

## ELPRO CASE STUDY

# Suter Viandes SA

### Système de surveillance central dans l'industrie alimentaire

Les exigences de la traçabilité et de l'observation des conditions de production et de stockage augmentent continuellement dans l'industrie des denrées alimentaires.

Les Dataloggers qui enregistrent des températures de stockage et de production accomplissent une tâche importante dans l'observation des spécifications selon IFS (International Food Standard).



### Enregistrement de conditions de stockage et de production

Depuis longtemps, les Dataloggers s'utilisent dans l'industrie alimentaire. Dans la plupart des cas, les appareils autonomes utilisés exigent une lecture manuelle périodique des données enregistrées.

Une nouvelle génération de Dataloggers, le système de surveillance central, permet de nouvelles possibilités qui simplifient le déroulement du travail. Grâce à ces nouveaux systèmes en réseau, une surveillance en ligne de toutes les valeurs de mesures peut être réalisée, vous offrant un aperçu des conditions de stockage et de production à chaque moment. La lecture manuelle des valeurs de mesures est également superflue, elle se fait automatiquement par les systèmes de surveillance centraux.

### Le partenaire de projet

**Suter Viandes SA** est une des plus grandes entreprises de transformation et de fabrication de produits carnés en Suisse Romande. Les lieux de production se trouvent à Villeneuve/VD, au bord du Lac Léman. Plus de 200 collaborateurs produisent des produits carnés de toutes sortes: des produits de viande fraîche et des spécialités régionales.

Distribuant plus de 1000 produits, **Suter Viandes SA** fournit les grandes chaînes de distribution et de nombreux restaurants à travers toute la Suisse.

**Suter Viandes SA** porte un souci particulier à l'observation parfaite de toutes les normes concernant l'hygiène et la chaîne du froid.

## Le projet

### Les exigences du client

**Suter Viandes SA** cherchait un système qui permette de réaliser d'une manière simple une surveillance sûre et intégrale ainsi qu'une documentation de toutes les conditions de stockage et de production.

Afin d'assurer la chaîne du froid, on devait installer plus de 60 points de mesures, soit pour la température, soit pour la température et l'humidité dans toute l'usine.

**Suter Viandes SA** a porté son choix sur le système de surveillance central d'ELPRO pour les raisons suivantes:

- Surveillance intégrale et documentation de conditions de stockage de production, conforme à IFS.
- Le concept du système d'ELPRO permet l'utilisation du réseau de câbles LAN existant, ce qui réduit rigoureusement l'investissement pour l'installation.
- Le système est organisé de manière modulaire, souple, et peut être élargi à d'autres points de mesures sans investissements majeurs.

### Les points de mesures pour la surveillance centrale

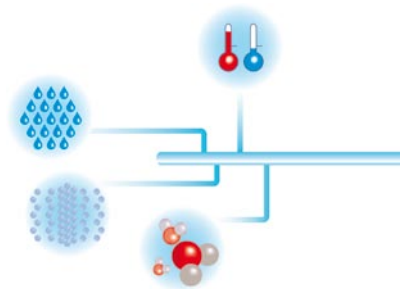
Toutes les aires importantes de stockage et de production ont été dotées de capteurs de température, et si nécessaire, de température et d'humidité.

Sont surveillés et documentés:

- Cuiseurs
- Frigidaires et congélateurs
- Ateliers de travail
- Entrepôts (enregistrement de la température et de l'humidité)

### Alarmes

**Suter Viandes SA** travaille avec le logiciel elproLOG MONITOR PLUS qui permet la surveillance en ligne de tous les points de mesures, et également la retransmission d'alarmes. Des excès de valeurs limite sont automatiquement transférés par le système d'alarme interne au service piquet. Ainsi, il est possible de réagir tout de suite aux perturbations.



## Installation et mise en service

La mise en service de tous les Dataloggers et du logiciel, le paramétrage du système et la formation de base des utilisateurs ont été effectués par ELPRO. Toutes ces tâches ont été accomplies en une seule journée.

Les capteurs ont été placés et raccordés, dans les jours suivants, par le service technique interne de **Suter Viandes SA**.

## L'avantage du client

Le système de surveillance central d'ELPRO permet à **Suter Viandes SA** une surveillance et une documentation intégrale. On peut accéder à toutes les données très facilement depuis un endroit central, et, en cas de divergence, une alarme est automatiquement déclenchée et informe la personne responsable.

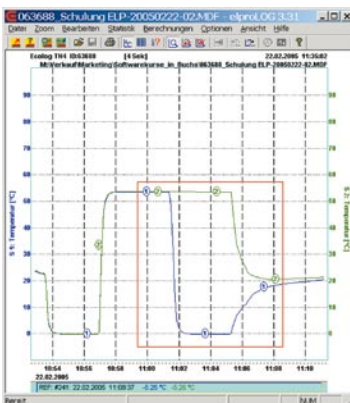
### Les avantages les plus importants pour le client d'un coup d'œil:

- Le système ELPRO est conforme aux normes selon IFS et offre à **Suter Viandes SA** une sécurité optimale pour la surveillance de la chaîne du froid.
- Le système est organisé de manière modulaire, facile à installer et à élargir.
- L'infrastructure existante chez **Suter Viandes SA**, comme le câblage de capteurs et le réseau, ont été utilisés pour le système de surveillance ELPRO, ce qui a réduit énormément les dépenses pour l'installation du système.



## Composants utilisés

- **ECOLOG-NET LP4** (Art. 2701)  
s Dataloggers en réseau LAN, destinés à la surveillance et à la documentation de quatre capteurs températures maximum.
- **ECOLOG-NET LA8** (Art. 2720)  
Dataloggers en réseau LAN, destinés à la surveillance et à la documentation de température ou de température / humidité. Appareil à 8-canaux pour des signaux de transmetteur 4..20mA.
- **elproLOG NET** (Art. 2344), **elproLOG MONITOR PLUS** (Art. 2346)  
Logiciel pour la surveillance, l'analyse et la documentation des valeurs de mesures.





- **Interface d'alarme (2355-A)**

Interface pour la retransmission d'états d'alarme à des systèmes externes, comme par exemple des systèmes de gestion du bâtiment, des sirènes ou des télé-transmetteurs.



- **Capteur de température PT100 (Art. 3188-L0)**

PT100 4-canaux DIN A capteur de température ML en acier inox.



- **Capteur de température PT100 (Art. 3164-L04)**

PT100 4-canaux DIN A capteur de température à piquer avec câble PTFE.



- **Transmetteur humidité / température (Art. 3310-T02)**

Transmetteur humidité / température pour l'installation murale, champs 0..100%rH, -40..60°C.



- **Transmetteur PT100 - 4..20mA (Art. 3350-A)**

Transmetteur PT100 4-canaux à 4..20mA.