



Das System für die lückenlose Kontrolle.

testo Saveris™ – Temperaturmonitoring in der Lebensmittel-Logistik.



testo Saveris™ – die ideale Lösung für die Lebensmittel-Branche.

Nur die konsequente Einhaltung der Temperaturkühlkette stellt die hohe Qualität und optimale Haltbarkeit von Lebensmitteln sicher. Um dies zu gewährleisten, müssen vorgeschriebene Grenzwerte während der Produktion, bei der Lagerung und vor allem auch beim Transport eingehalten sowie Messwerte ständig überwacht und dokumentiert werden.

Während bei Fleisch- und Fischprodukten insbesondere das Mikrobewachstum durch Einhalten der Temperaturgrenzwerte so gering wie möglich gehalten werden muss, steht bei Obst und Gemüse die Verhinderung einer verfrühten Vollreife im Fokus.

Das Datenmonitoring-System testo Saveris™ unterstützt optimal bei der Einhaltung vorgeschriebener Grenzwerte durch automatisierte Dokumentation und Überwachung während des Transports. Das ausführliche Alarmmanagement erlaubt eine schnelle Alarmierung, sollten Grenzwerte verletzt werden. Gleichzeitig eignet sich das System hervorragend zur Kontrolle in der Produktion und/oder Lagerung. Selbstverständlich ist testo Saveris™ konform zur Norm EN12830.



testo Saveris™:

Temperaturmonitoring für die lückenlose Kontrolle.



Die Funktionsweise von testo Saveris™

Mit der mobilen Erweiterung von testo Saveris™ werden jetzt auch unterwegs alle Messdaten überwacht und dokumentiert.

Funkfühler 1 auf der Ladefläche sorgen für ständige Messwertaufzeichnung und senden Informationen, wie aktuelle Messwerte oder Alarme, direkt an die **Saveris Cockpit Unit 2**. Lästiges Verlegen von Kabeln gehört somit endgültig der Vergangenheit an.

Die **Funkfühler 1** übertragen die aufgezeichneten Messwerte automatisch an den **Saveris Extender 3**, sobald eine ausreichende Funkverbindung besteht. Hierbei ist keine feste Zuordnung zwischen Funkfühler und Extender notwendig, das heißt: Der LKW kann jeden Extender zur Datenübertragung anfahren.

Durch den Anschluss des Extenders an eine Ethernetbuchse werden die Daten direkt vor Ort in ein Ethernet-Signal umgewandelt und per Netzwerk an die **Basisstation 4** weitergeleitet. Sie ist das Herz von testo Saveris™ und kann unabhängig vom PC bis zu 18.000.000 Messwerte speichern. Alle Daten werden von hieraus sofort auf einen PC bzw. eine Datenbank übertragen. Die **testo Saveris Software 5** ist leicht zu bedienen und verfügt über intuitive Benutzeroberflächen. Das bedeutet: sichere Kontrolle und zentrale Datenarchivierung aller Messwerte.

Ein System – zahlreiche Vorteile

- Lückenlose Dokumentation aller Messdaten sowohl während des Transports als auch stationär
- Ausdrucken des Messwerte am Ort der Warenübergabe (optional)
- Zeitersparnis durch automatisierte Messdatenerfassung
- ausführliches Alarmmanagement
- konform zur Lebensmittelnorm EN12830
- automatische Berichterstellung von Messwerten
- zentrale Datenarchivierung aller Messwerte