

Sistemi di misura e registrazione **WIRELESS**

per controllo temperature di alimenti,
medicinali e...

Parametri:

- Temperatura
- Umidità
- ...molti altri (CO₂, energia, conta-impulsi, ...)



La tracciabilità della temperatura, e di altri eventuali parametri, è un obbligo per le procedure HACCP, dove vi sia necessità di conservazione corretta di medicinali, alimenti e tutto quanto deve seguire la catena del freddo.

I sistemi wireless hanno molteplici vantaggi e permettono il monitoraggio in continuo con allerte e allarmi in caso di problemi.

I dispositivi wireless sono affidabili, facili da installare e gestire, non hanno necessità di manutenzione e risolvono i problemi di rilevamento e registrazione delle temperature senza necessità di alcun intervento tracciando i valori rilevati per i punti critici di controllo – HACCP – ad intervalli predefiniti, senza rischio di perdita del dato.

L'autonomia tipica dei dispositivi wireless è di 5 anni!

Scheda tecnica

Datalogger temperatura / Umidità (eventualmente anche singole)

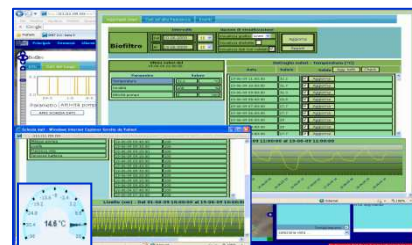
- precisione +/- 0,2 ° C (RH) +/- 2%
- range di misura: -100 + 100 ° C (RH) 0-100% (o altre possibilità)
- frequenza di misura: 10 min (o a scelta)
- soglie di allarme configurabili dall'utente
- autonomia 5 anni per frequenze di registrazione ogni di 10 min
- distanza 300 mt in campo aperto

Basestation

- USB per collegamento su PC
- collegamento LAN
- collegamento Modbus
- modem GPRS per collegamento Internet
- fino a 40 (100) sonde per un solo datalogger

Software

- per configurazione sistema e memorizzazione dati
- piattaforma WEB per browser o tablets e per settaggio allerte SMS o E-mail



Tenere sotto controllo le temperature, ricevere allarmi su PC, via mail o SMS, avere tutti i dati disponibili per report, tabelle, grafici, e quindi garantire la qualità dei tuoi prodotti, è oggi possibile a costi limitati e con tutta l'assistenza di una organizzazione che opera da molti anni sui sistemi di controllo.