YaliTech®
INSTRUMENTS
FOOD & WATER

SOLUCIONES PARA

Agricultura y **Postcosecha**

Tecnología de monitoreo, control y dosificación para una producción más eficiente y segura



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	3
EL RECORRIDO DE LA FRUTA	4
LO QUE PIDEN LAS AUDITORÍAS	5
SUELO Y AGUA DE RIEGO	6
NUTRIENTES Y FERTIRRIEGO	7
FERTIRRIEGO	8
TEMPERATURA EN RECEPCIÓN	9
CONTROL HACCP	10
TERMÓMETROS ROBUSTOS	11
AGUA DE PROCESO	12
CONTROL EN LÍNEA	13
VERIFICACIÓN DEL SANITIZANTE	14
LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE PLANTA	15
DOSIFICACIÓN	16
CÁMARA Y FRÍO	17
DESPACHO	18
TRANSPORTE Y CADENA DE FRÍO	19
AGUAS RESIDUALES (RILES)	20
SOFTWARE Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL	21
VERIFICACIÓN, CALIBRACIÓN Y SERVICIOS	22
QUÉ MEDIR EN CADA ETAPA	23

Introducción

La calidad de la fruta se construye en el huerto y se defiende después de la cosecha.

Desde el análisis del suelo y el agua de riego hasta el despacho en cadena de frío, cada etapa del proceso productivo deja su huella en la condición, la inocuidad y la vida útil de la fruta.

A diferencia de otros alimentos, la fruta sigue viva después de cosechada: respira, pierde agua y continúa madurando. La postcosecha no puede mejorar la calidad con que la fruta llega del campo, solo conservarla. Por eso el lavado, la desinfección y el enfriamiento se controlan midiendo variables como el desinfectante activo, el pH, el potencial redox (ORP), la temperatura y la humedad relativa.

Medir bien permite reducir pérdidas, optimizar el uso de agua y productos químicos, y dejar el registro que piden las auditorías de inocuidad y los mercados de destino.

La cereza muestra por qué importa: es sensible al calor y a la pérdida de agua, y Chile exportó 626.014 toneladas en la temporada 2024/25. A lo largo del catálogo la usamos como ejemplo, pero las soluciones sirven para cualquier fruta: uva de mesa, arándano, ciruela, manzana y más.

En las páginas siguientes se presentan las etapas del proceso, los parámetros que conviene controlar en cada una y las soluciones de monitoreo, control y dosificación que YaliTech pone a disposición del sector.

14%

de los alimentos producidos se pierde entre la cosecha y la venta minorista

Fuente: FAO, El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019.

¿Qué se mide y por qué?

pH

Condiciona la disponibilidad de nutrientes en el riego y la eficacia del cloro en el agua de lavado.

Conductividad eléctrica

Indica la concentración de sales y nutrientes en el agua de riego y en la solución de fertirriego.

Temperatura de pulpa

Muestra cuánto calor de campo trae la fruta y si el frío llegó realmente al producto.

Desinfectante activo

Cloro libre, ácido peracético, dióxido de cloro u ozono: la dosis que protege el agua de proceso.

Potencial redox (ORP)

Refleja el poder oxidante del agua y permite seguir la desinfección en tiempo real.

Humedad relativa

Regula la deshidratación de la fruta en cámara. En cereza, ayuda a mantener verde el pedicelo*.

*UC Davis Postharvest Technology Center: la humedad alta es especialmente importante para mantener el color verde del pedicelo.

El recorrido de la fruta

Del huerto al despacho, la fruta pasa por nueve etapas. En cada una hay variables que definen el resultado final, y medirlas es el primer paso para controlarlas.

EN EL CAMPO

1. **SUELO Y AGUA DE RIEGO**
   El pH y la conductividad del suelo y del agua definen el manejo de toda la temporada.
   Se mide **pH y conductividad** — pág. 6

2. **PLANTACIÓN**
   Los análisis iniciales quedan como línea base para comparar en el tiempo.
   Se mide **pH y humedad del suelo** — pág. 6

3. **RIEGO Y FERTILIZACIÓN**
   Los nutrientes viajan en el agua de riego; la savia muestra cuánto absorbe la planta.
   Se mide **Nutrientes, pH y CE** — pág. 7–8

4. **COSECHA**
   La fruta llega con calor de campo, y los golpes son puerta de entrada para pudriciones.
   Se mide **Temperatura de pulpa** — pág. 9

EN EL PACKING

5. **RECEPCIÓN**
   La temperatura de pulpa indica cuánto calor de campo hay que retirar.
   Se mide **Temperatura de pulpa** — pág. 9–11

6. **HIDROCOOLER Y LAVADO**
   El desinfectante evita que el agua traspase contaminación de una fruta a otra.
   Se mide **Desinfectante, pH y ORP** — pág. 12–14

7. **SELECCIÓN Y EMBALAJE**
   Correas, cepillos y bins se limpian y sanitizan para no contaminar la fruta.
   Se mide **Sanitizante** — pág. 15–16

8. **PREFRÍO Y CÁMARA**
   Bajar rápido la temperatura y mantenerla estable reduce la respiración y la deshidratación.
   Se mide **Temperatura y humedad** — pág. 17

9. **DESPACHO Y TRANSPORTE**
   Una interrupción de la cadena de frío no se recupera.
   Se mide **Temperatura con registro** — pág. 18–19

Además: aguas residuales (RILES) pág. 20 · software y verificación págs. 21–22 · resumen **pág. 23**

Lo que piden las auditorías

Cada mercado tiene su norma, pero todas preguntan lo mismo: ¿cómo lo mediste y dónde está el registro?

Exportar fruta exige demostrar que el agua estuvo bajo control, que la temperatura se mantuvo y que los equipos de medición estaban verificados. Esta página resume lo que piden las principales normas y en qué parte del catálogo encuentras cómo cumplirlo.

GLOBALG.A.P.

IFA v6, frutas y hortalizas

LO QUE PIDE

- Termómetros y medidores de pH verificados de rutina y calibrados al menos una vez al año, cuando aplica.
- Agua de postcosecha analizada al menos una vez por temporada, con calidad microbiológica de agua potable.
- Agua tratada o recirculada con monitoreo documentado y cambio según pH, eficacia del desinfectante y turbidez.

CÓMO LO RESUELVES

Agua de proceso · pág. 12 | Control en línea · pág. 13 | Sanitizante · pág. 14 | Calibración · pág. 22

BRCGS

Food Safety, Issue 9

LO QUE PIDE

- Un sistema de monitoreo para cada punto crítico de control (cláusula 2.10).
- Calibración y control de los equipos de medición y monitoreo (cláusula 6.4).
- Registros completos y bien mantenidos (cláusula 3.3).

CÓMO LO RESUELVES

HACCP · pág. 10 | Software · pág. 21 | Calibración · pág. 22

FSMA

Estados Unidos

LO QUE PIDE

- Agua de postcosecha: calendario de cambio del agua recirculada, revisión visual y monitoreo de su temperatura (21 CFR 112.48).
- Transporte: el embarcador fija por escrito la temperatura, incluido el prefrío, y el transportista debe poder demostrar que la mantuvo (21 CFR 1.908).

CÓMO LO RESUELVES

Agua de proceso · pág. 12 | Despacho · pág. 18 | Transporte · pág. 19

SAG · CEREZA A CHINA

Lineamientos SAG 2024

LO QUE PIDE

- Planta de embalaje registrada y en el listado autorizado por el SAG.
- Trazabilidad por códigos CSG y CSP en cajas y guías de despacho.
- Cereza embalada a cámara de frío inmediatamente después del embalaje.

CÓMO LO RESUELVES

Cámara · pág. 17 | Despacho · pág. 18 | Software · pág. 21

En el fondo, todas piden:

1. **Medir** con equipos verificados
2. **Registrar** cada control, sin papel
3. **Demostrar** ante el auditor o el cliente

Resumen referencial; consulta siempre la versión vigente de cada norma.
Fuentes: GLOBALG.A.P. IFA v6 Smart FV (13.01, 30.05.01, 30.05.04–06) · BRCGS Food Safety Issue 9 · FDA, 21 CFR 112.48 y 1.908 · SAG, Lineamientos para exportación de cerezas a China (2024).

Suelo y agua de riego

Todo parte antes de plantar. Conocer el suelo y el agua de riego permite definir el manejo de la temporada y evitar problemas que después no se corrigen en la planta.

En el campo, las decisiones se toman con datos inmediatos. YaliTech ofrece medidores portátiles que entregan resultados en segundos, directamente en el suelo o en el agua de riego.

Salinidad del agua de riego · conductividad eléctrica (CE)

Sin restricción	Ligera a moderada	Severa
menos de 0,7 dS/m	0,7 a 3,0 dS/m	más de 3,0 dS/m

Restricción de uso según salinidad. Fuente: FAO, Estudio de Riego y Drenaje N.º 29.



Cód. BP 310

Medidor de Humedad y Conductividad en suelos

Humedad, conductividad y temperatura en la zona de raíces, sin sacar muestras.

Humedad	Conductividad	Temperatura
5–70 %	**0–15 EC**	**5–40 °C**
±5 %	en la zona de raíces	±1 °C

Lo que gana tu operación

- **Riego justo:** muestra si se riega de más o de menos
- **Sin laboratorio:** lectura directa con sondas de 200 mm
- **Datos en el celular:** guarda y compara lecturas vía Bluetooth

Para suelo, coco y mezclas en contenedores desde 2 L. No apto para perlita pura.



Cód. BP 130

Soil pH Pen

- **En terreno:** suelo, sustrato o solución
- **Resistente:** totalmente sumergible
- **Confiable:** compensa la temperatura
- **Dos datos:** pH y temperatura a la vez
- **Simple:** calibración en 2 puntos

pH **0–14** · **±0,1** · Temp. **±1 °C**



Cód. BP 320

Soil pH Meter

- **Suelos firmes:** punta reforzada
- **Llega más lejos:** cable de 2 m
- **Menor costo:** sonda reemplazable
- **Sin olvidos:** aviso a los 30 días
- **Completo:** con barrena y soluciones

pH **0–14** · **±0,1** · Temp. **±1 °C**

Kit para esta etapa: diagnóstico de suelo

Medidor de Humedad y Conductividad (BP 310) + Soil pH Pen (BP 130): agua, sales y pH del suelo en terreno.

Nutrientes y fertirriego

Del agua de riego a la hoja: lo que la planta recibe, se puede medir y dosificar con precisión.

Medir el agua, la solución nutritiva, la savia y la hoja permite ajustar la fertilización con datos y no por calendario. Inyectar en proporción al caudal mantiene la solución estable toda la temporada.

Agua de riego y solución nutritiva



Cód. BP 100

OnePen

- **3 en 1:** pH, CE y temperatura
- **Precisa:** pH ±0,05
- **Dura más:** sonda reemplazable
- **Sumergible:** protección IP68
- **Conectada:** datos al celular

pH **resolución 0,01**
CE **±0,1 EC**



Cód. BP 110

pH PenPlus

- **Dura más:** sonda reemplazable
- **Sumergible:** protección IP68
- **Sin olvidos:** aviso a los 30 días
- **Dos datos:** pH y temperatura
- **Fácil de leer:** pantalla retroiluminada

pH **0–14 · ±0,1**
Temperatura **±1 °C**

Para agua de riego y solución nutritiva.



Cód. BP 120

Conductivity Pen

- **Listo para usar:** calibrado de fábrica
- **Flota:** no se pierde en el estanque
- **Sumergible:** a prueba de agua
- **Confiable:** compensa la temperatura
- **Varias escalas:** EC, ppm 500 y 700

CE **0–10,0 · ±0,1**
Temperatura **±1 °C**

Suelo, agua y savia en unas gotas



LAQUAtwin

6 medidores de bolsillo, uno por parámetro

- **En terreno:** sin laboratorio
- **Pocas gotas:** agua, suelo o savia
- **Resistente:** protección IP67
- **Uno por parámetro:** compra solo lo que usas
- **Simple:** calibración en terreno
- **Para savia:** kit NO_3-11C (3200689163)

Medidor	Mide	Rango	Precisión	Cód.
pH-11 / 22 / 33	pH	0–14	±0,1 (11) · ±0,01 (33)	3999960122 / 123 / 124
EC-11 / 22 / 33	Conductividad	0–199,9 mS/cm	±2 % FS	3999960125 / 126 / 127
NO_3-11	Nitrato	1,4–2.200 ppm (NO_3-N)	—	3200689162
K-11	Potasio	2–9.900 ppm	—	3200689160
Ca-11	Calcio	4–9.900 ppm	—	3200689161
Na-11	Sodio	6–9.900 ppm	—	3200689159

Todos IP67. Fuente: HORIBA, manuales LAQUAtwin.

Fertirriego

Inyectar en proporción, vigilar en línea y corregir a tiempo.

En el fertirriego, los nutrientes viajan disueltos en el agua de riego. Inyectarlos en proporción al caudal y vigilar el pH y la conductividad en la línea mantiene la solución estable toda la temporada. La hoja confirma si la planta realmente los aprovecha.

Monitoreo y Control en línea



Cód. BP 200 / 210

Guardian Monitor Inline

- **Directo en la línea:** hasta 7 bar
- **Aviso inmediato:** alertas al celular
- **Menos rondas:** vigila día y noche
- **Tres datos:** pH, CE y temperatura
- **Tendencias:** historial en la app

pH **0–14 · ±0,1**
CE **0–5,0 EC · ±0,1**



Cód. BP 410

Pro Controller Wi-Fi

- **Automático:** corrige pH y nutrientes
- **Hasta 12 nutrientes:** con dosificadores
- **Seguro:** bloqueo contra sobredosis
- **Retoma solo:** tras un corte de luz
- **Conectado:** control desde el celular

pH **±0,1 · CE ±0,1**
Ajuste **en pasos de 0,1 pH y 0,1 EC**



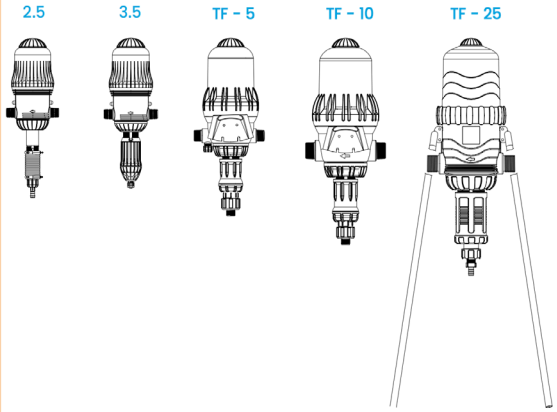
Cód. A1RT-206

SPAD-502 Plus

- **No destructivo:** no corta la hoja
- **Rápido:** lectura en unos 2 s
- **Ajusta el N:** según la clorofila
- **Tendencias:** promedia 30 lecturas
- **Preciso:** ±1,0 SPAD (0 a 50)

Área **2 × 3 mm**
Rango **–9,9 a 199,9 SPAD**

Dosificación proporcional



MixRite

Para fertirriego y químicos en el agua · código según modelo y % de dosificación

- **Sin electricidad:** presión del agua
- **Resistente:** Hastelloy y Viton
- **Dosis estable:** según el caudal
- **Para químicos:** ácidos y productos

Modelo	Caudal	Presión	Conexión
MixRite 2.5	10–2.500 L/h	0,2–8 bar	3/4"
MixRite 3.5	10–3.500 L/h	0,2–8 bar	3/4"
MixRite TF5	0,1–5 m³/h	1–8 bar	1"
MixRite TF10	0,1–10 m³/h	1–8 bar	1½"
MixRite TF25	0,2–25 m³/h	1–8 bar	2"

Kit para esta etapa: fertirriego bajo control
OnePen (BP 100) + LAQUAtwin NO_3 y K + Guardian Monitor Inline + Pro Controller Wi-Fi (BP 410) + MixRite según caudal.

Temperatura en recepción

El frío protege la fruta solo cuando llega a la pulpa.

La temperatura es el factor que más influye en la vida de postcosecha. Medir la pulpa al recibir la fruta y durante el enfriamiento confirma que el frío llega al producto, y no solo al aire de la cámara.

★ Destacado



Cód. 235417 · 6 colores

Thermapen ONE

El termómetro de pincho más rápido para recepción y control de pulpa.

Lectura	Precisión	Protección
1 segundo	±0,3 °C	IP67

Lo que gana tu operación

- **Más controles por turno:** la lectura llega en 1 segundo
- **Respaldo para auditorías:** certificado de calibración trazable incluido
- **Higiene:** protección antimicrobiana Biomaster en la carcasa
- **Inversión duradera:** garantía de 5 años y pantalla que gira sola

Rango −49,9 a 299,9 °C. Precisión ±0,3 °C entre −19,9 y 119,9 °C. Termopar tipo K.

Más opciones para la recepción



Cód. YE 401

ThermaStick

- **Siempre a mano:** de bolsillo
- **Responde rápido:** punta de Ø1,6 mm
- **Lavable:** protección IP66
- **Higiénico:** carcasa Biomaster

Rango **−49,9 a 299,9 °C**
Precisión **±0,5 °C (−10 a 100 °C)**



Cód. YA 910

TempTest 1

- **Respaldo:** certificado trazable incluido
- **Rápido:** lectura en 3 segundos
- **Preciso:** ±0,4 °C
- **Sumergible:** IP67 y Biomaster

Rango **−49,9 a 299,9 °C**
Precisión **±0,4 °C (−49,9 a 199,9 °C)**



Cód. YA 305

ThermaLite

- **Verificable en planta:** CalCheck a 0,0 °C
- **Respaldo:** certificado trazable incluido
- **Higiénico:** carcasa Biomaster
- **Lavable:** protección IP66

Rango **−40 a 300 °C**
Precisión **±0,5 °C (−10 a 100 °C)**



Cód. YA 275

Waterproof YA 275

- **Sumergible:** protección IP66/67
- **Control HACCP:** memoria máx./mín.
- **Larga duración:** batería de 5.000 h
- **Preciso:** ±0,5 °C (−9,9 a 99,9 °C)

Rango **−49,9 a 199,9 °C**
Sonda **Ø2,5 × 122 mm**

6×

respira una cereza a 20 °C que a 0 °C: enfriarla rápido protege su calidad.

22–28 vs. 3–5 mL CO_2/kg·h · UC Davis

626.014 t

de cereza fresca exportó Chile

Temporada 2024/25 · Frutas de Chile

Control HACCP

Precisión en todo el rango de trabajo, con respaldo para la auditoría.

En un punto crítico de control, la medición debe ser precisa, repetible y demostrable. Un termómetro de sondas intercambiables mide pulpa, agua o aire con el mismo equipo, y su certificado respalda cada registro.

★ Destacado



Cód. YT 041

Therma 22 Plus

Termómetro HACCP de sondas intercambiables, para planta y cámara.

Precisión del sistema	Protección	Batería
±0,5 °C	IP66/67	7.500 h

Lo que gana tu operación

- **Precisión en todo el rango:** ±0,5 °C entre −49,9 y 149,9 °C
- **Respaldo para auditorías:** certificado trazable incluido (UKAS opcional)
- **Dos tipos de sonda:** termopar T y termistor · Biomaster
- **Control HACCP:** registra máxima y mínima

Se vende sin sonda. Rango: termopar T −199,9 a 400 °C; termistor −39,9 a 149,9 °C.

¿Por qué el Therma 22 Plus?

Frente a un termómetro HACCP equivalente del mercado

	Therma 22 Plus	Alternativa habitual
Precisión ±0,5 °C	de −49,9 a 149,9 °C	solo de 0 a 70 °C
Batería	7.500 h	5.000 h
Protección antimicrobiana	Biomaster en la carcasa	no declara
Certificado trazable	incluido (UKAS opcional)	no declara

Comparación según las fichas técnicas publicadas por cada fabricante. Precisión del sistema (instrumento más sonda).

Sondas compatibles



Cód. 177100

Sonda de aguja

- **Fruta blanda:** aguja de Ø2,6 mm
- **Muy precisa:** ±0,2 °C (−20 a 70 °C)
- **Sumergible:** protección IP67

Tipo **termopar T · Ø2,6 × 130 mm**
Rango **−75 a 250 °C**



Cód. 174166

Sonda de termistor

- **Resistente:** para trabajo diario
- **Rápida:** respuesta en menos de 5 s
- **Precisa:** ±0,4 °C (−20 a 100 °C)

Tipo **termistor · Ø3,3 × 130 mm**
Rango **−40 a 150 °C**

Termómetros robustos

Hechos para el trabajo diario en planta y cámara.

Agua, golpes y lavados constantes: en el packing, un termómetro tiene que aguantar el ritmo de la temporada sin perder precisión. Estos equipos combinan protección, larga duración de batería y respaldo para la auditoría.



Cód. 221900

Therma K Metal

- **El más resistente:** carcasa de aluminio
- **Sumergible:** protección IP67
- **Respaldo:** certificado incluido
- **Higiénico:** Biomaster

Precisión **±0,4 °C ±0,1 %**
Batería **10.000 h**



Cód. YM 101

Therma Waterproof

- **Se lava al chorro:** IP66/67
- **Control HACCP:** máx./mín. y retención
- **Respaldo:** certificado incluido
- **Higiénico:** Biomaster

Precisión **±0,4 °C ±0,1 %**
Batería **10.000 h**



Cód. 226040

Therma 20

- **Precisión HACCP:** ±0,4 °C
- **Larga duración:** batería de 20.000 h
- **Respaldo:** certificado incluido
- **Higiénico:** Biomaster

Sensor **termistor**
Rango **−39,9 a 149,9 °C**



Cód. YO 022

Therma Diferencial

- **Dos puntos a la vez:** 2 canales
- **Compara:** pulpa contra agua o aire
- **Avisa:** alarma alta y baja sonora
- **Protegido:** IP65

Precisión **±0,4 °C ±0,1 %**
Canales **2 independientes**



Cód. YO 018

Food Check

- **Listo para usar:** incluye sonda
- **Preciso:** ±0,4 °C
- **Amplio rango:** −49,9 a 299,9 °C
- **Larga duración:** 10.000 h

Sonda **de penetración incluida**
Uso **recepción y proceso**



Cód. YO 061

Therma Elite

- **Compensa la sonda:** ajuste de ±2 °C
- **Fácil de leer:** retroiluminado
- **Preciso:** ±0,4 °C ±0,1 %
- **Larga duración:** 10.000 h

Ajuste **offset de sonda ±2 °C**
Pantalla **retroiluminada**

Sondas tipo K



Cód. 143162

Sonda robusta

Tipo K · Ø3,3 × 130 mm · −75 a 250 °C

- **Trabajo pesado:** uso diario
- **Sumergible:** IP67
- **Precisa:** ±0,5 °C (0 a 100 °C)

Para termómetros con entrada tipo K.



Cód. 123160

Sonda general

Tipo K · Ø3,3 × 130 mm · −75 a 250 °C

- **Para todo uso:** líquidos y sólidos
- **Rápida:** menos de 3 s
- **Precisa:** ±0,5 °C (0 a 100 °C)

Para termómetros con entrada tipo K.

Agua de proceso

El agua puede limpiar la fruta o contaminarla: hay que medirla.

Del pozo al hidrocooler y a la línea de lavado, la misma agua pasa por miles de frutas. Su eficacia depende de factores que se pueden medir: el desinfectante activo, el pH, el potencial redox y la carga orgánica.

Agua de pozo

Antes de entrar a la planta

Su calidad define todo el proceso que viene después.

SE MIDE

pH · conductividad · turbidez

Análisis de laboratorio al menos una vez por temporada (GLOBALG.A.P.).

Hidrocooler

Agua fría que se recircula

Enfría la fruta, pero el agua pasa por miles de frutas.

SE MIDE

desinfectante · temperatura · turbidez

Calendario de cambio y monitoreo de temperatura (FSMA, 21 CFR 112.48).

Lavado

Agua en contacto con la fruta

El desinfectante evita que el agua contamine de una fruta a otra.

SE MIDE

desinfectante · pH · ORP

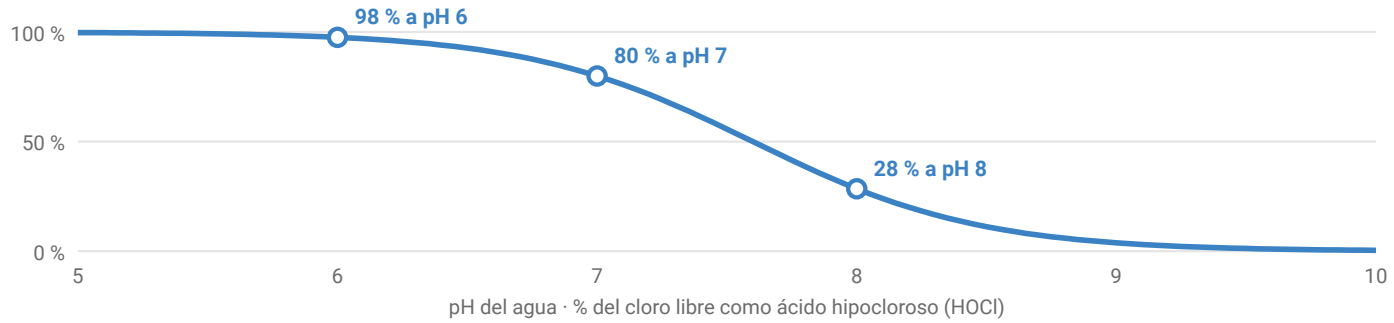
Monitoreo documentado del agua tratada (GLOBALG.A.P.).

Lo que podemos medir

Parámetro	Por qué importa	En línea	En terreno
Cloro libre	La forma activa del desinfectante	✓	✓
Ácido peracético	Alternativa al cloro	✓	✓
Dióxido de cloro	Depende menos del pH que el cloro	✓	✓
Ozono	Oxidante que se descompone en oxígeno	✓	–
pH	Define cuánto cloro está activo	✓	✓
Potencial redox (ORP)	Poder desinfectante en tiempo real	✓	✓
Turbidez	Carga orgánica que consume desinfectante	✓	✓
Temperatura	Riesgo de infiltración en la fruta	✓	✓

En línea: paneles con sondas (pág. 13). En terreno: fotómetro, tiras y lector de tiras (pág. 14), pH y ORP de bolsillo, termómetros (págs. 9–11).

¿Por qué medir el pH? Sobre pH 7 el cloro pierde rápido su forma activa



Curva teórica de equilibrio (pKa ≈ 7,6 a unos 20 °C; varía con la temperatura). Fuente: Suslow, UC Davis.

Control en línea

Medir en continuo para corregir a tiempo.

En una línea de lavado las condiciones cambian con cada lote: sube la carga orgánica, el desinfectante se consume y el pH se mueve. Un panel en línea mide sin pausa y corrige la dosis antes de que el agua salga de control.

1. **Mide** — pH, ORP y desinfectante en forma continua
2. **Compara** — con el valor fijado por el operador
3. **Dosifica** — la bomba ajusta la dosis sola
4. **Agua bajo control** — desinfectante en rango, con alarma si se sale



Paneles de control en línea

Medición, controlador y bombas en un panel preensamblado, listo para conectar.

Lo que gana tu operación

- **Corrige solo:** compara con el valor fijado y ajusta la dosis
- **Todo en uno:** sonda, controlador y bomba integrados
- **Aviso a tiempo:** alarmas cuando un valor sale de rango
- **Datos a distancia:** conexión opcional a la nube

Mide **pH 0–14 · ORP · cloro libre con sonda amperométrica (0,05 a 20 ppm)**
Bombas **DLX hasta 20 L/h y 20 bar · eOne 1–30 L/h con alarmas de presión**

Configuraciones

Configuración	Mide	Cód. de referencia
pH-Rx	pH y potencial redox (ORP)	QPA5V11012
Cl	Cloro libre	QPT30700362
pH-Cl	pH y cloro libre	QPA6V10312
pH-Rx-Cl	pH, ORP y cloro libre	QPA8K11312
PAA	Ácido peracético (0–200 ppm)	QPA 3F000 12

A pedido: cloro total, dióxido de cloro, ozono, peróxido de hidrógeno, turbidez y temperatura.

El código final depende del rango de la sonda y del controlador; te ayudamos a configurarlo.

¿Tu agua trabaja con más de 20 ppm de cloro?
Supera el rango de las sondas de cloro: el control se hace con ORP y pH (panel pH-Rx), que reflejan el poder desinfectante real.

Kit para esta etapa: lavado bajo control
Panel pH-Rx-Cl en la línea + verificación en terreno con fotómetro o tiras (pág. 14) para el registro de auditoría.

Verificación del sanitizante

El panel corrige; la verificación deja el respaldo.

El operador confirma en terreno lo que mide el sistema y deja registro de cada control. Con lectores y fotómetros que guardan e imprimen los resultados, la auditoría se responde con datos y no con planillas.

Gestión de datos
Memorias con respaldo BPL y exportación a PC

Reportes
Impresión inmediata o descarga de resultados

Menos carga operativa
Lectura automática: sin interpretar colores a ojo

Lectores y fotómetros

Cód. 91346



QUANTOFIX Relax

- **Lectura objetiva:** sin leer colores a ojo
- **Registro impreso:** impresora integrada
- **Memoria:** 200 mediciones
- **Rápido:** hasta 50 tiras por hora
- **Exporta:** USB y lector de códigos

Lee **tiras QUANTOFIX y pH-Fix**
Energía **red o 6 pilas AA**

Cód. 919250



PF-12 Plus

- **Versátil:** más de 100 tests
- **Carga orgánica:** turbidez 1–1.000 NTU
- **Respaldo BPL:** 1.000 resultados
- **Resistente:** IP68, a prueba de agua
- **Exporta:** datos por USB

Mide **cloro, DQO, turbidez y más**
Tipo **fotómetro portátil**

Cód. 919750



NANOCOLOR Advance

- **Completo:** más de 200 tests
- **Calidad BPL:** 1.000 datos + 1.000 CC
- **Sin errores:** reconoce el test solo
- **Conectado:** USB y LAN
- **Portátil:** batería integrada · IP67

Tipo **espectrofotómetro 340–800 nm**
Turbidez **1–1.000 NTU**

Tiras reactivas



Cloro libre rango alto

0–120 ppm	CS 0022
0–750 ppm	CS 0024
0–800 ppm	3031



Ácido peracético

0–50 ppm	3000LR
0–160 ppm	3000
0–1.000 ppm	3000HR



Amonio cuaternario

50–400 ppm	2951
200–1.500 ppm	2951HR



Dióxido de cloro

0–500 ppm	3002

Resultado en segundos, sin equipos ni electricidad. Rangos de medición de cada tira (no son rangos de uso del sanitizante).

Kit para esta etapa: verificación con respaldo
Lector QUANTOFIX Relax (91346) + tiras QUANTOFIX del sanitizante que usas: lectura objetiva y registro impreso.

Limpieza y sanitización de planta

Una línea limpia protege cada fruta que pasa por ella.

Correas, cepillos, bins y superficies acumulan restos de fruta que pueden contaminar el producto. El sanitizante protege solo si se prepara, aplica y verifica en la concentración correcta.

1 — Preparar
la dilución correcta
Blend Center · dosificador de llave

2 — Aplicar
sobre superficies y equipos
carro espumador · ProFoam y ProSpray

3 — Verificar
la concentración aplicada
tiras reactivas (pág. 14)



Cód. DM905N · DM910N · DM920N · DM925N

Carro espumador portátil

Espuma sobre superficies grandes: pisos, muros, equipos y líneas.

Tamaños	Funciona con	Líquido
20 · 40 · 75 · 95 L	aire comprimido	4,4 a 37 °C

- **Sin electricidad:** opera con aire comprimido (3 a 5 bar)
- **Cubre rápido:** 57–144 L/min de espuma y 4,6–6 m de alcance*
- **Versátil:** alcalinos, cáusticos, sanitizantes y ácidos
- **Móvil:** se lleva a cada sector de la planta

*Modelo de 40 L (DM910N). Cloro requiere bomba con sellos Viton o Kalrez.

Preparar y aplicar



Cód. DM681GAP.3

Blend Center

- **3 productos:** botón de color
- **Sin retorno:** cuida la red de agua
- **Inoxidable:** gabinete robusto
- **Modular:** suma estaciones

Hasta **4 GPM** · **20–125 psi**



Cód. 167T

Dosificador de llave

- **Directo:** en cualquier llave
- **Simple:** perilla deslizable
- **Exacto:** puntas dosificadoras
- **Sin mantención:** compacto

Hasta **4 GPM** · incluye **kit de puntas**



Cód. 291

ProFoam

- **Espuma:** aire, químico y agua
- **Exacto:** puntas dosificadoras
- **Seguro:** corta el agua al soltar
- **Práctico:** acople rápido inoxidable

Botella **1,4 L** · manguera **8 m**



Cód. 292

ProSpray

- **Rociado:** en abanico
- **Exacto:** puntas dosificadoras
- **Seguro:** corta el agua al soltar
- **Práctico:** acople rápido inoxidable

Botella **1,4 L** · manguera **8 m**

Kit para esta etapa: sanitización verificada
Blend Center (DM681GAP.3) + carro espumador según superficie + tiras de amonio cuaternario o peracético (pág. 14).

Dosificación

La dosis correcta, sin depender de la mano del operador.

Sanitizantes, ácidos y correctores de pH se dosifican mejor con un equipo que mantiene la proporción. Eléctricas, neumáticas o hidráulicas: la elección depende del caudal, la presión y la energía disponible en cada punto de la planta.

Bombas eléctricas



Cód. según versión

Bomba DLX

Electromagnética de membrana

- **Alta presión:** hasta 20 bar
- **Hasta 20 L/h:** según versión
- **Automatizable:** pulsos o 4–20 mA*
- **Programable:** diario y semanal*
- **Resistente:** PVDF, PTFE y cerámica

Ej.: **1 L/h – 15 bar** · **20 L/h – 3 bar**
*Versión MF/M



Cód. según versión

Bomba eOne

Electromagnética de membrana

- **Amplio rango:** 1 a 30 L/h
- **Alta presión:** hasta 20 bar según modelo
- **Segura:** alarmas de succión y descarga
- **Universal:** alimentación 100–250 V
- **Control:** manual o por pulsos

Ej.: **4 L/h – 20 bar** · **30 L/h – 5 bar**
Versiones MA, MF y PLUS

Bombas neumáticas



Bombas neumáticas de doble diafragma Nova

Dosifican y trasvasan químicos con aire comprimido. Serie de 7 a 880 L/min.

Nova 007	Nova 060	Nova 090
hasta 7 L/min	**hasta 65 L/min**	**hasta 100 L/min**
Cód. PPD0000801	Cód. PPD0000102	Cód. PPD0000201

- **Sin electricidad:** incluso sumergible
- **Sin daño en seco:** puede trabajar vacía
- **Autocebante:** en seco, de 3 a 5 m
- **Caudal regulable:** fácil de ajustar
- **Fluidos difíciles:** viscosos o con sólidos
- **Sin fugas:** construcción apernada

Cuerpo en PP, PVDF o acero inoxidable 316 · Versión con válvula solenoide para control externo
Otros tamaños y materiales a pedido.

Dosificación proporcional sin electricidad



Cód. según modelo

MixRite

Dosificador proporcional hidráulico

- **Sin electricidad:** usa la presión del agua
- **Dosis estable:** proporcional al caudal
- **Para químicos:** ácidos y sanitizantes
- **Amplio rango:** de 10 L/h a 25 m³/h

Modelos 2.5, 3.5, TF5, TF10 y TF25
Tabla completa en la pág. 8

Cámara y frío

Frío estable día y noche, con respaldo para la auditoría.

En la cámara la fruta pasa días o semanas. Una puerta abierta o una falla de frío de noche pueden dañar un lote completo. Medir en la ronda diaria y registrar en forma continua permite reaccionar a tiempo y demostrar que la cadena de frío se mantuvo.

Medición puntual



Cód. YE 511

ThermaGuard

- **Alarma sonora:** alta y baja
- **Sin abrir la puerta:** sonda remota
- **Preciso:** ±0,4 °C
- **Verificable:** CalCheck a 0,0 °C

Cable de 2 m · YE 512: dos sondas



Cód. YE 927

Multifunción YE 927

- **Vigila la cámara:** alarma alta y baja
- **Límites a la vista:** en la pantalla
- **Verificable:** CalCheck a 0,0 °C
- **Higiénico:** carcasa antimicrobiana

−19,9 a 149,9 °C · ±1 °C (0 a 120 °C)



Cód. HR 600

Termohigrómetro HR 600

- **Dos en uno:** temperatura y humedad
- **Preciso:** ±2 % HR y ±0,4 °C
- **Evita condensación:** punto de rocío
- **Respaldo:** certificado UKAS opcional

−20 a 50 °C · 0–100 % HR · máx./mín.



Cód. HR 610

Termohigrómetro HR 610

- **Mide donde importa:** sonda de 1 m
- **Preciso:** ±2 % HR y ±0,4 °C
- **Evita condensación:** punto de rocío
- **Fácil de leer:** pantalla retroiluminada

−20 a 70 °C · 0–100 % HR · retroiluminado



Cód. YE 251

Refrigerador YE 251

- **Aviso visual:** ícono fuera de 0 a 5 °C
- **Ahorra batería:** se apaga sin luz
- **Lavable:** IP65
- **Fácil de ubicar:** de pie o colgado

−9,9 a 49,9 °C · ±1 °C · pila CR2032



Cód. YE 000

Freezer YE 000

- **Sin pilas:** de dial, siempre listo
- **Fácil de leer:** zonas por color
- **Frío y congelado:** −30 a 30 °C
- **Se adapta:** colgado o de pie

Visor Ø70 mm · YE 100: visor de 52 mm

Registro continuo



Cód. TR71A

Datalogger TR71A

- **Aire y pulpa:** dos sondas a la vez
- **Alertas:** por correo desde la nube
- **Preciso:** ±0,3 °C (−20 a 80 °C)

−40 a 110 °C · WiFi · Bluetooth · USB



Cód. TR72A2-S

Datalogger TR72A2-S

- **Clima completo:** temperatura y humedad
- **Alertas:** por correo desde la nube
- **Nube gratuita:** sin suscripción

−25 a 70 °C · 0–99 % HR · WiFi



Cód. TR-72nw-S

Datalogger TR-72nw-S

- **Conexión estable:** por cable de red
- **Un solo cable:** datos y energía (PoE)
- **Preciso:** ±0,3 °C (10 a 40 °C)

−25 a 70 °C · 0–99 % HR · LAN

Despacho

Lo que no se registra, no se puede demostrar.

Antes de cargar, la temperatura de pulpa confirma que la fruta sale en condición. Con equipos que registran solos, cada medición queda guardada con fecha, hora y responsable, lista para respaldar la calidad ante el cliente y en la auditoría.

Registro en papel

- ✕ Se anota a mano en una planilla
- ✕ Errores al copiar o leer la letra
- ✕ Hojas que se mojan o se pierden
- ✕ Se revisa días después

Registro digital

- ✓ La lectura se guarda sola
- ✓ Sin transcribir: sin errores de copia
- ✓ Aviso al instante si está fuera de rango
- ✓ Datos ordenados, listos para auditoría

Registro de despacho



Cód. RTR-602S

Registrador de pincho RTR-602S

Un botón guarda la medición completa: sin anotar y sin transcribir.

Rango	Precisión	Protección
−60 a 250 °C	**±0,5 °C***	**IP68**

- **Registro completo:** temperatura, hora, usuario, ítem y resultado
- **Aviso inmediato:** luz roja si la lectura sale de los límites
- **Sin cables:** las lecturas pasan solas a la base (unos 50 m)
- **Robusto:** sumergible, resistente al aceite, carga sin contacto

*Entre −10 y 150 °C. Memoria de 1.800 lecturas. Requiere base RTR500BW; cargador RTR-600BD aparte.

Pulpa y superficie, sin papel



Cód. 279607

Thermapen ONE Blue

- **Preciso:** ±0,3 °C de −19,9 a 119,9 °C
- **Al instante:** aprobado o rechazado
- **Sin papel:** listas y límites en pantalla
- **Lavable:** IP67, se puede sumergir
- **Alcance:** hasta 50 m*

Rango −49,9 a 299,9 °C · Bluetooth
*Según el celular y el entorno



Cód. 228965

Thermapen IR Blue

- **Dos en uno:** superficie y pulpa
- **Revisión rápida:** superficie del camión
- **Confirma:** pulpa con sonda ±0,4 °C
- **Sin papel:** lectura al celular
- **Higiénico:** carcasa antimicrobiana

Infrarrojo −49,9 a 349,9 °C
Sonda −49,9 a 299,9 °C · Bluetooth

Un registro de despacho completo incluye

- ☑ Fecha y hora
- ☑ Lote, pallet o contenedor
- ☑ Temperatura de pulpa
- ☑ Responsable de la medición
- ☑ Resultado: aprobado o rechazado
- ☑ Equipo usado y su calibración

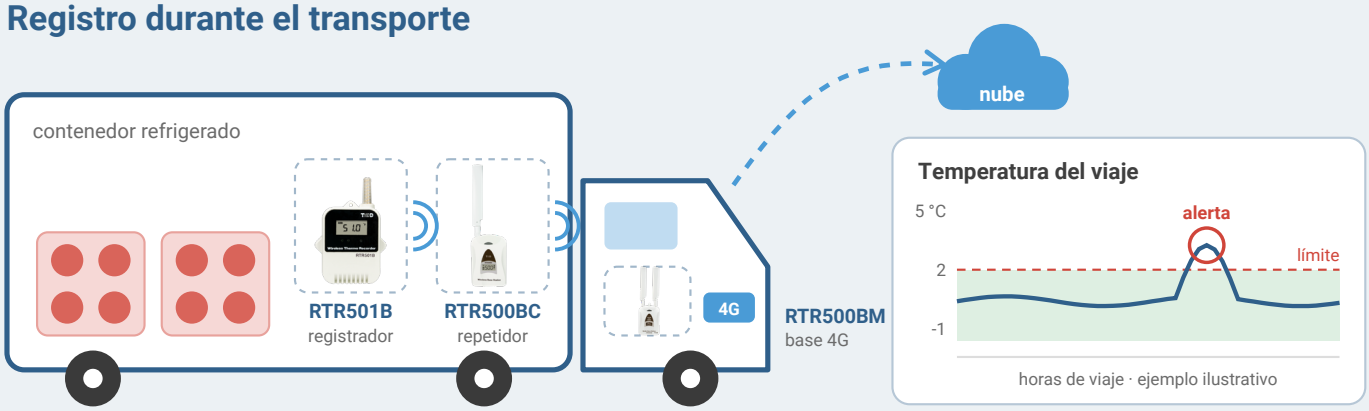
Importante: el infrarrojo mide solo la superficie. Para decidir el despacho, confirma la pulpa con sonda.

Transporte y cadena de frío

Una interrupción de la cadena de frío no se recupera.

Durante el viaje, la fruta queda fuera de la vista de la planta. Un registrador que viaja con la carga deja la curva completa de temperatura, y permite demostrar que la cadena de frío se mantuvo hasta el destino.

Registro durante el transporte



Equipos para el viaje



Cód. RTR501B

Registrador RTR501B

- **Curva completa:** 16.000 lecturas
- **Resistente:** IP67, sumergible
- **Flexible:** registra cada 1 s a 60 min
- **Sin cables:** envía a la base (~150 m)

−40 a 80 °C · ±0,5 °C
Batería de unos 10 meses



Cód. RTR500BC

Repetidor RTR500BC

- **Más cobertura:** une registrador y base
- **En cadena:** hasta 5 repetidores
- **Sin obras:** instalación inalámbrica

Adaptador AD-05C1
Compatible con serie RTR500



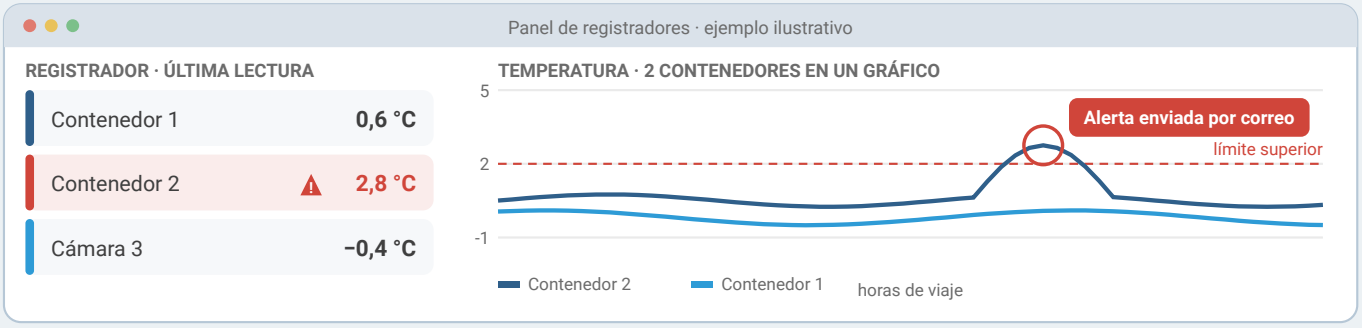
Cód. RTR500BM

Base 4G RTR500BM

- **Desde la ruta:** red móvil 4G
- **Avisa:** correo o SMS fuera de límite
- **Ubicación:** GPS con antena opcional
- **Varios equipos:** hasta 20 registradores

Requiere tarjeta SIM
Batería del vehículo: adaptador BC-0204

Lo que ves en la nube · servicio gratuito, hasta 16.000 lecturas por registrador



- **Compara:** varios equipos en un gráfico
- **Avisa:** correo a 4 personas
- **Exporta:** CSV y ruta GPS (base 4G)

Aguas residuales (RILES)

Lo que sale de la planta también se mide.

El agua de lavado, sanitización y limpieza arrastra tierra, restos de fruta y productos químicos, y termina como residuo líquido industrial (RIL). Antes de descargarla debe cumplir la norma según su destino. Medir a diario permite ajustar el tratamiento a tiempo.

Parámetro	Límite DS 90 (ríos)	Con qué se mide	Ver
pH	6,0 – 8,5	LAQUAtwin pH · panel en línea	pág. 7 · pág. 13
Sólidos suspendidos (SST)	80 mg/L	Monitor 750w²	esta pág.
DBO_5	35 mg O_2/L	Laboratorio acreditado	—
DQO (carga orgánica)	control interno	Micromac en línea · PF-12 Plus	esta pág. · pág. 14
Turbidez	control interno	Turbidímetro TM 007	esta pág.
Manto de lodos	control de proceso	SludgeWatch 715	esta pág.
Caudal de descarga	registro de volumen	Canaleta + nivel Nivelco	esta pág.

Límites máximos del DS 90, Tabla 1 (descarga a ríos). Cambian según el destino: alcantarillado (DS 609) o aguas subterráneas (DS 46).
Los equipos sirven para el control interno; los informes a la autoridad se hacen con laboratorio acreditado.

Medición en línea



Cód. NS-MIC-C CODCr

DQO en línea Micromac

Carga orgánica, todo el día

- **Método estándar:** DQO al dicromato
- **Se calibra solo:** ciclo automático
- **Sin salir de rango:** diluye y repite
- **Avisa:** contactos de alarma

Rango según configuración
Reactivos: kit mensual (620 mediciones)



Cód. según canal

Caudal de la descarga

Canaleta + nivel + controlador

- **Sin contacto:** nivel ultrasónico o radar
- **Calcula solo:** caudal a partir del nivel
- **Registra:** datos y envío por RS-485
- **Preciso:** 1,5–2 %, bien instalado

Canaleta ST 046 · EasyTREK SPB-380-4
PiloTREK WPA-214-B · MultiCONT PEC-22K-1

Medición en terreno



Cód. 228531

Monitor 750w²

- **Varios datos:** SST, turbidez y OD
- **Al instante:** lectura en terreno
- **Reconoce:** el sensor que conectas
- **Registro:** 500 datos por sensor

SST hasta 30.000 mg/L*
*Según sensor (se vende aparte)



Cód. según sensor

SludgeWatch 715

- **Preciso:** ±1 cm del manto de lodos
- **Sin dudas:** tono y LED en el lodo
- **Simple:** encender y medir
- **Autónomo:** pila 9 V, unos 6 meses

Sensor infrarrojo · cable de 10 m
Sensor IP68



Cód. TM 007

Turbidímetro TM 007

- **Amplio rango:** 0 a 1.000 NTU
- **Confiable:** calibración en 4 puntos
- **Registro:** 150 mediciones
- **Completo:** con estándares y maleta

Portátil · pantalla grande
Agua tratada antes de descargar

Software y transformación digital

Del papel al dato: registros que se guardan solos.

Cada medición anotada a mano puede perderse o copiarse mal. Con equipos conectados, la lectura queda guardada con fecha, hora y responsable, y está lista para el cliente y la auditoría. Las plataformas para hacerlo no tienen costo.

App en el celular
Gratuita, iOS y Android
Recibe la lectura Bluetooth con fecha y hora, sin papel

Nube para registradores
Gratuita, sin suscripción
Gráficos y alertas por correo hasta a 4 personas (pág. 19)

Integración
Kit de desarrollo (SDK) gratuito
Conecta los termómetros con el sistema de tu empresa



Cód. YO 701A (kit con sonda)

Saf-T-Log: el registro HACCP sin papel

El operador elige el punto, mide y presiona grabar. El informe se arma solo.

- **Tu checklist:** hasta 300 puntos de control y 25 usuarios
- **Al instante:** aprobado o rechazado según tus límites
- **Qué hacer:** 10 acciones correctivas predefinidas
- **Inalterable:** informe bloqueado, listo para la auditoría

1.000 lecturas en memoria · hasta 7 listas de verificación · precisión según EN 13485

Termómetros con Bluetooth



Cód. 292040

Therma 20 Blue

- **HACCP:** ±0,5 °C con sonda termistor
- **Trazable:** cada lectura con fecha y hora
- **Verificable:** con tapas de prueba
- **Duradero:** unas 3.000 h con 3 pilas AAA

−39,9 a 149,9 °C · sonda aparte



Cód. 292950

TempTest 2 Blue

- **Fácil de leer:** pantalla que gira 360°
- **Lavable:** IP67, con sello de goma
- **Versátil:** sondas tipo K intercambiables
- **Preciso:** ±0,4 °C de −49,9 a 199,9 °C

−49,9 a 299,9 °C · sonda aparte



Cód. 292921

ThermaQ Blue

- **Dos puntos:** dos sondas a la vez
- **Alarmas:** alta y baja en el celular
- **Historial:** 18.000 lecturas y gráficos
- **Exporta:** datos en CSV

Tipo K · ±0,4 °C ±0,1 % · IP65



Cód. 292042

Therma K Blue

- **Rango amplio:** −199,9 a 1.372 °C
- **Preciso:** ±0,4 °C ±0,1 %
- **Sin papel:** registros que ahorran tiempo
- **Respaldo:** certificado trazable

Sonda se vende aparte

También: Thermapen ONE Blue 279607 e IR Blue 228965 (pág. 18) · Thermapen Blue 179607 · TempTest Plus Blue 223241

Alcance de hasta 50 m según el modelo, el celular y el entorno. Funcionan con iOS y Android.

Verificación, calibración y servicios

Un equipo sin verificar no respalda ningún registro.

Un termómetro puede desviarse con el uso, un golpe o el cambio de sonda. Verificarlo en planta y calibrarlo con certificado demuestra que cada medición es confiable, y es lo primero que revisa un auditor.

Cada mes
Verifica en planta
con hielo o pozo seco

Algunas veces al año
Recalibra con certificado
de laboratorio

Siempre juntos
Envía el instrumento
con su sonda

Verificar en planta



Cód. CT 401

Pozo seco

- **Bajo cero:** de −10 a 110 °C
- **Preciso:** ±0,5 °C (−10 a 99,9 °C)
- **Rápido:** a 0 °C en unos 10 minutos
- **Respaldo:** certificado trazable a NIST

Insertos de 100 mm · 2 incluidos
Altas temperaturas: CT 301 (33 a 300 °C)



Cód. YU 063

Termómetro patrón

- **Referencia:** ±0,05 °C (−30 a 150 °C)
- **Certificado:** UKAS en 5 puntos
- **Trazable:** a NIST
- **Sensor:** Pt100 1/10 DIN

−199,99 a 199,99 °C · con sonda
También: YU 055 y YL 215



Cód. 822950

Baño termorregulado

- **Estable:** ±0,1 °C durante 45 min
- **Uniforme:** ±0,1 °C en todo el baño
- **Con patrón:** mejor que ±0,2 °C
- **Capacidad:** 5 litros

+25 a 95 °C · pantalla LED
230 V



Cód. YF 998

Vaso de hielo

- **Punto fijo:** 0 °C con hielo y agua
- **Simple:** sin electricidad
- **A diario:** verifica sondas de pincho

También: verificador IR CI 132
Termistor de prueba 0 °C: 286002

Servicios YaliTech

Certificados de calibración
Laboratorio ISO 17025 acreditado (INN)
Cód. CC 001 · CC 005 · CC 003

Servicio técnico
Mantención de equipos y sensores
Cód. ST 200 · ST 210

Instalación y montaje
Con capacitación del equipo
Cód. ST 007

Capacitación
Uso y cuidado de los equipos
Cód. SC 001

Visita en terreno
Soporte y mantención en tu planta
Cód. ST 011

Mantención preventiva
Contrato anual para cloración automática
Cód. ST 271

Qué medir en cada etapa

Todo el proceso, de un vistazo.

Cada etapa tiene un parámetro que decide la calidad de la fruta. Esta tabla resume qué medir, con qué equipo y en qué página encontrarlo, junto con el kit recomendado para partir.

	Etapa	Qué medir	Equipo	Pág.
1	**Suelo y agua de riego**	pH y conductividad	Humedad y CE · Soil pH · OnePen · Conductivity Pen	6–7
2	**Plantación**	pH y humedad del suelo	Medidor de humedad y CE · Soil pH	6
3	**Riego y fertilización**	Nutrientes, pH y CE	LAQUAtwin · SPAD · Guardian · MixRite	7–8
4	**Cosecha**	Temperatura de pulpa	Termómetros de pincho	9
5	**Recepción**	Temperatura de pulpa	Thermapen ONE · Therma 22 Plus · robustos	9–11
6	**Hidrocooler y lavado**	Desinfectante, pH y ORP	Paneles en línea · fotómetros · tiras	12–14
7	**Selección y embalaje**	Sanitizante	Blend Center · espumador · tiras · bombas	15–16
8	**Prefrío y cámara**	Temperatura y humedad	Termohigrómetros · dataloggers	17
9	**Despacho y transporte**	Temperatura con registro	RTR-602S · Bluetooth · serie RTR500	18–19
R	**Aguas residuales**	pH, SST, DQO y lodos	Micromac · 750w² · SludgeWatch · TM 007	20

Para todas las etapas: software y registros sin papel (pág. 21) · verificación, calibración y servicios (pág. 22).

Kits por etapa

Suelo pág. 6
BP 310 + Soil pH Pen BP 130

Fertirriego pág. 8
OnePen + LAQUAtwin + Guardian + MixRite

Lavado pág. 13
Panel pH-Rx-Cl + verificación en terreno

Sanitizante pág. 14
QUANTOFIX Relax + tiras

Sanitización pág. 15
Blend Center + espumador + tiras

Dosificación pág. 16
Panel de control + bomba eOne o DLX

Cámara pág. 17
TR72A2-S + termohigrómetro HR 610

Despacho pág. 18
RTR-602S + RTR500BW + Thermapen IR Blue

Transporte pág. 19
RTR501B + base 4G RTR500BM



CASO APLICADO · AGROINDUSTRIA DE FRUTA CONGELADA

Control de sanitizante en el lavado de fruta

El desafío
Una agroindustria chilena líder en fruta congelada de exportación necesitaba mantener estable la concentración de sanitizante en el lavado de arándanos y ciruelas.

La solución YaliTech
Sistema de control de ácido peracético y cloro en rangos altos, con ajuste de pH, montado en un estanque portátil de 5.000 litros para trasladarlo entre plantas.

El resultado
Sanitizante y pH bajo control en la línea de lavado, con un mismo sistema operando en plantas de San Carlos y Osorno.

Conoce los paneles de control de sanitizante en la página 13



YaliTech®
INSTRUMENTS
FOOD & WATER

SOLUCIONES TECNOLÓGICAS PARA UNA PRODUCCIÓN MÁS EFICIENTE Y SEGURA

ventas@yalitech.cl
(+56 2) 28988221
Avenida Ventisquero 1204, Bodega 05, Renca

CONOCE MÁS EN NUESTRO SITIO WEB

@yalitechinstruments