

Моніторинг температури та вологості харчових продуктів **СИСТЕМОЮ** реєстраторів даних **testo Saveris 2.**



Для того, щоб гарантувати якість та термін придатності, а також виконувати стандарти гігієни, продукти повинні зберігатися і оброблятися у бездоганних кліматичних умовах. Витрати часу та зусиль для постійного і надійного контролю параметрів, таких як температура і вологість часто не відповідають тим перевагам, які вони повинні забезпечити.

Testo пропонує нові технології для моніторингу температури та вологості, що істотно спрощують автоматизований облік результатів вимірювань. Використовуючи реєстратори даних системи testo Saveris 2, ви здатні тримати під контролем всі відповідні умови навколишнього середовища в холодильних та морозильних камерах, холодильних шафах та при транспортуванні харчових продуктів. Просто, в будь-який час і в будь-якому місці.



В харчовому виробництві необхідно застосовувати автоматизований моніторинг температури та вологості.

Задача.

Сучасні споживачі висувають високі вимоги до якості, але в той самий час, вони обізнані в ціні товару. Вони навіть хочуть мати можливість простежити походження м'яса, яке вони придбали. Для фруктів і овочів, країна походження так само важлива, як і їх свіжість. Традиційні хлібобулочні вироби так само витребувані, як торти, приготувані відповідно до нових рецептів. І в мистецтві приготування їжі, смак і задоволення від страв перебувають у фокусі, не менше ніж високоякісні інгредієнти.

Для майстер-пекарів, м'ясників, кухарів, само собою зрозуміло, що успішно продаються тільки товари бездоганної якості. При цьому, вони повинні гарантувати безпеку продуктів, яка важлива не менше ніж їх якість. Найбільшу небезпеку складають небезпечні мікроби. Бактерії розмножуються шляхом поділу - при недостатньому охолодженні, їх чисельність подвоюється кожні двадцять хвилин та швидко може досягнути рівня, який завдає шкоди здоров'ю.

З метою усунення факторів ризику, харчові підприємства повинні слідувати концепції HACCP. Національні та міжнародні закони і стандарти зобов'язують дотримуватися холодового ланцюга. Продукти повинні зберігатися безперервно при певних верхніх і нижніх граничних значеннях температури, як правило, між -30 та -18 °C або між $+4$ та $+8$ °C.

Все не було краще в старі добрі часи

Майстри по обробці м'яса, власники пекарень або закладів громадського харчування, які прагнули контролювати температуру і вологість безпечно, як правило, застосовували реєстратор або систему моніторингу вимірюваних даних.



Правильні умови навколишнього середовища повинні бути гарантовані при зберіганні, щоб не поставити під загрозу термін придатності продуктів.

З кожного реєстратора необхідно зчитувати дані окремо, відповідальність за збір даних і передачу їх по кабелю до ПК несе всього одна особа. Крім того, такі реєстратори не оснащені функцією автоматичної сигналізації та оповіщення відповідальних співробітників при перевищенні граничних значень.

Вимірювальні системи для моніторингу даних, з іншого боку, в змозі автоматизувати моніторинг, але вимагають складного монтажу і повинні бути інтегровані в існуючі ІТ-структури підприємства. Крім цього, їх вартість значно вище вартості звичайний реєстраторів.

Вирішення.

Нова система реєстраторів даних testo Saveris 2 значно спрощує автоматизований моніторинг кліматичних умов навколишнього середовища, що забезпечує значну економію часу і коштів. Testo Saveris 2 складається з набору WiFi реєстраторів даних та хмарного сервісу Testo Cloud з доступом через Інтернет. Система працює наступним чином: реєстратори за допомогою вбудованих сенсорів або зовнішніх зондів вимірюють значення температури та вологості та передають їх по бездротовій локальній мережі далі на сервери Testo Cloud. Виміряні значення безпечно зберігаються в Testo Cloud та завжди доступні в режимі он-лайн. В будь-якому місці і в будь-який час ці дані можна зчитати, обробити і проаналізувати за допомогою ПК, смартфона або планшета. Ваш веб-браузер виступає в якості інтерфейсу користувача. У разі порушення граничного значення система автоматично посилає відповідальній особі по електронній пошті та SMS сигнал тривоги.

У вас завжди під рукою значення вимірювань

Великою перевагою Testo Saveris 2 є його простота. Введення системи в експлуатацію не потребує вивчення складної інструкції. Через кілька хвилин після встановлення по місту вимірювань бездротові реєстратори починають WiFi передачу перших результатів. Для запису, аналізу та збереження даних вимірювань не потрібне ніяке програмне забезпечення. Немає більше необхідності і в ручному документуванні даних, отриманих з реєстраторів. Крім того, подвійне зберігання всіх вимірних значень: в архіві та в хмарному сервісі, забезпечує високий рівень безпеки. Завдяки Testo Saveris 2 ви отримуєте високотехнологічний моніторинг кліматичних умов навколишнього середовища без застосування кабелів, складної IT-інфраструктури з брандмауерами та базами даних з резервними копіями.

Після реєстрації в Testo Cloud ви отримуєте можливість доступу до огляду всіх поточних вимірювань в будь-який час. Ви можете управляти адресою місць вимірювань, створювати профілі користувачів і програмувати реєстратори даних по WiFi, задаючи періодичність вимірювань та граничні значення для кожного параметру. Із хмари Testo Cloud всі дані та звіти можна завантажити в будь-який час.

Прямий он-лайн обмін даними

Законодавство, що постійно змінюється, все більше посилює вимоги до підвищення якості продукції, збільшує відповідальність, що в свою чергу викликає необхідність

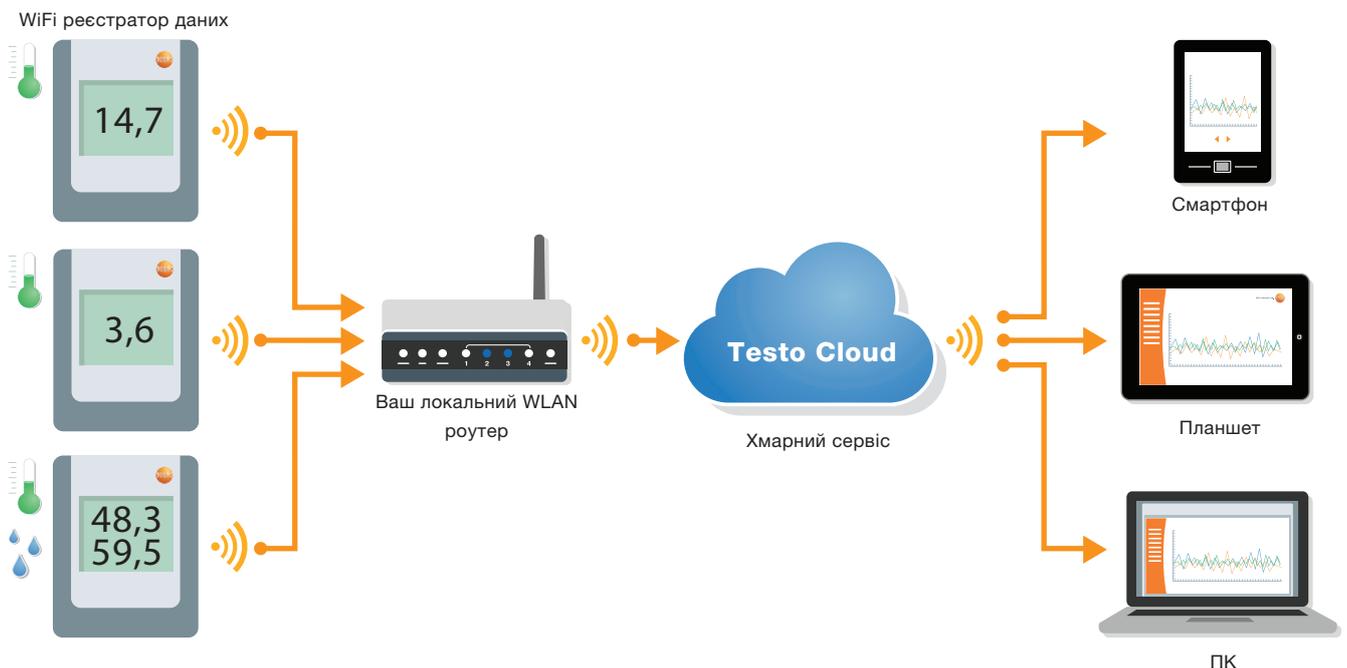
документального підтвердження дотримання нормативів. Автоматизована передача даних, крім іншого, не тільки усуває джерела помилок при вимірюванні, передачі та складанні звітів, але і значно спрощує відстеження екстерних ситуацій. Крім того, вона значно скорочує витрати часу та коштів. Завдяки автоматизованій обробці в хмарі з її нескінченною обчислювальною потужністю та ємністю дані вимірювань доступні практично в будь-який час.

Ви можете займатися будь-якою справою, наприклад, оформляти нову доставку вантажу, і одночасно отримувати на вашому смартфоні он-лайн дані з кімнати глибокої заморозки, що передає Testo Saveris 2. Всі дані вимірювань доступні для спільного перегляду, управління одночасно всіма уповноваженими співробітниками в будь-якій зручній для вас спосіб: або на ПК в офісі, або за допомогою смартфона в дорозі, або з планшета вдома.

Довіртеся лідеру світового ринку

Система реєстрації даних Testo Saveris 2 доступна в різних варіантах. Два з п'яти реєстраторів даних мають інтегровані сенсори, інші три потребують підключення одного або двох зовнішніх зондів з широкої номенклатури, яку пропонує testo.

В залежності від кількості реєстраторів та необхідного типу оповіщення перевищення діапазонів ви можете отримати чотири види ліцензії доступу до хмари Testo Cloud. Використовуючи систему реєстраторів даних testo Saveris 2, ви збільшуєте свою операційну ефективність, забезпечуєте дотримання необхідних законів, норм і правил і, таким чином, високу якість своєї продукції.





Testo Saveris 2 - всі переваги з першого погляду:

- Швидкий доступ до даних з ПК, смартфона або планшету: в будь-який час, в будь-якому місці
- Ніякого ПЗ: достатньо підключення до Інтернету, бездротового з'єднання і веб-браузера
- Дуже високий рівень безпеки: подвійне зберігання даних.

Більше інформації.

Більш детальна інформація та всі відповіді на ваші питання, що стосуються моніторингу умов навколишнього середовища для зберігання продуктів харчування у великих кухнях, м'ясних цехах, пекарнях або підприємствах громадського харчування на www.testo.kiev.ua



WiFi реєстратор даних testo Saveris 2-T1 з кріпленням на стіну, замком та кабелем USB.

Ексклюзивний дистриб'ютор Testo AG в Україні ТОВ «ЛІФОТ»
вул. Мельникова 83д, оф.403, Київ, 04119
тел.: 044 501-40-10, 501-40-44, 599-68-08
факс: 044 501-40-10
info@testo.kiev.ua

Підлягає зміні без повідомлення.