

Be sure. **testo**



**Toutes les données de mesure.
Toujours disponibles.
Sur tout appareil.**

Surveillance de l'humidité et de la température avec testo Saveris 2.

Monitoring du climat pour un monde intelligent.

Surveillez et documentez maintenant **aisément et en toute sécurité.**

Le monitoring du climat devient de plus en plus important dans beaucoup de secteurs. Mais bien que nous vivions dans un monde des possibilités numériques sans limite depuis longtemps, nous surveillons quand même encore les valeurs de température et d'humidité avec des méthodes vétustes et très compliquées la plupart du temps. Par exemple à l'aide de mesures ponctuelles avec un thermomètre, les valeurs duquel il faut ensuite inscrire manuellement dans une liste. Une méthode très peu fiable et source d'erreurs. Ou bien avec des enregistreurs de données qui enregistrent certes de manière fiable mais n'émettent pas activement une alarme en cas de violation des limites. Ainsi, il y a le risque de ne pas pouvoir réagir rapidement. En résumé, nous perdons tout simplement beaucoup trop de temps à générer, à documenter et à analyser des données de mesure. Mais il y a aussi une alternative : avec testo Saveris 2, le système intelligent de monitoring du climat qui utilise les avantages du monde numérique - et nous offre ainsi plus de temps pour les tâches essentielles.

Le système testo Saveris 2, basé sur WiFi, vous aide à surveiller automatiquement les valeurs climatiques à tous les points de contrôle importants et à les documenter en continu.

→ Dans le secteur agro-alimentaire, c'est un composant essentiel pour assurer la qualité souhaitée et l'aptitude à la commercialisation des denrées alimentaires ainsi que pour protéger les consommateurs de problèmes de santé. La vente de denrées alimentaires de moindre qualité peut entraîner une grave atteinte à la réputation des entreprises concernées.

→ Dans les pharmacies et les hôpitaux, le système soutient le respect des limites de température indiquées par les fabricants pour le stockage des médicaments. Si des températures de stockage trop élevées provoquent une perte de l'efficacité, voire la formation de produits de décomposition nocifs, les effets pourront être néfastes aussi bien pour la santé des patients que pour la réputation de l'établissement.

testo Saveris 2 est également imbattable quant à la variété des applications et aux économies réalisables. Que ce soit dans le Facility Management, dans les musées ou dans l'industrie : les enregistreurs de données du système sont extrêmement flexibles et peuvent être employés quasiment partout où la température et l'humidité doivent être surveillées à long terme. La gamme de sondes externes, comprenant des sondes de pénétration, de contact et d'ambiance, offre une solution pour quasiment toutes les applications. Et l'intégration dans votre réseau WiFi local vous permet aussi d'économiser un coût énorme. Comme l'installation de logiciels ou des sauvegardes de la base de données sont également du passé avec testo Saveris 2, vous n'aurez pas non plus de coût courant pour des services informatiques.

testo Saveris 2 vous permet de respecter de manière sûre les normes et règlements, d'optimiser les procédés, d'assurer la qualité et d'augmenter votre efficacité. Voilà comment réaliser le monitoring du climat aujourd'hui.



Le système d'enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2 vous permet de :

- **Surveiller automatiquement la température et l'humidité**
- **Être averti tout de suite en cas de problème**
- **Accéder aux données de mesure partout et à tout moment**
- **Maîtriser encore mieux la qualité de vos produits et processus**

Aperçu du système	p. 2/3
Applications	p. 4-13
Composants matériels et logiciels	p. 14-17
Systèmes alternatifs	p. 18/19
Services	p. 20

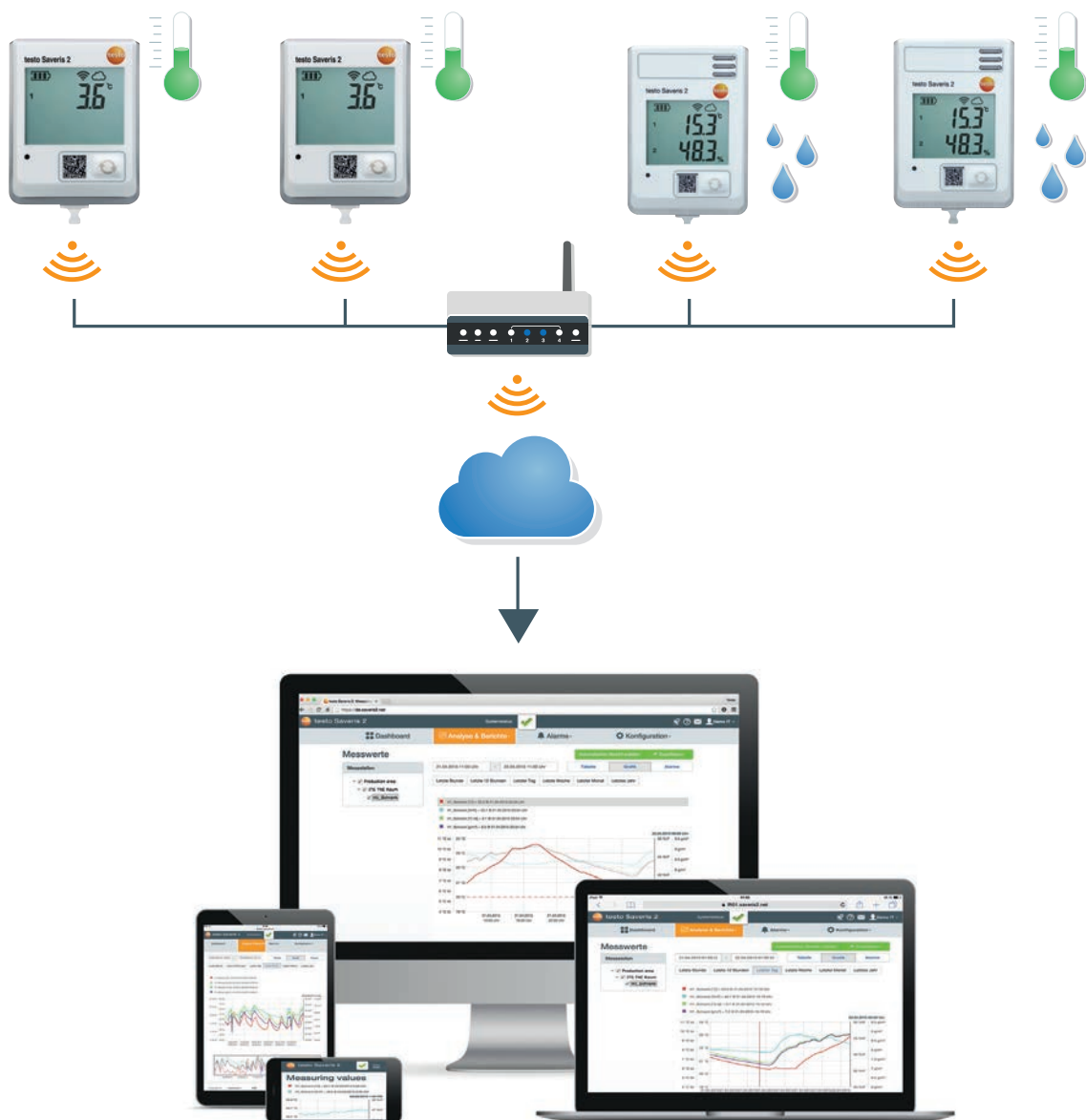


Comment fonctionne le testo Saveris 2 ?

Le système d'un seul coup d'œil.

testo Saveris 2 est un système d'enregistreurs de données WiFi que vous composez de manière très flexible en fonction de vos besoins et que vous intégrez tout simplement dans votre réseau existant. Vous avez le choix entre une série d'enregistreurs de température et d'humidité et une gamme encore plus vaste de différentes sondes - en fonction de ce que vous souhaitez mesurer et où. Tous les

enregistreurs de données envoient les valeurs de mesure au Cloud de Testo où elles sont enregistrées et documentées automatiquement. Grâce à l'accès au Cloud, vos valeurs de mesure sont toujours disponibles d'un coup d'œil sur le Smartphone, la tablette ou le PC et vous recevez une alarme dès que des valeurs critiques sont atteintes. A tout moment et en tout lieu.



Moins de stress. Plus de sécurité.

Ces avantages vous facilitent la vie.



Voir toutes les données d'un coup d'œil.

Toutes les valeurs de mesure peuvent être consultées, appelées et évaluées partout dans le monde avec un Smartphone, une tablette ou un PC connecté à Internet.



Économiser du temps et des déplacements.

Les valeurs mesurées sont transmises automatiquement au Cloud de Testo via le réseau WiFi. Vous économisez beaucoup de déplacements et n'avez pas besoin de lire les enregistreurs manuellement.



Démarrer tout simplement.

Aucune installation de logiciel n'est nécessaire pour utiliser testo Saveris 2. Vous avez seulement besoin d'une connexion à Internet, d'un réseau WiFi et d'un navigateur Web normal.



Documenter sans effort.

Finis la paperasse pénible, les longues listes et les lacunes : testo Saveris 2 vous permet de représenter, analyser et documenter automatiquement vos valeurs de mesure. Les données de mesure et les rapports peuvent être exportés et envoyés automatiquement par e-mail.



Réagir à temps.

En cas de violation de limites, testo Saveris 2 vous avertit tout de suite via e-mail, SMS ou un message Push. Ainsi, vous pouvez intervenir rapidement en cas de panne.



Profiter d'extensions flexibles.

Le système s'adapte à vos besoins et des enregistreurs de données supplémentaires peuvent être ajoutés à loisir. Par ailleurs, les enregistreurs peuvent être combinés avec des sondes pour les applications les plus variées. Même des modèles spéciaux sont réalisables.



Savoir que vos données sont sûres.

Vos données de mesure sont enregistrées dans le Cloud de Testo. Ce dernier est sujet à des normes de sécurité élevées. De plus, l'enregistreur de données dispose d'un buffer circulaire pour jusqu'à 10 000 valeurs de mesure de sorte que même en cas de panne de courant ou de panne du réseau WiFi, les données ne sont jamais perdues.



Connecter sans problème.

testo Saveris 2 utilise deux différents standards WiFi : les réseaux (standard) IEEE 802.11 b/g/n ainsi que les réseaux IEEE 802.1x avec cryptage WPA2 Enterprise. Grâce à l'intégration dans votre infrastructure WiFi existante, vous n'aurez aucun coût pour une base radio à part.

Car seuls les **aliments sûrs** ont vraiment bon goût.

Surveillance de la température en continu et documentation aisée.



Lors de la manipulation de denrées alimentaires fraîches et périssables, il est indispensable d'assurer en permanence les conditions climatiques optimales pour éviter la commercialisation de marchandises de qualité médiocre. testo Saveris 2 permet de garantir que la température est toujours exactement conforme aux prescriptions dans toutes les zones réfrigérées importantes. Cela vous permet d'assurer la qualité de vos marchandises et de satisfaire vos clients.

Dans les magasins alimentaires et les supermarchés

Les denrées alimentaires fraîches constituent un défi quotidien pour les responsables de la qualité dans le commerce alimentaire. Les fruits, les légumes, la viande, le poisson ou les produits laitiers ne doivent pas seulement avoir un aspect appétissant mais être aussi d'une hygiène irréprochable et donc sûrs. C'est la température qui est déterminante pour les deux critères. Pour vous permettre de maîtriser ce paramètre de la qualité de manière plus efficace, nous avons mis au point testo Saveris 2. Ce système d'enregistreurs de données WiFi permet de contrôler et de documenter toutes les zones réfrigérées

importantes sans intervention manuelle. La qualité des denrées alimentaires, la bonne réputation et le chiffre d'affaires sont ainsi garantis. Partout, à tout moment et de manière simple.

Dans les boucheries, les boulangeries et les entreprises de transformation alimentaire

Les boulangeries, les boucheries et les petites entreprises de transformations alimentaire, telles que les deli ou les snack-bar, sont confrontées au défi particulier de devoir gérer la production, le stockage et la vente de denrées alimentaires sous le même toit. Les cuisines de collectivité telles que les cantines et les entreprises de catering exigent également un travail très soigneux, une grande circonspection et des connaissances techniques. Dans ce contexte, testo Saveris 2 allège beaucoup votre charge de travail en garantissant la surveillance automatique des températures à tous les points critiques. Et les alarmes fiables en cas de violation de limites offrent une sécurité supplémentaire. Ainsi, vous aurez la tranquillité d'esprit pour vous concentrer sur votre tâche essentielle : enthousiasmer vos clients par la qualité de vos produits.



« La qualité de nos viandes et charcuteries est notre priorité, jour après jour. Le système d'enregistreurs de données testo Saveris 2 satisfait à nos exigences, représente un rapport qualité/prix au top et m'offre à tout moment la sécurité que je recherchais. Vraiment à recommander. »

Ralf Spindler, Allemagne

Artisan boucher et gérant de la boucherie Spindler

Proposition de commande pour la sécurité alimentaire



Pour protéger les marchandises sensibles dans les réfrigérateurs, nous recommandons le testo Saveris 2-T1 avec sonde de température interne ou le testo Saveris 2-T2 avec sonde CTN externe. Un contact de porte peut être raccordé à ces enregistreurs, pour que vous soyez averti p.ex. si la porte du réfrigérateur reste ouverte trop longtemps.

Exclusivement avec la licence Advanced : les alarmes temporisées

Nous avons développé la fonction des alarmes temporisées spécialement pour la surveillance de la température des denrées alimentaires. Elle vous permet d'adapter testo Saveris 2 de manière encore plus flexible aux différentes exigences de votre travail quotidien. Ainsi, cette fonction permet p.ex. le dégivrage des équipements de réfrigération sans alarme : les limites de température définies peuvent simplement être désactivées pendant le cycle de dégivrage.



Sans papier & avec transparence.

Garder la vue d'ensemble sur le management de la qualité dans les supermarchés, les restaurants ou les entreprises de production à l'ère numérique. Découvrez nos testo Saveris Solutions. A www.testo.ch

Pour que vos médicaments restent aussi **sains**.

Surveiller de manière sûre les températures dans les **pharmacies et hôpitaux** et les documenter de manière aisée.

Pharmacies

Les médicaments ne peuvent redonner la santé que s'ils sont de qualité irréprochable. C'est pourquoi dans les pharmacies d'officine, le respect de la chaîne du froid et le stockage correct des médicaments sont d'une importance cruciale. Au sein de l'Union européenne, les directives GDP (BPD) de l'UE prescrivent le respect des températures limites et sa documentation sans lacune. Mais même au-delà, les valeurs climatiques sont surveillées par défaut dans les officines, stocks et réfrigérateurs à médicaments car la défaillance d'un réfrigérateur à médicaments peut avoir des conséquences graves pour l'entreprise. Outre les pertes financières dues à l'altération des produits pharmaceutiques, c'est aussi la bonne réputation de la pharmacie qui est en cause. Il y a donc nombre de bonnes raisons pour surveiller le climat dans les pharmacies – et testo Saveris 2 offre enfin la possibilité de le faire sans lecture manuelle des enregistreurs et sans paperasse pénible.

Hôpitaux

Les conditions ambiantes dans les hôpitaux sont importantes pour assurer une guérison rapide des patients. En font partie p.ex. la disponibilité des appareils techniques, le bon climat ambiant dans les chambres des patients, les salles de soins et les stocks ainsi que les températures prescrites par la législation dans les réfrigérateurs à médicaments et à poches de sang. Mais cela signifie qu'il y a beaucoup de points de mesure à surveiller. En partie, ces points de mesure sont difficilement accessibles ou éloignés les uns des autres ce qui complique la surveillance en continu de toutes les zones à risque à gérer. testo Saveris 2 vous aide à garder tout simplement le contrôle des nombreux points de mesure. Sa fonction d'alarme vous permet également de réagir 24 heures sur 24 à d'éventuelles modifications climatiques indésirables. Ainsi, p.ex. la défaillance du groupe électrogène de secours par surchauffe, provoquant un danger de mort, ou la perte de poches de sang susceptibles de sauver des vies peut être évitée.

Développé spécialement pour les pharmacies et les hôpitaux :



le kit pour réfrigérateurs testo Saveris 2

Le kit pour réfrigérateurs testo Saveris 2 (réf. 0572 2103) détermine la température réelle des médicaments stockés à l'aide d'un liquide de référence et n'émet des alarmes qu'en cas de chute de température critique. Notre conseil de pro pour les pharmacies et les hôpitaux : la licence Advanced pour le Cloud de Testo

- Documentation aisée grâce aux rapports automatiques.
- Contrôle complet de toutes les valeurs de température – même dans différentes succursales.
- Tranquillité d'esprit grâce aux alarmes par SMS.



« testo Saveris 2 est adapté de manière optimale à nos besoins quotidiens concernant le stockage des médicaments sensibles aux températures. Nous sommes immédiatement avertis si les températures dans les réfrigérateurs dépassent le seuil critique entre 2 °C et 8 °C.

François-Xavier Crozet
France
Directeur de RUBEX Pharma

C'est déterminant pour le respect de la chaîne du froid et indispensable pour certains médicaments. Ainsi, on peut réagir suffisamment vite pour éviter des dommages aux produits stockés. »

Pour une haute **disponibilité**. Et une qualité maximale des produits.

Surveillance du climat dans **l'industrie**.



« Grâce aux enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2, nous maîtrisons le contrôle complet et efficace des températures dans toutes les chambres froides, et grâce à la fonction d'alarme du système, nous avons réussi d'exclure entièrement des interruptions de la chaîne du froid dans tous les processus de production. »

Julio Gámez, Espagne,
responsable de la maintenance chez DSV Spain (Rubí)

Avant que le **serveur** ne grille.

Prévenir les temps de panne et garantir une **disponibilité constante** des systèmes informatiques.

Le bon climat ambiant est important partout où des serveurs tournent. Le risque de défaillance augmente en flèche lorsque la chaleur ou l'humidité dans la salle serveur est trop élevée. Et même si un système de climatisation fonctionne correctement, des pics d'utilisation inattendus peuvent parfois engendrer des hausses surprenantes des températures. Avec le système d'enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2, vous pouvez surveiller la température et l'humidité dans les salles serveurs automatiquement et quasiment sans travail et donc augmenter la disponibilité de vos systèmes. Le système testo Saveris 2 vous avertit à temps par e-mail, SMS ou message Push avant l'arrêt d'urgence des serveurs. Vous pouvez déterminer vous-même la valeur limite souhaitée. Même la surveillance de plusieurs salles serveurs ne pose pas de problème grâce à la fonction Advanced car vous pouvez aisément comparer les différents points de mesure et même créer plusieurs comptes utilisateurs. De plus, vous êtes parfaitement préparé aux audits ISO grâce à la documentation automatique et à la fonction de génération de rapports.

Notre proposition de commande pour la surveillance de salles serveurs



Pour le monitoring du climat dans les salles serveurs, nous vous recommandons les deux enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2-H1 et testo Saveris 2-T1 pour surveiller la température et l'humidité, ainsi que la licence Advanced pour le Cloud de Testo pour bénéficier d'une flexibilité totale :

- Comparaison graphique détaillée de différents points de mesure
- Plusieurs comptes utilisateurs
- Fonction confortable de génération automatique de rapports
- Interface API



« Avec testo Saveris 2, nous profitons de plus de sécurité.

Le système est un investissement excellent et une solution simple qui nous permet de réagir instantanément aux changements dans notre centre informatique - partout et à tout moment. Je le recommande. »

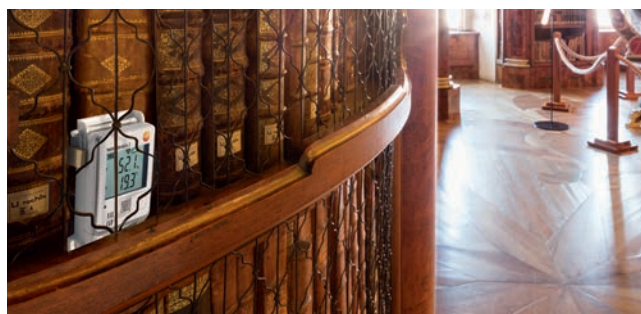
Leonardo Machado, Portugal
Directeur IT de CICCOPN

Pour que les **anciens maîtres** restent jeunes pour l'éternité.

Monitoring du climat dans les **musées et archives**.

La surveillance des données climatiques est particulièrement complexe dans les musées car le climat ambiant ne dépend pas seulement des propriétés du bâtiment et de la température extérieure, mais également du nombre de visiteurs, facteur difficilement calculable. En cas de hausse soudaine de la température ou de l'humidité de l'air, le musée doit prendre rapidement des mesures adéquates pour éviter tout endommagement des œuvres sensibles. Par ailleurs, les propriétaires des œuvres prêtées et les assurances exigent souvent une preuve que les conditions climatiques convenues sont respectées.

Avec testo Saveris 2, les musées disposent d'un système qui surveille et documente les conditions climatiques dans les différentes salles de manière sûre et sans grands efforts - et qui est de plus utilisable de manière flexible en cas de changement du concept d'exposition.



« testo Saveris 2 nous permet une surveillance ininterrompue des conditions climatiques dans les trois musées de Saint-Nazaire et dans leurs dépôts. En plus des alarmes et de l'historique des données, le système nous donne la possibilité d'obtenir, en commun avec nos prestataires de services, la stabilité climatique indispensable pour nos œuvres d'art. »

Saint-Nazaire Tourisme et Patrimoine,
Exploitant des musées Escal'Atlantic, Sous-Marin
Espadon et Ecomusée.



testo 160.

Le système de monitoring testo 160 surveille les conditions ambiantes dans les vitrines, les salles d'exposition et les dépôts.

A www.testo.ch

testo 160 design minimaliste, contrôle maximal.

Le système de monitoring testo 160, développé sur la base de testo Saveris 2, a été mis au point spécialement pour l'utilisation dans les salles d'exposition et les vitrines. Il mesure, surveille et documente tous les paramètres importants, tels que la température, l'humidité, l'éclairage, le rayonnement UV, la concentration de CO2 et la pression atmosphérique - en continu, de manière précise et automatique. En même temps, les enregistreurs de données sont discrets et à peine visibles. Grâce à leur coque décorative, qui peut être peinte ou recouverte, ils se fondent de plus en plus dans tout environnement. Les enregistreurs disposent de capteurs internes et/ou externes. Grâce à leur forme et taille, ces derniers sont parfaitement adaptés à la surveillance de petites vitrines dans lesquelles aucun autre enregistreur de données ne trouve place.

Une ambiance de confort thermique pour l'homme, le matériel et les machines.

Economiser du temps et des déplacements dans le **Facility Management**.



« Nous employons testo Saveris 2 car le système nous fait gagner du temps tous les jours. Comme je peux télécharger les protocoles automatiques du Cloud, je ne perds pas de temps avec la lecture manuelle de tous les enregistreurs de données dans notre usine. »

Tuğrul Göktug, Turquie
Quality Manager Flammaerotec

Le système d'enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2 vous permet de garantir de manière automatique et avec un travail minimal que les conditions climatiques sont toujours optimales dans les locaux dont vous êtes responsable.

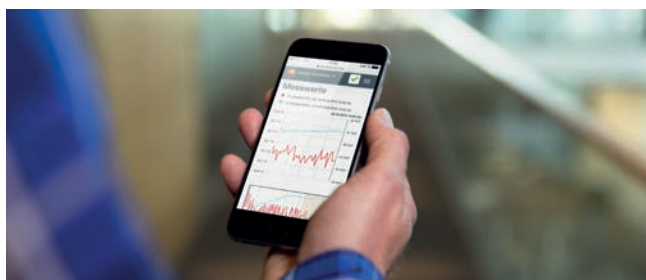
Si vous gérez un grand bâtiment d'entreprise ou plusieurs sites, testo Saveris 2, associé à la licence Advanced pour le Cloud, allège particulièrement votre charge de travail. Car cette licence permet de grouper les enregistreurs de données sur 3 niveaux. Ainsi, vous pouvez comparer de manière claire différents points de mesure et contrôler p.ex. les performances de l'installation de climatisation dans différentes parties du bâtiment. Vous êtes immédiatement averti par SMS et message Push si les valeurs climatiques dépassent les limites. Ainsi, vous gardez toujours la vue d'ensemble et économisez des déplacements car la lecture manuelle pénible des enregistreurs n'est plus nécessaire.

Proposition de commande pour le Facility Management



Pour la surveillance de la température et de l'humidité dans l'environnement industriel, nous vous recommandons les deux enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2-H1 et testo Saveris 2-T1, associés à la licence Advanced pour le Cloud.

Économiser des frais et empêcher les moisissures dans l'assèchement des bâtiments.



Les enregistreurs d'humidité testo Saveris 2-H1 et testo Saveris 2-H2 sont les outils idéaux pour les experts en bâtiment. Car la surveillance automatique à distance via le Cloud permet d'identifier la cause de l'humidité et des moisissures dans les bâtiments. Associés à une sonde de

Proposition de commande pour l'assèchement de bâtiments



Pour la détection et la prévention de dommages aux bâtiments dus à l'humidité, nous vous recommandons l'enregistreur de données WiFi testo Saveris 2-H2 avec la sonde d'humidité numérique externe 0572 2154.

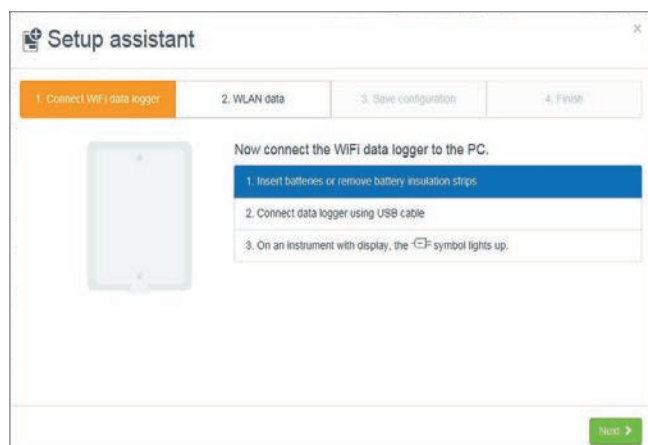
mesure superficielle du mur, ces appareils vous permettent de toujours garder la vue d'ensemble sur les valeurs climatiques dans vos bâtiments - et vous avertissent immédiatement si la température chute en-dessous du point de rosée.

Maîtriser tout. A tout moment et partout.

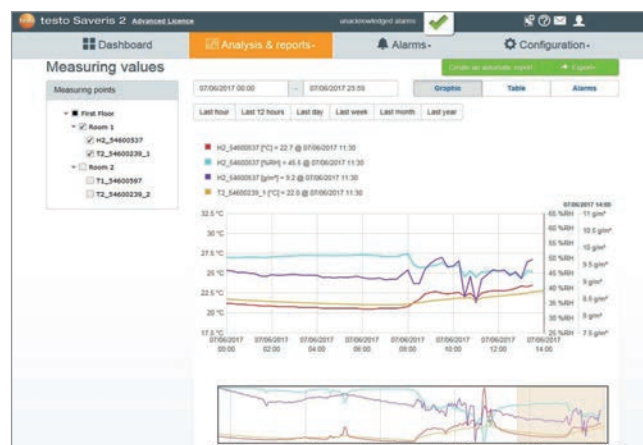
Avec le **logiciel testo Saveris 2**, basé sur le Cloud, la documentation et l'analyse de vos valeurs de mesure sont faciles et rapides à réaliser.

Votre logiciel testo Saveris 2 est disponible pour vous à tout moment et partout : il suffit d'appeler www.saveris.net dans le navigateur pour commencer. Aucune installation de logiciel n'est nécessaire. La mise en service extrêmement facile des enregistreurs de données peut se faire soit via le navigateur, soit à l'aide de l'App testo Saveris 2. Dès que les enregistreurs de données sont connectés à votre réseau WiFi, ils transmettent les valeurs de mesure automatiquement à la base de données du Cloud où elles

peuvent être analysées très aisément. Grâce aux limites et alarmes configurables, vous garantes la détection sûre de conditions climatiques critiques. La génération automatique de rapports vous tient toujours au courant. Et si vous voulez utiliser les données enregistrées par testo Saveris 2 dans un autre système, nous vous offrons une interface API (payante) qui facilite l'intégration des données.



Mise en service des enregistreurs de données



Analyse des données

Status	Date	Type	Location	Action
✓	31/05/2017 20:18	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Back to normal (23°C ↔ 24°C)
⚠	31/05/2017 19:15	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Overheating (23.1°C ↔ 24°C)
✓	30/05/2017 20:00	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Back to normal (23.8°C ↔ 24°C)
⚠	30/05/2017 19:00	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Overheating (24.3°C ↔ 24°C)
✓	30/05/2017 13:10	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Back to normal (23.8°C ↔ 24°C)
⚠	30/05/2017 13:00	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Overheating (24.1°C ↔ 24°C)
✓	29/05/2017 13:40	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Back to normal (19.9% ↔ 70%uff)
⚠	29/05/2017 13:10	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Overheating (71.1%uff ↔ 70%uff)
✓	26/05/2017 20:45	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Back to normal (23.7°C ↔ 24°C)
⚠	26/05/2017 17:30	Alarm	H2_54800537 / Room 1 / First Floor	Overheating (25°C ↔ 24°C)

Aperçu des alarmes

Name of the WiFi data logger	WiFi data logger model	Battery	Measuring points	Serial number	Firmware version	Values	Last values of
T2_54800239	T2	✓	T2_54800239_1, T2_54800239_2	54800239	v01.22	22.9 °C, 22.9 °C	07/05/17 14:00:00
T1_54800587	T1	✓	T1_54800587	54800587	v01.22	22.7 °C, 22.7 °C	07/05/17 13:40:00
H2_54800537	H2	✓	H2_54800537	54800537	v01.22	25.5 °C, 45.4 %	07/05/17 13:30:00

Rapports automatiques

Les packs **Cloud**

Spécialement conçus pour vous permettre de résoudre n'importe quelle tâche de mesure.



	Licence Cloud Basic	Licence Cloud Advanced
Cadence de mesure	15 min. ... 24 h	1 min. ... 24 h
Stockage des données	max. 3 mois	max. 2 ans
Rapports	manuels	automatiques
Nombre d'utilisateurs par compte	1	10
Alarmes	e-mail	e-mail, SMS
Prix	gratuit	à partir de CHF 14.- par enregistreur et par an*

*en fonction de la durée d'utilisation

L'App **testo Saveris 2**.



Cette App pour iOS et Android vous permet de commander le système d'enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2 avec une facilité et une flexibilité encore plus grandes.

App testo Saveris 2
à télécharger gratuitement



Mise en service plus efficace* :

- Détection et sélection faciles du réseau WiFi
- Mise en service rapide de plusieurs enregistreurs de données en même temps

Analyse du réseau aisée* :

- Vérification de la puissance et de la portée de votre réseau WiFi
- Création et envoi de protocoles d'état

Fonctions d'alarme fiables :

- Messages Push en cas de dépassement des limites
- Combinaison possible avec les alarmes par e-mail ou SMS

*Ces fonctions ne sont disponibles que dans la version Android de l'App testo Saveris 2.

Les enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2.

Chez vous sur place – pour mesurer avec précision, sauvegarder en toute sécurité et transférer sans fil.

Afin de travailler avec testo Saveris 2, vous avez besoin d'un ou plusieurs enregistreurs de données WiFi. Soit ces derniers sont équipés de capteurs intégrés destinés à

mesurer la température et l'humidité soit il est possible d'y raccorder différentes sondes externes.



testo Saveris 2-T1 avec sonde de température intégrée

- Étendue de mesure : -30 ... +50 °C
- Mémoire interne pour 10 000 valeurs mesurées
- Étanche à la poussière et protégé contre les jets d'eau conformément à IP 65
- Conforme à la norme EN 12830



testo Saveris 2-H1 avec sonde de température et sonde d'humidité intégrées

- Étendue de mesure : -30 ... +50 °C / 0 ... 100 %HR
- Mémoire interne pour 2 * 10 000 valeurs mesurées
- Durée de vie des piles : 12 mois
- Indice de protection IP 30



testo Saveris 2-T2 pour sondes de température et de contact de porte connectables

- Pour deux sondes CTN connectables (disponibles en option)
- Étendue de mesure : -50 ... +150 °C
- Mémoire interne pour 2 * 10 000 valeurs mesurées
- Durée de vie des piles : 12 mois
- Étanche à la poussière et protégé contre les jets d'eau conformément à IP 65
- Conforme à la norme EN 12830



testo Saveris 2-H2 pour sonde de température et sonde d'humidité connectables

- Étendue de mesure en fonction de la sonde
- Mémoire interne pour 2 * 10 000 valeurs mesurées
- Étanche à la poussière et protégé contre les jets d'eau conformément à IP 54



testo Saveris 2-T3 pour sondes de température connectables

- Pour deux sondes TC connectables (disponibles en option)
- Étendue de mesure : -195 ... +1 350 °C (avec sonde de type K en option)
- Mémoire interne pour 2 * 10 000 valeurs mesurées
- Durée de vie des piles : 12 mois
- Étanche à la poussière et protégé contre les jets d'eau conformément à IP 54

Vous trouverez plus d'informations sur les enregistreurs de données WiFi et les sondes de température et d'humidité à : **www.testo.ch**

Les sondes de température et d'humidité testo Saveris 2.

Spécialement conçues pour vous permettre de résoudre n'importe quelle tâche de mesure.

Deux des cinq enregistreurs de données WiFi testo Saveris 2 sont équipés de sondes intégrées. Les trois autres ont besoin d'une ou de deux sondes externes, disponibles dans la gamme complète de sondes, pour pouvoir mesurer la température et l'humidité.

Elles vous permettent de relever n'importe quel défi - même si le point de mesure est difficile à atteindre ou si des conditions climatiques extrêmes y règnent.



Sonde d'ambiance

La température de l'air est l'un des paramètres les plus fréquemment mesurés. Notre sélection de sondes appropriées est également vaste en conséquence.



Sonde de température de contact

Les sondes de température de contact sont disponibles en différents modèles qui répondent à presque toutes les exigences et couvrent un large éventail d'étendues de mesure.



Sonde d'humidité

Dans de nombreux procédés industriels, la mesure hautement précise et fiable de l'humidité est nécessaire pour assurer une qualité constante. Les sondes d'humidité testo Saveris 2 vous permettent de mesurer l'humidité relative avec une précision de jusqu'à ± 2 %HR.



Sonde à câble plat

Les câbles de ces sondes sont très fins et donc parfaitement adaptés pour les faire passer par les portes des réfrigérateurs, afin d'y contrôler la température.



Sonde magnétique

Particulièrement pratiques : ces sondes mesurent la température superficielle des surfaces magnétiques, sans devoir être fixées.



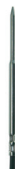
Sonde pour tuyaux

Pour mesurer la température des conduites d'eau et de chauffage avec des diamètres de 5 ... 75 mm, afin de vérifier les températures aller/retour ou prévenir le risque de légionellose.



Sonde thermocouple

Il est également possible de mesurer les températures allant jusqu'à 1 350 °C avec testo Saveris 2 grâce aux sondes thermocouples spéciales.



Sonde d'immersion / de pénétration

Elle permet d'effectuer rapidement les mesures de température dans les milieux liquides ou semi-solides.



Sonde extra longue

Afin de mesurer, sans problème, même à des endroits difficilement accessibles, Testo propose des sondes de jusqu'à 30 m de long.



Sondes individuelles

Si vous n'arrivez pas, contre toute attente, à répondre à vos exigences de mesure avec l'une des sondes testo Saveris 2, nous nous ferons un plaisir de fabriquer pour vous les sondes individuelles de votre choix.

Vous trouverez la sonde qui vous convient à : www.testo.ch

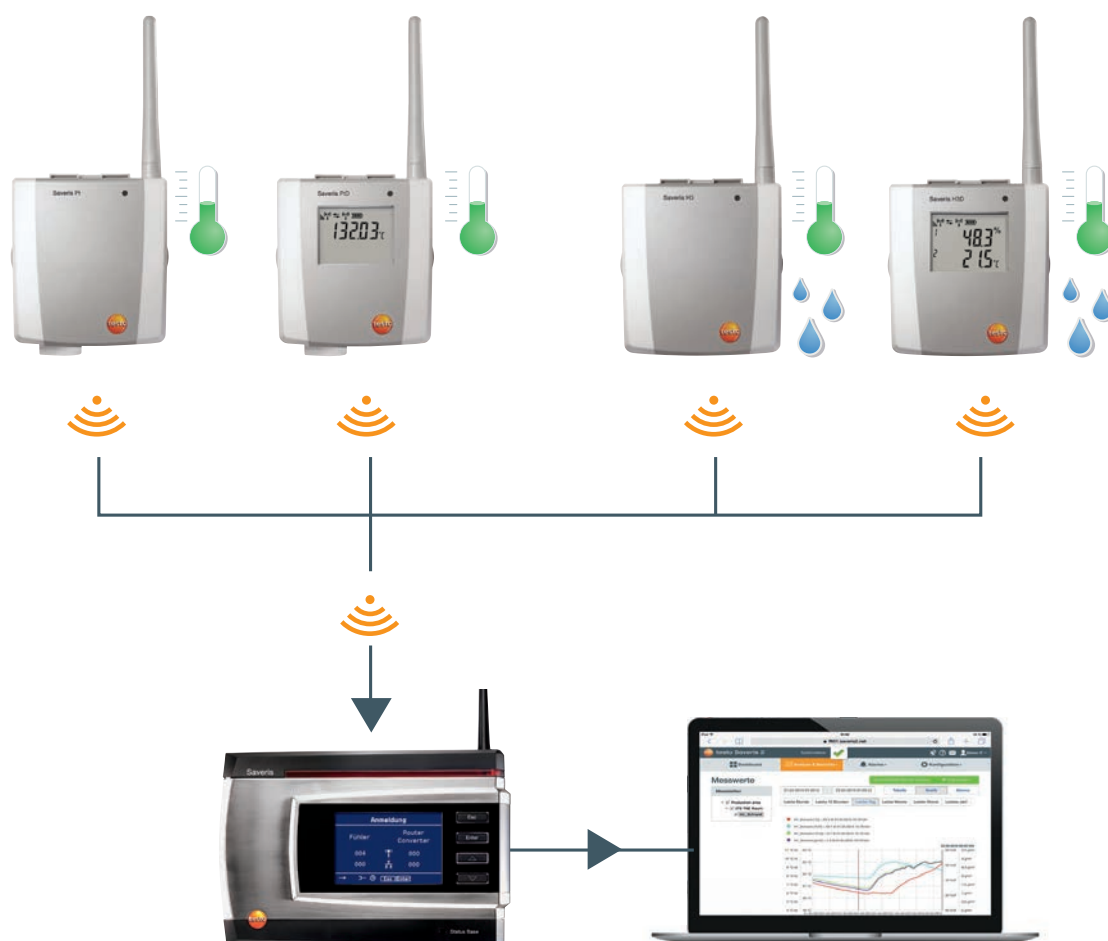
Solutions de monitoring du climat sans WiFi ni Cloud.

D'autres systèmes de mesure et enregistreurs de données de Testo pour tous les besoins.

Vous n'avez aucune possibilité d'utiliser un réseau radio existant ou d'établir un réseau WiFi ? Ou bien vous préférez tout simplement la mesure « hors ligne » ? Aucun problème : chez Testo, vous trouvez la bonne technique de mesure pour tous les besoins. Notre système de monitoring indépendant testo Saveris par exemple fonctionne de façon similaire que le système testo Saveris 2 mais utilise une technologie radio intégrée et enregistre

les données localement et non dans le Cloud. Et nos enregistreurs de données polyvalents vous permettent également d'enregistrer automatiquement vos données et de les transférer ensuite aisément sur votre PC. Le logiciel testo Saveris permet également une analyse complète et l'évaluation de toutes les données de mesures enregistrées.

testo Saveris – le système de monitoring avec technologie radio intégrée.



Mesurer de manière classique avec des enregistreurs de données (hors ligne) sans fonction d'alarme ?



testo 174T Mini-enregistreur de données pour la température

- Étendue de mesure : -30 ... +70 °C
- Mémoire interne pour 16 000 valeurs mesurées
- Étanche à la poussière et protégé contre les jets d'eau conformément à IP 65
- Conforme à la norme EN 12830



testo 175T - Enregistreur de température

- Avec capteur CTN interne
- Raccord pour sonde CTN (disponible en option)
- Étendue de mesure interne : -35 ... +55 °C
Étendue de mesure externe : -40 ... +120 °C
- Raccord latéral pour câble MiniUSB et carte SD 2 * 10 000 valeurs de mesure
- Durée de vie des piles : 24 mois
- Étanche à la poussière et protégé contre les jets d'eau conformément à IP 65
- Conforme à la norme EN 12830



testo 176T1 - Enregistreur de température

Sonde de température et d'humidité

- Avec capteur PT100 interne
- 2 raccords pour sondes PT100 (disponibles en option)
- Étendue de mesure interne : -35 ... +70 °C
Étendue de mesure externe : -100 ... +400 °C
- Raccord latéral pour câble MiniUSB et carte SD



testo 184 H1 - Enregistreur de données USB pour la température et l'humidité

- Étendue de mesure : -20 ... +70 °C
- Mémoire interne pour 64 000 valeurs mesurées
- Indice de protection IP 30



Aperçu des services

Les plus de Testo :

services complets avec conseils compétents, formations et savoir-faire.



Conseil

Conseil compétent par nos spécialistes.



(Ré)Étalonnage

(Ré)Étalonnage de vos capteurs - même sur place.



Étude de projets

Définition de l'ampleur de votre système sur place.



Formation

Initiation et formation relatives au système.



Qualification

Qualification/Validation de votre système.



Mapping/Cartographie

Détermination des points de mesure pour vos capteurs.



Solution produit

Nous avons les bons produits pour répondre à vos exigences.



Mise en service

Mise en service de votre système en option.



Support

Nos experts sont à votre disposition pour toute question.