



DR. WEIGERT

Hygiene mit System

Küche

Immer auf
**dem Laufenden –
mit weigoControl.**

Mit dem neuen Datenmanagement-System für die Profi-Küche haben Sie Zugriff auf alle relevanten Daten der Spülprozesse. Das ermöglicht mehr Effizienz, mehr Sicherheit und steigert die Wirtschaftlichkeit.

Das System im Überblick:



Gateway inkl. Antenne – die Box, die für mehr Einblick sorgt.

- Das Herzstück des Systems ist verantwortlich für die Verarbeitung und Übertragung aller erhobenen Daten an den Dr. Weigert Server.
- Die Schnittstelle zur Spülmaschine und zur Steuereinheit ermöglicht u.a. die Erfassung des Maschinenstatus, der Laufzeiten und der Leitwerte. Zusammen mit anderen ermittelten Prozessdaten wie Temperaturen, Wasser- und Produktverbrauch kann so der Spülprozess optimiert werden.
- Der Datentransfer findet völlig autark via Funknetz statt, es bedarf keinerlei Anbindung in die hausinterne Netzwerkstruktur notwendig.

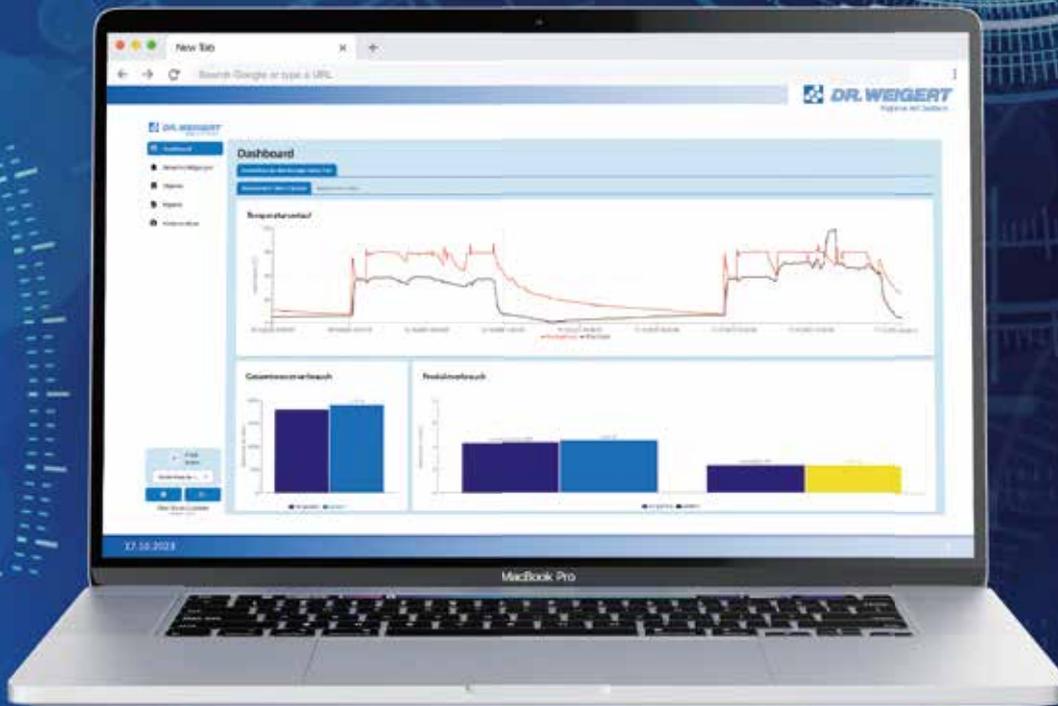
Temperaturfühler

- An die Tanks der Spülmaschine angelegt, sind sie für das Monitoring der Temperaturkurve zuständig



Wassersähler

- Installiert am Wasserzulauf für die Maschine erheben sie Daten zum Wasserverbrauch des jeweiligen Spülprozesses



Front-End Ansicht – Datentransparenz auf einen Klick.

- Ob mit dem PC oder mobil mit dem Smartphone – per Login können Sie bequem alle erfassten Daten aufrufen und auswerten
- Übersichtliche und attraktive Darstellung aller Prozessparameter inkl. Erstellung von Reports im Pdf-Format sowie der Dokumentation des Historienverlaufs



Durchflusssensor

- Wird über der Pumpe an der Dosieranlage angebracht und überwacht den Verbrauch der jeweiligen Prozesschemie



Mehr Vorsprung durch Insider- Wissen.

Transparentes Datenmanagement sorgt für mehr Klarheit.

Die Gewährleistung der Hygiene-Sicherheit im professionellen Küchenbetrieb hat absolute Priorität und das gilt ebenso für den maschinellen Spülprozess.

Für die Gewährleistung und Sicherstellung eines zuverlässigen Hygieneprozesses steht Ihnen Dr. Weigert aktiv zur Seite. Das fängt bei uns beim Einsatz der passenden Prozesschemie an, setzt sich bei der individuell konzipierten Dosiertechnik fort und reicht bis zum persönlichen Vor-Ort-Service unserer **neodisher®** Fachberater.

Damit Sie permanent die entscheidenden Prozess-Parameter überwachen können, hat Dr. Weigert das neue Datenmanagement-System weigoControl entwickelt. Mit dem Einsatz von weigoControl sind für Sie alle relevanten Prozessdaten in Echtzeit abrufbar. Auf diese Weise erhalten Sie maximale Transparenz.

Das bietet Ihnen weigoControl:

- Frühzeitige Erkennung von Fehlern oder Störungen
- Automatische Benachrichtigung bei Grenzwertverletzungen, Abweichungen, Fehlfunktionen oder Störungen
- Zeitersparnis durch Automatisierung von Verfahrenskontrollen
- Unterstützung einer digitalen und somit papierlosen HACCP-Dokumentation
- Sicherer Betrieb durch autonome Datenübertragung per Funknetz, weigoControl greift dabei nicht in die hausinterne Netzwerkstruktur ein
- Universeller Datenzugriff mit Kundenlogin
- Fernzugriff durch einen **neodisher®** Fachberater-Login auf das System



Unsere **Kompetenz** – Ihr **Vorteil**:

- Digitales Monitoring aller hygienisch relevanten Spül-Prozessdaten
- Frühzeitige Erkennung von Fehlern und Störungen
- Übersicht aller Verbrauchsdaten im Dashboard mit Kunden-Login
- Zugriff auf das System auch durch den **neodisher®** Fachberater
- Sichere Datenübertragung per Funknetz



- Erhöhte Qualitäts- und Prozesssicherheit sowie Unterstützung bei der HACCP Dokumentation, digital und papierlos.
- Automatische Benachrichtigungen bei Grenzwertverletzungen. Ermöglicht die zeitnahe Behebung von kritischen Prozessfehlern.
- Einsicht in alle Daten mit jedem Endgerät von überall. Kontrolle der Verbrauchsdaten und ggfs. Verbrauchsoptimierungen.
- Ausfallzeiten können vermieden oder reduziert werden, Wartungsintervalle werden optimal angepasst.
- Keine Einbindung in die hausinterne Netzwerkstruktur/WLAN. Vermeidung kritischer Sicherheitslücken und von IT-Aufwand.