

Sensori di temperatura e termocoperte per il settore alimentare



IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA È UNO DEI MOMENTI CHIAVE IN TUTTI I PROCESSI INDUSTRIALI DEL COMPARTO, FONDAMENTALE QUINDI L'UTILIZZO DI APPARATI DI CONTROLLO AFFIDABILI E PRATICI

Sensori di temperatura per misure a cuore

Le sonde di temperatura portatili a infilo, per la misurazione a cuore nei processi di refrigerazione, stagionatura, essiccazione e per gli alimenti in genere, sono leggerissime e molto pratiche. Possono essere realizzate in varie forme e misure, con impugnatura plastica, silconica o in acciaio, con puntale ad ago, a fetta di salame, a contatto. La versione a T, leggera ma molto robusta, sopporta forze di pressione elevate per l'inserimento in prodotti refrigerati o nei formaggi stagionati, grazie al puntale sagomato ad ago. Costruita in acciaio inox Aisi 316, la sonda è dotata di pulsante sempre aperto che consente, con la pressione, di chiudere il circuito per la rilevazione della temperatura al momento desiderato.

Sensori di temperatura per misure sulla linea sugli

Una nota casa alimentare ha richiesto la collaborazione di CAP IT per lo sviluppo di un sensore che misurasse la temperatura all'interno dei tubi di scorrimento dei sughi durante il processo di lavorazione.

Da questa richiesta è nato un piccolo gioiello, una sonda di temperatura a connessione rigida con testina mignon e flangetta di fissaggio che risponde perfettamente alle esigenze di misura.

Termocoperte per piping e trasporto prodotti alimentari

Si tratta di moduli di termocoperte per avvolgimento su tubi con diametro a partire da 1 pollice. Ciascun modulo può raggiungere lunghezze fino a 5 metri e può essere assemblato ad altri moduli, laddove ci sia necessità di riscaldare lunghezze maggiori.

La temperatura di utilizzo è normalmente di circa 30÷50°C, ma è possibile progettarle anche per temperature superiori, a seconda delle esigenze.

Vengono normalmente utilizzate per mantenere alla giusta temperatura i prodotti (creme, cioccolato, topping, sughi ecc.) durante lo scorrimento all'interno dei tubi degli impianti di lavorazione, affinché mantengano il grado di densità necessario.

CAP IT è una piccola grande storia d'eccellenza che nasce alle porte di Milano nel 1996, una realtà che rappresenta tutta la genialità e lo spirito d'iniziativa italiani. Un'avventura imprenditoriale dal sapore artigiano, nel senso più autentico del termine, che si è trasformata nel corso degli anni in un punto di riferimento a livello internazionale nel campo della tecnologia legata alla misurazione della temperatura e non solo. Obiettivo dell'azienda è di presentare sul mercato prodotti di altissima qualità oltre che personalizzati al punto tale che nella quasi totalità dei casi si può parlare di "pezzi unici". A ulteriore testimonianza di questo impegno la scelta stessa del nome: CAP IT deriva infatti dall'espressione inglese "to cap it" – letteralmente "superare", "fare meglio di".

CAP IT presenta i suoi prodotti alla fiera Cibus Tec, che si tiene a Parma dal 28 al 31 ottobre, presso il padiglione 5, stand L050 all'interno della collettiva GISI.



Un grado in più o in meno può alterare irrimediabilmente il preparato, con effetti negativi sul gusto e la genuinità. Il controllo della temperatura, pertanto, diventa uno dei momenti chiave del processo industriale nel settore alimentare e diventa quindi indispensabile dotarsi di apparati di controllo affidabili e pratici per eseguire correttamente e facilmente le misure.

Un dito, negli anni, una serie di esigenze che le sono state sottoposte da marchi anche molto prestigiosi per i quali ha sviluppato innumerevoli applicazioni. Ne sono nati diversi prodotti, ciascuno pensato e realizzato seguendo le esigenze e le richieste del cliente, secondo i suoi standard e i suoi requisiti di processo.

Una delle problematiche da risolvere sulle linee di produzione dei prodotti alimentari è il controllo della temperatura nei processi di cottura, stagionatura, refrigerazione e durante tutte le fasi di lavorazione, fino all'imballaggio e al confezionamento.

Un grado in più o in meno può alterare irrimediabilmente il preparato, con effetti negativi sul gusto e la genuinità. Il controllo della temperatura, pertanto, diventa uno dei momenti chiave del processo industriale nel settore alimentare e diventa quindi indispensabile dotarsi di apparati di controllo affidabili e pratici per eseguire correttamente e facilmente le misure.

CAP IT, specializzata nella progettazione e fabbricazione di sensori di temperatura e di termocoperte tessili scaldanti per applicazioni industriali, è da sempre impegnata nella ricerca e sviluppo di strumenti di rilevazione, gestione e controllo della temperatura che siano prima di tutto affidabili nella misura, costruiti a regola d'arte, con l'utilizzo di materiali di alta qualità e conformi a tutte le norme di legge, oltretutto pratici e studiati appositamente per ogni singola applicazione.

Per il settore alimentare l'azienda ha approfondito

Temperature sensors and thermal covers for the food industry



TEMPERATURE CONTROL IS A KEY FEATURE IN ANY INDUSTRIAL FOOD PROCESS AND RELIABLE CONTROL UNITS TURNS OUT CRUCIAL

One of the problems that may occur in foodstuff production and need sorting out is temperature control in cooking, seasoning, cooling processes and in any process stage to packing and packaging. Slightly higher or lower temperature may jeopardize the mixture and affect taste and genuineness irreparably. It is clear that temperature control has become a key element in an industrial food process, and reliable and handy temperature control units are therefore fundamental.

CAP IT, specializing in design and production of temperature sensors and thermal covers for industrial applications, has always been committed to R&D of reading instruments, temperature management and control instruments that are highly reliable, perfectly made with top-quality materials, and compliant to all standards in force, as well as practical and purposely studied according to the application.

For the food industry, the company has studied extensively some requirements of prestigious brands, for which CAP IT had developed many applications. It followed that the company has produced different products, each one thought and built upon customers' requirements, standards and process needs.

Temperature sensors for CORE reading

Portable immersion temperature probes are for core reading in cooling, seasoning, drying processes as well as for foodstuff in general; they are light and very handy, available in various shapes and sizes, with plastic, silicon and steel handle, with needle-shaped, skew, contact tip. The T-version, light albeit very sturdy, is high pressure resistant for it is inserted in refrigerated products or seasoned cheese, thanks to its needle-shaped cap.



they can also be designed for higher temperature, according to customer's requirements. They are usually used to keep the right product temperature (cream, chocolate, topping, sauces, etc.) while flowing in the tubes of the processing plants, in order to keep their thickness.

CAP IT is a story of excellence established on the outskirts of Milan in 1996; a reality that has been portraying Italians' genius and enterprising spirit very well. Entrepreneurial venture of real traditional artisan zest that has developed into an internationally renowned benchmark in the field of temperature reading and more. The company's goal is offering the market products of the highest quality, so much customized as to be considered "unique". Further evidence of this commitment is the company name: CAP IT, meaning "overcome" and "perform better than...".

CAP IT is going to present its products at the forthcoming trade fair Cibus Tec, 28-31 October in Parma, at Hall 5 – stand L050, at GISI collective area.

Made in stainless steel Aisi 316, the probe is equipped with an open button that allows, by means of the pressure, to close the temperature reading circuit at command.

Temperature reading sensors for sauces

A well-known food company has asked CAP IT to develop a temperature reading sensor for the tubes where sauces pass during the processing stage.

Hence, a real small jewel has been created, a temperature probe featuring rigid connection with mignon head and fixing flange that perfectly meet the reading requirements.

Thermal covers for piping and foodstuff transport

These are modules of thermal covers to be wound around pipes of diameter from 1 inch size.

Each module can reach up to 5 metres' length and can be assembled with other modules whenever heating longer length is necessary.

Running temperature is usually about 30÷50°C, but

