



# Digi International presenta una nueva solución inalámbrica para monitorear la temperatura de los alimentos

*La solución Digi Honeycomb viene con un termómetro inalámbrico con Bluetooth para alimentos y combina hardware, software y servicios para ayudar a cumplir con las normas de seguridad de los alimentos, reducir los costos laborales y minimizar las pérdidas*

MINNETONKA, Minnesota, 3 de mayo de 2016 /PRNewswire/ -- Digi International®, (NASDAQ: DGI, [www.digi.com](http://www.digi.com)), un proveedor global líder de productos y servicios de conectividad entre máquinas (M2M) y de Internet de las Cosas (IoT) de misión crítica, presentó hoy Digi Honeycomb™, un servicio fácil de implementar, confiable y accesible que controla en forma continua e inalámbrica la temperatura de los productos perecederos y alerta a los usuarios si no se mantiene la temperatura adecuada. Con Digi Honeycomb, restaurantes, tiendas de comestibles, minimercados, depósitos y compañías de transporte ahora pueden evitar el deterioro y la pérdida de productos, reducir los costos laborales y cumplir con los requisitos de salud pública y las normas de seguridad de los alimentos.

Digi Honeycomb, un servicio por suscripción, está compuesto por termómetros portátiles, sensores inalámbricos, Gateways y software que permiten controlar, registrar y recuperar datos de temperatura, y puede integrarse con facilidad a los sistemas de administración internos. Al entregar una solución completa que abarca entornos de atención al público e internos, Digi Honeycomb permite que las organizaciones en la industria de los alimentos perecederos enfrenten grandes desafíos, como la seguridad de los alimentos, la verificación de la cadena de custodia, la prevención de pérdidas, las pruebas de cumplimiento y los costos laborales.

"Nuestros clientes en la industria de los servicios alimenticios tienen sus propios desafíos únicos que abarcan requisitos operativos y de la seguridad de los alimentos", señaló Kevin C. Riley, director de Operaciones de Digi International. "Creamos un servicio sumamente automatizado que permite que las organizaciones aborden los temas cotidianos de mantener la calidad y seguridad de los alimentos y al mismo tiempo bajen los costos y alcancen los objetivos generales de alta satisfacción del cliente y reputación de la marca".

## **Tranquilidad gracias al control automatizado**

Digi Honeycomb es una solución certificada por NSF y trazable al Instituto Nacional de Normas y Tecnología (NIST, por sus siglas en inglés) que controla en forma continua, inalámbrica y automática la temperatura de los alimentos para permitir que las organizaciones de servicios alimenticios cumplan con los niveles de desempeño e inspeccionen sistemas individuales. Se pueden configurar alertas automáticas para todos los tipos de temperatura (de congelamiento, refrigeración, ambiente y conservación del calor) y para cuando no se alcance o se supere la temperatura fijada.

Digi Honeycomb, una solución flexible, está compuesta por termómetros portátiles compatibles con Bluetooth, pequeños sensores inalámbricos, Gateways inalámbricos y aplicaciones:

- **Termómetro Honeycomb y aplicación de temperatura:** A diferencia de la mayoría de los termómetros que solo le permiten a los usuarios leer la temperatura actual, el termómetro Honeycomb trabaja junto con la aplicación de temperatura Honeycomb para simplificar enormemente el proceso de toma y control de temperatura de los alimentos. Con puntas intercambiables para medir una gran gama de aplicaciones de temperatura, el termómetro Honeycomb es un dispositivo inalámbrico apto para alimentos que se activa automáticamente con un cambio de temperatura. Las temperaturas tomadas con el termómetro Honeycomb se envían en forma inalámbrica a la aplicación de temperatura Honeycomb, que normalmente se instala en una tableta con Android o iOS. La aplicación de temperatura guía a los empleados a través de un proceso paso a paso de toma de temperatura, aprobación y envío de datos a la solución Honeycomb. Contiene todos los alimentos cuya temperatura se debe medir y permite al usuario ingresar medidas correctivas para productos fuera del rango de temperatura aceptable.
- **Sensores Honeycomb:** Los sensores pueden instalarse en diferentes equipos, como refrigeradores y congeladores, refrigeradores debajo de los mostradores, estantes y líneas de elaboración de sándwiches, tanto en zonas donde se atiende al público como en zonas exclusivas para empleados. Además de controlar la temperatura, la solución puede diseñarse para identificar cuando hay una excepción con una puerta o una potencial falla del equipo (por ejemplo, el aparato se quedó trabado en el ciclo de descongelar).
- **Gateway Honeycomb:** Instalado en zonas donde se atiende al público y en zonas exclusivas para empleados, recopila y carga todos los datos de temperatura en la solución Honeycomb para su procesamiento, lo que elimina la necesidad de que el personal registre o ingrese manualmente las temperaturas en una computadora. Después se puede acceder a estos datos desde la aplicación Honeycomb en un dispositivo móvil o computadora portátil o integrarlos en sistemas de administración internos.
- **Aplicación Honeycomb:** Es una aplicación tipo panel de control para que los gerentes

controlen y revisen las temperaturas de todos los equipos de refrigeración. Emite alertas y advertencias de irregularidades en los equipos y ofrece análisis de temperatura para todos los equipos de la tienda que tengan sensores Honeycomb. Se puede acceder a Digi Honeycomb mediante un dispositivo móvil o computadora y ofrece una variedad de informes y vistas. Las organizaciones pueden generar, con facilidad, informes de cumplimiento basados en procesos para tener documentación al alcance de la mano durante las inspecciones reglamentarias, conocer las temperaturas en diferentes momentos en el pasado durante cortes de energía y ver un resumen con el estatus de grupos de dispositivos.

El personal de asesoramiento de soluciones de cadena de frío de Digi usa un enfoque de tres pasos para garantizar una implementación exitosa. Primero, Digi realiza un estudio del lugar y completa la instalación del hardware y del software. Después, las organizaciones reciben capacitación sobre el uso de la solución y Digi confirma los requisitos de control e informes. Por último, Digi trabaja con el cliente para asegurarse de que se cumplan los objetivos de rendimiento de la inversión.

Digi Honeycomb está disponible en diferentes modelos por suscripción para restaurantes de servicio rápido (QSR, por sus siglas en inglés), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) y entornos NIST y no requiere ningún gasto de capital. El hardware y el software están incluidos en la suscripción, con información alojada en servidores administrados por Digi International. Para más información visite: <http://www.digi.com/cold-chain-solutions>.

### **Acerca de Digi International**

Digi International (NASDAQ: DGII) es un proveedor global líder de productos y servicios de conectividad entre máquinas (M2M) y de Internet de las Cosas (IoT) de misión crítica. Ayudamos a nuestros clientes a crear productos conectados de próxima generación e implementamos y administramos infraestructuras de comunicaciones cruciales en entornos demandantes con altos niveles de seguridad, fiabilidad implacable y rendimiento a prueba de ambientes rudos. Fundada en 1985, la compañía ha ayudado a sus clientes a conectar más de 100 millones de cosas y está en crecimiento. Para obtener más información, visite el sitio web de Digi en [www.digi.com](http://www.digi.com), o llame al 877-912-3444 (EE. UU.) o al 952-912-3444 (internacional).

### **Contacto de prensa:**

Rick McLaughlin

LEWIS

Oficina: +1 781-418-2402

[rick.mclaughlin@teamlewis.com](mailto:rick.mclaughlin@teamlewis.com)

