

SISTEMA DI MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA NEI TRASPORTI DEGLI ALIMENTI

Componenti del sistema:

Starter&Reader Interface



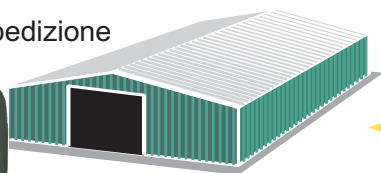
TempStick (registratore di temperatura) con sonda compatibile con alimenti



**Non è necessario il PC*
Implementata la MKT****

Controllo totale della temperatura

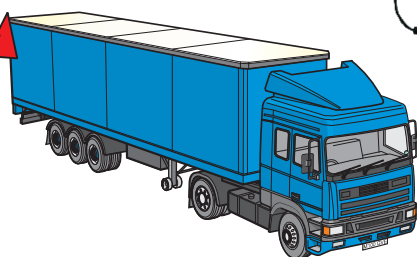
Invio spedizione



Missione avviata



Datalogger e prodotti caricati sul camion

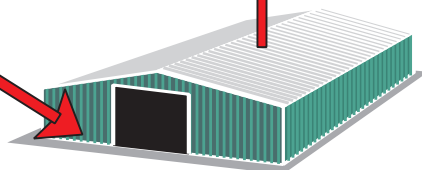


Trasporto a temperatura controllata

Controllo missione



Arrivo spedizione



*Il PC viene usato per configurare le SRI una sola volta e per l'archiviazione dei dati

** MKT (Mean Kinetic Temperature): formula internazionale per la valutazione ed il controllo delle curve di temperatura

Caratteristiche e vantaggi del sistema

- Gestione del monitoraggio della temperatura durante i trasporti senza l'uso del PC sia sul luogo di invio che su quello di ricezione (il PC viene usato una volta per configurare le interfacce ed in seguito per il download e l'archiviazione dei dati).
- Non è necessario che il monitoraggio sia gestito da personale addestrato.
- Possibilità di creare più profili per i trasporti, dedicati alle diverse condizioni di trasporto o legati al tipo di prodotto da trasportare. Il profilo viene selezionato dall'operatore che programma la missione all'avvio della spedizione.
- Nessun grafico o dato da analizzare, ma un semplice responso sulla qualità del trasporto tramite la MKT, basato sui parametri impostati all'inizio una volta per tutte da un esperto del prodotto. Il responso indica se accettare o meno il trasporto.
- Nessun dato viene perso, ma ogni acquisizione viene salvata nella memoria dell'interfaccia per poter poi essere archiviata sul PC per un'eventuale successiva analisi.
- Facilità ed immediatezza d'uso dell'intero sistema.
- Software intuitivo e facile da usare.
- Possibilità di certificare la calibrazione dei datalogger, per garantire la qualità e la correttezza del monitoraggio.
- Grazie alle sonde compatibili con alimenti e ai loro diversi tipi e lunghezze, è possibile monitorare qualsiasi tipo di alimento direttamente al cuore del prodotto.
- Costo per il monitoraggio di ogni trasporto molto basso.

Tipi di sonde compatibili con alimenti

- Sonda in acciaio AISI 316 Food Grade, lunga 28 cm, con manico in gomma, punta arrotondata, cavo di lunghezza massima di 2 metri.
- Sonde in acciaio AISI 316 Food Grade, di lunghezza 30 o 80 mm, con punta arrotondata o appuntita, cavo Food Grade di lunghezza standard di 30 centimetri, altre lunghezze su richiesta.

Componenti sistema base

- Software di gestione (MTT3)
- Starter&Reader Interface: Programmatore (per avviare le missioni, con selezione di più profile), Lettore (per scaricare i dati e vedere il responso della missione), Programmatore / Lettore (programma e legge i datalogger).
- Datalogger di temperatura TempStick Probe Food Grade, con o senza certificato tracciabile SIT.