



Termógrafos, accesorios y sensores para Panadería, Panquelería y galletería.



Ponemos a su disposición kits, equipos, partes y accesorios del sistema M.O.L.E



A) Sistema SuperM.O.L.E Gold 2 de 6 canales completo



Presentando el SuperM.O.L.E. Gold 2 de 6 canales y el software MAP 3.20 con cálculo de curva S.

Todos los kits incluyen:

- SuperM.O.L.E.® Gold 2 6-Channel Thermal Profiler, RoHS Compliant E51-0386-40
- set de 6 termopares PFA identificados con color Calibre 30 [.010"/.254mm], 7ft/2134mm 500F/260C E44-2253-66
- Cargador universal Multi voltaje y cable USB E47-6342-20
- M.O.L.E.® MAP Software Y50-6342-00
- Guía de Referencia Rápida
- Maletín
- Garantía de 2 años
- Barrera térmica, seleccionar entre:
 - BB-45 para ciclos de horneado de hasta 15 minutos a 260°C E44-4245-80
 - BB-50 para ciclos de horneado de hasta 30 minutos a 260°C E52-2253-80
 - BB-80 para ciclos de horneado de hasta 60 minutos a 260°C E54-0915-80

Código para solicitar:

Sistema SuperM.O.L.E. Gold 2 con barrera térmica BB-45 E52-2253-00

Sistema SuperM.O.L.E. Gold 2 con barrera térmica BB-50 E52-2253-05

Sistema SuperM.O.L.E. Gold 2 con barrera térmica BB-80 E52-2253-08



B) Sensores para completar la suite de BakeWatch

OvenBALANCER™



OvenBALANCER, es el sensor ideal para calibrar los coloraiders y diagnosticar el balance lateral del horno, permitiendo corregir desbalances de color.

Con la ayuda de tres sensores se mide el flujo de calor en los extremos y centro del horno.

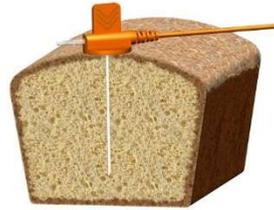
El OvenBALANCER incluye:

- 3 Sensores de dos canales E56-6862-00
- 3 Bobinas de Cable con cable calibre 30 7'2.1M SSOB E56-6862-85
- Guía de Referencia Rápida A56-6862-16
- M.O.L.E.® MAP Software Y50-6342-00
- Maletín

Código para solicitar: E56-6862-00



C) Sensores para completar la suite de BakeWatch



Breadometer®

El Breadometer provee una medición confiable para obtener un análisis de curva S real, resolviendo los problemas de inconsistencia que trae el insertar los termopares en la masa directamente. Con 5 canales dedicados a la masa y un canal para temperatura exterior es el complemento ideal para el SuperM.O.L.E Gold 2

El Breadometer incluye:

- Sensor Breadometer 6 canales con cable de 18" [457mm] E51-2733-78
- Guía de Referencia Rápida A51-2733-16
- M.O.L.E.® MAP Software Y50-6342-00
- Maletín

Código para solicitar: E51-2733-00



D) Sensores para completar la suite de BakeWatch

VAPORWATCH® RELATIVE HUMIDITY SENSOR



El complemento para la cámara de fermentación. El VaporWatch es un sensor de humedad que mide la humedad relativa de 0-100% de 0 a 50°C

Este sensor puede ser recalibrado.

El Breadometer incluye:

- Sensor VaporWatch con batería recargable
 - Cable de interfaz VaporWATCH® a SuperM.O.L.E.® Gold/2
 - Cargador para vaporwatch 110v
 -
 - M.O.L.E.® MAP Software
 - Maletín
 - Guia de uso rapido
- E44-7423-25
 - E44-7423-95
 - E44-7423-95
- Y50-6342-00

Código para solicitar: **E44-7423-00**



E) Sensores para completar la suite de BakeWatch

MiniM.O.L.E.[®] rH



Graba y muestra en tiempo real información de humedad y temperatura.

Rango de medición de 0-100% humedad relativa, temperatura -40°C a 70°C

Permite descargar los datos al software MAP

El kit contiene lo siguiente:

- | | |
|--|-------------|
| ● MiniM.O.L.E. [®] rH Sensor | E51-4473-40 |
| ● MiniM.O.L.E. [®] USB Dock Station | E51-4473-42 |
| ● M.O.L.E. [®] MAP Software | Y50-6342-00 |
| MiniM.O.L.E. [®] Start Magnet | M51-4473-25 |

Código para solicitar:

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| Sistema con un MiniM.O.L.E. rH | E51-4473-00 |
| Sistema con dos MiniM.O.L.E. rH | E52-4228-00 |
| Sistema con tres MiniM.O.L.E. rH | E51-4473-40X3 |



F) Barreras térmicas para Panificación

1.0" Uni-Barrier & Yellow Jacket
ECD P/N: E42-0901-80

Dimensiones:	Altura:	Ancho:	Largo:	Peso:
	25.4mm [1.0"]	104mm [4.1"]	269.7mm [10.62"]	0.88kg [1lbs 15oz]



BB-45
ECD P/N: E44-4245-80

Dimensiones:	Altura:	Ancho:	Largo:	Peso:
	46mm [1.82"]	122mm [4.80"]	241mm [9.5"]	1.47kg [3.25lbs]



BB-50
ECD P/N: E52-2253-80

Dimensiones:	Altura:	Ancho:	Largo:	Peso:
	49mm [1.93"]	122mm [4.80"]	238mm [9.37"]	2.38kg [5.25lbs]



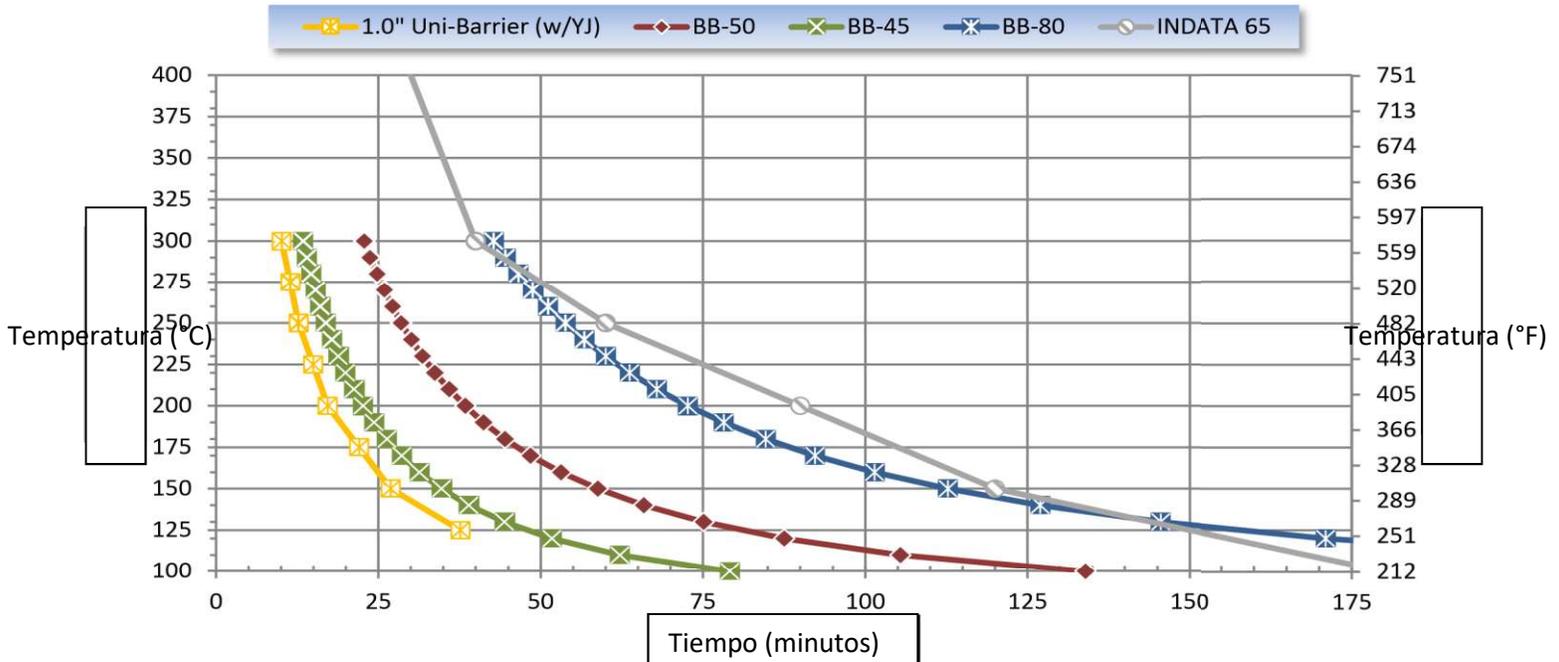
BB-80
ECD P/N: E54-0915-80

Dimensiones:	Altura:	Ancho:	Largo:	Peso:
	80mm [3.15"]	123mm [4.7"]	236mm [9.3"]	4.1kg [8.95 lbs]





Información Técnica de Barreras térmicas



1" Uni-Barrer & Yellow Jacket (Barrera Térmica Amarilla) (ECD P/N: E42-0901-80)

Temperatura:	125°C [257°F]	150°C [302°F]	200°C [392°F]	250°C [482°F]	300°C [572°F]
Tiempo de duración (c/Barrera térmica):	37.6 min.	26.9 min.	17.2 min.	12.7 min.	10.1 min.

BB-45 (ECD P/N: E44-4245-80)

Temperatura:	100°C [212°F]	150°C [302°F]	200°C [392°F]	250°C [482°F]	300°C [572°F]
Tiempo de duración:	79 min.	35 min.	23 min.	17 min.	13 min.

BB-50 (ECD P/N: E52-2253-80)

Temperatura:	100°C [212°F]	150°C [302°F]	200°C [392°F]	250°C [482°F]	300°C [572°F]
Tiempo de duración:	134 min.	59 min.	38 min.	29 min.	23 min.

BB-80 (ECD P/N: E54-0915-80)

Temperatura:	100°C [212°F]	150°C [302°F]	200°C [392°F]	250°C [482°F]	300°C [572°F]
Tiempo de duración:	271 min.	113 min.	73 min.	54 min.	43 min.

INDATA 65 (ECD P/N: E31-0908-80)

Temperatura:	100°C [212°F]	150°C [302°F]	200°C [392°F]	250°C [482°F]	300°C [572°F]
Tiempo de duración:	180 min.	120 min.	90 min.	60 min.	40 min.