



**ALIMENTI &
TEMPERATURA.**



Via Antonio Genovesi 4
10128 Torino

T: +39 011-5096445
F: +39 011-5096445

info@themis.it

by **Themis**



NASCE IL SISTEMA
CHE CONTROLLA TUTTO.
ANCHE QUANDO
NON C'È NESSUNO.

I TUOI PRODOTTI HANNO SEMPRE LA GIUSTA TEMPERATURA?

SENZA **PHC3**, NON LO PUOI SAPERE.



PHC3 UNA VOLTA INSTALLATO, NON CI PENSI PIÙ.

PHC3 è un'applicazione WEB basata su sistemi di misura wireless, WiFi o rete mobile, per il monitoraggio costante delle **condizioni di temperatura** e **umidità relativa** di frigoriferi, congelatori, celle di conservazione, magazzini di stoccaggio.

PhC3 è una tutela fondamentale per te e per la salute dei tuoi clienti.



RISTORANTI



PhC3 Il massimo controllo sul sistema del freddo. La massima attenzione per la salute dei clienti.

SUPERMERCATI



PHC3 Per mantenere intatta la bontà dei cibi dedicati al grande pubblico.

AZIENDE PRODUTTRICI



PhC3 La qualità è un punto di partenza irrinunciabile. Conservarla al meglio è un requisito fondamentale.

PHC3
è un sistema wifi
in grado di rilevare:



TEMPERATURA



UMIDITÀ



REPORT HACCP

A tua disposizione il report dettagliato della temperatura di ogni frigo. In ogni momento.

Se non hai **PhC3**, devi segnare a mano le temperature più volte al giorno e controllare di persona apparecchiature e ambienti di conservazione. Di notte poi (e in generale quando non ci sei) non hai la possibilità di verificare nulla e, in caso di guasto, c'è il rischio che tu non possa intervenire in tempo per salvare gli alimenti. **PhC3** è la soluzione migliore. È il sistema di monitoraggio del freddo che con zero sforzo ti dà il massimo controllo sul tuo frigo e, quindi, sui tuoi prodotti.

NELL'ERA DIGITALE
perché continuare a segnare
le temperature a mano?



“ C'è chi al frigo dà solo un'occhiata, e chi lo tiene sempre sotto controllo. CON PHC3.

- Grazie al controllo attivo in tempo reale, in caso di superamento dei limiti preimpostati, **PhC3** ti avvisa con segnali di allarme che ti possono arrivare anche via SMS e via e-mail
- Collegandoti al sito puoi sempre scaricare, ovunque tu sia, il report HACCP per ogni frigo monitorato e verificare tutti i dati relativi alla temperatura dei tuoi prodotti.
PhC3, infatti, è un sistema che dialoga con gli utenti attraverso internet o intranet, facendo visualizzare in forma grafica i dati, anche sui dispositivi mobili.

DIETRO A **PHC3**
CI SIAMO NOI:

Themis

Nel 2004, da un progetto del Politecnico di Torino dedicato alle imprese innovative (un vero incubatore di start-up tecnologiche sul territorio) siamo nati noi di Themis. Il nostro lavoro è sviluppare progetti per l'automazione di sistemi complessi capaci di semplificare la vita degli utenti: tracciabilità, controllo climatico, collaudo, certificazione di strumenti di misura. Themis è questo e molto altro. E soprattutto, è sempre a disposizione di ogni cliente. Perché esserci quando serve, per noi, è la cosa più importante.