



## Mobil app

Komplet data opsamling på ThermITs mobile app.

Powered by  **THERMIT**  
Wireless Temperature Monitoring

## Fordele ved ThermIT

- Dashboard på iPad, touch skærm eller på mobil app. Giver et godt og overskueligt billede af temperaturer til alle ansvarlige medarbejdere.
- Medarbejdere kan nemt skrive kommentarer ind på alle temperaturer på dashboardet.
- Alarmer på app, sms eller e-mail, hvis temperaturerne er udenfor det interval der er sat, på 2 efter hinanden følgende målinger.
- Spar tid for medarbejdere, og målinger glemmes ikke.
- Optimering af fødevarer sikkerhed, som forhindrer madspild.
- Optimering af virksomhedens energiforbrug i fryserne og kølere.
- For lave temperaturer koster mellem 3-5 % pr. grad i for højt energiforbrug
- GSM hovedmodul kan håndtere op til 32 sensorer. (lokalt SIM kort).
- WiFi hovedmodul kan håndtere op til 200 sensorer.
- Opdeling af Log-in typer (Afdelingsleder, daglig bruger og begrænset bruger).
- Gratis udskrift af dags- og uge rapporter, samt kommentar rapporter, som kan sendes til mail automatisk.



ThermIT ApS, Sct. Cathrine Vej 21, 9800 Hjørring, Danmark  
Tlf: +45 70 26 66 62  
Salg@ThermIT.dk



## ThermIT er løsningen...

til kunder, der producerer og håndterer temperaturfølsomme varer. Kunder som selv foretager temperaturovervågning i overensstemmelse med fødevarermyndighederne, og som har vanskeligheder med at overvåge deres porteføljer og opretholde standarder i overensstemmelse med sundheds- og sikkerhedspolitikker.

ThermIT tilbyder en trådløs løsning til logning og overvågning af øjeblikkelig temperaturer. Alle data er gemt på Cloud server, og en lokal hardware installation er ikke nødvendig.

ThermIT er et omfattende system, der er hurtigt og let at bruge samt nemt at tilpasse.

## Overvågning (Startpakke)



### Temperatur logning og overvågning af

- Køleskab og frysere
- Køle- og fryserum
- Køleborde
- Kølemontre
- Is fryser
- Medicinrum
- Laboratorie
- Landbrug
- Lagerfaciliteter
- Drivhuse
- Bassiner/havneområder/søer

## Nedkøling (WiFi-Cool)



Placer insætningsensoren i maden og tryk på knappen på enheden. Temperaturen måles og logges hvert 15 minut. Efter 3 timer eller når temperaturen falder under 8° C. afbrydes måleprocessen, og der sendes en besked. En rapport af processen genereres automatisk og gemmes på Cloud serveren

- Nedkøling efter tilberedning af fødevarer
- Overvågning af blæstkolere

## Transport (WiFi-Log)



### Temperature logning og overvågning af

- Levende dyr transport
- Medicin og organ transport
- Dyrelægebil med medicin
- Transport af temperatur følsomme varer
- Fragt levering
- Containere o.s.v.

## Varmholdelse (WiFi-Hot)



Buffet, madlavning, vand i opvaskemaskine m.m. Potentiale for overvågning af temperaturer hvert minut med display, som giver øjeblikkeligt billede af temperaturen, før du logger temperaturen til Cloud server.

- Buffet
- Madlavning
- Vand i opvaskemaskine

## Single logning (WiFi-One)



Engangsmålinger med dokumentation, udføres normalt ved varemottagelse og selvinnspektion af mad ved produktion, som supper, pizza retter eller anden opvarmet mad før servering. Hver måling gemmes automatisk på Cloud server.

- Check af varm mad før servering
- Check af varer ved varemottagelse
- Vareprøve

## Dashboard



Interaktivt dashboard på iPad eller touchskærm, til nem registrering af begivenheder. Tryk blot på ikonet på skærmen og et felt vil komme frem, hvor kommentarer kan skrives.