



VISÃO DE NEGÓCIO

SWIFT



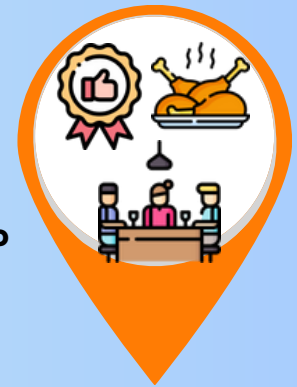
SENSORES DE TEMPERATURA

Os sensores serão instalados nos frigoríficos e os dados sobre a temperatura serão lidos e posteriormente armazenados no sistema



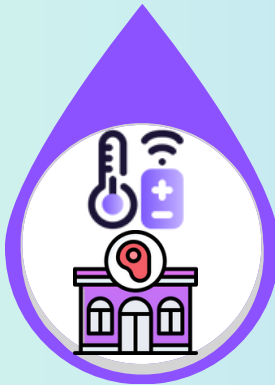
REGRIGERAÇÃO

Utilizando os dados coletados, o cliente pode refrigerar a carne de forma eficiente, alterando a temperatura de forma adequada da câmara.



SITE

O site institucional é disponível apenas para desktop, onde pode ser feito o contato, o cadastro e login de todas as lojas.



MONITORAMENTO

Com os dados já integrados no sistema, será possível acessá-los através do site para monitorar a temperatura das câmaras frigoríficas e fazer análises por meio de gráficos.



QUALIDADE

O controle de temperatura realizado com excelência, resulta em carne de altíssima qualidade, saborosa e macia.

O CONTROLE DE TEMPERATURA: GARANTINDO QUALIDADE E SABOR INCOMPARÁVEIS À SUA MESA.

