

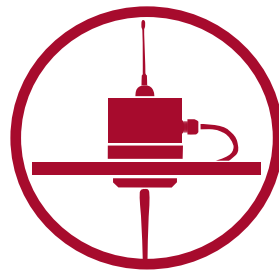


Mobile, simple et complète, WitMOBILE est la solution de thermométrie sans compromis dédiée au stockage à plat.



SIMPLE

- Aucune installation nécessaire.
- Une fois la sonde plantée, les températures sont transmises directement à la supervision PC, par ondes radios.
- La supervision peut être personnalisée selon les besoins (impressions, alarmes...).



MOBILE

- Des sondes légères, robustes et sans fils pour faciliter les manipulations.
- Le système, sur-mesure, est composé de sondes indépendantes.



SÛR

- Le système contrôle la qualité de stockage de votre grain en continu.
- Pas de câbles ce qui élimine les risques liés aux rongeurs.
- Les sondes peuvent être déplacées pour éviter leur détérioration lors des chargements/déchargements.

Caractéristiques produit

AUTONOMIE	Fonction du nombre d'interrogations par jour (environ 2 ans).
CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES	Automatique avec visualisation par silo, par cellule, par canne sonde et par capteur.
GAMME DE MESURE	De -15°C à +110°C.
AFFICHAGE	Sur écran PC.
DIMENSION	De 1 à 6 mètres, fabrication sur mesure.
MATÉRIAUX	Acier inoxydable ou PVC double parois.
PRÉCISION	± 1°C.

Supervision sur ordinateur - SILOSTAR

Le logiciel de supervision SILOSTAR offre une visualisation et un contrôle complet de toutes les données de température.

Adaptabilité :

Paramétrage de la fréquence d'interrogation des sondes selon le besoin.

Contrôle :

Un code couleur et différents modes d'affichage permettent une visualisation rapide et précise des températures du grain.

Sécurité :

3 types d'alarmes différentes assurent une sécurité maximale :

- Alarme sur température prédéfinie,
- Préalarme pour signaler les échauffements,
- Alarme sur gradient de température.

Traçabilité :

Les données de températures sont enregistrées dans une base de données. Plusieurs types de graphiques permettent de suivre l'évolution des températures.

3 modes d'impression sont disponibles pour les relevés de températures :

- Impression immédiate,
- Impression des alarmes,
- Impression programmable.



Conservation de la qualité

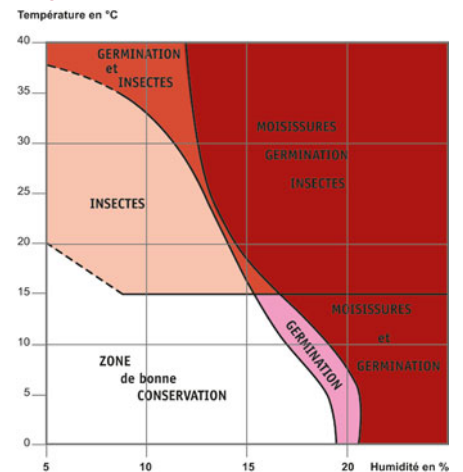
Les grains étant des organismes vivants, ils respirent et produisent de l'eau, du CO₂ et de la chaleur, ce qui crée des risques de pertes et de détérioration du produit :

- **Perte de poids :** par respiration, l'amidon et la matière grasse vont être consommés rapidement, entraînant une perte de poids et une diminution du rendement en farine.
- **Perte de qualité :** brunissement des grains, baisse du pouvoir germinatif, détérioration de la valeur alimentaire, développement d'insectes et de moisissures, etc.

Le contrôle de la température permet de limiter ce phénomène et donc, la perte financière. Pour exemple :

- Quand la température du grain diminue de 5°C, l'intensité respiratoire est divisée par 2,
- Quand l'humidité du grain passe de 30% à 15%, son intensité respiratoire est divisée par 400.

Diagramme de conservation des céréales en fonction de la température et de l'humidité du grain



Extrait du guide pratique «la ventilation des grains» édité par ITCF-1983. Sources ARVALIS Institut du Végétal.



Toutes les installations SERDIA répondent aux exigences des normes ATEX :

- INERIS 08ATEX0020 X
- INERIS 02ATEX0091 X
- Et aux normes en vigueur