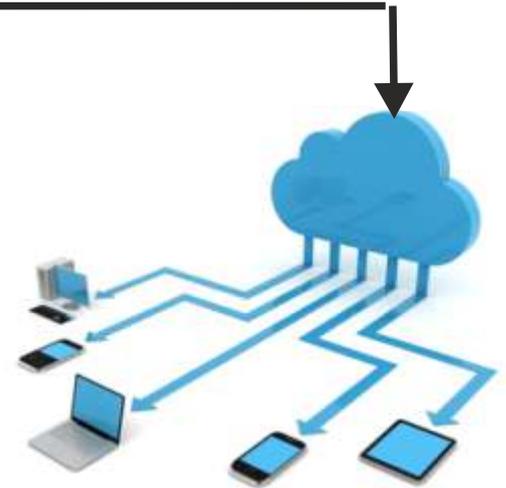




Control y visualización de Temperatura



A través de controles de temperatura standards se puede realizar un control a distancia, de forma que durante los procesos de fermentación podemos visualizar desde por ejemplo un móvil o un tablet, las temperaturas de depósitos así como ver si se han activado los elementos de refrigeración. Al mismo tiempo el sistema nos comunicará si se ha producido una alarma y si está se está tratando debidamente, el sistema puede mantener un registro total de las temperaturas medidas en intervalos de tiempo ajustables, para realizar un seguimiento y trazabilidad de todo el proceso,



Hoja técnica T013

incorporando los datos a una base de datos o a simples ficheros excels. Todos los datos son volcados a una “nube”, de forma que la red interna de la empresa está totalmente a salvo de ingerencias externas, es el sistema que vuelca los datos no se realiza peticiones externas de datos, a la planta donde se encuentran los controladores.

Doble sistema de seguridad.

El gestor de visualización (terminal táctil), realiza un seguimiento y control de la temperatura, así como activación de alarmas, en caso de que está alcance niveles peligrosos, pero al mismo tiempo los controladores de temperatura, disponen de su propio programa de control, con lo que se establece un doble sistema de control de temperatura para evitar pérdidas o percances durante el proceso.

