

Système de contrôle des températures pour l'agroalimentaire

Un service à haute valeur-ajoutée au cœur des enjeux de traçabilité

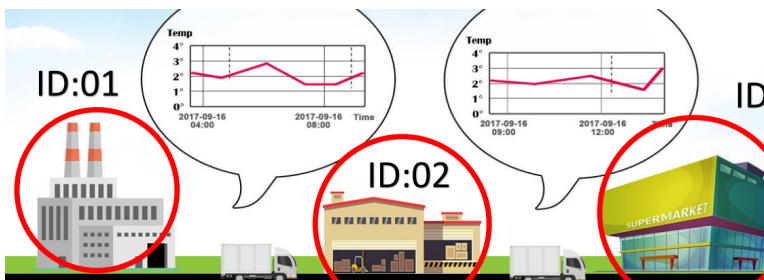
"Chaque année, des centaines de millions de tonnes de nourriture destinées à la consommation sont jetées ou gaspillées."

Le contrôle de la chaîne du froid, enjeu capital pour les industriels de l'agroalimentaire. Face à cette exigence de traçabilité grandissante, nous vous proposons notre système équipé d'un lecteur portable et d'un enregistreur de température.

Tout ce qu'il vous faut...



Objectifs



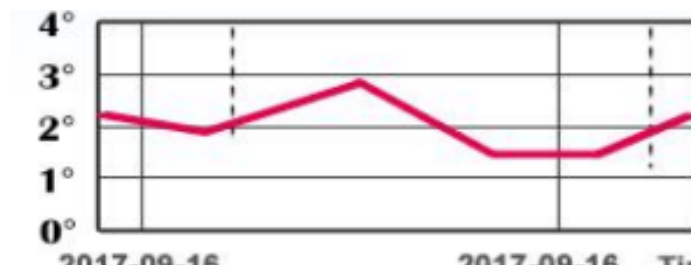
- Un contrôle continu des températures : Enregistre les températures tout au long du parcours du produit.
- Les équipements vous permettent d'auditer et d'améliorer vos processus.
- Ce système couvre l'ensemble du processus de la chaîne du froid : Du départ des produits au consommateur final.
- Un service à haute valeur-ajoutée qui garantit des produits respectant la chaîne du froid pour les clients.

Principes

1) Paramétrage de l'enregistreur de températures avec le lecteur portable.



2) Transport : Suivi de l'évolution des températures paramétrable



3) Contrôle immédiat des températures par le client BtoB lors de la livraison.



4) Récupération des données détaillées : Une visibilité complète

Atouts

- Une traçabilité optimale : Les températures sont enregistrées pour chaque étape du parcours.
- Facilité d'utilisation et opérations rapides.
- Créez une relation de confiance forte avec vos clients.
- Un prix très compétitif pour une qualité optimale.

Le +

Un système qui s'interface avec votre progiciel de traçabilité/Gestion de production (AGR'ID)