

ThermIT fordele

De allerstørste fordele med ThermIT

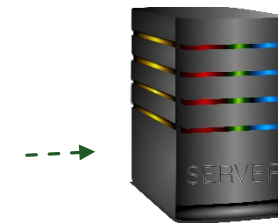
Temperatur logning og monitoring Sådan virker det

Sensorer



GSM/Wi-Fi Gateway

WiFi+Sens



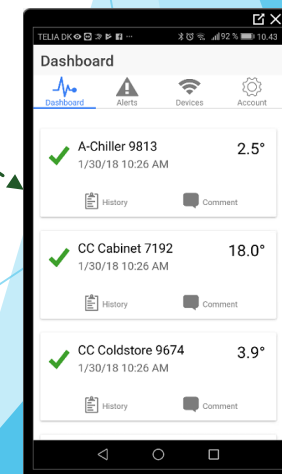
Thermit cloud servers



Internet



Mobile App



Interval kan sættes ned til
15 Min.

Interval kan sættes ned til
3 min. på WiFi+Sens



Dette er verdens stærkeste temperature sensor. Sensoren er forseglet i fødevarer sikkert plast materiale og har en levetid på mellem 6 til 8 år. Batteriet kan ikke udskiftes og sensoren kan ikke lægge batterivæske, og ingen fugt eller støv kan indtrænge og forstyrre målingerne. Sensorerne er vandtætte, meget nøjagtige og fødevarer sikre.

Arbejds område: -30°C to $+80^{\circ}\text{C}$

Nøjagtighed ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$) I intervallet -20°C til $+20^{\circ}\text{C}$

Sensoren overholder følgende direktiver

73/23/EEC EU LVD - 89/336/EEC EU EMC

LVD:EN 60950

EMC:EN301 489-1,EN 301 489-7

GSM:EN 301 511, 3GPP 51.010-1

EU STANDARD:EN 12830;EN 13485; EN 13486



Sensor variant med 3m lang RF antenne til brug I Walk in fryser og kølerum.

Fordele med ThermIT

- Dashboard på IPAD, Touch screen eller mobile App. Giver et godt overblik over temperaturerne i alle afdelinger.
- Medarbejdere kan meget let registrere hændelser på Touch screen eller i Mobile App.
- Alarm på Mobile App, på SMS eller Mail hvis temperaturen går uden for opsat interval med 2 på hinanden forkerte registrerede målinger, eller hvis ingen data kommer igennem.
- Sparer tid for medarbejdere og ingen målinger glemmes.
- Optimerer fødevarer sikkerheden, ingen madspild og tab af produkter
- Optimering af firmaets fryser og køleskabs energiforbrug
- Ved for lav temperatur vil de koste mellem 3-5 % pr. °C for høj energiforbrug
- GSM Gateway håndterer op til 32 sensorer
- WiFi Gateway håndterer op til mere end 200 sensorer
- Login user typer (Afdelingschef, Bruger, læsebruger)
- Fri print af daglige og ugentlige rapporter, kan også sendes automatisk pr. mail

Ingen vedligeholdelses omkostninger

- Alle data gemmes i 5 år i skyen
- Fri adgang til at data via API interface
- Ingen lokal software installation
- Ingen lokal vedligeholdelse af software
- Adgang til data og alarm setup alle steder fra via internet
- Fri antal af brugere kan oprettes
- Central monitorering af alle afdelinger
- Central serviceboard for alle afdelinger for let overvågning
- Placer sensorer i den enheder du ønsker at logge data fra
- Sæt strøm til GSM eller WiFi gateway modulet i centralt område for sensorer
- Log ind på webportal og sæt sensorer i område, så er du i gang.

Dækning via abonnement

- ▶ Fri support og hotline (Telefon eller Mail)
- ▶ Fri adgang til alle temperaturdata ved login til cloud serveren 24/7 i abonnements perioden.
- ▶ Fri adgang til at hente data fra databasen via API
- ▶ Fri antal af brugere til Webportal og Mobile App.
- ▶ Fri advarsler på mail eller Mobil App notifikation
- ▶ Fri adgang til alle rapporter og automatiske rapporter via mail
- ▶ Fri antal af brugere til alarm setup.
- ▶ Fri adgang til <http://faq.thermit.dk> manualer og teknisk information.

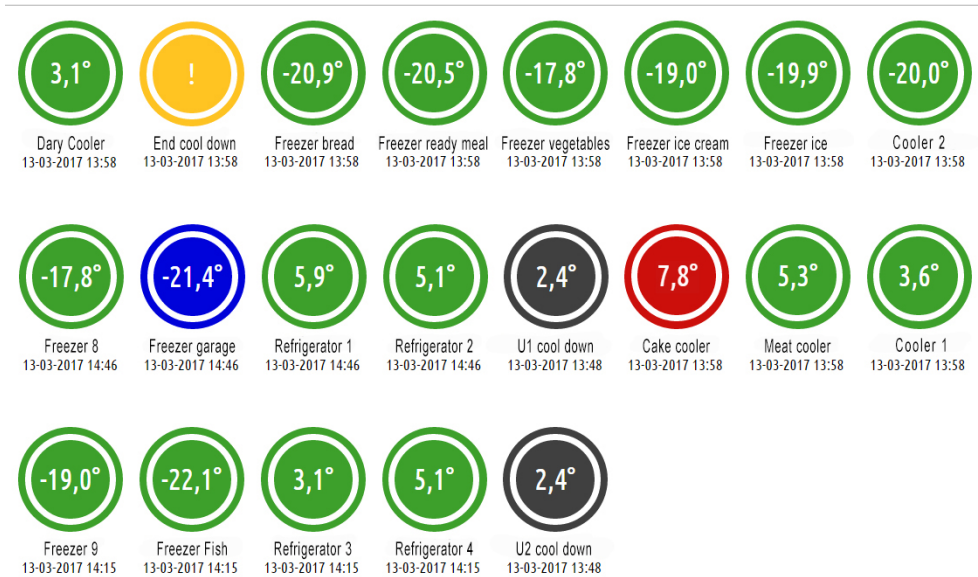
ThermIT koncepter

- ▶ Temperatur logning og monitorering (Alt i køl, frost og rumtemperatur)
 - ▶ GSM Gateway, Repeter, Sensor eller Sensor med lang antenne (Max. 32 sensorer).
 - ▶ Wi-Fi Gateway, Repeter, Sensor eller Sensor med lang antenne (ingen max. antal).
- ▶ Temperatur nedkølings logning
 - ▶ WiFi+Cool enhed + indstikssensor (Automatisk logning med dokumentation og besked)
- ▶ Temperatur logning Varmholdelse
 - ▶ WiFi+hot enhed + indstikningssensor 3m ledning (Automatisk dokumentation og besked)
- ▶ Temperatur logning under transport
 - ▶ WiFi+Log enhed inklusiv sensor
- ▶ Temperatur registrering af varemodtagelse
 - ▶ WiFi+One enhed + indstikningssensor, enhed med display og save knap.



Let registrering af hændelser

Med IPAD Dashboard - Det bliver ikke nemmere..... !



- Tryk på den gule icon for registrering af varemottagelse eller nedkølingsproces
- Tryk på den røde knap for at beskrive hvad der er gjort ved for varm køler
- Tryk på den blå icon for at forklare hvad der er gjort ved for kold enhed

Rapporter

Temperaturmålinger

Rapporten viser alle opsamlende data pr. område.

Sygehuskiosken, Hospital Shop

05-12-2018	Freezer office	Ice boks shop	Refrigerator office	Refrigerator sausages	Sandwich cooler	Small freezer	water cooler shop
00:01	-20,0	-27,3	3,4	4,9	4,6	-20,4	3,4
01:01	-22,5	-27,3	3,6	4,1	10,2	-19,9	4,0
02:01	-19,5	-27,4	3,3	3,9	5,3	-19,8	3,8
03:01	-20,4	-27,5	2,8	3,3	4,8	-20,2	4,5
04:01	-22,4	-27,5	2,3	3,3	5,3	-19,7	4,0
05:01	-19,3	-27,5	2,6	2,8	5,7	-20,2	4,1
06:02	-20,8	-27,6	3,7	2,8	4,6	-20,0	4,3
07:01	-20,9	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3
08:01	-18,9	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3
09:01	-21,2	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3
10:02	-21,7	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3
11:01	-18,8	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3
12:01	-21,7	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3
13:01	-20,4	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3
14:01	-19,5	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3
15:01	-22,5	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3
Gennemsnit	-20,7	-27,4	3,4	2,8	4,6	-19,4	4,3

Temperaturmålinger

Rapporten viser den minimale, gennemsnitlige og maksimale værdi af opsamlende data pr. område pr. dag

Sygehuskiosken, Hospital Shop

28-11-2018	Freezer office	Ice boks shop	Refrigerator office	Refrigerator sausages	Sandwich cooler	Small freezer	water cooler shop
Gennemsnit	-20,2	-28,3	3,4	2,0	5,2	-20,8	4,7
Minimum	-22,5	-29,0	2,2	-0,2	4,1	-21,8	3,7
Maksimum	-18,5	-27,6	4,4	5,6	8,7	-19,8	5,5
29-11-2018	Freezer office	Ice boks shop	Refrigerator office	Refrigerator sausages	Sandwich cooler	Small freezer	water cooler shop
Gennemsnit	-20,6	-27,5	3,1	3,6	5,2	-20,5	4,3
Minimum	-22,9	-27,8	2,1	1,9	4,1	-21,1	2,7
Maksimum	-18,6	-27,1	5,1	7,8	10,6	-20,0	5,1
30-11-2018	Freezer office	Ice boks shop	Refrigerator office	Refrigerator sausages	Sandwich cooler	Small freezer	water cooler shop
Gennemsnit	-20,9	-27,0	4,7	5,9	5,0	-20,6	4,4
Minimum	-22,9	-27,3	2,5	4,8	4,0	-21,1	3,0
Maksimum	-18,4	-26,7	7,4	7,1	8,5	-20,2	5,5
01-12-2018	Freezer office	Ice boks shop	Refrigerator office	Refrigerator sausages	Sandwich cooler	Small freezer	water cooler shop
Gennemsnit	-21,2	-28,9	4,4	4,9	5,1	-20,4	4,0
Minimum	-22,9	-27,1	3,1	2,0	4,3	-20,8	3,6
Maksimum	-19,0	-26,8	5,8	9,5	10,6	-19,8	4,9
02-12-2018	Freezer office	Ice boks shop	Refrigerator office	Refrigerator sausages	Sandwich cooler	Small freezer	water cooler shop
Gennemsnit	-21,1	-27,0	3,8	4,3	4,8	-20,4	4,3
Minimum	-23,1	-27,1	2,6	2,8	4,1	-21,2	3,0
Maksimum	-19,0	-26,7	5,5	6,5	7,5	-19,8	5,0
03-12-2018	Freezer office	Ice boks shop	Refrigerator office	Refrigerator sausages	Sandwich cooler	Small freezer	water cooler shop
Gennemsnit	-21,3	-26,8	3,8	3,4	5,2	-20,8	3,6
Minimum	-22,9	-27,0	2,1	1,4	3,8	-21,5	2,0
Maksimum	-19,2	-26,5	5,7	6,5	9,5	-20,1	4,7
04-12-2018	Freezer office	Ice boks shop	Refrigerator office	Refrigerator sausages	Sandwich cooler	Small freezer	water cooler shop
Gennemsnit	-21,1	-26,9	4,2	3,5	5,3	-20,4	3,9
Minimum	-22,8	-27,2	2,3	1,2	3,8	-21,0	2,8
Maksimum	-18,8	-26,8	5,8	8,4	9,8	-19,8	4,5
05-12-2018	Freezer office	Ice boks shop	Refrigerator office	Refrigerator sausages	Sandwich cooler	Small freezer	water cooler shop
Gennemsnit	-20,7	-27,5	3,2	3,3	5,6	-20,0	4,0
Minimum	-22,5	-27,7	2,1	2,1	4,3	-20,4	3,3
Maksimum	-18,8	-27,3	5,3	5,3	10,2	-19,5	4,9



Nedkøling - Nedkølning

03-12-2018 19:29:08 - 03-12-2018 23:14:19

Varighed: 225:11 minutter

Dato	Temperatur	Kommentar
03-12-2018 19:29:00	68,8	
03-12-2018 19:44:00	57,2	
03-12-2018 19:59:00	46,3	
03-12-2018 20:29:00	31,6	
03-12-2018 20:14:00	38,3	
03-12-2018 20:59:00	23,4	
03-12-2018 20:44:00	27,3	
03-12-2018 21:14:00	20,1	
03-12-2018 21:29:00	17,0	
03-12-2018 21:44:00	14,2	
03-12-2018 22:14:00	9,7	
03-12-2018 21:59:00	11,8	
03-12-2018 22:29:00	7,9	
03-12-2018 22:44:00	6,5	
03-12-2018 22:59:00	5,3	
03-12-2018 23:14:00	4,3	



Engangsmåling - Heat retention

Sygehuskiosken, WiFi+Log

04-10-2018 16:17:30 - 04-10-2018 16:17:30

Varighed: :00 minutter

Kontrolmåling pølser (ikke klar) - ih

Dato	Temperatur	Kommentar
04-10-2018 16:18:06	60,9	

Reference kunder



Kitchen & Laundry Equipment Trading LLC

