



newsteoalimentaire

Solutions autonomes sans-fil de suivi de température

Surveillance temps réel

Affichage sur tout écran : PC, smartphone, tablette...

Alertes par SMS ou e-mail en cas de dépassement de seuils

ANALYSER



MESURER



ALERTER



TEMPÉRATURE

Newsteo propose une gamme d'enregistreurs transmetteurs de température pour le stockage sous température dirigée.

Les produits alimentaires nécessitent d'être conservés à une certaine température pour assurer leur salubrité ou leur qualité gustative. La gamme de produits Newsteo permet d'assurer cette surveillance permanente et de gérer un système d'alerte en cas de température incorrecte détectée.



SUPERVISION EN RÉSEAU

L'application WebMonitor permet à tout utilisateur d'accéder aux mesures de ses transmetteurs radio Newsteo via n'importe quel support disposant d'une connexion internet.



SUPERVISION LOCALE

Le RF Monitor Newsteo permet de configurer et de superviser à distance l'ensemble des produits Newsteo via un poste fixe.

② CRÉEZ VOTRE PROPRE RÉSEAU D'ENREGISTREURS TRANSMETTEURS SANS FIL

Newsteo fournit une large gamme d'enregistreurs-transmetteurs radio autonomes qui peuvent s'adapter à tous types de réfrigérateurs, congélateurs, enceintes, étuves...



TEMPÉRATURE DE VOS ENCEINTES

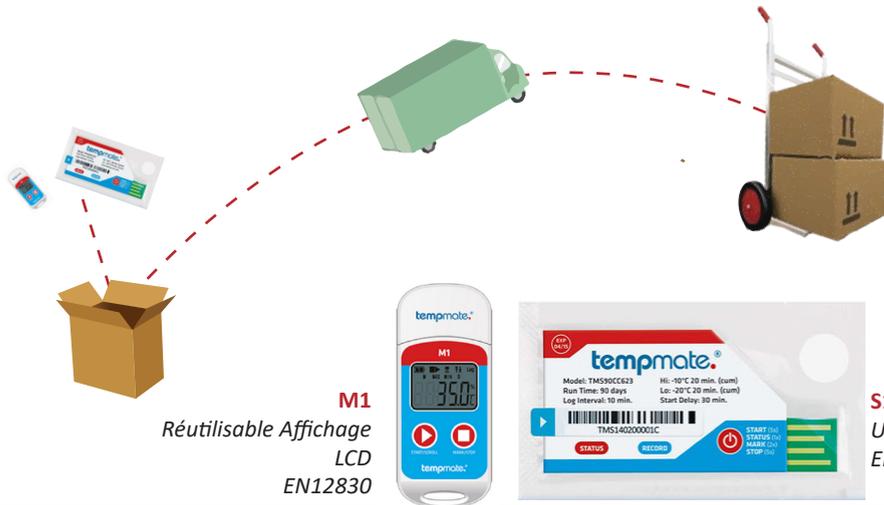
LOM16

boîtier en plastique
IP67
[-40°C ... +70°C]
EN12830

LOG36

boîtier en aluminium
IP65
[-40°C ... +85°C]
EN12830

Grâce aux data loggers Newsteo, vous pouvez vérifier en temps réel si vos produits sont stockés à la bonne température et ainsi intervenir en cas de problème.



M1

Réutilisable Affichage
LCD
EN12830



S1

Usage unique
EN12830

③ POUR VOS EXPÉDITIONS

Les mini-enregistreurs USB avec génération automatique de rapport PDF se glissent facilement à l'intérieur de vos colis pour contrôler la chaîne du froid en toute discrétion.

④ LA TEMPÉRATURE AU COEUR DE VOS PRODUITS

Le data logger de température LGR30 avec sonde déportée PT100 spécialement conçue pour le contact alimentaire vous permet de connaître en temps réel la température de vos produits alimentaires lors de la congélation, de la cuisson...



Logger LGR30 avec sonde STE52-002

Boîtier en aluminium
IP65
[-40°C ... +85°C]
Sonde de température PT100 à piquer coudée Câble en inox de 3m
[-50°C ... +250°C]

⑤ NOS RÉFÉRENCES

