



REFROM
ITALIA

REFRIGERAZIONE INDUSTRIALE

Sede. leg. : Via Marco Partipilo ,38 - 70124 Bari
Sede. Op.: Via Pionieri del Commercio Barese 7/a –
70132 Bari
P.IVA – C.F. 08162700721 – R.E.A.A. BA608811
E-mail commercialefromsrl@gmail.com
Tel: + 39 080 5058966

Integrazione servizi aggiuntivi al controllo FGAS

A seguito delle continue richieste la REFROM ITALIA ha deciso di offrire i seguenti servizio assieme al controllo delle perdite di gas refrigerante attualmente in vigore.

I servizi proposti sono:

- **Controllo e rilascio certificato di controllo temperatura da parte di un tecnico qualificato;**
- **Vendita strumenti per il controllo delle temperatura complete di certificazione di taratura (si offre anche certificato ACCREDIA)**
- **Fornitura ed installazione strumenti di rilevamento perdite di gas refrigerante**

La seguente offerta commerciale è strettamente riservata per i soli clienti che hanno un controllo FGAS attivo.

TIMBRO E FIRMA
Refrom Italia s.r.l

Servizi aggiunti al
Controllo fgas

TIMBRO E FIRMA
per accettazione



REFROM
ITALIA

REFRIGERAZIONE INDUSTRIALE

Sede. leg. : Via Marco Partipilo ,38 - 70124 Bari
Sede. Op.: Via Pionieri del Commercio Barese 7/a –
70132 Bari
P.IVA – C.F. 08162700721 – R.E.A.A. BA608811
E-mail commercialerefromsrl@gmail.com
Tel: + 39 080 5058966

A. CERTIFICATO DI CONTROLLO TEMPERATURA
Riferimento D.P.R. 146 del 16 Novembre 2018

- Secondo quanto indicato nel Regolamento (CE) n. 852/2004 le imprese alimentari al fine di garantire la continuità del freddo devono possedere delle strutture idonee per lo stoccaggio (celle frigo e/o freezer) queste devono essere “progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata”. Con questa frase si vuole precisare che le strutture devono essere dotate di un dispositivo (display) della temperatura visionabile dall'esterno e non attraverso un termometro portatile (controllo manuale).
- Eccetto qualche singolarità quale il trasporto degli alimenti surgelati e lo stoccaggio di questi nei locali di deposito e nei punti vendita (Regolamento (CE) 37/2005) non esistono specifiche imposizioni inerenti le modalità di riscontro delle temperature.
- Precisato quanto sopra esposto appare evidente che il monitoraggio delle temperature inerenti il controllo della catena del freddo all'interno dei locali di deposito e/o di esposizione delle imprese alimentari deve essere attuato da un addetto (adeguatamente istruito in merito) a periodi regolari (come indicati nel Piano H.A.C.C.P. dell'impresa). Questi periodi (generalmente 2-3 volte al giorno) dipendono dallo studio dei pericoli (soprattutto di natura microbiologica) e dall'attenta valutazione dei rischi che il consulente/dipendente Biologo ha preliminarmente effettuato.
- Ovviamente questi controlli vanno costantemente registrati su apposite schede (le quali, salvo diverse disposizioni, si consiglia di conservarle per almeno 2-3 anni) e vanno previste le eventuali “azioni correttive” qualora le temperature monitorate non dovessero rispettare le disposizioni di legge (es. nel caso di desurgelazione dei prodotti alimentari per interruzione della corrente elettrica o per guasto delle apparecchiature).



TIMBRO E FIRMA
Refrom Italia s.r.l

Servizi aggiunti al
Controllo fgas

TIMBRO E FIRMA
per accettazione



- **Si consiglia di elaborare ed implementare anche uno specifico Piano di Manutenzione e Taratura** di tutte le attrezzature ed apparecchiature adoperate nell'impresa alimentare compresi i sistemi di rilevazione delle temperature delle celle frigorifere e freezer. In questo Piano vi deve essere indicato per ogni attrezzatura almeno ogni quanto va effettuata la manutenzione e la taratura e a quale azienda specializzata va affidato tale incarico. Ovviamente i risultati di tali operazioni vanno conservati come le altre registrazioni.
- Qualora ci dovessero essere dei particolari dubbi in merito agli argomenti sopra esposti si consiglia di consultare il personale dell'Autorità di controllo locale competente (ASL, NAS, ecc.).

CONTROLLI

- I controlli possono essere gestiti direttamente dal nostro ufficio commerciale il quale con cadenza annuale provvederà ad organizzare l'intervento di controllo da parte di un nostro tecnico il quale provvederà alla verifica delle temperature e al rilascio di un rapportino d'intervento. Successivamente entro 48h vi verrà rilasciato il certificato di controllo delle temperature ed il rilascio del certificato di taratura dello strumento utilizzato.



PREZZO FINO A 4 UTENZE € 250,00 Oltre IVA	➔	€ 180,00 Oltre IVA
PREZZO FINO A 8 UTENZE € 500,00 Oltre IVA	➔	€ 330,00 Oltre IVA
PREZZO OLTRE 8 UTENZE € 750,00 Oltre IVA	➔	€ 510,00 Oltre IVA



B. STRUMENTO CAMPIONE PER VERIFICA TEMPERATURA INTERNO CELLA

Articolo 184 T3

Con l'articolo 184 T3 è possibile monitorare la temperatura degli alimenti sia in fase di stoccaggio cella e sia durante il suo trasporto infatti a destinazione, basta uno sguardo al display o ai LED per capire se i valori limite configurati sono stati rispettati. Per ottenere informazioni dettagliate, è sufficiente collegare il logger a un PC: viene immediatamente generato un report in formato PDF con tutti i dati rilevanti. Per poter lavorare in modo ancora più efficiente e comodo con i data logger, tutti i file e le informazioni necessarie sono memorizzati direttamente e in modo sicuro nell'articolo 184 T3:

La memoria dei valori di misura ha una capacità di 40000 valori di misura.

La frequenza di misurazione è liberamente selezionabile da 1 minuto a 24 ore.

La batteria ha una durata di 500 giorni che potrà essere sostituita con facilità dall'utente finale.

conforme alle norme GxP, 21 CFR Parte 11, HACCP ed EN 12830.

Vantaggi:

- Chiaro indicatore di allarme - Con un semplice sguardo al display o ai LED è sufficiente per conoscere il superamento dei valori limite durante la fase di trasporto
- Il bottone "Start" inizia a registrare i dati. Il bottone "Stop" interrompe la registrazione.
- Configurazione semplicissima, viene salvato un file di configurazione che rende il procedimento elementare: niente download, né installazione, né interfaccia utente o costi aggiuntivi.
- Comoda lettura dati. Appena il data logger viene collegato all'interfaccia USB di un pc si genera automaticamente un report in PDF con i dati di trasporto. Adatto ad un archivio a lungo termine secondo gli standard PDF.
- Sicuro dal punto di vista informatico -I data logger 184 T3 funzionano in modo sicuro senza installazione o download di software, in modo che i problemi informatici non vengano innescati né dal firewall né dall'antivirus.

Specifications

Product type:	User-programmable temperature data logger	Display medium:	LCD Display
Mode of operation:	Electronic	Weight	45g
Minimum temperature:	-35°C	Main material:	ABS
Maximum temperature:	+70°C	Dimensions:	97 X 12 X 40 mm



Facile programmazione e reporting senza bisogno di altro software (plug and play)

MECHANICAL AND ELECTRONIC DEVICES ONLY

Accuracy:	-/+ 0.5 °C	Min logging interval:	1 minute
Power source:	Replaceable Battery	Alarm type:	Not applicable
Battery type:	CR2450 3V	User interface:	2 buttons, 3 LED, 1 display
Battery shelf life:	10 years	Programmability:	User programmed
Activated life:	3 months	IP rating:	IP67
Memory capacity:	40,000 datapoints		



PREZZO	€ 220,00 Oltre IVA	➔	€ 175,00 Oltre IVA
CERTIFICATO ACCREDIA*		➔	€ 195,00 Oltre IVA
*Il certificato dovrà essere rinnovato ogni 12mesi			

TIMBRO E FIRMA
Refrom Italia s.r.l

Servizi aggiunti al
Controllo fgas

TIMBRO E FIRMA
per accettazione



C. IMPIANTO DI RILEVAZIONE FUGHE PER L'ADEGUAMENTO ALLE NUOVE NORME F-GAS

A seguito delle continue riduzioni delle quote di mercato dei gas refrigeranti che comporta un aumento progressivo del prezzo la Refrom Italia ha individuato un valido partner per la fornitura di sistema di rilevazione delle perdite di gas refrigerante.

Vantaggi

- Rapido riscontro di eventuale fuoriuscita di gas refrigerante;
- Prevenire fermi improvvisi che vanno ad interrompere la catena del freddo;
- Riduzione del numero dei controlli fgas come riportato nel contratto in vigore comportando un risparmio economico sullo stesso.

A) Si prevede la fornitura e posa in opera di una centralina di rilevamento fughe multicanale completa di collegamenti elettrici



Caratteristiche tecniche:

Alimentazione	110 - 230 Vac (-20% / +5%) 50Hz
Batteria di back-up	1 x 12V 7A/h (Opzionale)
Uscita alimentazione	13.8 Vdc
Ingressi	4 Ingressi analogici 4-20mA, espandibili a 8 con l'apposita scheda espansione PL4/ESP
Uscite	5 relè: 3 associati alle soglie di allarme, uno al guasto e uno liberamente programmabile Collegando la scheda PL4/ESP sono disponibili 16 uscite O/C, trasformabili in relè.

B) Fornitura e posa in opera di sensori di rilevamento fughe (uno per ogni gruppo frigorifero) di serie industriale Smart3G completi di collegamenti elettrici



L'elemento sensibile è alloggiato nella testa in acciaio inossidabile. Per la rilevazione di sostanze infiammabili, **gas refrigeranti** e anidride carbonica viene usato il **senso infrarosso**, non suscettibile ad avvelenamenti e con un'elevata selettività.

Il rilevatore ha un'alimentazione 12-24 Vdc, in uscita ha un segnale 4-20 mA e tre relè. Come optional può essere aggiunta la comunicazione seriale RS485.

La custodia è in alluminio con un ingombro totale di 145 x 187 x 108 mm. Tutti gli ingressi sono filettati con filettatura 3/4" NPT.

Il rilevatore è anche certificato secondo lo schema internazionale IECEx e marcato: Ex db IIC T5 Gb

Caratteristiche:

Sensore	Infrarosso
Vita stimata del sensore	> 5 anni
Gas rilevati	Gas infiammabili, gas refrigeranti , CO ₂
Fondo scala	0 - 100% LFL gas infiammabili 0 - 2000 ppm gas refrigeranti



PREZZO DA CONCORDATE IN BASE ALLA FATTIBILITA' ED ALLE CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE