

CODIGO	DAB-DOC-011
AREA	OPERACIONES
SUBÁREA	ALMACÉN
VERSIÓN	3
FECHA	21/JUN/2012

Elaboró: Esteban Ricárdez	Revisó: Eunice García	Autorizó: Esteban Ricárdez
------------------------------	--------------------------	-------------------------------

Fresh Tag 1 Registrador de temperatura de solo uso es una opción ideal para monitorear y registrar la temperatura de las mercancías sensibles durante el transporte de cadena de frío. El Fresh Tag 1 es perfecto para productos farmacéuticos, alimentos congelados, alimentos frescos, vegetales, pescado, almacenamiento en frío, etc. Tiene un diseño muy rentable y fácil de operar, el tamaño inteligente minimiza la ocupación del espacio. Los datos se pueden leer directamente a través de informe PDF por PC o teléfono celular en el destino.

Fresh Tag 1 puede cubrir 7 días, 15 días, 30 días, 60 días, 90 días hasta 120 días de viaje o almacenamiento, cubriendo todo tipo de cadenas de frío durante la logística aplicado a pescados y mariscos, frutas, vegetales, carne, etc.

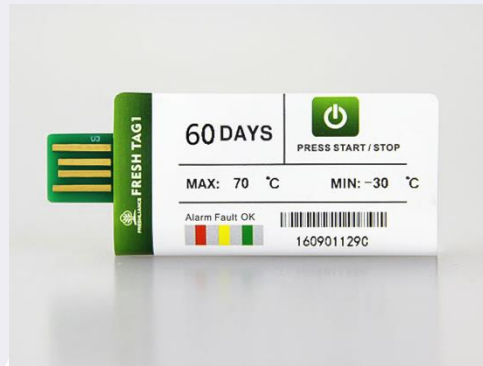
La temperatura ideal durante envío de medicamentos, vacunas, vegetales o productos proteícos puede monitorearse eficazmente con este producto. La cadena de frío que no se rompe puede garantizar que los productos alimenticios conserven su alta calidad y una vida útil óptima.

- No se necesita software, lea los datos por Móvil o computadora en cualquier momento.
- Lectura en PDF, registro irreversible y verdadero.
- Tamaño pequeño, fácil de operación
- Intervalo de registro: 10s~2h (es ajustable)
- Varias opciones (7, 15, 30, 60 o 90 días disponibles)
- Rango de temperatura: -30°C — + 70°C
- El paquete a prueba de agua cumple con Ip67
- El conector USB incorporado, conecta directamente el PC o el teléfono celular Android, no requiere cable ni lector
- Bajo consumo de energía
- Todos los datos y parámetros son preprogramados por fábrica y fáciles de operar.



CODIGO	DAB-DOC-011
AREA	OPERACIONES
SUBÁREA	ALMACÉN
VERSIÓN	3
FECHA	21/JUN/2012

Elaboró: Esteban Ricárdez	Revisó: Eunice García	Autorizó: Esteban Ricárdez
------------------------------	--------------------------	-------------------------------



- La carne y los productos pesqueros, también llamados alimentos congelados, es especialmente importante que el crecimiento de los microbios se mantenga lo más bajo posible al mantener los valores de los umbrales de temperatura.
- Las frutas y verduras, lo más importante es evitar que el producto madure demasiado pronto. Las frutas, verduras y flores son productos altamente perecederos que requieren un monitoreo ambiental adecuado en el manejo posterior a la cosecha para maximizar la frescura, la calidad y la vida útil desde el campo hasta la mesa.
- La condición ambiental de los productos sensibles a la temperatura debe ser monitoreada y documentada cuidadosamente durante la manipulación y el almacenamiento para garantizar la inocuidad de los alimentos, la calidad y una vida útil más prolongada, especialmente para productos altamente perecederos como productos agrícolas, lácteos, mariscos, carnes y aves y productos florales.
- El registrador de temperatura de rendimiento de la cadena de frío es una evidencia necesaria para el propietario del producto y el transportador de la cadena de frío si se requiere la objeción de rendimiento de la cadena de frío.
- Freshliance ofrece soluciones de registro de temperatura de todo tipo o de registro de datos de temperatura y humedad para garantizar que cada cambio en la solución de cadena de frío sea rastreado y registrado de forma irreversible, registro de PDF, historial de temperatura de CSV, registro en línea de IOT en cualquier formato disponible.

Tipo	Capacidad de memoria	Batería	Vida útil	Modo de inicio	Botón
Registrador desechable de datos	129600 lecturas	Batería de litio 3.0V CR2032	18 meses	inicio manual/parada USB	inicio / parada
Intervalo de registro	Rangos de alarma	Tipo de alarma	Tiempo de duración	Monitor	Software
10s ~ 2h	Depende de cliente.	Depende de cliente	Hasta 90 días	LED (ok, alarma, fallo)	No se necesita