

Sledování teploty a vlhkosti u potravin pomocí systému WiFi záznamníku dat testo Saveris 2.



Pro zajištění trvanlivosti a dodržování zákonných hygienických standardů, musí být potraviny skladovány a zpracovávány za konstantních, bezvadných, klimatických podmínek. Vynaložená práce, čas a náklady na dlouhodobé a spolehlivé sledování parametrů, jako jsou teplota a vlhkost, často není v poměru k přínosu, o který je usilováno.

Firma Testo nově pojala sledování teploty a vlhkosti a automatizovaný monitoring měřených dat rozhodujícím způsobem zjednodušila. Se systémem WiFi záznamníků dat testo Saveris 2 máte všechny důležité podmínky v chladicích a mrazicích prostorech, chladicích jednotkách a při přepravě jídel pod kontrolou. Jednoduše, kdykoliv a kdekoliv.



Při výrobě potravin je třeba zajistit, aby byla teplota a vlhkost kontrolována zcela automatizovaně.

Požadavek.

Konzumenti dnes kladou vysoké nároky na kvalitu, jsou však přitom také velmi dobře znalí ceny. Rádi by znali původ vámi dodávaného masa. U ovoce a zeleniny znamená regionalita tolik jako čerstvost. Po tradičním pečivu je poptávka stejně jako po dortech, které byly připraveny podle nových receptur. A jde-li o umění vaření, stojí v popředí vedle velmi kvalitních přísad samozřejmě chuť a stravitelnost pokrmů.

Pro pekaře, řezníka nebo šéfkuchaře je samozřejmé prodávat pouze bezvadné zboží. Avšak stejně tak samozřejmě jako kvalitu musí zaručovat bezpečnost potravin které nabízí. Největší hrozbu tvoří kontaminace nebezpečnými choroboplodnými zárodky. Bakterie se množí dělením - při nedostatečném chlazení se každých 20 minut zdvojnásobí jejich počet a rychle dosáhne zdraví nebezpečné úrovně.

Pro vyloučení rizikových faktorů se musí podnikatelé v potravinářství řídit koncepcí HACCP. Národní a mezinárodní zákony a normy předepisují dodržování chladicího řetězce. Podle toho se musí potraviny skladovat při definovaných horních a spodních mezních hodnotách teploty, typicky mezi -30 °C a -18 °C nebo +4 °C a +8 °C.

Dříve nebylo všechno lepší

Ten, kdo chtěl jako řeznický mistr, majitel pekárny nebo cateringu bezpečně sledovat teplotu a vlhkost, se rozhodl zpravidla buď pro záznamník dat nebo systém automatického monitorování měřených dat. Tradiční záznamníky dat se musí každý zvlášť vyčítat. Minimálně jedna osoba je trvale odpovědná za sběr dat a jejich přehrání pomocí kabelu do počítače.



Také při skladování je třeba zaručit správné okolní podmínky, aby nebyla ohrožena trvanlivost produktů.

Záznamníky navíc nezašlou automaticky odpovědné osobě alarm, pokud došlo k narušení hraničních hodnot teploty. Systémy monitorování měřených dat naproti tomu sice sledování automatizují, musí se však nákladně instalovat a integrovat do existujících struktur IT. Navíc pořízení a údržba nejsou zrovna nejlevnější.

Řešení.

Nový systém WiFi záznamníků dat testo Saveris 2 nabízí finančně a časově efektivní řešení a rozhodujícím způsobem zjednodušuje automatizované sledování klimatických podmínek. Testo Saveris 2 se skládá ze sady WiFi záznamníků dat a aplikace založené na technologii cloud, která se ovládá přes Internet. Funguje na jednoduchém principu: záznamníky měří teplotu a vlhkost pomocí interních nebo externích senzorů a naměřená data posílají přes WLAN do serveru. V online úložišti Testo-Cloud jsou naměřené hodnoty bezpečně uloženy a jsou stále k dispozici. Je možné je kdykoliv a kdekoliv flexibilně vyvolat pomocí počítače, smartphonu nebo tabletu a dále je spravovat a analyzovat: jako uživatelská plocha slouží aktuální webový prohlížeč. V případě, že dojde k narušení hraničních hodnot, vyše systém automaticky alarm e-mailem a SMS zprávou (volitelně) do požadovaných zařízení.

Vaše naměřené hodnoty jsou stále u Vás

Velká výhoda systému testo Saveris 2 spočívá v jeho jednoduchosti. Systém lze hravě uvést do provozu bez studia komplikovaných návodů. Již několik minut

po vybalení vysílají sondy přes WLAN první naměřené hodnoty. Pro zaznamenávání, analýzu a ukládání naměřených dat není zapotřebí žádný software. Manuální vyčítání záznamníků odpadá. Duplicitní ukládání všech naměřených hodnot - v záznamníku a v cloudu - zaručuje vysoké zabezpečení dat. Se systémem testo Saveris 2 se sledování okolních klimatických podmínek stává inteligentním. Aniž by musel být instalován jeden jediný kabel nebo se bylo nutné zabývat náročnou infrastrukturou IT s firewallem, databázemi nebo backupy (zálohováním dat). Po přihlášení do Testo-Cloudu máte okamžitě přehled o všech naměřených hodnotách. Spravujete stanoviště, zakládáte uživatelské profily a programujete WiFi záznamníky, abyste například definovali intervaly měření, hraniční hodnoty nebo vysílání alarmů. Naměřené hodnoty a protokoly lze kdykoliv kompletně stáhnout.

Výměna dat „live“ - bez oklik

Kvůli neustálým změnám předpisů, stoupajícím nárokům v zajišťování kvality a větším odpovědnostním rizikům se plynule zvyšuje potřeba dokumentace. Kromě toho získává na významu automatizovaný tok dat, který eliminuje nejenom možné zdroje chyb při měření, protokolování, předávání a vyhodnocování, ale i v závažných případech podstatně zjednodušuje zpětnou dohledatelnost. Mnohé koncepce jsou spojeny s časovým spožděním a vysokými náklady. Automatizované zpracování v technologii cloud s její takřka nevyčerpatelnou

výpočetní a paměťovou kapacitou umožňuje disponibilitu všech naměřených dat téměř v reálném čase a řeší tím tyto problémy:

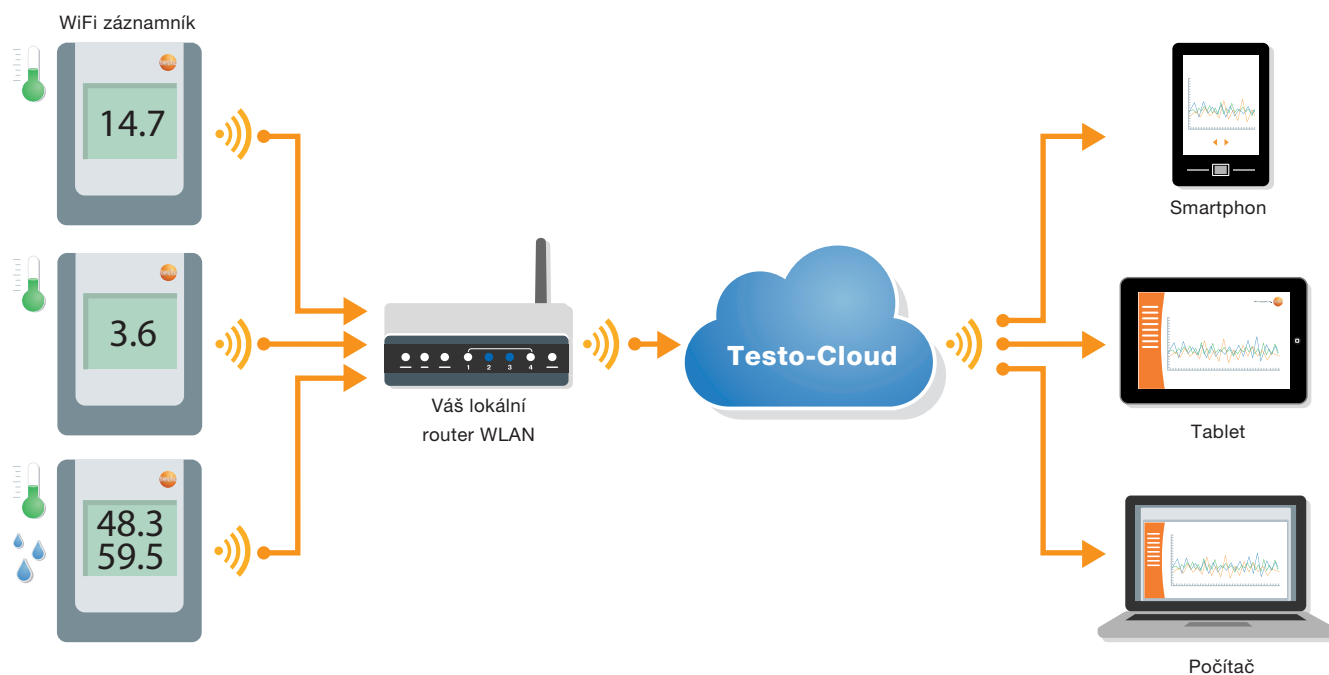
Testo Saveris 2 vysílá „live“ z mrazicího prostoru - a Vy obdržíte naměřené hodnoty na svém smartphonu, zatímco u velkoobchodníka nakupujete nové zboží. Veškeré naměřené hodnoty si mohou prohlížet, sdílet a spravovat všichni oprávnění zaměstnanci na jakémkoliv místě - na počítači v kanceláři, na smartphonu někde na cestě nebo na tabletu doma.

Důvěřujte jedničce na trhu

Systém záznamníků dat je k dostání v různých variantách. Dva z pěti WiFi záznamníků jsou vybaveny integrovanými sondami, ostatní tři potřebují jednu nebo dvě externí sondy z rozsáhlého portfolia sond, aby mohly měřit teplotu nebo vlhkost.

Pro použití technologie cloud jsou nabízeny čtyři licenční modely, podle počtu záznamníků a typu požadovaného vyslání alarmu.

Se systémem záznamníků testo Saveris 2 zvýšíte svoji efektivitu provozu, zajistíte kvalitu a předejdete možným škodám na zboží - za dodržení zákonů, norem a předpisů.



**testo Saveris 2 – přehled všech výhod:**

- Flexibilní přístup k datům přes počítač, smartphon a tablet: jednoduše, kdykoliv, kdekoliv
- Žádná instalace softwaru: stačí internetové připojení, WLAN a aktuální webový prohlížeč
- Velmi vysoké zabezpečení: duplicitní správa dat

Více informací.

Další informace a všechny odpovědi na Vaše dotazy týkající se tématu sledování klimatu při skladování potravin ve velkokuchyních, řeznictvích nebo cateringu získáte u našich odborníků na telefonním čísle 257 290 205 nebo na e-mailové adrese info@testo.cz.



WiFi záznamník dat testo Saveris 2-T1
s nástěnným držákem, zámkem a USB kabelem.