

Nuevos Registradores Homologados CAMRegis.H VP2

Los nuevos Registradores Homologados **CAMRegis.H VP2** cumplen con la **Orden ITC/3701/2006**, están diseñados y producidos para su aplicación en todo tipo de instalaciones de frío alimentario y sanitario donde se almacenen productos a temperatura controlada: productos refrigerados durante más de 8 días, productos congelados, ultracongelados y productos farmacéuticos termolábiles.

Los nuevos Registradores **CAMRegis.H VP2** han pasado todos los trámites de homologación y de examen de modelo, para su fabricación y verificación; para ello, en el proceso de fabricación se incluyen precintos físicos y electrónicos, con el fin de garantizar la inviolabilidad de los equipos y constatar que no sean manipulados, lo que permite su instalación de acuerdo con la Ley, con la máxima facilidad y sin necesidad de que los equipos sean sometidos a trámites administrativos.



CAMRegis H sin impresora



CAMRegis Hi con impresora



SOFTRegis H Software

Beneficios del producto

Rentable, porque evita sanciones, le ayuda a reducir el número de mermas en su producto y determinar la estabilidad y validez de sus medicamentos, maximizando el retorno sobre la instalación integral de frío industrial.

Seguro, porque supone el control definitivo para la calidad de los productos alimentarios y sanitarios almacenados, gestionando de forma fiable y segura la cadena del frío para que conserven todas sus propiedades. Además de proporcionarle una mayor tranquilidad frente a futuras inspecciones.

Eficiente, porque le ayuda a ahorrar energía, ser respetuoso con el medio ambiente y por su fácil instalación en sólo 4 pasos, además de su sencillo manejo en la obtención de datos, con validez legal.

Características técnicas

- Pantalla gráfica de grandes dimensiones
- Asistente para la puesta en marcha
- Menús textuales y ayuda en pantalla
- Impresión rápida de la última semana natural
- Impresión de los históricos en formato calendario
- Capacidad de memoria de 3 años (intervalo registro 15 min.)
- Batería interna, con autonomía de 6 horas
- Relés de alarma máxima y mínima
- Zumbador interno
- Posibilidad de compartir impresora hasta 7 equipos
- Precisión de la sonda NTC de $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$

Normativa



Un marco legal para el frío alimentario y sanitario

El no cumplimiento de la normativa puede llegar a suponer sanciones de hasta 60.000 € para la propiedad de la instalación.



La Legislación, plasmada en su **Orden ITC/3701/2006** obliga a las instalaciones de almacenamiento positivo y negativo a tener un Registrador Homologado sometido a Control Metrológico y sujeto a verificación periódica cada dos años.

Los nuevos Registradores Homologados CAMRegis.H VP2 cumplen con la Orden ITC/3701/2006 están sometidos a Control Metrológico y sujetos a verificaciones periódicas, garantizando la legalidad de la instalación.

Adapte su instalación ante este marco legal de seguridad alimentaria y sanitaria.