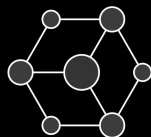


HASSIP PAMETNO PRAĆENJE HACCP KRITIČNIH TAČAKA

Rešenje za pouzdanu kontrolu, usklađenost i efikasnost



HASSIP
FOOD TECH

jovica@infaloom.com
kreativne.inovacije1@gmail.com

DA LI VAM OVO ODUZIMA VREME I STVARA BRIGU?

2

01 Ručno, zamorno
upisivanje
temperatura

02 Rizik od ljudske
greške i netačnih
podataka

03 Stalna briga oko
HACCP inspekcija

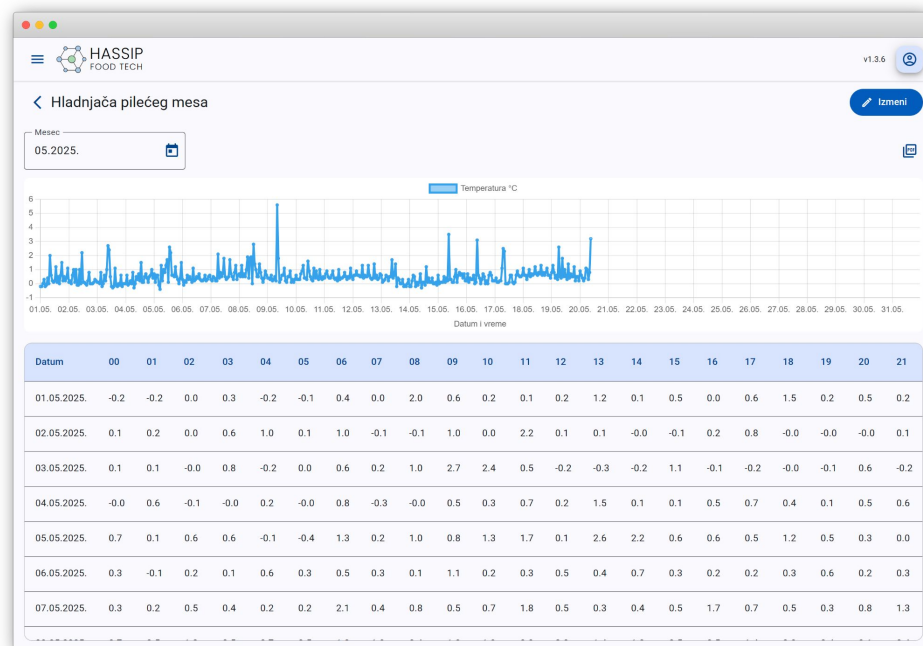
04 Opasnost od kvara
uređaja i gubitka robe

05 Previše papira i
nepregledna
dokumentacija

UPOZNAJTE **HASSIP**: VAŠ DIGITALNI HACCP ASISTENT

Predstavljamo HASSIP - sistem digitalnih termometara i napredne aplikacije za automatsko praćenje, beleženje i alarmiranje temperature u rashladnim uređajima, komorama i drugim kritičnim tačkama proizvodnje.

Potpuna kontrola, 24/7, sa vašeg telefona ili računara.



JEDNOSTAVNO.
POUZDANO.
AUTOMATSKI.

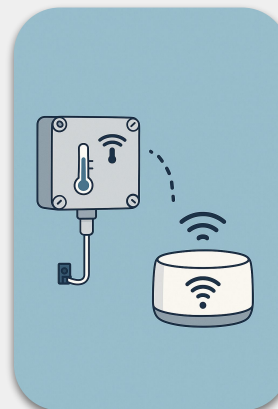
01



INSTALACIJA

Naš stručni tim će postaviti pametne senzore u vaše uređaje i prostorije. Koristimo moderan sistem instalacije, bez bušenja.

02



PRENOS PODATAKA

Automatsko slanje podataka u HASSIP aplikaciju.

03

Tačke merenja		
Naziv ↑	ID Senzora	Tempe:
Ekspediciona komora	500900	5.5 °C
Goveđe meso	4fd400	3.9 °C
Hladnjača gotovih proizvoda	4ff100	7.3 °C
Hladnjača pilećeg mesa	4fae00	0.7 °C
Iznutrice	4fd900	1.6 °C
Obrada mesa	4f9700	12.3 °C
Rasecanje	503000	12.8 °C

HASSIP APLIKACIJA

Pregled temperatura, istorijat, izveštaji i alarmi u realnom vremenu.

ŠTA HASSIP DONOSI VAŠEM POSLOVANJU?

5

UŠTEDA VREMENA I NOVCA

Eliminišite ručni rad, smanjite troškove papira i potencijalne kazne.

SIGURNOST I USKLAĐENOST

Bez grešaka, uvek spremni za HACCP inspekciju.
Miran san.

SPREČAVANJE GUBITAKA

Pravovremeni alarmi čuvaju vašu robu od kvarenja.

POTPUNA KONTROLA 24/7

Pratite temperature odakle god, kad god.



HLADNJAČA GOTOVIH
PROIZVODA



HUB ZA PRIJEM
SIGNALA



PROSTORIJA ZA
RASECANJE



HLADNJAČA SVEŽEG
MESA

POVERENJE POTVRĐENO U PRAKSI

HASSIP sistem je uspešno implementiran i svakodnevno pomaže poznatom proizvađaču mesnih proizvoda u Šabcu da efikasno upravlja HACCP standardima.

Cene

- Instalacija i puštanje u rad: **50€ po uređaju** (jednokratno).
- Mesečno iznajmljivanje i održavanje uređaja: **7€ po uređaju**.
- Pristup sistemu: **25€ po korisniku**.

Primer

- Za objekat sa 14 uređaja (12 mernih tačaka i 2 hub-a)
- Ukupna instalacija: 14 x 50€ = **700€**
 - Mesečna naknada sa jednim korisnikom: 14 x 7€ + 1 x 25€ = **123€**

Popust

- Platite na godišnjem nivou i dobijate **1 mesec gratis!**
- Godišnje 1.353€ umesto 1.476€

Poređenje vrednosti

- Za samo 123€ mesečno ili manje, kao da ste zaposlili osobu koja **non-stop** prati temperature, **bez greške**.
-

Zakažite **besplatne** konsultacije i
personalizovanu ponudu



Jovica Zarić

Inženjer elektro-tehnike sa
20 godina profesionalnog iskustva

Email: jovica@infaloom.com

Telefon: +381 64 187 93 92



Zoran Vojvodić

Konsultant u oblasti bezbednosti hrane sa
20 godina profesionalnog iskustva

Email: kreativne.inovacije1@gmail.com

Telefon: +381 64 299 33 78