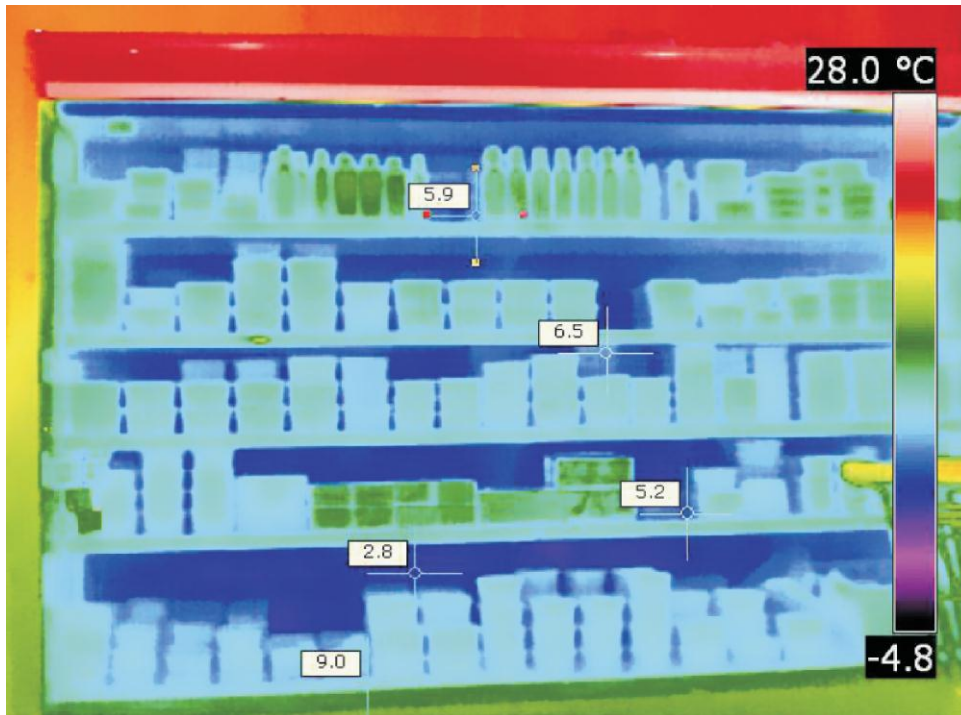


System pomiaru temperatury drogą radiową



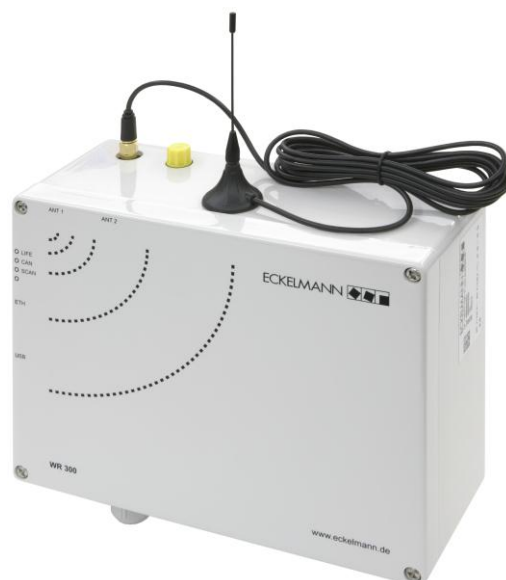
Rzetelny pomiar i dokumentacja temperatury jest powszechnie znanym problemem w handlu spożywczym. W przeciwieństwie do tradycyjnych metod pomiaru, radiowe czujniki mierzą temperaturę panującą bezpośrednio przy produkcie. W Polsce został zainstalowany pierwszy pokazowy system radiowego pomiaru temperatury w urządzeniach chłodzących i pomieszczeniach chłodniczych supermarketu.

Dzięki technologii radiowej czujnik nie potrzebuje kabla, co umożliwia umocowanie go w dowolnym miejscu regału chłodniczego czy w izolowanej chłodni lub mroźni. Pozwala to mierzyć temperaturę bezpośrednio przy produktach nie przy wlocie chłodnego powietrza- jak się to niekiedy dzieje w przypadku wbudowanych termometrów elektronicznych. Jest to istotny warunek pomiaru, ponieważ, jak pokazuje powyższe zdjęcie, temperatura różni się w zależności od miejsca.

Czujniki dokonują pomiaru co 5 minut. Aktualny stan temperatury przekazują do odbiornika poprzez fale radiowe o właściwej sobie częstotliwości. Jeden moduł odbiorczy zbiera dane nawet od 100 czujników radiowych i przekazuje je do komputera marketu, automatycznie generując dobowe listy temperatur zgodne z normami HACCP. Temperatura z każdej godziny jest uśredniana i zapisywana na komputerze.

Na monitorze można obserwować wykresy temperatur mierzonej co 5 minut, oddzielnie dla każdego czujnika- co umożliwia perfekcyjną kontrolę urządzeń i pomieszczeń chłodniczych. Niewątpliwą zaletą systemu jest zarówno duża dokładność (nawet do 0,1K), jak również niezawodność i bezbłądność pomiarów. Dzięki temu jest możliwe nie tylko obniżenie zużycia energii- poprzez zrezygnowanie ze zbędnych marginesów bezpieczeństwa- to także gwarancja utrzymania najwyższej jakości towarów. W przypadku przekroczenia wartości granicznych, następuje powiadomianie przez sygnał alarmujący w biurze kierownictwa sklepu, sms lub e-mail. Gwarantuje to szybką interwencję w przypadku awarii urządzeń chłodniczych.

Zasięg pomiaru od -40 do +80°C całkowicie pokrywa zróżnicowane potrzeby każdego obiorcy. Na szczególną uwagę zasługuje innowacyjna metoda zasilania- bateria pracująca 10 lat bez konieczności ładowania- co umożliwia zbieranie danych tam, gdzie zwykle jest ono niemożliwe.



Solidność i precyzja niemieckich technologii firmy ECKELMANN to gwarancja wysokiej jakości towarów i niższe koszty pracy urządzeń chłodniczych. Radiowy pomiar temperatury jest częścią kompleksowego systemu E•LDS, który pozwala obniżyć całkowite zużycie energii w supermarkecie nawet o **25%!**

Radiowy pomiar temperatury to rozwiązanie w którym nie ma miejsca na błędy, zaniedbania i narażanie konsumenta na ryzyko zakupu towarów nienadających się do spożycia.

Więcej o systemach ECKELMANN na stronie dystrybutora www.etis.pl