

Food Solutions - Release Note 01_2024

Release Q1





	Caratteristica	Quando
App	App –Nuova Funzione: Monitoraggio dell’olio di Frittura	<i>7 Maggio 2024</i>

DI COSA SI TRATTA:

E' una nuova funzione presente nella dashboard del tablet che permette di:

- monitorare le ultime 10 misurazioni
- avere una previsione di degradazione dell'olio

N.B. lo strumento effettua una **previsione** basandosi sulle ultime 10 misurazioni e fornisce degli alert.

Il cambio olio si basa comunque sulla quotidiana misurazione con sonda olio dei TPM come da procedura standard

I BENEFICI:

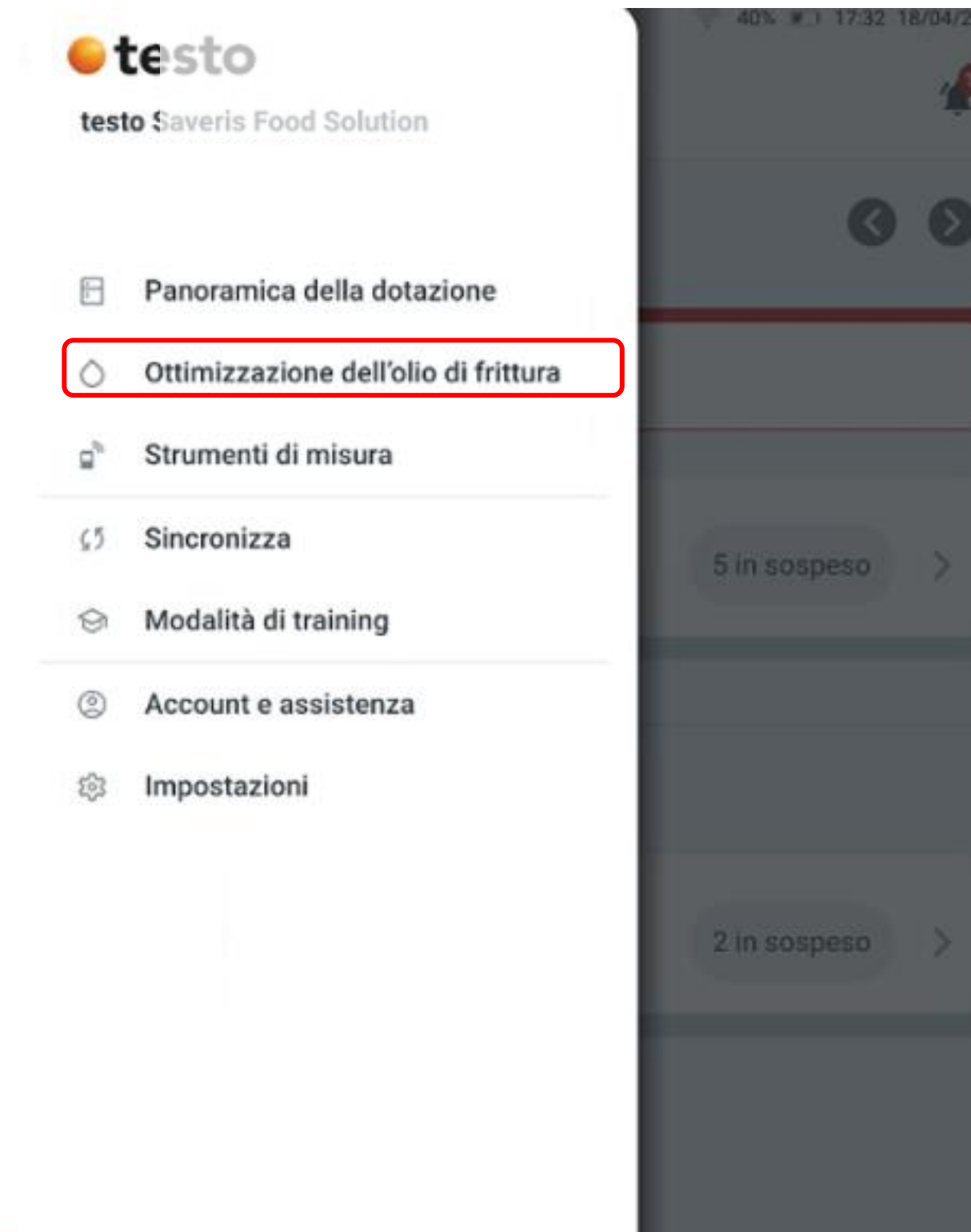
- E' uno strumento aggiuntivo che permette di monitorare in maniera più efficace e immediata la qualità dell'olio in uso

COSA NON E':

- Non è un documento ufficiale da mostrare alle Autorità competenti. In caso di specifiche richieste durante una visita ispettiva, fare riferimento alla consueta documentazione in essere (ad es. rapporto di controllo giornaliero)

DOVE LO TROVO:

accedendo al menu a tendina in alto a sinistra

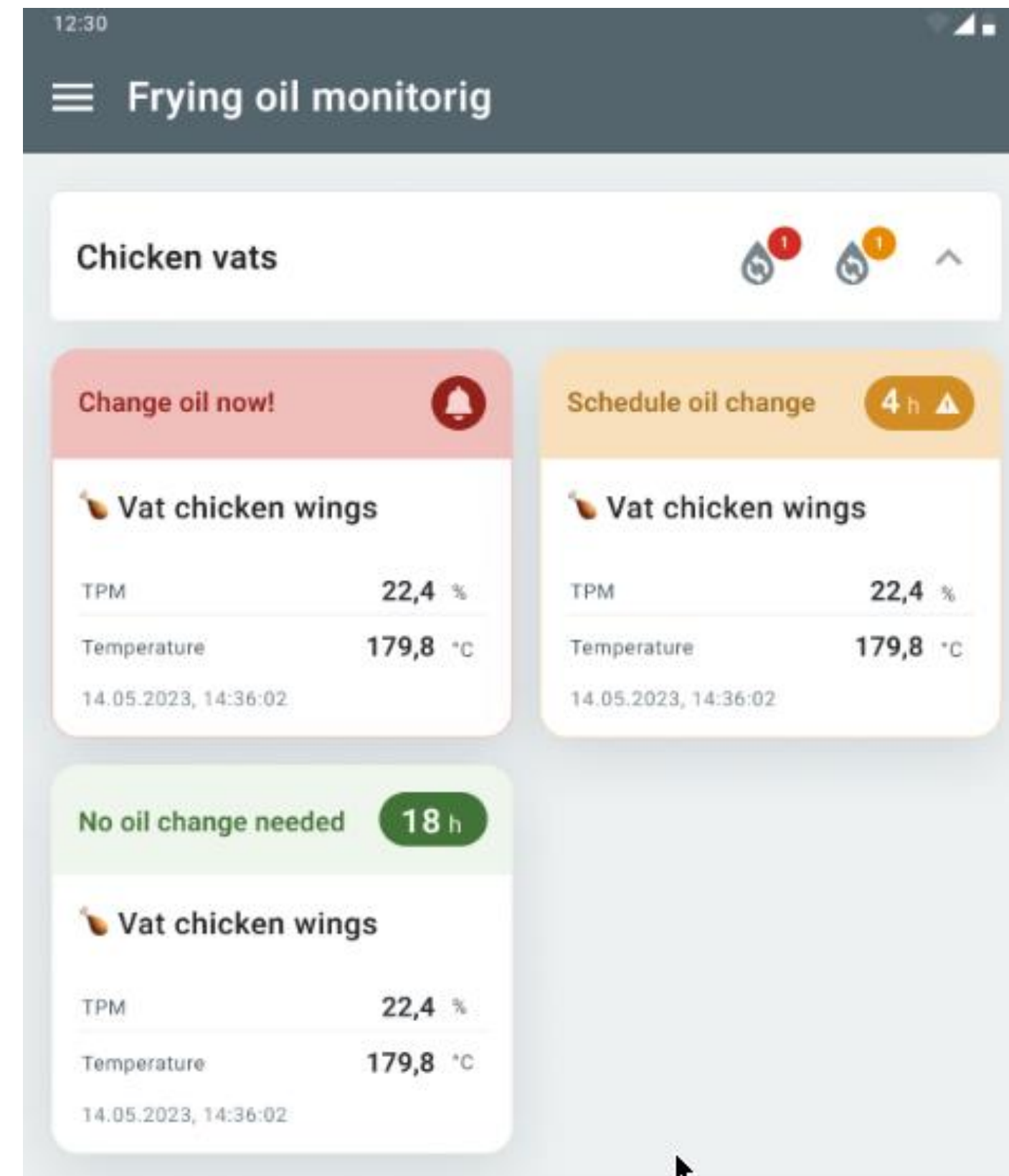


Futura
Release



1 App – Monitoraggio Olio di Frittura

- Accedendo alla schermata di Ottimizzazione dell'olio di frittura è possibile vedere una panoramica espandibile delle friggitrici e delle relative vasche di cottura
- Ogni riquadro rappresenta una vasca della friggitrice e può essere visualizzato in 4 colorazioni che indicano uno dei seguenti status:
 - Verde**: nessuna azione necessaria
 - Giallo**: il cambio dell'olio deve essere effettuato entro un breve periodo di tempo
 - Rosso**: l'olio deve essere sostituito immediatamente
 - Grigio**: la vasca è disattivata e non viene utilizzata al momento.



Futura
Release



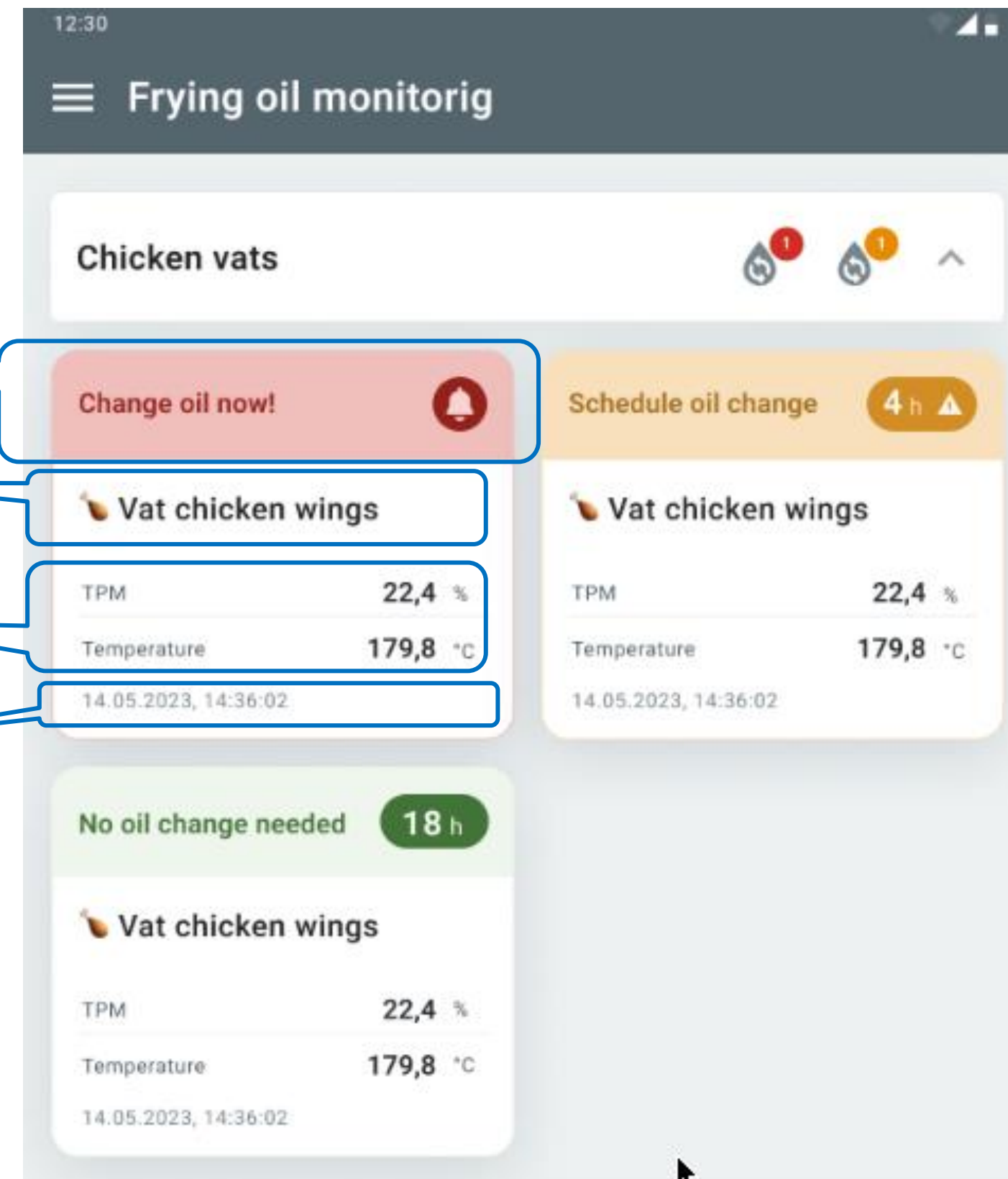
**Ogni riquadro contiene
le seguenti informazioni:**

- Status

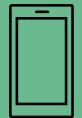
- Prodotto selezionato durante l'ultima rilevazione

- Ultima rilevazione valori TPM e temperatura

- Data e ora ultima rilevazione



Futura
Release



1 App – Monitoraggio Olio di Frittura: Dettaglio

Cliccando sul singolo riquadro è possibile visualizzare alcuni dettagli della vasca:

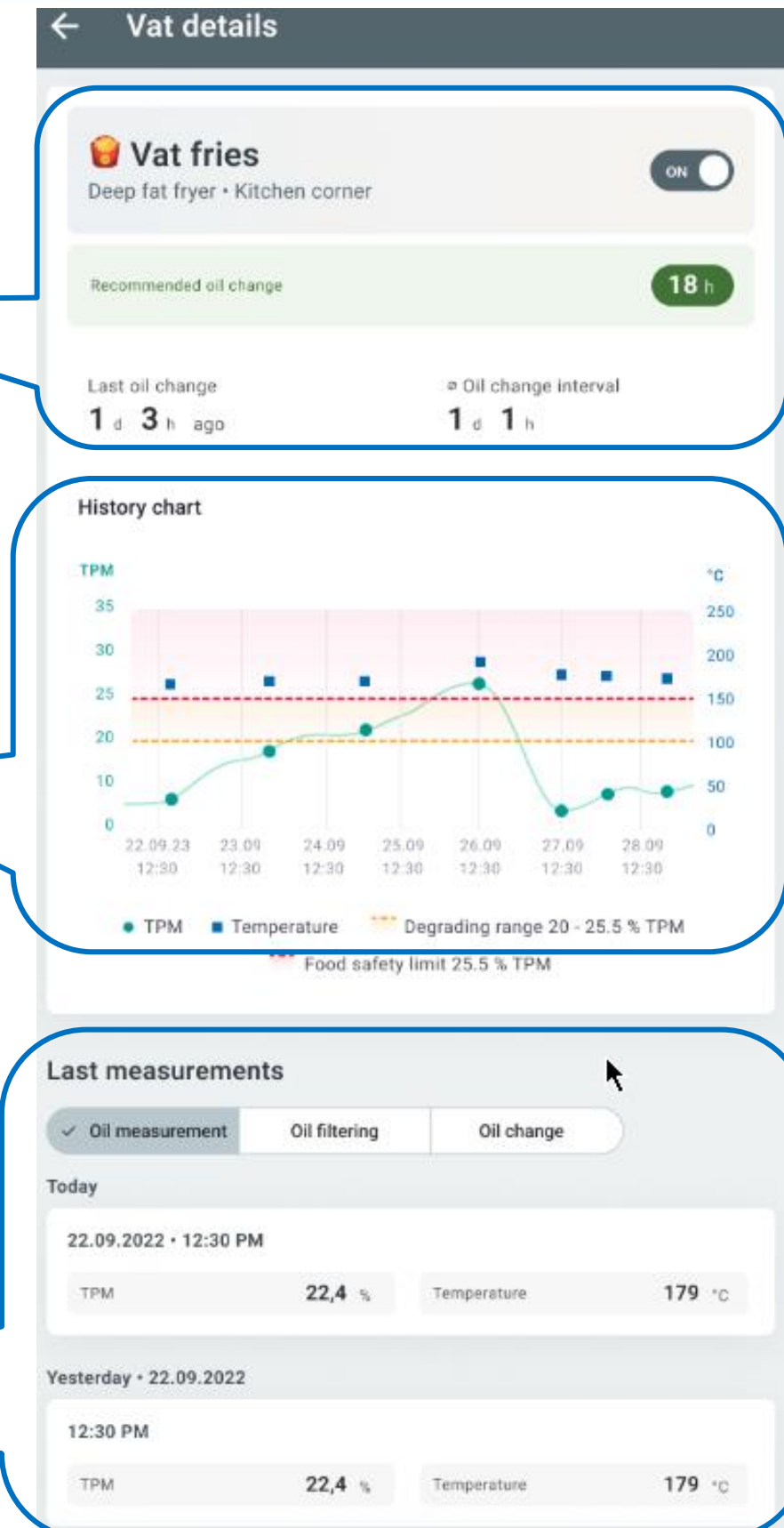
- **Durata residua dell'olio in vasca (in ore)**

N.B. lo strumento effettua una **previsione** basandosi sulle ultime 10 misurazioni e fornisce degli alert.

Il cambio olio si basa comunque sulla quotidiana misurazione con sonda olio dei valori TPM come da procedura standard

- **Grafico con ultime 10 misurazioni (Valori TPM e TEMPERATURA)**

- **Elenco ultime 10 misurazioni**



Feature Release



Il grafico mostra le ultime 10 misurazioni sia per i valori TPM che per Temperatura.

Le aree colorate si riferiscono al TPM:

L'area Gialla del grafico indica il range all'interno del quale l'olio si sta degradando (20%)

L'area Rossa del grafico indica un valore di TPM oltre il limite consentito (23%)

Feature
Release



History chart



1 App – Monitoraggio Olio di Frittura: Notifica Vasche



- Sul Tablet saranno visibili delle notifiche relative alle singole vasche come qui indicato:
- **Avviso Rosso** olio da cambiare
- **Avviso Giallo** olio da cambiare in tempi brevi

Cliccando su una notifica per una singola vasca si accede alla pagina del dettaglio.

La notifica scompare nel momento in cui il valore di TPM rientra nei limiti consentiti.

