MEMORY NT REGISTRADOR DE TEMPERATURA CERTIFICADO METROLÓGICAMENTE



Conexión WIFI

Display 160x160 px Puerto **USB**

RS485 modbus

4 o 8 **Sondas**

Nube **Gratis**

Zumbador Relé alarma

GPRS opcional **Impresora** opcional

Un solo instrumento Toda la precisión, toda la flexibilidad

- Registrador de temperatura homologado EN 12830/2018 con Wifi, puerto USB y amplia pantalla LCD.
- ✓ Múltiples accesorios: impresora, módulo GPRS interno.
- Primer registrador con sondas disociables, homologadas y con certificado individual.
- **Sondas prolongables** por el instalador.











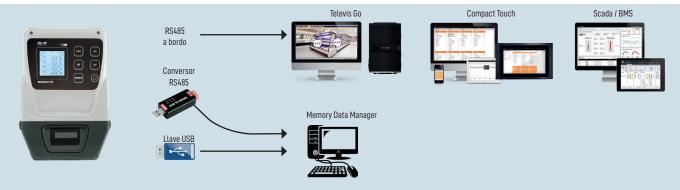
CONECTIVIDAD MEMORY NT EN LA NUBE GRATIS



Memory NT | Registrador de temperatura certificado metrológicamente



CONECTIVIDAD MEMORY NT EN MODO LOCAL





>> Histórico de datos en

ACCESIBLE DESDE WEB



>> Configuración de envio de alarmas por e-mail



DATOS TÉCNICOS	MEMORY NT – CON IMPRESORA
HOMOLOGACIÓN	EN 12830/2018 - Clase de software III / ITC 155/2020 • EN 13485 • EN 13486
SONDAS	Clase 0,5 - IP65 • Resolución: 0,1°C • Rango de temp. de uso y almacenamiento: -55°C a 125°C. Rango de temp. de uso homologado -30°C a +30°C.
CONECTIVIDAD	Integrado: • RS-485 Optoaislado - Protocolo Modbus RTU. • Wi-fi 802.11 b/g/n - Descarga de datos en www.memorynt.com y opcional en servidor de cliente. Opcional (modulo externo): • Módulo GSM / GPRS - Descarga de datos en www.memorynt.com y opcional en servidor de cliente.
ALIMENTACIÓN	12 Vdc ±1% (fuente externa 230Vac/12Vdc incluida)
SALIDA DIGITAL	OUT1 salida SPDT 1/2 HP 8(4) A 250 Vca
CONECTORES	USB para descarga de fichero de datos y carga de configuración
PROTECCIÓN FRONTAL	IP20
DATOS DE HUMEDAD	Funcionamiento / Almacenamiento: 1090 % HR (sin condensación)
DATOS DE TEMPERATURA	Funcionamiento: −5 +40 °C / Almacenamiento: −20 +60 °C
DIMENSIONES	Frontal 221 x 318 mm. Profundidad 107 mm.



REGLAMENTO DE SEGURIDAD DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS REAL DECRETO 552 2019



4. REGISTRO DE TEMPERATURA.

En las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de productos perecederos se deberá controlar la temperatura ambiente de la siguiente manera, con excepción de los productos alimenticios que se regirán por su normativa específica: a) Las cámaras de refrigerados, congelados y ultracongelados con volumen interno inferior a 10 m3, deberán disponer de un termómetro sujeto a control metrológico cuya lectura se llevará a cabo dos veces al día, debiendo la misma registrarse documentalmente.

b) En las cámaras de refrigerados, congelados y ultracongelados con volumen igual o superior a los 10 m3, se instalarán registradores de temperatura que cumplirán en cuanto a documentación, mantenimiento y control con la normativa vigente. c) Si en la cámara de conservación de productos refrigerados estos están sin envasar herméticamente, también contarán con un higrómetro de fácil lectura y calibrado.

> Descargue aquí el RD 552/2019

