

Surveillance automatique de la température dans les supermarchés alimentaires – avec le **système d'enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2.**



Les vendeurs de denrées alimentaires, et plus particulièrement les détaillants, ne peuvent pas se permettre de vendre des marchandises de mauvaise qualité. D'une part car les clients, de plus en plus exigeants, n'acceptent pas de produits rendus impropres à la consommation, p.ex. en cas d'interruption de la chaîne du froid ou lorsque les denrées alimentaires sont soumises pendant une période prolongée à des températures élevées. Et, d'autre part car les directives, telles que le concept HACCP, p.ex., doivent être respectées à la lettre.

Testo simplifie la surveillance des températures de manière conséquente avec son système d'enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2, totalement automatisé. Les supermarchés peuvent ainsi contrôler et documenter la température de tous les lieux réfrigérés sans aucune perte de temps – et donc garantir la qualité de leurs denrées alimentaires. Simplement, partout et à tout moment.



Les enregistreurs de données WiFi permettent d'éviter une documentation manuelle – fortement chronophage – des températures des différents comptoirs frigorifiques.

Le défi.

Les consommateurs ont actuellement des exigences élevées envers la qualité des denrées alimentaires. Cela commence dès l'apparence de celles-ci : légumes, viandes, charcuteries, poissons, volailles ou produits laitiers – tout doit avoir l'air frais et bon pour avoir une chance de finir dans le panier de la ménagère.

Outre une apparence attirante, seule des marchandises impeccables d'un point de vue hygiénique peuvent évidemment être vendues. Pour éviter tous les facteurs de risque, les revendeurs du secteur alimentaire doivent suivre le concept HACCP. Ce concept prescrit, entre autres, le respect de la chaîne du froid. Selon celui-ci, les denrées alimentaires doivent être stockées en permanence dans des limites de température définies, généralement à au moins -18 °C pour les produits surgelés et à $+4$ à $+8\text{ °C}$ pour les produits frais. Si ces températures ne sont pas respectées et si des denrées alimentaires de mauvaise qualité sont en conséquence vendues, l'entreprise peut voir son image se dégrader rapidement.

Chaque supermarché possédant différents lieux réfrigérés, leur surveillance et leur documentation représentent un travail substantiel pour les revendeurs. A cela s'ajoute que la plupart des collaborateurs ne connaissent pas les dernières modifications des directives HACCP ou maîtrisent mal les techniques de mesure.



Avec le testo Saveris 2, vous contrôlez toutes vos chambres froides d'un seul coup d'œil.

Par le passé, la surveillance des températures requérait une charge de travail intensive

Pour surveiller en toute sécurité les conditions climatiques dans les chambres froides et comptoirs frigorifiques, les revendeurs de denrées alimentaires utilisaient jusqu'ici des enregistreurs de données, des systèmes de surveillance complexes ou encore les systèmes de surveillance ses températures intégrés aux meubles frigorifiques modernes. Les enregistreurs traditionnels doivent cependant être consultés individuellement. Et une personne doit alors toujours collecter les données et les transférer sur PC manuellement ou électroniquement. Un autre grand inconvénient de ces enregistreur réside dans le fait que la personne responsable n'est pas automatiquement informée lorsque les limites de température sont violées ou lorsque le système de refroidissement est en panne.

Les systèmes de surveillance des données de mesure courants automatisent la surveillance, mais leur utilisation est très complexe pour ce domaine d'application car leur installation prend du temps et ils doivent être intégrés dans des infrastructures IT existantes.

Les inconvénients des systèmes de surveillance de la température intégrés sont l'absence d'alarme en cas de panne de courant, les appareils de mesure internes dépendant du réseau électrique et tombant également en panne. Et si le revendeur utilise des meubles frigorifiques de différents fabricants, ceux-ci contiennent généralement différents appareils de mesure, les données de mesure ne pouvant ainsi pas être documentées de manière claire dans un système.



L'enregistreur de données WiFi envoient les données de mesure du lieu réfrigéré directement vers le Cloud de Testo, où elles sont enregistrées.

La solution.

Basé sur le Cloud, le système de mesure testo Saveris 2 simplifie nettement la surveillance automatisée des températures. Celui-ci fonctionne selon un principe simple : les enregistreurs de données WiFi mesurent les valeurs de température et d'humidité via des capteurs internes ou externes et envoient les données à un serveur via le WiFi. Les valeurs de mesure sont enregistrées et archivées dans cette mémoire de données en ligne, le Cloud de Testo. Elles peuvent être consultées, gérées et analysées de manière flexible, sur PC, Smartphone ou tablette partout et tout le temps. Vous pouvez ainsi également garder les données de plusieurs filiales à l'œil. Un navigateur Web normal est ici utilisé comme interface utilisateur. En cas de violation des limites, le système envoie automatiquement une alarme par e-mail et SMS (en option) vers les terminaux souhaités. L'installation est simple et rapide. Et lorsque votre entreprise grandit, votre système peut lui aussi très facilement être étendu.

Pour pouvoir profiter le Cloud de Testo en fonction de vos besoins, vous avez le choix entre les fonctions de base gratuites et des fonctions étendues plus complètes. Un pack de SMS séparé peut également être commandé avec l'option d'alarme par SMS Vos valeurs de mesure toujours à portée de main. En toute sécurité.

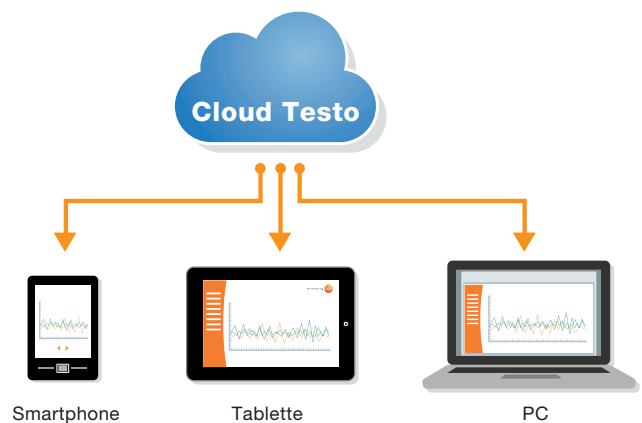
Le grand avantage du testo Saveris 2 vient de sa simplicité. Le système peut être réglé très aisément, même sans l'étude d'instructions compliquées. Et, quelques minutes après la mise en service, les sondes envoient les premières valeurs mesurées via WiFi. C'est tout ! Aucun logiciel sup-

plémentaire ne doit être acheté ou installé pour l'enregistrement, l'analyse et l'archivage des données de mesure. Plus aucune consultation manuelle de l'enregistreur de données n'est requise. L'enregistrement des valeurs de mesure à deux endroits – dans l'enregistreur de données et dans le Cloud – garantit également une sécurité élevée des données. Avec le testo Saveris 2, la surveillance des conditions climatiques ambiantes est plus intelligente. Sans devoir poser le moindre câble supplémentaire ou devoir installer et entretenir une infrastructure IT avec pare-feu, bases de données ou systèmes de sauvegarde.

Echange de données en temps réel, sans détour

Les besoins en documentation augmentent sans cesse en raison des changements fréquents au niveau des prescriptions, des exigences élevées en matière d'assurance qualité et des risques accrus en matière de responsabilité. Le flux de données automatisé gagne en outre en importance et permet d'éliminer les sources d'erreur éventuelles lors de la mesure, de la consignation, de la transmission et de l'évaluation des données. De nombreux concepts entraînent d'importantes pertes de temps et des coûts élevés. Grâce à ses capacités de calcul et de mémoire presque inépuisables, le traitement automatisé des données dans le Cloud garantit la disponibilité des données de mesure quasiment en temps réel.

Le testo Saveris 2 émet en direct depuis tous les lieux réfrigérés – et vous recevez le programme sur votre Smartphone, alors que vous prenez, p.ex., livraison de nouvelles marchandises dans une filiale. Toutes les valeurs de mesure peuvent être consultées, partagées et gérées par tous les collaborateurs disposant des droits correspondants, partout et simultanément – sur leur PC au bureau, sur leur Smartphone lorsqu'ils sont en route ou sur leur tablette, à la maison.





testo Saveris 2 – Tous vos avantages d'un seul coup d'œil :

- Vous contrôlez l'ensemble de vos chambres froides et compteurs frigo d'un seul coup d'œil
- Vous documentez vos processus sans aucun travail manuel
- Vous enregistrez l'ensemble de vos données sans le moindre document papier
- Vous savez immédiatement lorsque des valeurs limites sont dépassées

Faites confiance au leader mondial

Avec le système d'enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2, vous surveillez et documentez les températures de tous vos lieux réfrigérés automatiquement avec une sécurité jamais égalée. Vous augmentez votre rentabilité, gardez la qualité de vos produits et évitez toute perte de produits et de réputation – en respectant les lois, normes et prescriptions.

Plus d'infos.

Vous trouverez de plus amples informations, ainsi que les réponses à toutes vos questions relatives à la surveillance automatique des températures lors du stockage de denrées alimentaires à l'adresse : www.testo.com