

SALVAFRIGO: IL NUOVO SISTEMA DI CONTROLLO FRIGORIFERI CON TECNOLOGIA WIRELESS BLUETOOTH

Analisi dei dati e produzione reportistica

I dati raccolti vengono aggregati ed analizzati al fine di produrre una dettagliata reportistica. Onerose attività come l'annotazione manuale delle temperature non sono più necessaria, in quanto integralmente sostituita dalla reportistica automatica. Tramite il nostro servizio è possibile produrre le seguenti informazioni

- ✓ Documento di registrazione delle temperature conforme HACCP.
- ✓ Stato attuale dei vari dispositivi controllati.
- ✓ Grafico della temperatura media.



Se il disciplinare della struttura prevede l'annotazione cartacea delle temperature è prevista una stampante termica da abbinare al sistema, altrimenti le temperature sono archiviate su cloud e scaricabili in ogni momento in pdf

