

Présentation

Comme nous étions dans un restaurant nous avons aussi eue la chance de mettre en oeuvre des application spécialisé pour le suivie des température frigo

he

HACCP

≡

Traçabilité

+

Entretien

+

Etiquette

+

Température & hygrométrie

-

Matériels

-

Température

Hygrométrie

Produit

+

Production

Livraison

Contrôle

+

Document

Plannings

Centre de Notifications

PARAMÉTRAGE

+





la température thermostat, qui est une température constante ajustée manuellement

La température moyenne, qui est la moyenne des températures relevées sur toute

Synthèse

Historique

Statistiques

Image	Matériel
	Frigo haut entré (Froid Positif)
	Congel Glace (Froid Négatif)
	Congel 1 (Froid Négatif)
	Congel cuisine (Froid Négatif)