

Prodotto: RFX Starter Kit (1-10 sonde)

Codice prodotto: 860-170

EAN13: 5024368190888

1. Descrizione generale

Il kit RFX Starter Kit è un sistema wireless di misura temperatura pensato per applicazioni professionali (ristoranti, catering, barbecue commerciali, fumaioli, sous-vide, friggitrice, rotisserie) e per il rispetto di procedure HACCP.

Comprende una unità trasmittente ("RFX MEAT"), una "GATEWAY" per collegamento in rete, e può gestire da 1 fino a 10 sonde (configurabile) fino a un massimo di 50 sonde collegate contemporaneamente al gateway.

2. Caratteristiche tecniche principali

- **Misurazione wireless:** tecnologia radiofrequenza che assicura connessione stabile attraverso spesse pareti, forni, barbecue. Portata a "linea d'aria" di circa 457 m tra sonda RFX MEAT e gateway.
 - **Compatibilità sondaggio:** supporto fino a 50 sonde collegate contemporaneamente al gateway.
 - **Sonda RFX MEAT:**
 - Resiste ad ambienti fino a 100°C.
 - Completamente impermeabile (grado IP69K) e lavabile in lavastoviglie
 - Asta ultra-fine da 5,4 mm, ideale per alimenti delicati.
 - Quattro sensori interni per lettura precisa del cuore del prodotto.
 - **Altre caratteristiche:**
 - Batteria con ricarica rapida: circa 10 minuti di carica per fino a 50 ore di utilizzo.
 - Il kit include anche una sonda ambientale (aria) per misurazione della temperatura ambiente del forno/grill.
 - App gratuita ETI (iOS/Android) + servizio cloud per monitoraggio, grafici, storico, alert alta/bassa temperatura.
 - **Funzioni di trasmissione:** si può scegliere la soglia di invio letture: variazioni di $\pm 1,0$ °C/°F, $\pm 1,5$ °C/°F o $\pm 3,0$ °C/°F. L'intervallo scelto incide sulla durata della batteria.
 - **Certificato:** Il prodotto viene fornito con certificato di calibrazione tracciabile incluso.
-

3. Campo di applicazione

- Cucine professionali, ristorazione collettiva
- Smoker, grill commerciali e operazioni di barbecue
- Processi "sous vide", friggitrice, rotisserie
- Monitoraggio HACCP e ambiente di processo dove si richiede misura affidabile della temperatura senza aprire continui forni/ventole
- Ambienti dove è importante tracciare dati, grafici e alert da remoto

4. Prestazioni e vantaggi

- Permette la misurazione del prodotto senza aprire costantemente il forno o il grill, riducendo dispersioni di calore e migliorando efficienza
 - Connessione wireless robusta che consente monitoraggio remoto via app/smartphone/tablet
 - Multi-sonda fino a 50 unità collegate: utile per operazioni con molti punti di misura
 - Sonda robusta con alta temperatura operativa e grado di protezione elevato (IP69K)
 - Certificazione di calibrazione e predisposizione per audit / conformità HACCP
-

5. Specifiche tecniche

Parametro	Valore / Note
Portata radio (linea d'aria)	Circa 457 m fra RFX MEAT e Gateway
Temperatura max sonda	Fino a 538 °C ambienti
Diametro asta sonda	5,4 mm ultra-fine
Grado di protezione	IP69K – lavabile in lavastoviglie
Batteria / Ricarica	~10 min ricarica → fino a 50 h uso
Numero sonde supportate	Fino a 50 sonde per gateway
Intervallo invio lettura	1.0 °C/°F, 1.5 °C/°F, 3.0 °C/°F
Certificato	Calibrazione tracciabile inclusa

6. Componenti inclusi

- RFX MEAT (sonda wireless)
 - RFX GATEWAY (unità di rete) + alimentatore e cavo USB
 - Sonda aria (Pro-Series Air Probe) e clip supporto griglia
 - Anelli protezione/sgancio per sonde
 - Certificato di calibrazione
-

7. Note per l'installazione e utilizzo

- Posizionare il gateway in ambiente con buona copertura WiFi e senza ostacoli metallici eccessivi che possano disturbare la radiofrequenza.
- Abbinare (pair) la sonda al gateway una sola volta: successivamente l'accoppiamento resta memorizzato.
- Definire l'intervallo di invio lettura in funzione della durata della cottura: per cotture rapide (<5 ore) consigliato 1.0 °C/°F; medio (5–15h) 1.5 °C/°F; lunga (15–65h) 3.0 °C/°F.
- Verificare che la sonda sia inserita correttamente nel cuore dell'alimento, la clip aria sia fissata correttamente alla griglia o all'ambiente da monitorare.
- Utilizzare l'app ETI per impostare alert (alta/bassa temperatura), visualizzare grafici live/historici e accedere al cloud per archiviazione dati.

- Effettuare verifiche periodiche di calibrazione se impiegato in contesti regolamentati HACCP.
-

8. Conformità e certificazione

- Il kit viene fornito con certificato di calibrazione tracciabile incluso: utile per audit e conformità alle normative alimentari.
 - Impiegabile per processi HACCP e sistemi di controllo temperatura in alimenti.
 - Grado di protezione IP69K garantisce elevata resistenza a lavaggio ad alta pressione, ambiente industriale/ristorazione.
-

9. Considerazioni finali

Il RFX Starter Kit rappresenta una soluzione tecnologica avanzata per monitoraggio wireless della temperatura in ambienti professionali legati alla ristorazione e produzione alimentare. L'affidabilità della trasmissione, l'ampia scalabilità (fino a 50 sonde), la robustezza della sonda (alto range termico + IP69K) e la dotazione software (app + cloud) lo rendono uno strumento ideale per ottimizzare i processi, migliorare la qualità del prodotto e supportare la conformità normativa.

