corte



**Operações mais eficientes**  
Faz da consistência da coalhada um controle direto da qualidade do produto final



**Custos de produção reduzidos**  
Evita erros de tempo de corte e lotes rejeitados



**Escalabilidade fácil**  
Salva e carrega trabalhos para lotes repetidos



**Reduza o desperdício e aumente o rendimento**  
Operadores relatam maior rendimento



**Maior confiança do operador**  
Elimina a medição manual



**Automatize completamente**  
Automação completa da fabricação de queijos, eliminando julgamentos subjetivos e erros humanos



**Decisões baseadas em dados**  
Rastreia e registra cada trabalho



# COAGUTRACK

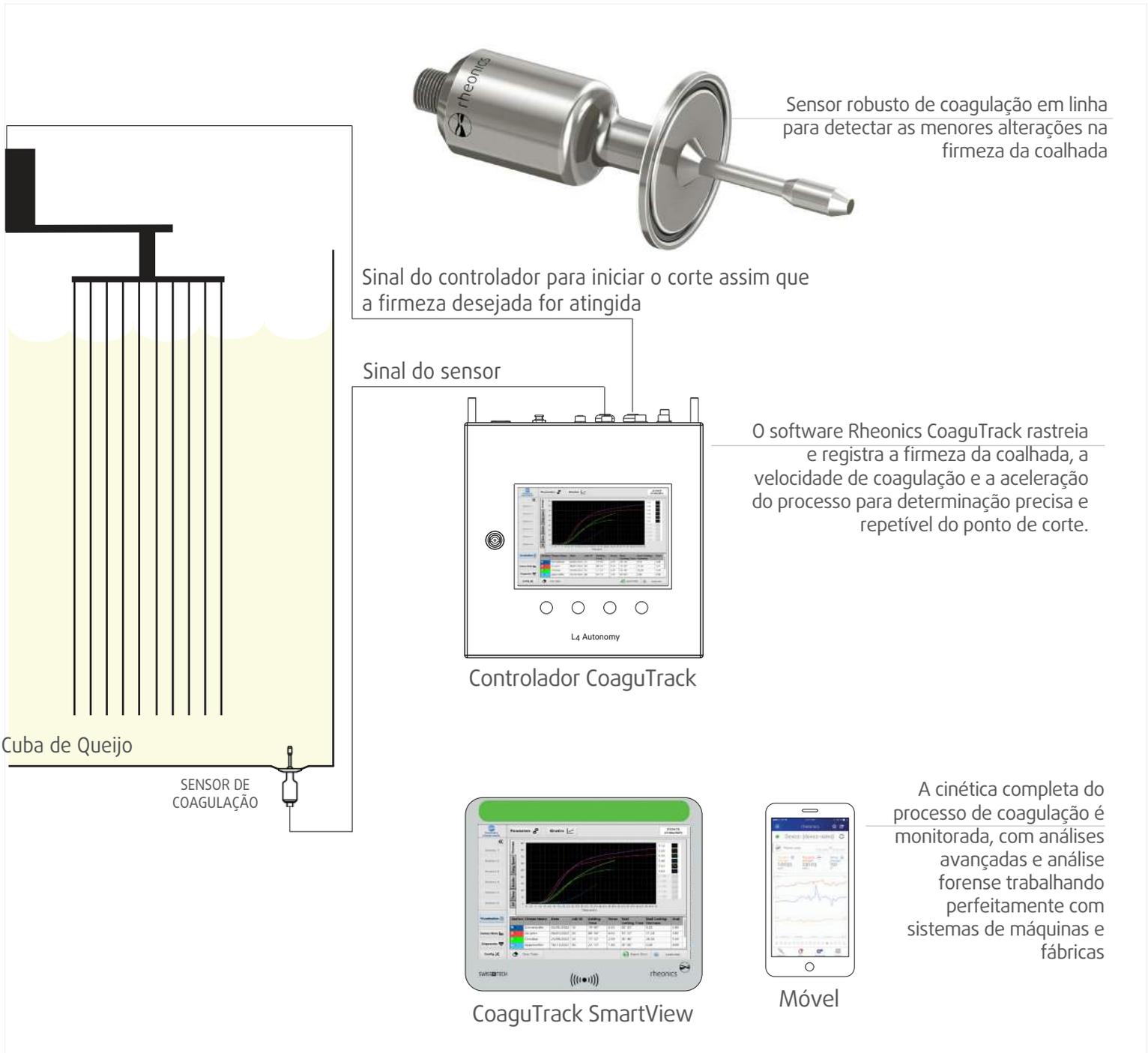
Monitoramento da coagulação do queijo

rheonics

Rastreamento da coagulação do queijo e otimização do tempo de corte

Determinação automática do ponto de corte

Autonomia nível 5



## Complementos



Modo de duração personalizado



Estimativa de corte



Automação de corte



Monitoramento Térmico



# COAGUTRACK

## Monitoramento da coagulação do queijo

# rheonics

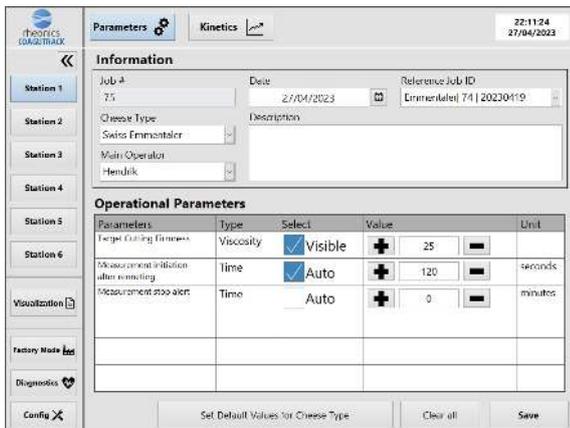
Rastreamento da coagulação do queijo e otimização do tempo de corte

## Modos de operação do sistema

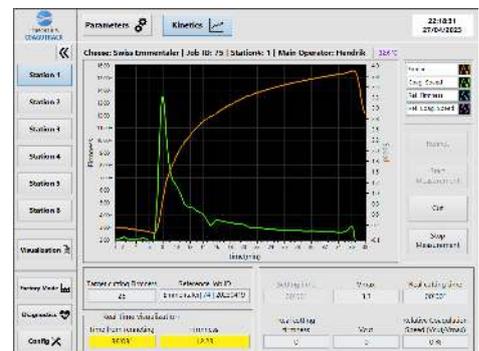
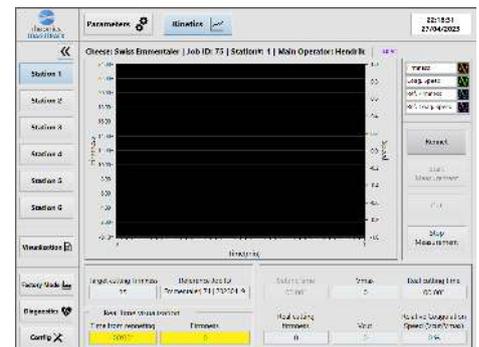
### Design focado no operador

Dois modos operacionais básicos: Criar novo trabalho ou carregar um trabalho anterior.

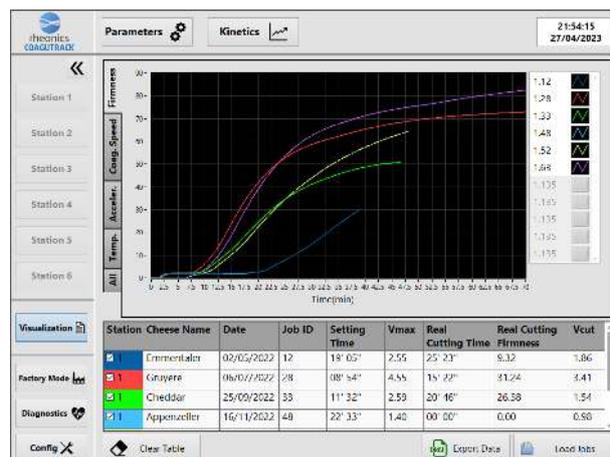
Crie um novo trabalho selecionando uma estação, descrições de trabalho, operador, tipo de queijo e, se desejar, um trabalho de referência no qual o novo trabalho será baseado. Os parâmetros operacionais são inseridos, incluindo a firmeza de corte desejada, alarme para indicar que o ponto de corte foi alcançado, tempo de atraso entre a coagulação e o início da medição.



Na interface "Kinetics", o rastreamento da coagulação é iniciado pressionando os botões "Rennet" ou "Start Measurement", o mais recente é para evitar o atraso da coalhada. Quando a medição é iniciada, o gráfico exibe o histórico temporal de firmeza, velocidade, aceleração, temperatura, bem como o valor alvo de firmeza para o corte da coalhada.



Os setpoints de firmeza, o tipo de queijo e outros detalhes do trabalho são armazenados em um arquivo de configuração do trabalho que pode ser exportado como arquivos CSV. Os trabalhos salvos podem ser carregados no sistema para produzir lotes repetidos. A execução de lotes repetidos torna-se muito mais simples, eliminando tentativa e erro, reduzindo erros de tempo de corte e erros gerais de configuração.



# COAGUTRACK

Monitoramento da coagulação do queijo

rheonics

Rastreamento da coagulação do queijo e otimização do tempo de corte



CoaguTrack tem em sua essência um sensor de coagulação tecnologicamente superior e o melhor da categoria: o sensor de coagulação Rheonics SRV. Ele usa tecnologia ultraestável de ressonância, patenteada e proprietária, que se soma ao sensor mais robusto, repetível e preciso do setor. O sensor Rheonics SRV é calibrado de fábrica de acordo com os padrões NIST, não exigindo recalibração durante sua vida útil.

## Formato pequeno e fácil instalação

Cabe na palma de sua mão; robusto e sem manutenção

## Todas as peças do sensor em aço inoxidável 316L

Carcaça hermeticamente selada, sem folgas ou peças móveis

## Preciso, repetível, reproduzível

Fluidos newtonianos, não newtonianos, monofásicos e multifásicos

## Ampla variedade

Abrange toda a gama de consistências de leite e coalhada

## Medição de temperatura de fluido integrada

Para monitoramento de temperatura rápido e confiável



## Concentre-se na qualidade do queijo em vez de nas habilidades de medição!

Obtenha consistência excepcional entre lotes, reduza drasticamente o tempo de configuração e otimize o tempo de resposta do processo através do controle confiável e automático do tempo de corte.

- Sensor de monitoramento de coagulação robusto e **livre de manutenção** que elimina a necessidade de recalibração
- O rastreamento ágil de firmeza **reduz erros de ponto de corte**, fornecendo um ponto final objetivo
- Interface gráfica simples e **intuitiva**
- **Tempo de corte mais preciso** e maior controle de consistência do produto final
- **Reduza o tempo de configuração**
- Automação completa para **maior produtividade e eficiência**

## Informações de contato

### 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

