



www.bcbingenieria.com

Alimentos

**Detecta lo invisible.
Control total.
Calidad absoluta.**

En la industria alimentaria, la seguridad y la calidad no son opcionales. Un fallo en el proceso térmico o un defecto en el envasado puede comprometer la inocuidad del producto, generar retiradas costosas y poner en riesgo la confianza del consumidor.

APLICACIONES

HORNEADO Y SECADO

- Alarmas de temperatura por infra-cocción
- Uniformidad en la temperatura
- Prevención de incendios

ENVASES Y EMPAQUES

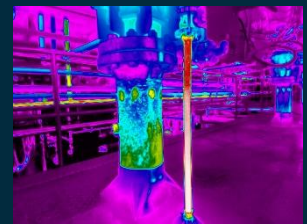
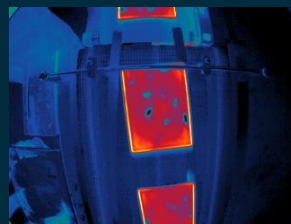
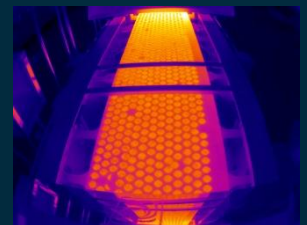
- Verificación de termosellado sin contacto
- Nivel de llenado
- Termocompresión de envasado

MANTENIMIENTO EN MAQUINARIA

- Supervisión continua de equipos críticos
- Eficiencia en hornos
- Detección de fugas en sistemas de enfriamiento

OTROS

- Detección de mastitis en vacas lecheras
- Medición de temperatura en animales de consumo humano





Alimentos



Expertos en Termografía

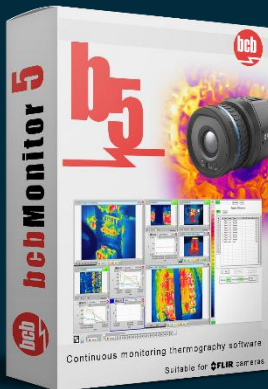
Más de 25 años desarrollando soluciones termográficas inteligentes, 100% adaptadas a tu línea de producción, diseñadas para garantizar seguridad, calidad y control total en entornos industriales de alta exigencia.

BENEFICIOS

- Garantiza la cocción uniforme y segura
- Trazabilidad térmica en tiempo real
- Reduce desperdicios y paros no planificados
- Fácil integración en procesos automatizados
- Cumplimiento con normativas sanitarias

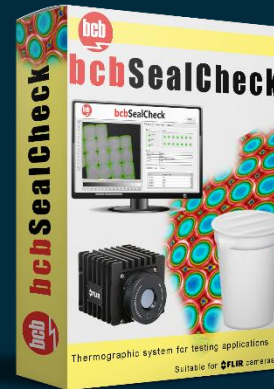


NUESTRAS SOLUCIONES PARA ESTE SECTOR:



bcBMonitor5

Monitorización termográfica para procesos industriales



bcBSealCheck

Comprobación y verificación en líneas de termosellado



Solicita sin compromiso una demo y evalúa el impacto real en tu planta productiva.



BCB España

Fernando el Católico 11,
28015 Madrid
+34 91 758 0050
info@bcB.es



BCB México

Homero 583-303 Polanco V,
Del. Miguel Hidalgo, 11560 Cd. México
+52 55 9183. 0547 ext 7547
+52 81 1089 4456 (Monterrey)
info@bcBmex.com



www.bcBingenieria.com

ES-BCB103-1-2508