

HACCP CONTROLLER

Il Futuro del Monitoraggio delle
Temperature e dell'umidità delle
celle frigorifere.



HACCP CONTROLLER: IL FUTURO DEL MONITORAGGIO DELLE TEMPERATURE

- HACCP Controller è una soluzione avanzata per il monitoraggio continuo delle temperature nelle celle frigorifere, progettata per ottimizzare la sicurezza alimentare e l'efficienza operativa. Il sistema è basato su una tecnologia proprietaria che integra perfettamente componenti hardware e software, garantendo una gestione completa e centralizzata dei parametri critici. Grazie alla combinazione di sensori NTC ad alta precisione e una scheda PCB sviluppata internamente, HACCP Controller assicura rilevamenti accurati e affidabili delle temperature, riducendo al minimo l'intervento manuale.
- La dashboard, accessibile sia da desktop che da dispositivi mobile grazie alla sua struttura responsive, consente un monitoraggio in tempo reale e un controllo remoto delle condizioni delle celle frigorifere. L'interfaccia intuitiva e user-friendly permette di visualizzare i dati storici e di configurare allarmi personalizzati, garantendo un intervento tempestivo in caso di variazioni anomale. Il sistema è ideale per attività che richiedono un controllo rigoroso delle temperature, come supermercati, ristoranti e industrie alimentari, offrendo un'ottimizzazione senza precedenti rispetto ai metodi tradizionali.



TUTTO SOTTO CONTROLLO

Monitoraggio Continuo:

Controllo costante delle temperature delle celle frigorifere.

Analisi Automatica dei Dati:

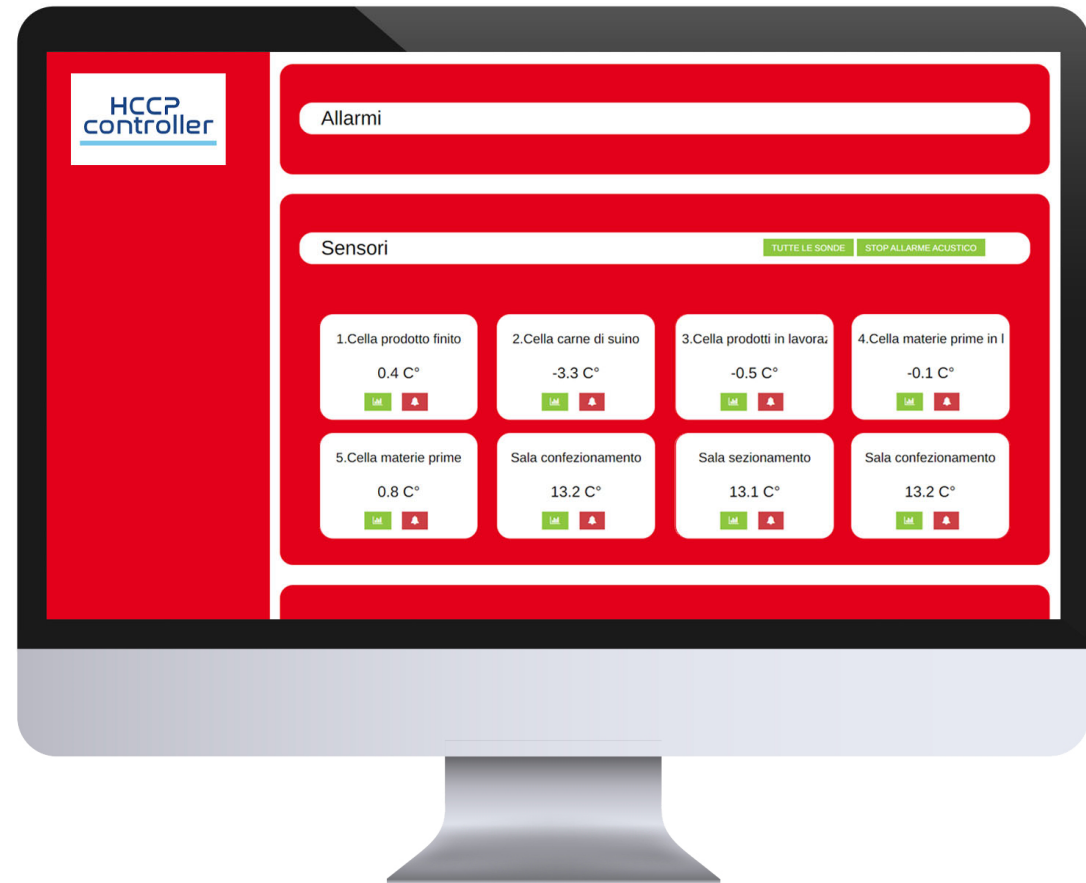
Raccolta e analisi automatizzata dei dati senza intervento umano.

Allarmi in Tempo Reale:

Notifiche immediate in caso di variazioni di temperatura, garantendo interventi tempestivi.

Stampa Rapida dei Dati:

Possibilità di stampare report dettagliati per conformità e audit.



Dashboard avanzata per il controllo della temperatura

Impostazione degli Allarmi: Definisci soglie di temperatura personalizzate e ricevi notifiche in tempo reale per garantire un intervento immediato in caso di anomalie.

Filtri per la Temperatura degli Allarmi: Configura allarmi specifici per ogni sensore in base ai requisiti operativi, permettendo un controllo puntuale e differenziato.

Visualizzazione Multi-Impianto: Monitora lo stato di tutti gli impianti sulla mappa interattiva. La funzione multiutente consente di gestire e controllare diversi impianti contemporaneamente da un'unica dashboard centralizzata.

Gestione Remota: Accedi e controlla il sistema da qualsiasi dispositivo, grazie alla struttura responsive della dashboard, garantendo una gestione efficiente e senza interruzioni.

The dashboard features a dark red and grey color scheme. The top section is titled "Imposta allarme per sensore 6.Cella verdure" and includes two input fields for "min" and "max" values, and a "Crea Allarme" button. Below this is a "Controllo temperature celle" section with a "Status:" indicator and a green toggle switch. The bottom section is titled "3.Cella prodotti in lavorazione" and contains a "Giornaliero" tab and a table with the following data:

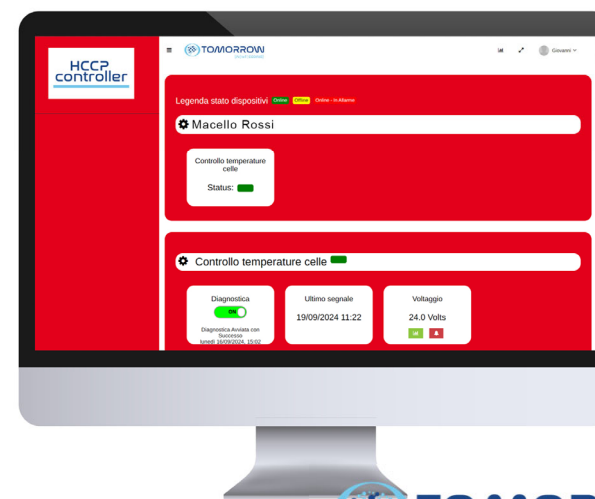
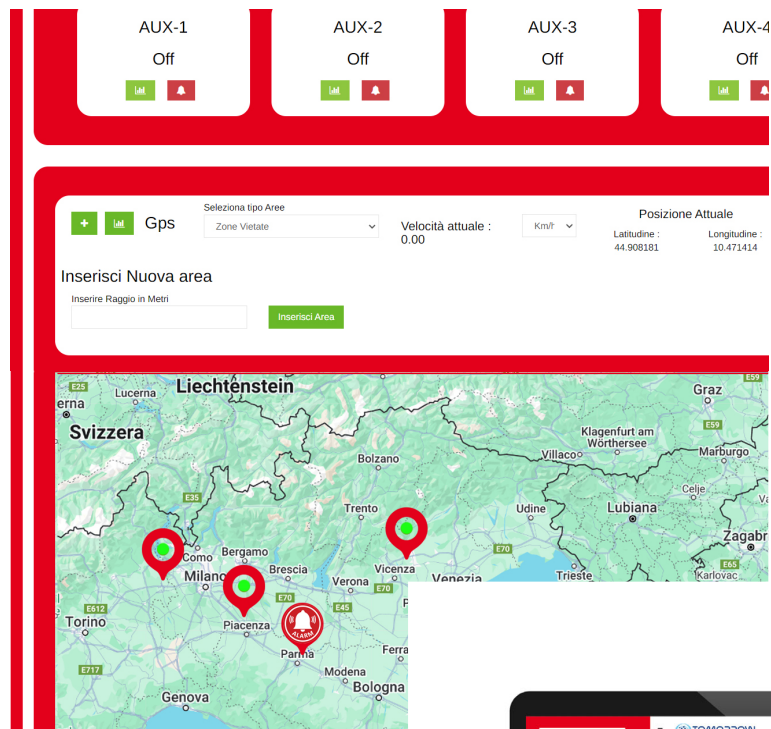
Ora	Valore
09:07	2.5
09:09	1
09:11	2.3
09:22	1.2

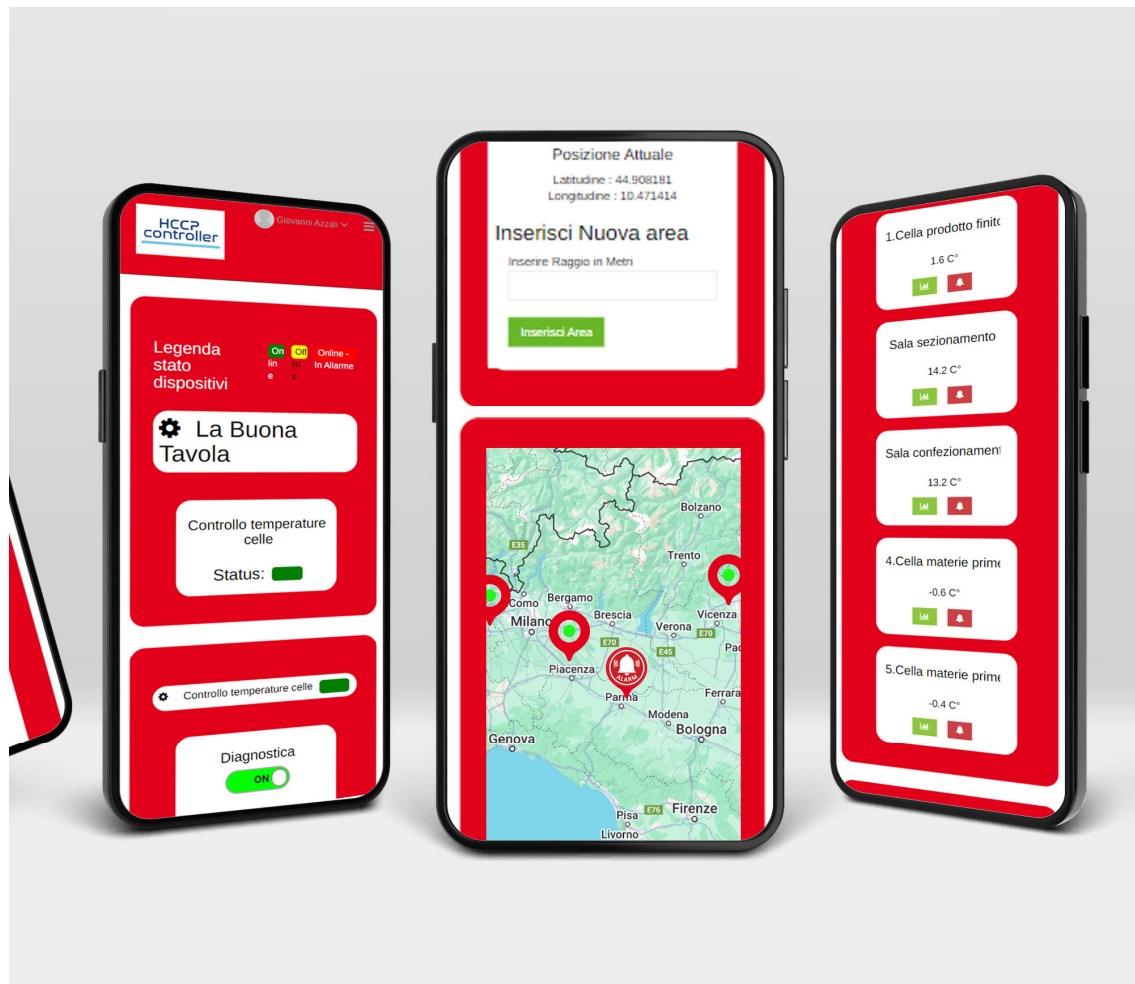
The bottom right corner of the dashboard displays the "TOMORROW" logo with the tagline "Sensori (AI | IoT | CODING)".

Gestione Multiutente e Scalabilità per Grandi Gruppi e Catene

HACCP Controller è progettato per soddisfare le esigenze di grandi gruppi, catene di negozi e società con più impianti, offrendo una gestione centralizzata e multiutente completamente basata su cloud. Grazie alla sua dashboard avanzata e scalabile, il sistema consente di monitorare e controllare tutte le sedi e gli impianti da un'unica piattaforma accessibile da qualsiasi dispositivo connesso a Internet.

Il sistema supporta accessi multiutente con permessi personalizzabili, permettendo a diversi livelli di gestione aziendale di accedere ai dati e configurare parametri specifici per ciascun impianto. La visualizzazione su mappa interattiva offre una panoramica immediata dello stato di tutti gli impianti, facilitando l'identificazione di eventuali criticità e interventi necessari in tempo reale. L'infrastruttura cloud garantisce un accesso continuo e sicuro ai dati, eliminando la necessità di infrastrutture locali e semplificando la gestione IT. HACCP Controller è la soluzione ideale per chi desidera un controllo preciso e centralizzato su una rete complessa di strutture, ottimizzando il monitoraggio delle temperature e garantendo la conformità alle normative HACCP su larga scala.





Scalabilità del prodotto

Dashboard Responsive: La dashboard si adatta perfettamente a dispositivi mobile e tablet, offrendo una visualizzazione chiara e intuitiva anche su schermi più piccoli. Questo permette una gestione flessibile e smart, migliorando l'efficienza operativa in movimento.

Gestione Remota degli Allarmi: A differenza dei sistemi tradizionali che utilizzano solo sirene locali, HACCP Controller permette di monitorare e gestire gli allarmi a distanza, direttamente da dispositivi mobile e tablet. Questo garantisce un intervento tempestivo e mirato, ovunque ci si trovi.

Adattabilità Multi-Sede e Multi-Utente: Ideale per aziende con più sedi e celle frigorifere. Il sistema consente a diversi utenti di monitorare e gestire contemporaneamente più impianti da un'unica piattaforma, ottimizzando la supervisione e la risposta agli eventi critici.

BENEFICI PER IL CLIENTE

Risparmio di Tempo:

Eliminazione della necessità di controlli manuali, permettendo al personale di concentrarsi su altre attività.

Riduzione del Rischio di Perdita di Prodotti:

Allarmi tempestivi riducono il rischio di deterioramento dei prodotti dovuto a variazioni di temperatura.

Conformità Normativa:

Garantisce il rispetto delle normative HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) attraverso la documentazione automatica.

Efficienza Operativa:

Ottimizzazione delle operazioni grazie alla gestione automatizzata delle temperature.



REPORTISTICA

Reportistica avanzata ora per ora
secondo le direttive

HACCP

La Reportistica è consultabile da
mobile e filtrabile a seconda delle
esigenze.



Report Temperatura celle del 02/09/2024

Ora	4. Cella materie in lavorazione	Sala confezionamento	Sala sezionamento	1.Cella prodotto finito	2.Cella carne di Suino	6.Cella verdure
00:00 - 00:59	0.3	15.4	15.1	0.3	-1.7	0.8
01:00 - 01:59	0.5	14.8	15.5	-0.1	-1.3	-0.1
02:00 - 02:59	-0.2	15.5	15.5	0.2	-0.5	-0.6
03:00 - 03:59	-0.5	15.1	15.3	0.8	-2.0	0.3
04:00 - 04:59	-0.4	15.3	15.4	0.2	-1.6	0.8
05:00 - 05:59	-0.1	15.5	15.2	0.1	-1.6	0.4
06:00 - 06:59	-0.3	15.4	15.2	-0.5	-1.7	0.1
07:00 -	1.3	15.1	14.9	0.6	0.3	4.3

VERSATILITA' E PERSONALIZZAZIONI

HACCP Controller è una soluzione altamente personalizzabile, sviluppata interamente con tecnologie proprietarie. Tomorrow Srl detiene il controllo completo sui codici sorgente, firmware e hardware, permettendo di adattare il sistema alle specifiche esigenze del cliente. Questo approccio flessibile ci consente di creare soluzioni ad hoc, sia a livello software che hardware, per garantire un'integrazione perfetta con le infrastrutture esistenti e rispondere alle richieste più complesse. HACCP Controller è in grado di evolversi insieme alle esigenze aziendali, offrendo un sistema su misura per ogni realtà.



Tomorrow Srl: Innovazione e Tecnologia per il Futuro

Sviluppo Software: Specializzati nella progettazione e realizzazione di soluzioni software personalizzate, dalla gestione dei dati al controllo remoto, integrando le ultime tecnologie per offrire prodotti innovativi e scalabili.

Sviluppo Firmware e PCB: Con competenze avanzate nello sviluppo di firmware e progettazione di PCB, Tomorrow Srl crea soluzioni hardware su misura, garantendo un'integrazione perfetta con i nostri sistemi software e massima efficienza operativa.

Intelligenza Artificiale: Implementiamo algoritmi di AI e machine learning per ottimizzare i processi aziendali, migliorare l'analisi dei dati e offrire sistemi predittivi e automatizzati.



Contattaci per maggiori informazioni:

Email: info@tomorrowsrl.com

Telefono: +39 346 308 6840

Sito Web: www.tomorrowsrl.com

Wrp ruurz #Vuo, Yld D #T udp vf #B9/#7638; #Vrueror#SU,
Iwdq , Silyd 35;7<;33676