

Comment **éliminer**
les **pertes alimentaires**, augmenter
votre **productivité** et
la confiance
de vos consommateurs
en quelques minutes
et **sans investissement ?**

**AGRO
ALIMENTAIRE**

**GRANDE
DISTRIBUTION**

RESTAURATION

PHARMA

**RECHERCHE
& LABORATOIRE**

**TRANSPORT &
LOGISTIQUE**



Comment éliminer les pertes alimentaires et augmenter votre productivité avec nos solutions de surveillance de température conformes et innovantes ?

Nous vous aidons à prendre soin de vos produits sensibles

Surveillance en continu de la température de vos équipements, zones, sites et entrepôts.

Ergonomie et Simplicité : écran couleur, affichage des températures et des alarmes sur le module collecteur, sondes sans-fil et auto-configuration des sondes.

Performance : longue portée, application web et API, gestion des alarmes et alertes en temps réel depuis notre plateforme.



Les atouts

- Augmentez la confiance des consommateurs,
- Déléguez les tâches chronophages à nos capteurs : gain de productivité,
- Prévenez les pertes de denrées (gaspiillage et coût pour l'entreprise) en déclenchant en temps réel des alarmes.
- Garantisiez une traçabilité écologique avec archivage automatique et dématérialisé (zéro papier).

“ Notre solution s’installe directement dans l’armoire réfrigérante. Aucune modification préalable n’est nécessaire. C’est vraiment très simple d’utilisation et la durée de vie des batteries est supérieure à 12 mois. ”

Directrice communication

Un socle fonctionnel de référence

- Installation simple et rapide,
- Une électronique peu énergivore,
- Configuration simple des équipements avec un simple téléphone, tablette ou ordinateur,
- Des protocoles radio standards, de longue portée, ouverts et sécurisés,
- Collecte et partage optimisés des données tout en respectant leur intégrité et la confidentialité,
- Des solutions évolutives grâce à une mise à jour à distance (Over The Air).

Plus d'infos?

Contactez nous
01 73 790 790

dotSmart

Notre solution adaptée aux zones froides

Optimisez et automatisez le contrôle de vos linéaires froids, positifs et négatifs, pour garantir la qualité de vos produits à vos clients et supprimez le temps d'exploitation des relevés de températures provenant de la réglementation Européenne.

Solutions de surveillance connectées de la température de vos zones froides

Grâce à un réseau de capteurs mesurant la température des zones froides, notre solution :

- Déclenche des **alertes en cas de situations critiques ou anormales**,
- Adapte les **alertes en fonction des produits stockés**,
- **Transmet en temps réel** ces alertes aux personnes concernées,
- Offre **un accès Internet sécurisé** aux relevés de température.

Grâce à l'Internet des objets (IoT)

De nouvelles idées se dessinent lorsque vous travaillez avec de nouveaux partenaires, de nouvelles technologies, de nouveaux actifs et de nouvelles sources de données.

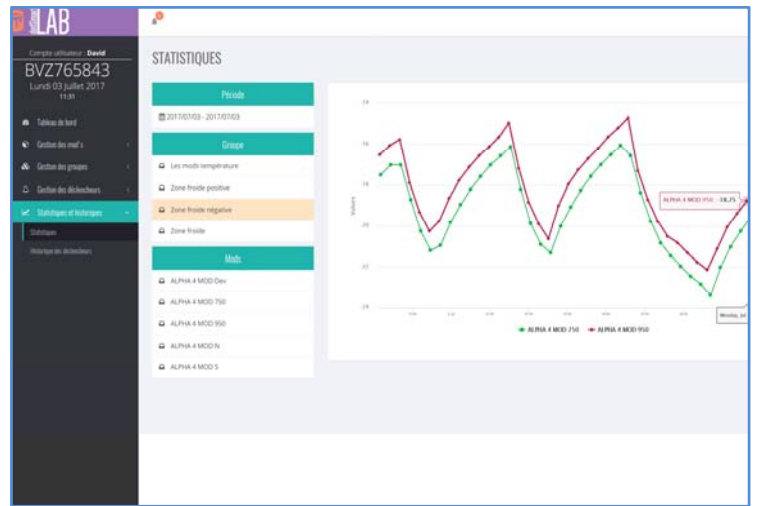
De nouvelles opportunités issues de données vous permettent de réorienter vos priorités.

Par exemple, en comparant les résultats de diverses zones d'activité, vous identifiez les meilleurs services et les déployez à une plus grande échelle.

L'IoT peut vous permettre d'extrapoler une micro donnée à une échelle internationale.

A propos de dotSmart

dotSmart propose des solutions en télécommunications en haute disponibilité 24/24H et 7J/7, grâce à une sélection rigoureuse de ses partenaires et de ses solutions technologiques afin de garantir à ses clients la meilleure qualité de services.



Extranet sécurisé

Des capteurs intelligents qui améliorent l'opérationnel de votre entreprise

- **Faible consommation d'énergie** tout en offrant une portée de plusieurs centaines de mètres,
- **Diffusion et affichage des données**,
- **Grande souplesse dans l'exploitation des données**,
- **Exploitation/ Consultation à distance** de vos données à tout moment depuis notre portail sécurisé,
- **Alertes par e-mail, et SMS ou appel vocal 24h/24, 7j/7.**

RÉGLEMENTATION CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR!

Le contrôle de la température : une obligation pour vos installations

La réglementation (CE) N° 37/2005 du 12/01/05, impose l'enregistrement des températures.

Les moyens de transport et de stockage des aliments doivent posséder un enregistreur de température conforme à la norme EN 12830, et ce, à dater du 01/01/2006.

Le règlement (CE) 852/2004 du 29/04/04 relatif à l'Hygiène des denrées alimentaires, impose que la régulation de la température dans l'entreposage et la manutention soit maintenue à des températures appropriées et qu'elles puissent être vérifiées et enregistrées.

Le «paquet Hygiène» applicable au 01/01/06 généralise aux professionnels de l'alimentaire la mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP.

En option nos capteurs approuvés la norme EN 12830.

Comment fonctionne notre solution

DEPUIS VOTRE SITE À SURVEILLER

Un seul collecteur est nécessaire pour capturer l'ensemble des données de température des sondes déployées sur votre site.

Installation :

- Le collecteur se fixe aisément grâce à ses 4 aimants,
- Les sondes sans-fil aimantées se placent directement dans les zones à surveiller.

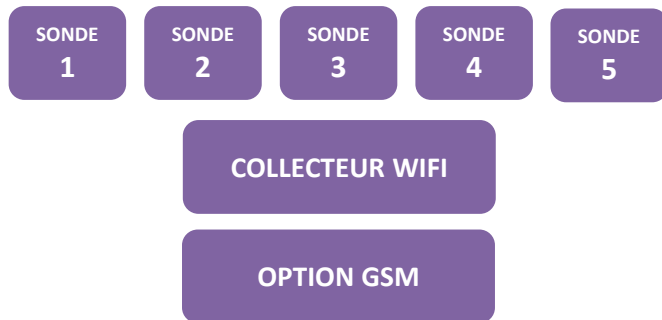
Production :

- Nos sondes sans-fil transmettent les mesures via un protocole radiofréquence 433Mhz de longue portée et sécurisé,
- Les données sont automatiquement envoyées, stockées et valorisées vers et depuis notre infrastructure et portail sécurisé,
- Les données et alarmes sont affichées sur l'écran couleur du collecteur, depuis l'extranet et application Android®.

SOLUTION PACK RESTAURANT

Le pack restaurateur inclut 5 sondes de température, un collecteur et l'ensemble des services associés.

livré configuré



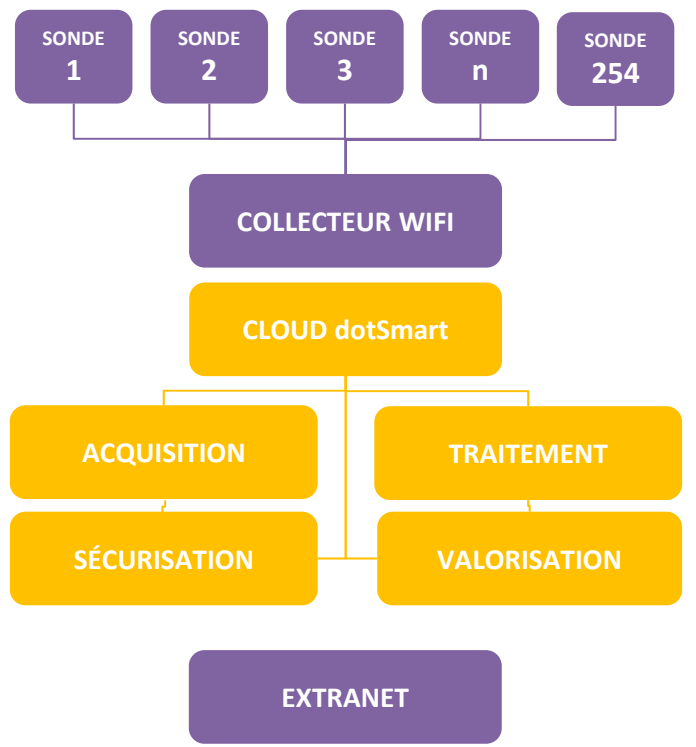
DEPUIS L'EXTÉRIEUR

Notre extranet sécurisé **facilite votre installation, administration et consultation** de vos données et alertes.

Des **API** sont disponibles autorisant des **intégrations et développements** dédiés à vos besoins quels qu'ils soient.

Une défaillance ?! Notre infrastructure vous alerte immédiatement en cas d'anomalie par une alarme en temps réel, visible aisément sur le collecteur et recevez une alerte par e-mail, et SMS ou appel vocal 24h/24, 7j/7.

FLUX DE PRODUCTION



Ils nous font confiance

Grande distribution & Société



Restauration



Restauration d'entreprises

