

Supervisar y documentar temperaturas en todos los lugares refrigerados sin esfuerzos – con **testo Saveris 2**.



Los desafíos en una carnicería han aumentado en los últimos años: Reglamento de la UE, normativas, documentación, comprobaciones de las condiciones de higiene, inspecciones oficiales, controles propios de la empresa, sistema de APPCC – Los requisitos para las empresas que producen y venden alimentos se han intensificado radicalmente en las últimas décadas. La monitorización óptima de las condiciones climáticas en las cámaras frigoríficas es ahora más que nunca la clave para subsistir y para el éxito económico.

La carnicería Spindler.

Desde hace casi 50 años, la empresa familiar de Leutenbach ofrece productos cárnicos y embutidos. La carnicería incluye también una posada y un servicio de catering. Ralf Spindler, maestro carnicero y gerente, asumió la dirección de la empresa de su padre y se encarga de mantenerla actualizada con la tecnología más vanguardista. “Si es posible delegar trabajo en un dispositivo, eso ya es algo bueno”, dice Spindler. Así su empresa fue una de las primeras en sacar provecho del sistema de registro de datos testo Saveris 2 después de su lanzamiento al mercado.





Para que ni los gérmenes ni las bacterias tenga la más mínima posibilidad, la temperatura debe estar bajo un estricto control ya directamente después del sacrificio.

El desafío.

La supervisión de temperatura debe tener lugar con el menor esfuerzo posible en un total de diez lugares refrigerados; por ejemplo, en la zona de sacrificio, en cámaras frigoríficas para el procesamiento, cámaras de congelación, cámaras frigoríficas de carga y mostradores en tienda. En cada lugar refrigerado es preciso una temperatura específica para garantizar la calidad de los productos. Así, en caso de una variación de la temperatura óptima durante mucho tiempo, esta se puede detectar a tiempo y evitar el crecimiento bacteriano y el deterioro de la mercancía. De lo contrario, se producirían daños económicos a corto plazo y, a largo plazo, la imagen de la empresa podría verse perjudicada.

La solución.

El sistema de registro de datos inalámbrico testo Saveris 2 reduce el trabajo diario de la carnicería Spindler al supervisar y documentar las temperaturas de todos los lugares refrigerados de forma automática y segura. Los registradores de datos transmiten los datos de medición a través de la red WLAN a la nube Testo, a donde podrá acceder para evaluarlos y analizarlos en cualquier momento si dispone de un teléfono inteligente, tableta u ordenador. Los responsables ya no tienen la obligación de estar siempre presentes en el lugar de medición para controlar los valores. Si se produce un incumplimiento de los valores límite, el sistema envía una alarma por correo electrónico o mensaje de texto. De esta manera, la carnicería Spindler siempre puede estar segura de que los alimentos que se van a procesar se almacenan correctamente; lo que se traduce en la venta de productos frescos y saludables a clientes satisfechos. Asimismo, la documentación continua y precisa permite cumplir con los requisitos de los inspectores de alimentos. “Simplemente llamé por teléfono, hice un par de preguntas,



Los productos cárnicos y embutidos preparados deben cumplir con las condiciones ambiente prescritas para el almacenamiento.

me lo pensé durante media hora y después lo solicité. La persona de contacto era muy competente. Los dispositivos los he instalado yo mismo. Todo salió a la perfección.” explica Ralf Spindler satisfecho.

Las ventajas.

La paquetes de licencias para la nube Testo permiten una solución económica y adecuada a cada necesidad con un número de registradores de datos inalámbricos individual, así como un sistema de alarmas por mensaje de texto opcional. El usuario necesitará menos trabajo al leer los datos porque estos ya no se transfieren manualmente mediante una conexión USB. Se garantiza también una alta seguridad de los datos ya que, además de la base de datos, se realizan regularmente copias de seguridad. Y la instalación del registrador de datos inalámbrico la puede llevar a cabo tranquilamente usted mismo.

“La calidad de nuestros productos cárnicos y embutidos es nuestra prioridad diaria. El sistema de registro de datos testo Saveris 2 cumple con nuestras altas exigencias, ofrece una excelente relación calidad-precio y me da la seguridad necesaria que quiero. Para nosotros es una recomendación plena.”

Ralf Spindler,
Maestro carnicero y gerente de la carnicería Spindler

Más información.

Encontrará más información sobre el sistema de registro de datos testo Saveris 2 y todas las respuestas a sus preguntas acerca de la supervisión de temperatura y humedad en www.testo.com.