

**Desescarchar congelados
sin resistencias eléctricas**

**Te enseñamos el control
que lo hace posible**

**Una industria de embutidos
en Portugal**

**23 recintos refrigerados y
3 cámaras de congelados CO2**

trazabilidad alimentaria total



3 cámaras con RTX 600/ V Domino Zero y teclados KDX

congelados con CO2



**La válvula electrónica trabaja con
recalentamiento mínimo
temperatura estable,
consumo ajustado.**

Desescarche con glicol caliente

eliwell
IBÉRICA

El calor residual de la instalación desescarcha las cámaras.

Lo gestiona un DR4022 con módulo **Televis IN**.
Cero resistencias eléctricas.
Ahorro en cada desescarche, todos los días.



Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control sin papeleo

Control de temperatura en el sistema de gestión de seguridad alimentaria

10 cámaras de refrigerados y 10 obradores con cajas EWRC 500 NT

Registro HACCP automático y configuración desde el móvil con la app Eliwell AIR.

eliwell
IBÉRICA

**Registro homologado
5 Memory NT y 40 sondas
registran las temperaturas.**

**La prueba documental
que exige la normativa,
generada de forma automática**



eliwell
IBÉRICA

Toda la planta, en tu navegador

**Televis Go + Easy Gate:
alarmas, históricos y
parámetros en remoto.**

**Sin IP fija, sin VPN, sin
abrir puertos.**

**Menos desplazamientos,
más margen.**