



SYSTÈME DE SURVEILLANCE DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'HUMIDITÉ

LA DIFFICULTÉ DU MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE



Du producteur au consommateur final, il se passe souvent plusieurs semaines voire mois durant lesquels les **excursions de température** sont **fréquentes**:

- → La porte de la chambre froide est accidentellement laissée ouverte
- → Les cartons avec les produits sont temporairement mis à l'air libre
- → Une coupure de courant stoppe les systèmes de réfrigération

Ces excursions cumulées provoquent une détérioration des produits, avec pour conséquence une perte financière et/ou une intoxication qui peut entrainer une réparation en dommages et intérêts en vertu des articles 1383 et 1384 du code civil.

Les solutions pour résoudre ces problèmes sont pourtant souvent simples, encore faut-il en être alerté...



POINTS CLÉS DU SYSTÈME BLULOG

- ✓ Alertes immédiates via email ou SMS en cas d'excursion de température
- ✓ Surveillance simultanée, à distance et en temps réel d'un nombre illimité d'enregistreurs
- Précision de \pm 0,2 °C entre 0°C et \pm 30°C et \pm 0,5°C sur le reste de la gamme -40 à \pm 70°C
- Mémoire, autonomie et calibrage de chaque enregistreur pour 3 ans
- Enregistreurs de la taille d'une carte de crédit, livrés avec support mural pour une installation simple
- Portée pouvant aller jusqu'à **plusieurs kms** entre les enregistreurs et le hub, avec l'aide de répétiteurs
- ✓ Visualisation de tout l'historique de données sous forme de graphiques et rapports de température
- ✓ Système conforme aux normes EN 12830, HACCP et ETSI 300 220
- ✓ Garantie 3 ans + certificats de conformité et de calibrage fournis







COMMENT ÇA MARCHE (1/2)



