

## testo SAVERIS MOBILE

### Surveillance de la chaîne du froid alimentaire



En solution fixe ou mobile, la centrale d'acquisition automatisée testo Saveris mesure les valeurs de température et d'humidité pour :

- le suivi de la chaîne du froid de produits alimentaires ou de produits de santé,
- le contrôle et la documentation des conditions en production, l'assurance qualité et la R&D,
- le suivi des conditions climatiques des entrepôts de produits sensibles.

#### Toutes les données sous contrôle

Le système de mesure, simple à utiliser, apporte sécurité et gain de temps grâce à un enregistrement automatique des données.

En utilisation mobile, les données de mesure sont documentées pendant le trajet de transport et le conducteur reçoit toutes les informations nécessaires ainsi que les alarmes via un **afficheur cabine**. Le transfert des données s'effectue par communication radio, il n'y a plus besoin d'installation filaire.

A la livraison des marchandises, et afin de garantir la chaîne du froid durant le transport, il est possible d'imprimer les données de mesure en utilisant une imprimante infrarouge.

En utilisation fixe, le transfert des données à la base s'effectue via une communication radio et/ou Ethernet. Si les seuils d'alarmes sont dépassés, il existe toute une liste de possibilités de notifications telles que les alertes via SMS/e-mail, via relais sur la base, même si le PC est éteint.

Que ce soit en installation fixe ou mobile, toutes les données enregistrées sont stockées dans un logiciel. **Testo Saveris** permet une analyse complète et l'évaluation de toutes les données de mesure enregistrées.



**andré sudrie**  
relations presse

63 rue Rambuteau 75004 Paris  
Tél. : 01 42 78 22 22 • Fax : 01 42 78 57 20  
Web : www.andresudrie.com



## testo Saveris, routeur, convertisseur et Extender



Grâce à l'utilisation d'un routeur, il est possible d'améliorer ou d'étendre la liaison radio en fonction des caractéristiques des bâtiments. Il est possible d'utiliser plusieurs routeurs dans le cadre d'un système et de combiner jusqu'à 3 routeurs en cascade.

A l'aide d'un convertisseur raccordé au réseau Ethernet, le signal d'une sonde radio est transformé en signal Ethernet. Même sur de grandes distances de transmission, l'installation de sondes radios sur un réseau Ethernet existant est très rapide.

En installant un « **Extender Saveris** », le signal radio des sondes mobiles est converti en signal Ethernet. Le transfert des données de la sonde radio à « **l'Extender Saveris** » est effectué automatiquement dès que la communication radio est suffisante.

### Sondes radio testo Saveris

Les différentes sondes **Saveris** avec capteur interne et externe ainsi que les capteurs d'humidité s'adaptent facilement à toutes les utilisations. Les sondes radio sont disponibles au choix avec ou sans afficheur. L'afficheur **testo Saveris** permet de visualiser les données de mesure en cours, l'état de la batterie et la qualité de la liaison radio.

### La base testo Saveris

La base est le cœur du système et peut enregistrer 40 000 données de mesure par canal de mesure indépendamment du PC. Ceci correspond, avec une fréquence de mesure de 15 minutes, à une capacité de stockage d'environ un an. Les données système ainsi que les alarmes peuvent être visualisées via l'afficheur.

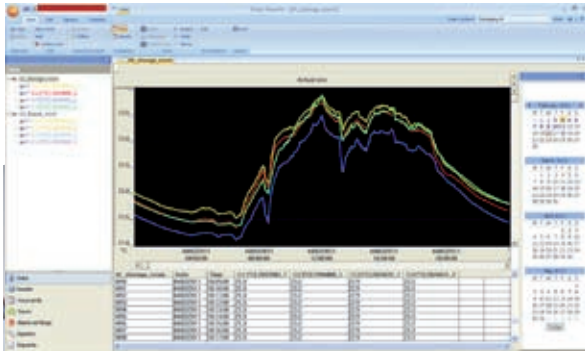


### Testo France

Leader national et mondial sur le marché des appareils de mesures, Testo a su s'imposer comme partenaire privilégié de bien des professionnels à travers le monde. Tout a commencé en Allemagne en 1957 avec une idée toute simple : un thermomètre électronique élaboré à partir d'une technologie nouvelle pour l'époque.

Aujourd'hui, Testo est une marque reconnue dans le monde entier avec plus de 27 filiales pour la représenter. En France, Testo doit ses 30 ans de succès à sa technologie de pointe et d'innovation mais aussi aux hommes qui constituent le capital qui fera toujours la différence.





## testo Saveris Exemples d'applications

### Suivi des températures en logistique agroalimentaire

Seul un suivi rigoureux de la chaîne du froid garantit la qualité et la fraîcheur optimale des aliments. Afin de permettre cela, les valeurs limites de températures prescrites doivent être respectées lors de la production, le stockage et surtout durant le transport des denrées alimentaires sous température dirigée. Les valeurs de mesure doivent donc être surveillées et documentées continuellement.

Il est nécessaire de maintenir une température de conservation idéale afin d'éviter la croissance de microbes pour les produits tels que la viande ou le poisson, ou alors une maturation prématurée pour les produits tels que les fruits ou légumes.

Avec la centrale d'acquisition **testo Saveris**, il est désormais possible de contrôler en temps réels les conditions de conservation pendant le transport et d'imprimer un ticket avant la livraison des colis, permettant ainsi de garantir la chaîne du froid des produits thermosensibles.

Grâce à la combinaison de la technologie radio et/ou Ethernet, la centrale d'acquisition est également adaptée pour la surveillance lors de la production et/ou en zone de stockage. **testo Saveris** est conforme à la norme EN 12830.



Retrouvez toutes les informations sur  
[www.testo.fr](http://www.testo.fr)