

MONITOREO REMOTO DE REFRIGERADORES EN EL COMERCIO MINORISTA

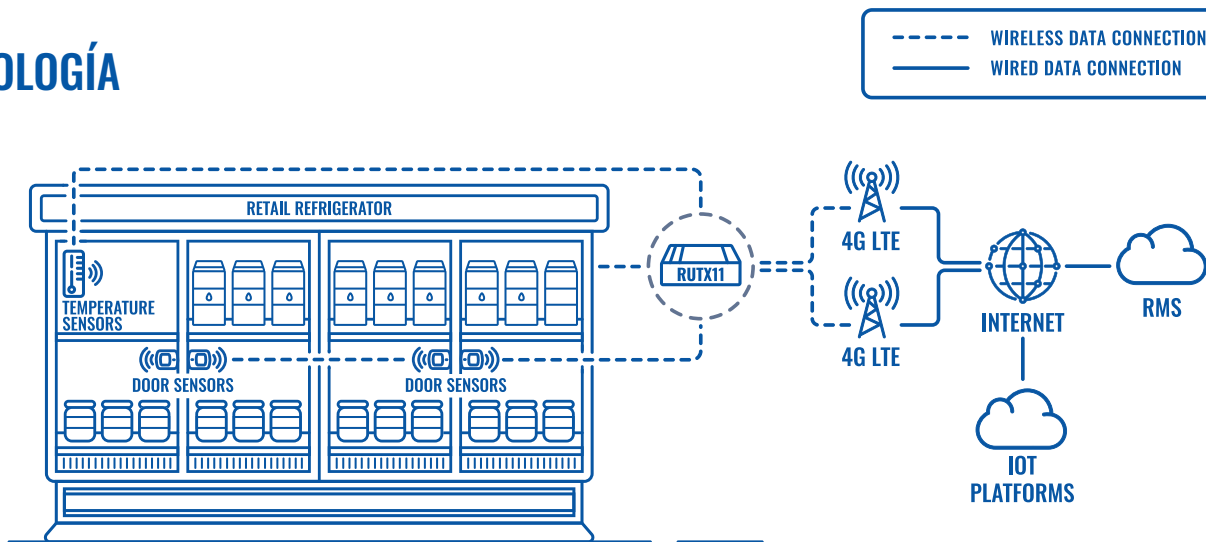
RESUMEN

La seguridad de los alimentos es un tema de importancia universal. Los alimentos contaminados pueden causar diversas enfermedades, e incluso la muerte en algunos casos, por lo que su manipulación y almacenamiento se controla y supervisa estrictamente. La Organización Mundial de la Salud proporciona cinco claves fundamentales para la gestión segura de los alimentos, y una de ellas es el almacenamiento a temperaturas adecuadas. Esto ayuda a evitar que los microorganismos se multipliquen y elimina la posibilidad de una intoxicación alimentaria si se toman las demás medidas de seguridad de forma responsable.

EL RETO

En el comercio minorista y la logística, la responsabilidad relacionada con el desperdicio de alimentos en caso de fallos técnicos suele recaer en el fabricante o integrador del sistema. El mayor reto es que, sin una supervisión remota las 24 horas del día, es difícil darse cuenta de los problemas menores antes de que causen un daño real. La detección temprana suele evitar pérdidas elevadas, pero eso es difícil de conseguir si el refrigerador se almacena en un establecimiento ajeno y sólo lo gestionan los empleados. También suele ser habitual que los sistemas queden sin supervisión fuera de las horas de trabajo, por lo que un problema tan simple como una puerta que se deja abierta podría costar miles de euros en deterioro y pérdidas de ventas. Cualquier discrepancia con respecto a los requisitos de almacenamiento también podría llamar la atención de los Servicios Alimentarios y Veterinarios y tener efectos a largo plazo en el negocio.

TOPOLOGÍA



LA SOLUCIÓN

Para crear una solución autónoma sin errores, elegimos el puerto TRB141 por su pequeño tamaño, su cómoda instalación y sus múltiples entradas/salidas, que permiten conectar los sensores. El puerto recoge los datos de los sensores de temperatura y de la puerta y envía toda la información a un sistema de supervisión interno.

En caso de que se produzcan fluctuaciones de temperatura fuera de las normas preestablecidas, se envía un SMS para que el sistema reaccione. Una alerta similar avisa cuando la puerta se deja abierta durante un tiempo determinado. Si se produce algún fallo técnico, el sistema puede reiniciarse a distancia, lo que ahorra mucho tiempo al personal técnico y resuelve la mayoría de los problemas sin intervención humana.

Cuando se utiliza junto con el Sistema de Gestión Remota (RMS) de Teltonika Networks, se dispone de aún más funcionalidad y opciones de monitorización. El administrador del sistema puede comprobar el historial y los registros de auditoría de varios dispositivos desplegados en múltiples ubicaciones, personalizar y configurar fácilmente nuevas reglas de automatización y actualizar todos los puertos de forma remota a través de la plataforma FOTA.

BENEFITS

- Gestión autónoma remota 24/7: no se requiere la intervención humana para resolver problemas menores, lo que ahorra tiempo y dinero.
- Respuesta inmediata: los sistemas se activan de inmediato en caso de cualquier anomalía y reaccionan antes de que se produzcan daños graves.
- Escalabilidad: una única solución puede emplearse y supervisarse cómodamente en varios establecimientos comerciales.
- Registros de auditoría: acceso cómodo al historial de informes.

POR QUÉ TELTONIKA NETWORKS

Cuando se trata de almacenar alimentos, la seguridad, el cumplimiento y la eficiencia son las principales prioridades. Teltonika Networks ofrece la posibilidad de una gestión remota autónoma para evitar errores humanos y ahorrar costes. Ofrecemos una solución sin errores, que es fácil de instalar. No hay cuotas mensuales ni suscripciones obligatorias. Nuestro producto es total y fácilmente personalizable para satisfacer las necesidades de su negocio y los requisitos del sistema interno.

