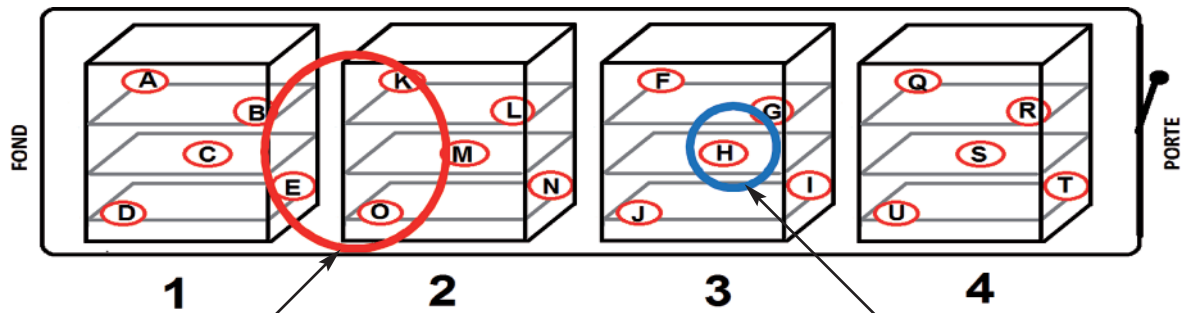


Cartographie autoclave

Qualifiez votre équipement

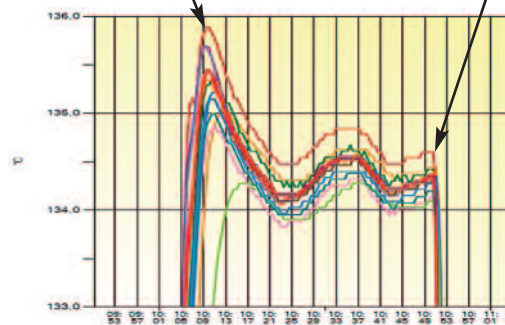


- Assurance de l'homogénéité thermique
- Recherche de point froid
- Validation des opérations de maintenance sur vos appareils



Zone haute température

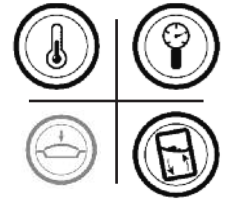
Point froid



CONFORME



Cartographie autoclave



Qualifiez votre équipement

Objectif

Identifier les points froids de votre matériel
Souscrire au cahier des charges de vos donneurs d'ordre
(certIFICATEURS, grande distribution, acteurs de l'agro-alimentaire)

Méthodologie

Evaluation sur site :

- Définition des zones présumées «critiques»
- Étude de l'atelier

Phases de tests :

- Répartition optimisée de 5 capteurs par panier
- Relevé des températures, pressions et rotations à chaque étape importante
- Répétition de la mesure

Processus de validation :

- Mesure de deux cycles en pleine charge
- Lecture et interprétation des valeurs obtenues
- Personnalisation du protocole possible

Engagements

Édition sous 30 jours d'un rapport
reprenant les exigences du demandeur

Comparaison des résultats

aux critères d'acceptabilité

Préconisations d'optimisation :

- paramètres de régulation
- reconstruction de barèmes
- plan de chargement

