

Aperçu des avantages

- Commande du programme intuitive, claire et ergonomique facile à utiliser
- Disponibilité maximale et temps d'arrêt réduits grâce à la fonction d'auto-diagnostic
- La télémaintenance par un accès Ethernet permet d'optimiser le contrôle et le service 24 h sur 24
- Pendant que le programme du produit tourne, l'écran indique en permanence des données actuelles et précises : affichage des profils de la température de la chambre, de la température centrale et de l'humidité
- Régulation optimisée de la température
- Possibilité d'introduction d'un n° de lot
- Mode multi-installations grâce à la commande **FOOD.CON** et **FOOD.CON Touch**
Commande **FOOD.CON Touch 12"** :
– jusqu'à 4 installations
Commande **FOOD.CON Touch 15"** :
– jusqu'à 12 installations
- Écran tactile vitro céramique : rapide d'utilisation et étanche à l'humidité
- Des codes opérateurs à plusieurs niveaux protègent les programmes contre tout accès non autorisé

FOOD.CON – simple, intuitive, précise

La nouvelle commande **FOOD.CON** est attrayante, facile à utiliser et garantit une qualité optimale constante.

Pour créer des produits de grande qualité dans l'industrie charcutière et bouchère, il faut équilibrer fabrication flexible et sécurité absolue des processus. Un contrôle constant et sans défaut de tous les processus et de l'évolution des produits et une documentation précise de chaque opération du programme sont indispensables : ce n'est qu'ainsi qu'il est possible d'éviter des erreurs qui engendreraient ultérieurement des pannes ou des dépenses importantes. Un logiciel qui permet de suivre les contrôles de processus même dans le cas de nombreux processus tournant en parallèle, d'un grand nombre d'installations et sous la pression d'exigences toujours plus grandes.

Savoir ce qui fonctionne avec FOOD.LOG

Doté d'une commande conviviale sous Windows, le logiciel de contrôle des processus développé par FESSMANN est une solution simple aux processus complexes de production. **FOOD.LOG** vous donne un aperçu complet de toutes les données indispensables à l'assurance qualité de vos produits. La commande utilisateur ergonomique et intuitive et la sauvegarde de toutes les données pertinentes dans une base de données simplifient l'utilisation de **FOOD.LOG** même pour le contrôle simultané d'un grand nombre d'installations.

Le programme adapté à chaque mode de fonctionnement. Pour atteindre vos exigences individuelles en contrôle de production, vous avez le choix entre la version de base, professionnelle ou pour entreprise de **FOOD.LOG**. Un contrôle des processus optimal pour une utilisation des plus simples – grâce à **FOOD.LOG**, plus rien ne vous échappera à l'avenir. L'état de diverses installations et de différents modes de fonctionnement peut être consigné très précisément. Toutes les données pertinentes sur les processus comme la température de chambre ou la température centrale, la valeur F, la durée du processus ou l'humidité relative sont saisies et enregistrées par le programme. **FOOD.LOG** permet le contrôle précis de la production et la vérification – également selon la norme DIN ISO 9000.



Vue d'ensemble du programme de prestations de **FOOD.LOG**

- Contrôle des processus
- Documentation sur les processus
- Vérification
- Consignation des lots
- Optimisation de la production
- Maintenance du programme
- Gestion des erreurs
- Contrôle des installations
- Intégration dans la norme EN ISO 9000-9004
- Relie jusqu'à 32 installations, locaux de refroidissement et d'entreposage par PC

FOOD.CON

FESSMANN

