



Das System für die lückenlose Kontrolle.

testo Saveris™ – Temperaturmonitoring bei Speiseverteilssystemen.



testo Saveris™ – die ideale Lösung für das Krankenhaus.

In Großküchen von Krankenhäusern müssen nicht nur bei der Zubereitung und Lagerung von Speisen eine Vielzahl an Temperaturdaten aufgezeichnet und überwacht werden. Vielmehr gilt es, auch während der Speiseverteilung qualitätsentscheidende Messparameter wie zum Beispiel die Temperatur zu dokumentieren. Das einfach zu bedienende Datenmonitoring-System testo Saveris™ unterstützt dabei optimal und bringt Sicherheit sowie Zeit- und Kostenersparnis durch automatisierte Messdatenerfassung.

Gleichzeitig kann das System auch optimal zur Überwachung temperatursensibler Speisen während der Zubereitung und/oder Lagerung eingesetzt werden. Selbstverständlich ist testo Saveris™ konform zur Norm EN 12830.



testo Saveris™:

Temperaturmonitoring für die lückenlose Kontrolle.



Die Funktionsweise von testo Saveris™

Mit der mobilen Erweiterung von testo Saveris™ werden jetzt auch unterwegs alle Messdaten automatisch dokumentiert. **Funkfühler 1** an dem Speiseverteilwagen sorgen für ständige Messwertaufzeichnung und speichern lückenlos alle Werte im internen Speicher.

Die **Funkfühler 1** übertragen die aufgezeichneten Messwerte automatisch an den **Saveris Extender 2**, sobald eine ausreichende Funkverbindung besteht. Hierbei ist keine feste Zuordnung zwischen **Funkfühler** und **Extender** notwendig, das heißt: Der Speiseverteilwagen kann jeden Extender zur Datenübertragung anfahren.

Durch den Anschluss des **Extenders** an eine Ethernetbuchse werden die Daten direkt vor Ort in ein Ethernet-Signal umgewandelt und per Netzwerk an die **Basisstation 3** weitergeleitet. Sie ist das Herz von testo Saveris und kann unabhängig vom PC bis zu 18.000.000 Messwerte speichern. Alle Daten werden von hieraus sofort auf einen PC bzw. eine Datenbank übertragen. Die **testo Saveris Software 4** ist leicht zu bedienen und verfügt über intuitive Benutzeroberflächen. Das bedeutet: volle Kontrolle und zentrale Datenarchivierung aller Messwerte.

Ein System – zahlreiche Vorteile

- Lückenlose Dokumentation aller Messdaten sowohl während der Verteilung von Speisen als auch in Lager- und Produktionsräumen
- zentraler Datenarchivierung aller Messwerte
- Zeitersparnis durch automatisierte Messdatenerfassung
- konform zur Lebensmittelnorm EN12830
- automatische Berichterstellung von Messwerten