

Surveiller et documenter les températures de tous les lieux réfrigérés sans charge de travail supplémentaire – grâce au testo Saveris 2.



Les exigences n'ont cessé d'augmenter dans les boucheries ces dernières années : directives UE, prescriptions, documentation, contrôles d'hygiène, contrôles officiels, contrôles internes à l'entreprise, système HACCP – les exigences envers les entreprises produisant et vendant des denrées alimentaires ont été fortement renforcées au cours des dernières décennies. Une surveillance optimale des conditions climatiques dans les chambres froides est ainsi, plus que jamais, la clé essentielle pour garantir la pérennité et le succès économique d'une entreprise.

La boucherie Spindler.

Depuis près de 50 ans, cette entreprise familiale de Leutenbach propose des viandes et charcuteries franconiennes. La boucherie comprend également un restaurant et un service traiteur. Ralf Spindler, artisan boucher et chef d'entreprise, a repris la boucherie de son père et est actuellement à la pointe des techniques modernes. « Lorsqu'on peut confier une tâche à une machine, on n'hésite jamais », explique Spindler. Son entreprise est ainsi une des premières à avoir utilisé le système d'enregistreurs de données testo Saveris 2 après son lancement.





Pour ne laisser aucune chance aux germes et aux bactéries, la température doit être contrôlée de manière stricte dès l'abattage.

Le défi.

La surveillance de la température doit être effectuée dans pas moins de dix lieux réfrigérés avec le minimum de travail possible – p.ex. lors de l'abattage, dans la chambre froide de l'atelier, dans la chambre de surgélation, dans la chambre froide du magasin et dans le comptoir. Dans chacun de ces lieux, il convient de respecter une température spécifique pour garantir la qualité des produits. Il faut ainsi pouvoir détecter à temps tout écart prolongé par rapport à la température optimale de manière à ne pas augmenter la prolifération bactérienne, entraînant la perte des marchandises, ce qui a des conséquences économiques à court terme sur l'entreprise et peut également ternir l'image de celle-ci sur le long terme.

La solution.

Le système d'enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2 soulage chaque jour la boucherie Spindler de ces activités de surveillance en surveillant et documentation les températures de tous les lieux réfrigérés de manière automatique et sûre. Les enregistreurs de données transmettent les données de mesure via WiFi au Cloud de Testo où elle peuvent être consultées, évaluées et analysées à tout moment et de partout grâce à un Smartphone, un PC ou une tablette. Les responsables ne doivent ainsi plus être présents en permanence sur place pour garder leurs valeurs de mesure à l'œil. Ils sont simplement informés de toute violation des limites par e-mail ou SMS. La boucherie Spindler peut ainsi être sûre à tout moment que ses denrées sont correctement stockées – pour des produits frais et des clients satisfaits et en bonne santé. Cette documentation complète et précise répond également aux exigences des contrôleurs alimentaires. « J'ai simplement appelé et posé quelques questions. J'ai ensuite réfléchi une demi-heure et ma décision était prise. La personne que j'ai eue en ligne était super



Mais même les viandes et charcuteries déjà préparées doivent être soumises aux conditions ambiantes prescrites pendant leur stockage.

compétente. J'ai installé les appareils moi-même. Tout s'est vraiment très bien passé », résume un Ralf Spindler extrêmement satisfait.

Les avantages.

Les packs de licence pour le Cloud de Testo offrent des solutions rentables, parfaitement adaptées aux besoins de chacun, avec un nombre d'enregistreurs de données WiFi pouvant être défini par l'utilisateur, ainsi que des possibilités d'alarme par SMS en option. L'utilisateur perd moins de temps pour la consultation des données car celles-ci ne doivent plus être transmises manuellement au moyen d'une connexion USB. Une grande sécurité des données est également garantie car l'exploitant de la base de données effectue régulièrement des sauvegardes des données. Et l'installation des enregistreurs de données WiFi peut sans problème être effectuée par l'utilisateur lui-même.

« La qualité de nos viandes et charcuteries est notre priorité, jour après jour. Le système d'enregistreur de données testo Saveris 2 satisfait à nos exigences, représente un rapport qualité/prix au top et m'offre à tout moment la sécurité que je recherchais. Vraiment à recommander. »

Ralf Spindler,
artisan boucher et gérant de la boucherie Spindler

Plus d'infos.

Vous trouverez de plus amples informations sur le système d'enregistreurs de données testo Saveris 2, ainsi que toutes les réponses à vos questions sur la surveillance de la température et de l'humidité à l'adresse : www.testo.com.