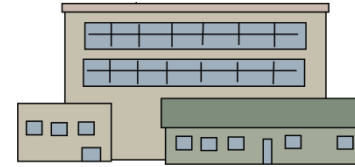
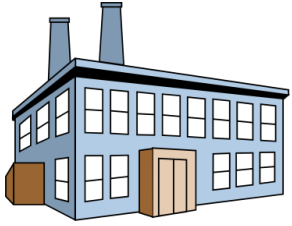




## КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИИ ПРОДУКТОВ

Готовые решения

## ЭТАПЫ, ГДЕ ТРЕБУЕТСЯ ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ



### ПРОИЗВОДСТВО

Выборочный контроль при отгрузке путем контактного измерения температуры продукта



### ТРАНСПОРТИРОВКА

Мониторинг температуры рефрижератора для соблюдения условий транспортировки по ГОСТ Р 56941-2016



### РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Умный мониторинг температуры при хранении продуктов на складе магазина



### СКЛАД МАГАЗИНА

Выборочный контроль соблюдения норм хранения продуктов умным зондом



### ПОТРЕБИТЕЛЬ



### Задача

## БЫСТРЫЙ КОНТРОЛЬ СОБЛЮДЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ПРИ РАЗГРУЗКЕ И ВЫГРУЗКЕ СЫРЬЯ

### Решение

## ТЕРМОМЕТРЫ КОНТАКТНЫЕ ТК-5.06С И ТК-5.27 с взаимозаменяемыми зондами

Приборы зарегистрированы в Госреестре средств измерений под №41002-19 и допущены к применению в РФ, РБ и Казахстане. Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.МО.01.421.П.009729.08.09

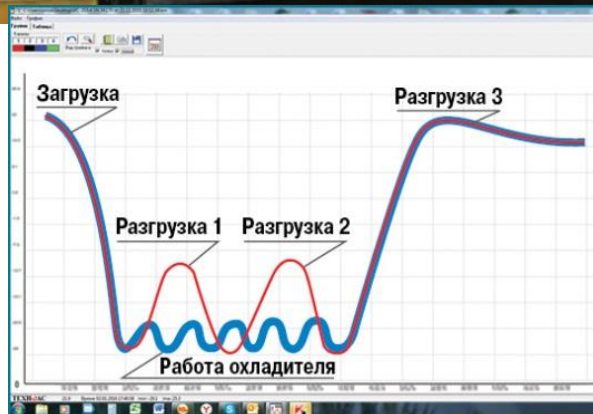
Измерение температуры различных сред и относительной влажности воздуха путем непосредственного контакта зонда с объектом измерения



» ТК-5.06С –  
многофункциональный  
прибор с высоким  
быстродействием



» ТК-5.27 –  
многофункциональный  
прибор  
с возможностью  
предоставления  
отчёта и записи данных



## Задача

# МОНИТОРИНГ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ДОСТАВКЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

- длительный **контроль температурного режима** с целью соблюдения условий ГОСТ Р 56940 и 56941 и Соглашения о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок ЕЭК ООН
- **сохранение измерений** и последующая их передача на ПК
- **формирование отчетов** с информацией о **полном цикле транспортировки**

## Решение

# ИЗМЕРИТЕЛИ РЕГИСТРАТОРЫ ИС-203.1 И ИС-203.2

Приборы зарегистрированы в Госреестре средств измерений под №65244-16.  
Первичная поверка включена в стоимость прибора

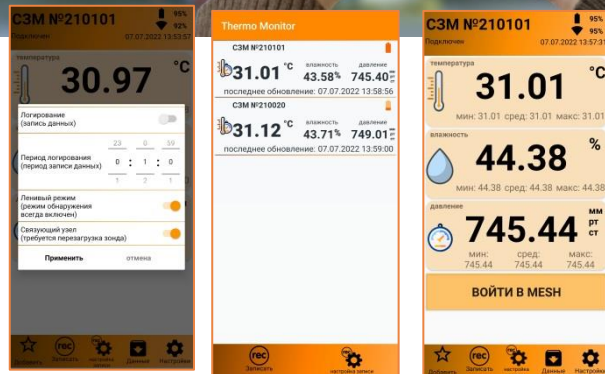
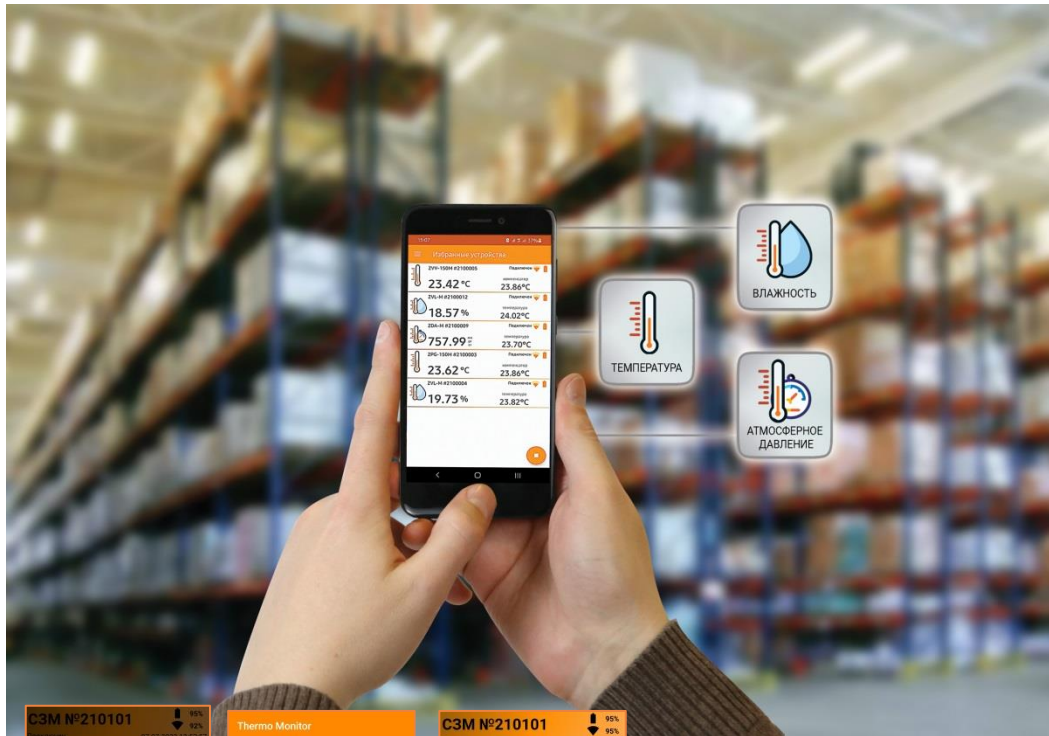
Измерение и регистрация температуры с заданным интервалом времени между измерениями



» Простой прибор,  
работает без  
подключения  
к внешнему питанию



» Надёжный прибор.  
Удобен при решении  
спорных вопросов.



## Задача

# НЕПРЕРЫВНЫЙ МОНИТОРИНГ ТЕМПЕРАТУРЫ, ВЛАЖНОСТИ, ДАВЛЕНИЯ ПРИ ДОСТАВКЕ И ХРАНЕНИИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

- беспроводной, оперативный, точечный контроль при транспортировке или хранении пищевых продуктов
- **сохранение измеренных данных и последующая их передача на ПК** с возможностью визуализации в виде таблиц и графиков

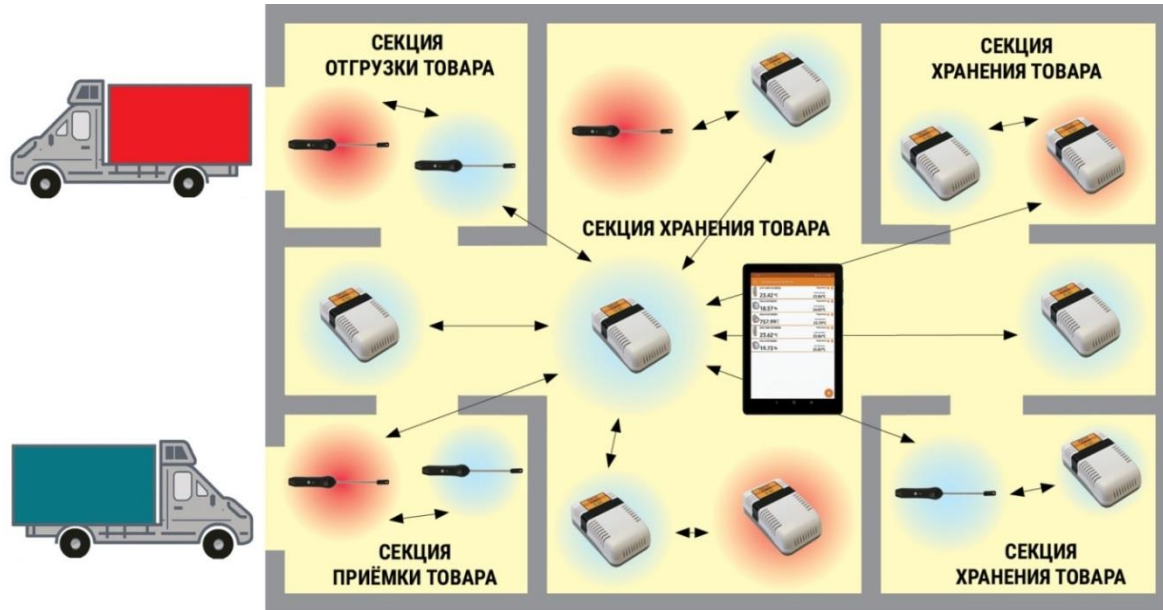
## Решение

### СМАРТ-ЗОНДЫ ТЕХНО-АС

Компактные приборы для измерения:

- температуры различных сред
- относительной влажности воздуха
- атмосферного давления

» Умные зонды работают в качестве логгера-регистратора данных с объёмом памяти на 200 000 значений и функцией хранения данных на облачном сервере



Пример применения смарт-зондов в MESH СЕТИ для картирования продовольственных складов (непрерывный мониторинг основных параметров микроклимата производится в различных точках склада во время его работы в течение нескольких суток).



### Задача

## БЕСПРОВОДНОЙ МОНИТОРИНГ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА СКЛАДАХ И РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫХ ЦЕНТРАХ

с площадями свыше 2 000 кв.м. в соответствии с требованиями приказа Минтранса РФ от 24. 07. 2017 N 275

- длительный **контроль температурного режима и его визуальное отслеживание**
- формирование журнала событий за любой период

### Решение

## MESH СЕТЬ – УМНЫЕ ЗОНДЫ ТЕХНО-АС

- расширение зоны контроля температуры, влажности и атмосферного давления и мониторинг параметров микроклимата (в сеть могут быть объединены до 128 устройств, как портативного, так и настенного исполнения)
- отображение показаний в табличном и графическом видах
- отправка информационных E-mail сообщений по событиям
- хранение данных на облачном сервере

## ВЫГОДА ОТ ПРИМЕНЕНИЯ ПРИБОРОВ:



### ОПТИМИЗАЦИЯ РАБОТЫ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

точность, надежность,  
быстродействие и удобство в  
эксплуатации позволяют  
применять приборы в различных  
техпроцессах, при  
транспортировке и складских  
помещениях



### РЕШЕНИЕ СПОРНЫХ ВОПРОСОВ

наличие отчетов по  
соблюдению техпроцессов в  
ходе выполнения работ  
(графики, таблицы и т.д.)  
экономят время на выяснение  
и уточнение необходимых  
данных



### БЫСТРОЕ УСТРАНЕНИЕ СБОЕВ В РАБОТЕ

своевременное оповещение  
персонала об изменениях и сбоях  
в работе производства  
позволяют избежать нарушений,  
ведущих к финансовым потерям



### ЭКОНОМИЯ РЕСУРСОВ И СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ

четкий контроль работы оборудования,  
соблюдение санитарных норм при  
техпроцессах, учёт параметров при  
хранении и перевозке продуктов  
позволяют избежать потерь продукции  
и экономить предприятию до 60%  
финансовых средств ежегодно

## ПРЕДПРИЯТИЯ, СЕГОДНЯ ПРИМЕНЯЮЩИЕ НАШИ ПРИБОРЫ ДЛЯ РЕШЕНИЯ СВОИХ ЗАДАЧ



КАФЕ И  
РЕСТОРАНЫ



КОФЕЙНИ,  
КОНДИТЕРСКИЕ  
И СТРИТ-ФУД  
КОРНЕРЫ



ИНСТИТУТЫ  
ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ



МЯСОКОМБИНАТЫ  
ПТИЦЕФАБРИКИ



ФЕРМЫ, ТЕПЛИЦЫ,  
ХРАНИЛИЩА



СЕТИ  
СУПЕРМАРКЕТОВ  
И ДАРКСТОРОВ



ШКОЛЫ, ДЕТСКИЕ  
САДЫ, КОЛЛЕДЖИ,  
УНИВЕРСИТЕТЫ



ТРАНСПОРТНЫЕ  
КОМПАНИИ



варианты  
решения

проект  
решения

монтаж

поддержка

## ВНИМАНИЕ!

Мы готовы предложить вам **РЕШЕНИЕ «ПОД КЛЮЧ»**, которое включает в себя:

- проработку оптимальных вариантов решения ваших вопросов с наибольшей отдачей
- подготовку **проекта решений**
- **монтаж оборудования** на вашей территории
- поддержку на всём этапе эксплуатации внедрённого решения

## ЗАПРОСИТЬ КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ И ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ ПО ПРИБОРАМ ТЕХНО-АС И ИХ ПРИМЕНЕНИЮ ВЫ МОЖЕТЕ У НАШИХ СПЕЦИАЛИСТОВ

**Синица Виктор Васильевич**

Т.: 8-496-615-16-90 доб.106

– руководитель направления термометрии

email: [s-viktor@technoac.ru](mailto:s-viktor@technoac.ru)

**Тумасов Дмитрий Вячеславович**

Т.: 8-496-615-16-90 доб.303

– ведущий специалист направления термометрии

email: [dvt@technoac.ru](mailto:dvt@technoac.ru)

**ПРИ ПОКУПКЕ ОБОРУДОВАНИЯ ВЫ МОЖЕТЕ ПРОЙТИ БЕСПЛАТНОЕ ОБУЧЕНИЕ ПО ЕГО РАБОТЕ**