

A PROPOS

Forte de ses 5 ans d'expérience sur le marché de l'édition de solutions digitales pour les systèmes d'information et pour les objets connectés (IoT), l'entreprise NJT GROUP évolue en tant que fournisseur de solutions innovantes et complètes liant le monde physique au monde numérique. THERMODITY, objet de cette brochure, fait partie des solutions pionnière dans le domaine de l'IoT.

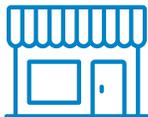


WWW.THERMODITY.COM
CONTACT@THERMODITY.COM

THERMODITY

— Real Time Remote Monitoring —

POURQUOI THERMODITY



Stocker vos produits alimentaires et pharmaceutiques dans les conditions requises, de température et d'humidité, pour préserver leur salubrité et leurs qualités (hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques) et de les garder sains.

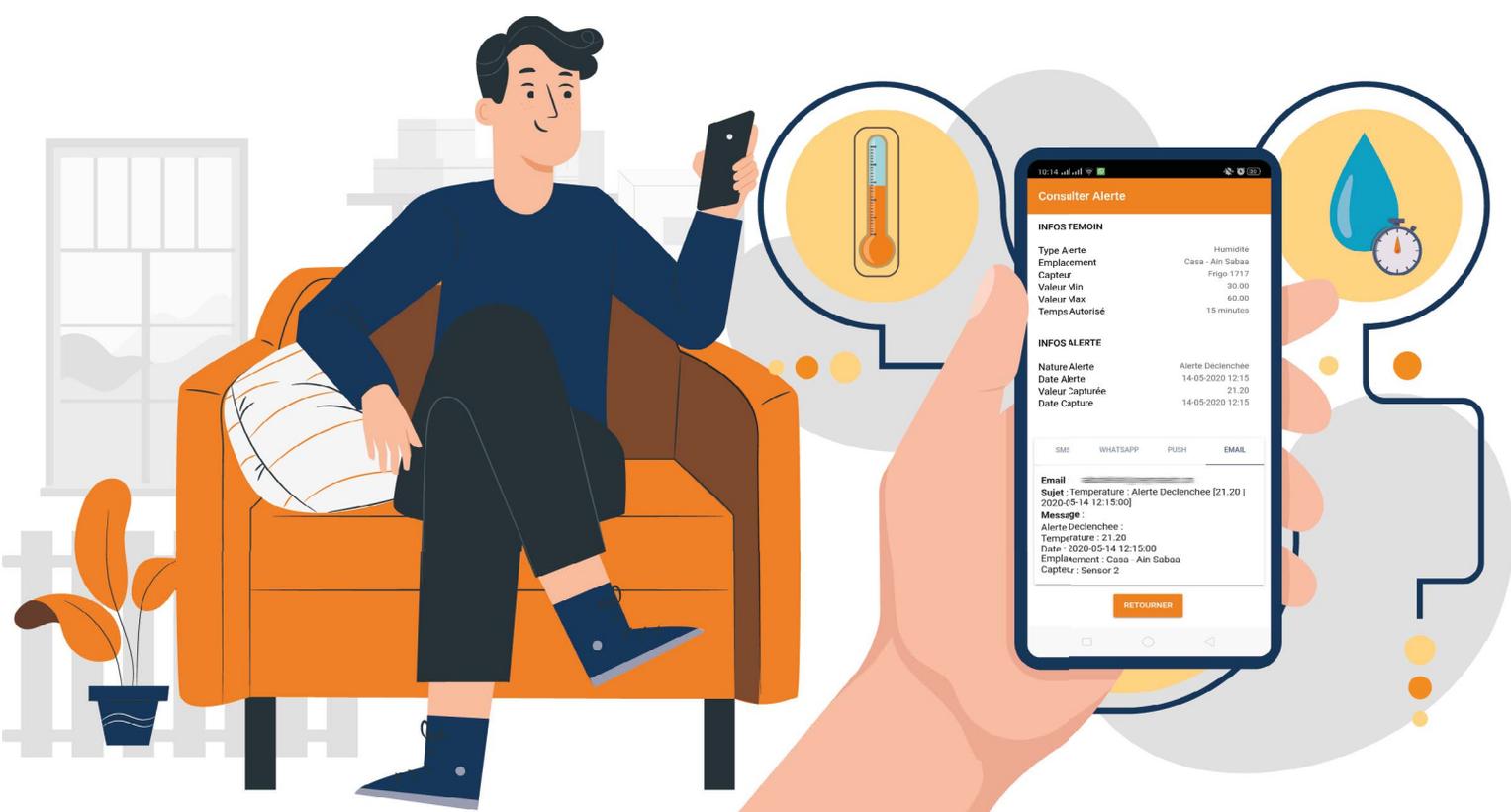


Respecter la réglementation qui exige une surveillance et un enregistrement des températures de stockage de vos produits dans des relevés à des intervalles de temps réguliers de façon continue (24/24 et 7/7).



Faire des économies en énergie grâce au contrôle automatique des équipements de réfrigération ou d'humidification et l'optimisation de leur fonctionnement (juste la durée nécessaire à atteindre les valeurs de température ou d'humidité tolérées).

Pour tout cela, et plus encore, THERMODITY vous propose des solutions complètes.



DOMAINES D'APPLICATION

Les domaines d'utilisation des solutions THERMODITY sont nombreux et variés.



CHAMBRES FROIDES

S'assurer de la conservation, aux bonnes valeurs de température ou d'humidité requises pendant de longues durées, des denrées alimentaires et périssables (viandes, poissons, fromages, ... etc) et sauvegarder leurs qualités hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques.



LABORATOIRES

Répondre à un enjeu de santé publique en maîtrisant la chaîne de froid pour les produits pharmaceutiques (vaccins, produits sanguins, ...) thermosensibles grâce à un suivi et un contrôle continus des lieux de stockage ainsi que dans les moyens de conservation pendant le transport.



ELEVAGE

S'assurer des conditions favorables, au niveau de la température ou de l'humidité, de la vie des animaux dans leur lieu d'élevage et déclencher les ventilateurs et les brumisateurs en cas de nécessité (vagues de fortes chaleurs l'été ou de froid l'hiver pouvant causer la mort d'animaux).



LOCAUX TECHNIQUES

Surveiller et Contrôler à distance la température de locaux techniques dégageant beaucoup de chaleur, tels les Data Center par ses serveurs ou des locaux à moteurs, est important pour éviter l'endommagement des équipements de ces locaux et les maintenir à des températures de fonctionnement optimales.



AGRICULTURE

Surveiller et contrôler à distance la température ou l'humidité sous les serres agricoles et actionner automatiquement la ventilation, la brumisation ou l'arrosage des plantes selon le besoin pour garantir les conditions optimales de croissance des plantes et optimiser l'utilisation de l'eau d'irrigation.



RESTAURATION

Respecter la chaîne du froid, depuis l'approvisionnement, la conservation des aliments jusqu'à la préparation et le service de l'assiette pour le client, est impératif pour maintenir leur qualités gustatives et leur salubrité évitant tout risque sanitaire (intoxication et maladies gastriques).

LOGICIEL DE CONTROLE ET DE SURVEILLANCE



SURVEILLANCE AUTOMATISEE

Surveillance continue de la température et de l'humidité via des capteurs de grande précision et envoi automatique d'alertes lors des dépassements des intervalles de valeurs de température ou d'humidité autorisées.



CONSULTATION & SUIVI

Consultation et suivi des graphes des valeurs de température ou d'humidité dans le temps ainsi que l'identification visuelle des changements anormaux pour lancer les diagnostics et les analyses nécessaires.

APPAREILS CONTROLES

Lancement automatique d'appareils en cas de dépassements des tolérances fixées pour la température ou l'humidité pour faire le travail nécessaire afin de ramener et maintenir ces valeurs dans l'intervalle autorisé.



FONCTIONNEMENT

