

## Monitoraggio automatico della temperatura durante la lavorazione, conservazione e vendita di generi alimentari con **testo Saveris 2**.



Dal panettiere o dal macellaio, al supermercato o al ristorante: i consumatori devono poter contare ogni giorno sul fatto che i generi alimentari offerti siano freschi e di qualità ineccepibile. Per garantirlo e rispondere agli standard igienici prescritti dalla legge, occorre fare in modo che soprattutto la merce facilmente deperibile – come frutta, verdura, carne, pesce e prodotti derivati dal latte – venga conservata e lavorata nelle giuste condizioni climatiche. Tuttavia, il dispendio in termini di tempo, costi e lavoro necessario per il monitoraggio costante dei parametri critici come temperatura e umidità, è spesso sproporzionato rispetto al vantaggio che si ottiene in cambio.

Con il sistema di monitoraggio dei valori di misura basato su cloud testo Saveris 2, Testo ha dato una nuova vita al monitoraggio di temperatura e umidità, semplificando notevolmente le operazioni automatiche di raccolta, archiviazione e analisi dei valori di misura. I data logger WiFi installati in tutti i principali punti di misura del freddo possono essere letti attraverso la rete WLAN, in modo che i dati siano disponibili in ogni luogo e a ogni momento nel cloud Saveris. In caso di superamento delle soglie impostate, scatta automaticamente un allarme. Così potete tenere sotto controllo tutte le principali condizioni climatiche nei frigoriferi, congelatori, banchi frigo e durante il trasporto: sempre, ovunque e con la massima semplicità.

**La sfida**

Nel commercio di generi alimentari e nella gastronomia esistono numerosi punti in cui è necessario garantire la qualità alimentare. La minaccia più grande è rappresentata dallo sporco e dai germi. Salmonelle, listeriosi o Escherichia coli: tutti i microorganismi patogeni si moltiplicano molto rapidamente e possono avere effetti deleteri sulla salute dei consumatori.

Per escludere qualsiasi fattore di rischio, le aziende che operano nel settore alimentare devono seguire un protocollo HACCP. In particolare, la temperatura deve essere costantemente mantenuta entro determinate soglie inferiori e superiori, ad es. sotto i -18 °C per i prodotti surgelati o tra i +4 e i +8 °C per i latticini. Più facile a dirsi che a farsi, visto che nella frenesia che caratterizza di solito la vendita e il servizio è facile lasciarsi sfuggire qualcosa. I controlli manuali della temperatura sono facilmente predisposti agli errori e non offrono una sicurezza costante. Le conseguenze possono essere fatali: in gioco non c'è solo il rispetto di norme e direttive, ma soprattutto la fiducia dei clienti. E anche se non si verifica nessun errore, l'assicurazione quotidiana della qualità e la relativa documentazione si traducono in un enorme dispendio di tempo e di personale che potrebbe invece essere utilizzato per altri compiti più importanti.

**La soluzione**

La crescente digitalizzazione e automatizzazione offre possibilità del tutto nuove al monitoraggio della temperatura nel settore alimentare. La lettura manuale dei data logger non è più al passo coi tempi: con il sistema di monitoraggio dei valori di misura basato su cloud testo Saveris 2, il monitoraggio si svolge in modo del tutto automatico. I valori della temperatura (e se necessario anche quelli dell'umidità) vengono trasmessi in un ciclo predefinito tramite la rete WLAN al cloud Saveris, dove vengono archiviati in modo sicuro e

permanente. Da qui, i dati sono accessibili da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento con l'aiuto di un semplice browser web, sia sul PC del vostro ufficio che sullo smartphone mentre vi trovate fuori sede. L'installazione di un software specifico non è più necessaria, perché con testo Saveris 2 l'accesso ai valori di misura avviene con un semplice browser web. Tutti i dati sono così disponibili su qualsiasi terminale (PC, notebook, tablet o smartphone), sempre e ovunque. Le schermate chiare e le numerose opzioni di analisi semplificano il controllo e la documentazione. E la sicurezza è sempre garantita: quando le soglie vengono superate, testo Saveris 2 trasmette un allarme ai responsabili via e-mail o SMS, in modo che in caso di emergenza possano reagire subito. Così non solo risparmiate tempo e denaro, ma aumentate nello stesso tempo la sicurezza, perché l'errore umano può essere escluso in modo affidabile.

**Panoramica dei vantaggi.**

- Monitoraggio della temperatura automatico e sicuro
- Valori di misura accessibili da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento, anche in mobilità con lo smartphone o il tablet
- Risparmio di tempo e denaro grazie alla lettura automatizzata dei data logger
- Scalabile a piacere con ulteriori data logger
- Allarmi automatici in caso di superamento delle soglie impostate e di malfunzionamenti
- Livello di sicurezza molto alto grazie alla conservazione dei dati nel cloud e nel data logger

**Per saperne di più.**

Maggiori informazioni sui data logger WiFi testo Saveris 2 e sul cloud testo Saveris con le sue numerose possibilità d'impiego nel commercio di generi alimentari e nella gastronomia sono disponibili contattando i nostri esperti al numero 02/33519.1 o via e-mail all'indirizzo [info@testo.it](mailto:info@testo.it)

