

Mantenha suas carnes sempre na **temperatura ideal** e evite prejuízos



Uma possibilidade de monitoramento em tempo real para seu estoque

Nosso sistema garante um acompanhamento contínuo das variações térmicas do seu freezer ou câmara fria, preservando a qualidade e a segurança das suas carnes nobres. Com sensores de alta precisão, você recebe alertas imediatos sempre que a temperatura sair da faixa ideal, evitando prejuízos, contaminações e multas sanitárias.

[Saiba mais...](#)

Por que monitorar seu frigorífico?

Redução da temperatura

Garanta que suas carnes sejam armazenadas na temperatura ideal, evitando variações que podem comprometer a qualidade. O monitoramento contínuo mantém os produtos dentro das normas sanitárias e de segurança.

Redução de Perdas

Detecte falhas em tempo real e evite desperdícios. Com um sistema de monitoramento eficiente, é possível prevenir prejuízos causados por variações de temperatura ou falhas nos equipamentos.

Maior Eficiência Operacional

Automatize o controle do seu frigorífico e reduza custos. Com o monitoramento remoto, você otimiza o uso de energia e mantém seus equipamentos funcionando de forma eficiente.

Calcule sua possível perda

Insira o tipo de carne...

Insira a quantidade (kg)...

Insira o preço de venda (R\$)...

Insira o preço de compra (R\$)...

Insira a temperatura que ficou fora da faixa adequada...

Insira a quantidade de tempo que ficou nessa faixa inadequada...

Você perderá aproximadamente ... do estoque e R\$...

Como funcionamos?



Quem somos?

Somos uma empresa inovadora focada em soluções inteligentes para o armazenamento de carnes bovinas. Nosso objetivo é garantir que frigoríficos, açougues e distribuidores mantenham a qualidade e segurança dos seus produtos, evitando desperdícios, prejuízos e problemas regulatórios.

Com um sistema de monitoramento automatizado e em tempo real, utilizamos tecnologia de ponta para oferecer controle total da temperatura, notificações instantâneas e relatórios detalhados. Nosso compromisso é ajudar seu negócio a operar com mais eficiência, conformidade sanitária e rentabilidade.



Login

Insira seu email...

Insira sua senha...

Entrar

[Não tem conta? Registre-se](#)



Registro

Insira seu nome...

Insira seu email...

Insira sua senha...

Insira sua senha...

Registrar

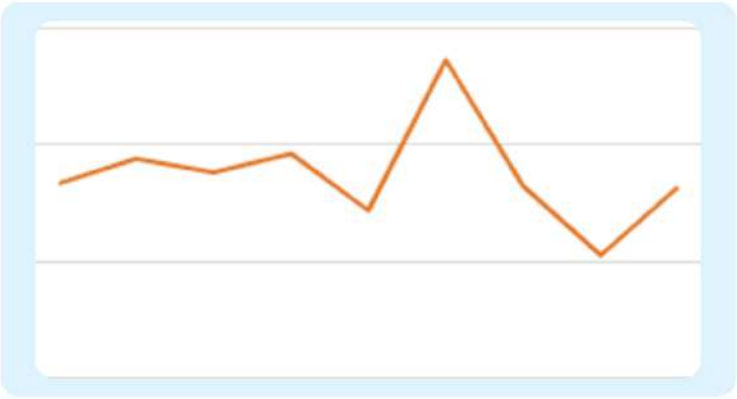
[Já tem conta? Faça login](#)



Bem vindo de volta, XXXXX

Visão geral

Temperatura



Lucro



Lucro afetado



Carnes

Picanha

Quantidade:
Preço de revenda:
Preço de compra:
Temperatura:
Salas:

Cupim

Quantidade:
Preço de revenda:
Preço de compra:
Temperatura:
Salas:

Wagyu

Quantidade:
Preço de revenda:
Preço de compra:
Temperatura:
Salas: