

Supervisión automatizada de temperatura durante el procesamiento, el almacenamiento y la venta de alimentos con el **testo Saveris 2**.



No importa si es en la panadería, la carnicería, el supermercado o el restaurante; los consumidores deben confiar todos los días que los alimentos ofrecidos son frescos y su calidad es perfecta. Para garantizar esto y cumplir con los estándares higiénicos legales es necesario almacenar y procesar los productos perecederos como frutas, verduras, carne, pescado y productos lácteos bajo condiciones climáticas constantes y perfectas. Sin embargo, el esfuerzo invertido de tiempo, dinero y trabajo necesario para la supervisión permanente y confiable de los parámetros críticos como la temperatura y la humedad no suele ser proporcional al beneficio planeado.

Testo ha redefinido la supervisión de temperatura y humedad y ha simplificado notoriamente la recopilación automatizada, el almacenamiento y la evaluación de datos de medición gracias al sistema de monitorización de los valores medidos basado en la nube testo Saveris 2. Los registradores de datos WiFi instalados en todos los puntos de refrigeración relevantes pueden leerse a través de la red WiFi permitiendo el acceso a los datos desde cualquier lugar y en cualquier momento a través de la nube Saveris.

En caso de exceder los valores límite se ejecuta una alarma automática. De este modo es posible tener bajo control todas las condiciones ambiente relevantes en cámaras frigoríficas y de congelación, refrigeradores y en el transporte de alimentos. Sencillo, en cualquier momento y en cualquier lugar.

El desafío.

En el sector alimentario y en la gastronomía hay diversos puntos en los que se debe asegurar la calidad de los alimentos. La principal amenaza es la contaminación con gérmenes peligrosos. No importa si se trata de salmonela, listeria o escherichia coli; todos los microorganismos patógenos se reproducen extremadamente rápido causando daños graves para la salud de los consumidores.

Para excluir factores de riesgo, las empresas del sector alimentario deben seguir un protocolo APPCC; especialmente la temperatura debe mantenerse continuamente entre valores límite de temperatura superiores e inferiores definidos entre los -18 °C en caso de productos ultracongelados o entre +4 y +8 °C en caso de productos lácteos. Esto es más fácil decirlo que cumplirlo, pues en el ajetreo diario de la venta y el servicio es fácil pasar por alto algún factor. Las pruebas de temperatura manuales son muy propensas a los errores y no ofrecen ninguna seguridad continua. Las consecuencias pueden ser fatales: No solo el cumplimiento de las prescripciones y directivas legales están en juego, sino también la confianza de los clientes. E incluso si no se presentan fallos, el aseguramiento diario de la calidad incluyendo la documentación significa un esfuerzo elevado de tiempo y enlaza el personal.

La solución.

La digitalización y automatización progresiva abre posibilidades completamente nuevas para la supervisión de temperatura en el sector alimentario. La lectura manual de los registradores de datos ya no es contemporánea: La supervisión se ejecuta automáticamente con el sistema de monitorización de datos medidos testo Saveris 2 basado en nube. Los valores medidos de la temperatura (si es necesario de la humedad) se transfieren a la nube Saveris en un intervalo de tiempo definido a través de WiFi en donde se guardan de modo seguro y permanente. Desde allí es posible acceder a ellos en cual-

quier lugar y en cualquier momento mediante un navegador web común, en el PC de la oficina o en el teléfono inteligente por el camino. Ya no es necesaria la instalación de un software específico pues el acceso a los datos de medición con el testo Saveris 2 se lleva a cabo sencillamente a través del navegador web. De este modo todos los datos están disponibles en cualquier dispositivo móvil: PC, ordenador portátil, tableta o teléfono inteligente, en cualquier momento y en cualquier lugar. Las representaciones claras y las posibilidades de evaluación simplifican el control y la documentación. Incluso en caso de exceder los valores límite, la seguridad siempre estará garantizada: testo Saveris 2 advierte mediante alarmas a los responsables por correo electrónico o SMS de modo que puedan reaccionar inmediatamente en caso de emergencia. Así se ahorra tiempo y dinero, y simultáneamente se incrementa la seguridad ya que los errores humanos se excluyen fiablemente.

Las ventajas a la vista.

- Supervisión de temperatura automatizada y segura
- Visualización de los datos de medición en cualquier lugar y en cualquier momento, a través del teléfono inteligente o la tableta
- Ahorro de tiempo y dinero gracias a la lectura automatizada de los registradores de datos
- Posibilidad de escalación con otros registradores de datos
- Alarmas automáticas en caso de exceso de los valores límite y fallos en el funcionamiento
- Seguridad muy elevada mediante un almacenamiento de los datos en la nube y en el registrador de datos

Más información.

Nuestros expertos le brindarán más información sobre los registradores de datos WiFi testo Saveris 2 y sobre la nube Saveris de Testo y sus posibilidades de uso en el sector alimentario y la gastronomía en [xxxxx oder xxxx@testo.xx](mailto:xxxx@testo.xx)

