

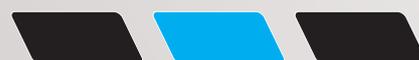
microlide .

LEADER FRANÇAIS DE LA TRAÇABILITÉ

SPÉCIALISTE FRANÇAIS DE LA SUPERVISION
ET DE LA TRAÇABILITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE



Catalogue





microlide

Microlide est leader Français du suivi de températures et de traçabilité alimentaire en restauration collective. De nombreux systèmes sont implantés notamment dans :

- 50% des CHU Français,
- Des cuisines hospitalières,
- Des cuisines centrales municipales,
- 1500 collèges et lycées,
- Des sociétés de restauration collective...

Découvrez les produits issus de l'expertise **Microlide** au service de différents usages.

— QUI SOMMES NOUS ? —

microlide, une Scop leader

> **Microlide** est une coopérative d'ingénierie en électronique, informatique et agroalimentaire basée à Limoges. Elle fabrique des systèmes de traçabilité totale, de surveillance et d'enregistrement de températures et autres mesures des appareils de cuisson et de refroidissement, dans des secteurs comme la restauration collective, la santé ou la logistique.

> Depuis 2002, la nouvelle équipe de **Microlide** n'a cessé de développer ses activités. La restauration collective est désormais au cœur de son métier.

> **Microlide** conçoit et fabrique à Limoges, l'électronique et les logiciels.

> **Microlide** propose aussi des formations à destination des opérateurs, afin que ces derniers maîtrisent les systèmes de traçabilité dans le respect de la réglementation alimentaire, en toute autonomie. Ces formations sont désormais certifiées Qualiopi, une certification nationale qui garantit à ses clients la conformité des programmes de formation au Référentiel national qualité. **Microlide** est donc une entreprise pionnière et innovante, et qui offre depuis le Limousin, une gamme de produits pertinente et complète.

SOMMAIRE

> **Présentation de l'entreprise** 1

> **Traçabilité des températures** 2

Univers iMINILide

- *iMINILide Filaire (Bleu)*
- *iMINILide Radio « HF » (Vert)*
- *iMINILide Connect (Rouge)*
- *Lide2 : Vos données a porté de main !*

> **Traçabilité totale en cuisine centrale** 8

- *TRAÇALIDE Expert 360*

microlide



30

Années d'expérience

12

Collaborateurs

10 000

Enregistreurs vendus en 5 ans



TRAÇABILITÉ DES TEMPÉRATURES

iMINILide et Lide2 vous permettent le contrôle de vos installations frigorifiques, de vos process de cuisson ou de refroidissement et de la gestion des alarmes.



iMINILide.com

Cloud iMINILide : Solution de visualisation et d'acquiescement à distance. Intégré à la licence logiciel full Web : 10 jours de mesure.



Lide2

Système de supervision filaire 2 voies de mesure.



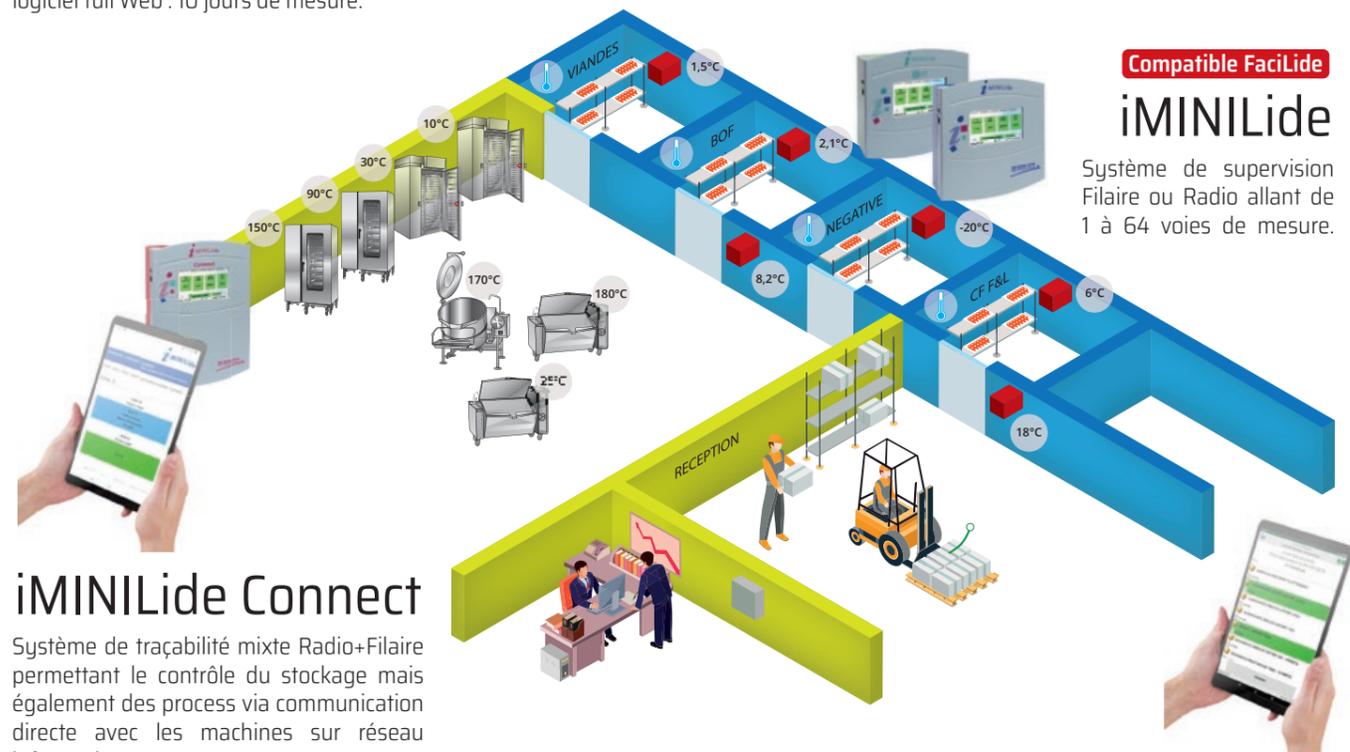
FaciLide devient compatible avec la gamme iMINILide.



Compatible FaciLide

iMINILide

Système de supervision Filaire ou Radio allant de 1 à 64 voies de mesure.



iMINILide Connect

Système de traçabilité mixte Radio+Filaire permettant le contrôle du stockage mais également des process via communication directe avec les machines sur réseau informatique.

iMINILog

Logiciel de supervision de la gamme iMINILide. Permet le transfert des données du iMINILide via réseau informatique, la visualisation des données sous forme de courbes ou tableaux, l'exportation et l'impression.



TRAÇALight

Traçabilité des denrées et process. Réalisez votre traçabilité complète en associant les données de supervision des iMINILide à votre suivi de process.

TRAÇALight, c'est :

Gestion des réceptions

Saisie des réceptions
(DLC, N° Lot, Quantité, Photo)
Edition de bons de commandes / Réceptions
Suivi des T°C de stockage

Gestion du stock

Inventaires
Sorties de stock
Edition des documents chiffrés

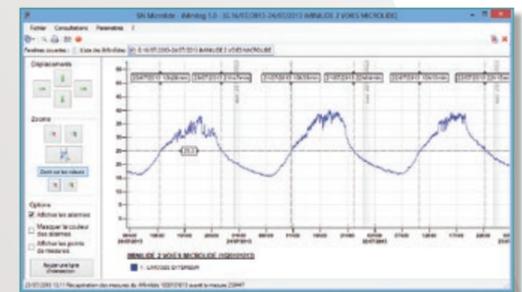
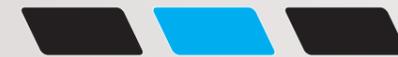
Suivi de la production

Cycles de production (Début / fin Process)
Courbes de traitement
Rapport de production

— Univers iMINILide —

Le i-MINILide est un boîtier enregistreur avec écran tactile 5" HD permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome et permanente de mesures (température, hygrométrie, défauts techniques, ouvertures de portes...)

- > Il permet une **configuration d'alarme** en cas de dépassement de seuil ou d'état de contact.
- > Le i-MINILide garde en mémoire un **historique d'un an de mesures**.
- > L'**écran tactile** permet une **exploitation directe** des données avec visualisation du graphique et donne la possibilité de tout configurer sur le terrain, **sans nécessiter un PC**.
- > Le i-MINILide se veut **connecté**, il peut être relié à un **réseau informatique** existant, donnant la possibilité aux PC du réseau de consulter ces données, de garder un **historique illimité des mesures** et de travailler plus en détail sur les **courbes de mesures**, grâce au logiciel i-MINILog.
- > Avec cette connexion, l'enregistreur est capable d'**envoyer des e-mails en cas d'alarme à plusieurs personnes**.
- > De plus, si le réseau informatique le permet, le i-MINILide peut envoyer ces **mesures sur internet** (par le portail www.iminilide.com) donnant la possibilité aux propriétaires (et installateurs) de **consulter les courbes** de mesures de n'importe où via leur compte personnel, par exemple après réception d'une alarme par e-mail. Dans ce cas, le portail permet d'**acquiescer l'alarme à distance**.
- > De sorte à rendre le i-MINILide **abordable selon les besoins des clients**, il existe une licence « FULL WEB » permettant d'utiliser toutes les fonctionnalités réseaux de l'appareil. Pour les clients qui souhaitent utiliser le i-MINILide simplement en tant qu'enregistreur et surveillance d'alarme, cette licence n'est pas nécessaire.
- > Le i-MINILide a été développé de sorte à être **multilingue**, tant au niveau de l'appareil qu'au niveau du logiciel i-MINILog et du site internet dédié. Il a ainsi la capacité de s'exporter à l'étranger.
- > Nouveauté : le portail Web vous permet maintenant, aussi, de faire **envoyer des rapports d'anomalie quotidien, hebdomadaire ou mensuel** de votre installation ; un rapport vous indiquant les défauts détectés durant la période sélectionnée.



Application

- Gratuite et sans abonnement
- Fonctionne sous Android & IOS
- Accès à la configuration de votre enregistreur Lide2 en Bluetooth
- Mesures instantanées, graphiques et journal d'alarmes sur votre smartphone ou que vous soyez via connexion internet
- Notifications en cas d'alarmes
- Acquiescement à distance





USAGES

- > Suivi des chambres froides, armoires froides & vitrines
- > Enregistrement locaux T°C Dirigée : ateliers de production, salles informatiques (serveurs), entrepôts
- > Monitoring Laboratoires
- > Contrôle ECS (Eau Chaude Sanitaire)

Compatible



USAGES

- > Suivi des chambres froides, armoires froides & vitrines
- > Enregistrement locaux T°C Dirigée : ateliers de production, salles informatiques (serveurs), entrepôts
- > Grande distribution : vitrines et gondoles réfrigérées mobiles

Compatible



LARGE GAMME



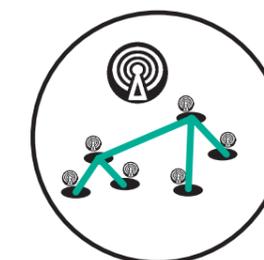
LOGICIEL PC



RESTEZ CONNECTÉ



EXTENSIBLE



MAILLAGE RADIO



MODULE HF

Capteurs filaires

- **MINICPT** : sonde PT100 4 fils (montage 2 fils possible)
- **Entrée 4-20mA** avec kit spécifique
- **Entrée TOR** (tout ou rien)

Caractéristiques techniques

- Afficheur tactile couleur HD 5" (visualisation et tracé des courbes, zoom, curseur tactile)
- 1 sortie alarme (sortie par relais 1A)
- Alimentation 220 V avec chargeur de batterie intégré (fourni avec une batterie 6 V)
- Fonctionne avec ou sans PC
- Sortie directe pour clé USB : export des données sur fichier texte ou type excel
- Sortie directe pour réseau informatique : prise RJ45
- Sortie relais et buzzer interne
- Intervalle de mesure de 1 minute
- Stockage des données supérieur à 1 an

La gamme I-MINILide (fourni avec batterie de sauvegarde et buzzer interne)

iMINILide 1-A :	1 entrée température ou contact sec, livré avec 1 sonde
iMINILide 2-A :	2 entrées température ou contact sec, livré avec 2 sondes
iMINILide 3-A :	3 entrées température ou contact sec, livré avec 3 sondes
iMINILide 4-A :	4 entrées température ou contact sec, livré sans sondes
iMINILide 8-A :	8 entrées température ou contact sec, livré sans sondes
iMINILide 16-A :	16 entrées température ou contact sec, livré sans sondes
iMINILide 32-A :	32 entrées température ou contact sec, livré sans sondes
iMINILide 56-A :	56 entrées température ou contact sec, livré sans sondes

Capteurs HF

- **iMINIHF-T** : 1 température interne (-30°C à +40°C)
- **iMINIHF-S** : 1 voie de mesure externe (température ou contact sec)
- **iMINIHF-T+H** : 1 température + hygrométrie

Caractéristiques techniques

- Afficheur tactile couleur (visualisation et tracé des courbes, zoom, curseur tactile) HD 5"
- 1 sortie alarme (sortie par relais 1A)
- Alimentation 220 V avec chargeur de batterie intégré (fourni avec une batterie 6 V)
- Fonctionne avec ou sans PC
- Sortie directe pour clé USB : export des données sur fichier texte ou type excel
- Sortie directe pour réseau informatique : prise RJ45
- Sortie relais et buzzer interne
- Intervalle de mesure de 1 minute
- Stockage des données supérieur à 1 an

La gamme I-MINILide (fourni avec batterie de sauvegarde et buzzer interne)

iMINILide HF :	Enregistreur iMINILide pour capteurs sans-fils de la gamme iMinilide de 1 à 64 voies de mesures
iMINIHF-T :	Capteur sans fil pour la gamme iMINILide HF : 1 température interne (-30°C à +40°C), fourni avec une pile
iMINIHF-T+H :	Capteur sans fil pour la gamme iMINILide HF : 1 température + Hygrométrie, fourni avec une pile
iMINIHF-S :	Capteur sans fil pour la gamme iMINILide HF : 1 voie de mesure externe (température ou contact sec), fourni avec une pile
iMINIHF-REL :	Module HF Relais : Relais pour iMINILide HF. Relais radio sans capteur avec fonctionnement sur pile (fourni avec une pile)
iMINIHF-220V-2V :	Module sans fil 2 voies avec alimentation 220V pour la gamme iMINILide HF : 2 entrées température (pour capteur PT100) ou contact sec, plage de mesure -100°C / +300°C, Batterie de secours
iMINIHF-220V-REL :	Module RELAIS sans fil avec alimentation 220V pour la gamme iMINILide HF + Batterie de secours
Testeur-HF :	Testeur de réseau pour iMINILide HF



USAGES

- > Suivi des chambres froides, locaux, armoires froides & vitrines
- > Enregistrement cycles (identification recette), fours, sauteuses, marmites, cellules de refroidissement
- > Installation Mixte (GMS ou Self), CF en filaire, vitrines magasin ou self en Radio HF



USAGES

- > Suivi des chambres froides, armoires froides & vitrines
- > Enregistrement locaux T°C Dirigée : ateliers de production, salles informatiques (serveurs), entrepôts
- > CHR, boulangeries, boucheries, traiteurs
- > Grande distribution : vitrines et gondoles réfrigérées mobiles

De 2 à 64
voies

MIXTE



PROTOCOLE FABRICANT



PLAN INTÉGRÉ

Application

- Gratuite et sans abonnement
- Fonctionne sous Android & IOS
- Accès à la configuration de votre enregistreur Lide2 en Bluetooth sur votre smartphone où que vous soyez via connexion internet
- Mesures instantanées, graphiques et journal d'alarmes
- Notifications en cas d'alarmes
- Acquiescement à distance



Capteurs

- **MINICPT** : sonde PT100 4 fils (montage 2 fils possible)
- **Entrée 4-20mA** avec kit spécifique
- **Entrée TOR** (tout ou rien)
- **i MINIH-F-T · iMINIH-F-S · iMINIH-F-T+H**
- **Connexions RJ45 machines de cuisine** (fours, sauteuses, marmites, cellules...)

Caractéristiques techniques

- Afficheur tactile couleur (visualisation et tracé des courbes, zoom, curseur tactile) HD 5"
- 1 sortie alarme (sortie par relais 1A)
- Alimentation 220 V avec chargeur de batterie intégré (fourni avec une batterie 6 V)
- Fonctionne avec ou sans PC
- Sortie directe pour clé USB : export des données sur fichier texte ou type excel
- Sortie directe pour réseau informatique : prise RJ45
- Sortie relais et buzzer interne
- Intervalle de mesure de 1 minute
- Stockage des données supérieur à 1 an

La gamme I-MINILide (fourni avec batterie de sauvegarde et buzzer interne)
De 1 à 64 voies (Fourni avec Licence logiciel intégrée)

iMINILIDE-Connect-2-A :	64 entrées : Radio, RJ45 (2 maxi) et 2 entrées filaires*
iMINILIDE-Connect-4-A :	64 entrées : Radio, RJ45 (4 maxi) et 4 entrées filaires*
iMINILIDE-Connect-8-A :	64 entrées : Radio, RJ45 (8 maxi) et 8 entrées filaires*
iMINILIDE-Connect-16-A :	64 entrées : Radio, RJ45 (16 maxi) et 16 entrées filaires*
iMINILIDE-Connect-32-A :	64 entrées : Radio, RJ45 (32 maxi) et 32 entrées filaires*

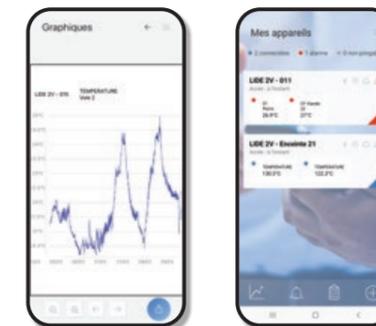
* Température, contact, Machine RJ45, Radio, 4-20 Ma (avec Kit 4.20mA)

2 Capteurs Filaires fournis

- **MINICPT** : sonde PT100 4 fils (montage 2 fils possible)
- **Entrée 4-20mA** avec kit spécifique
- **Entrée TOR** (tout ou rien)

Caractéristiques techniques

- Envoi de mail en cas d'alarmes
- Capacité de stockage : 400 jours
- Intervalle de mesure : 1 minute
- 1 port USB pour mise à jour manuelle
- Connexion au réseau informatique via prise RJ45 ou WIFI
- Logiciel iMINILog pour PC sur réseau local
- Batterie de secours en option



La gamme LIDE 2

LIDE 2	Enregistreur de température autonome à 2 voies de mesures filaires
LIDE 2 BAT	Batterie de secours Lithium
LIDE 2 - 420	Kit d'adaptation 4-20mA
LIDE 2 Modem 4G	Clé-Modem 4G pour enregistreur Lide2

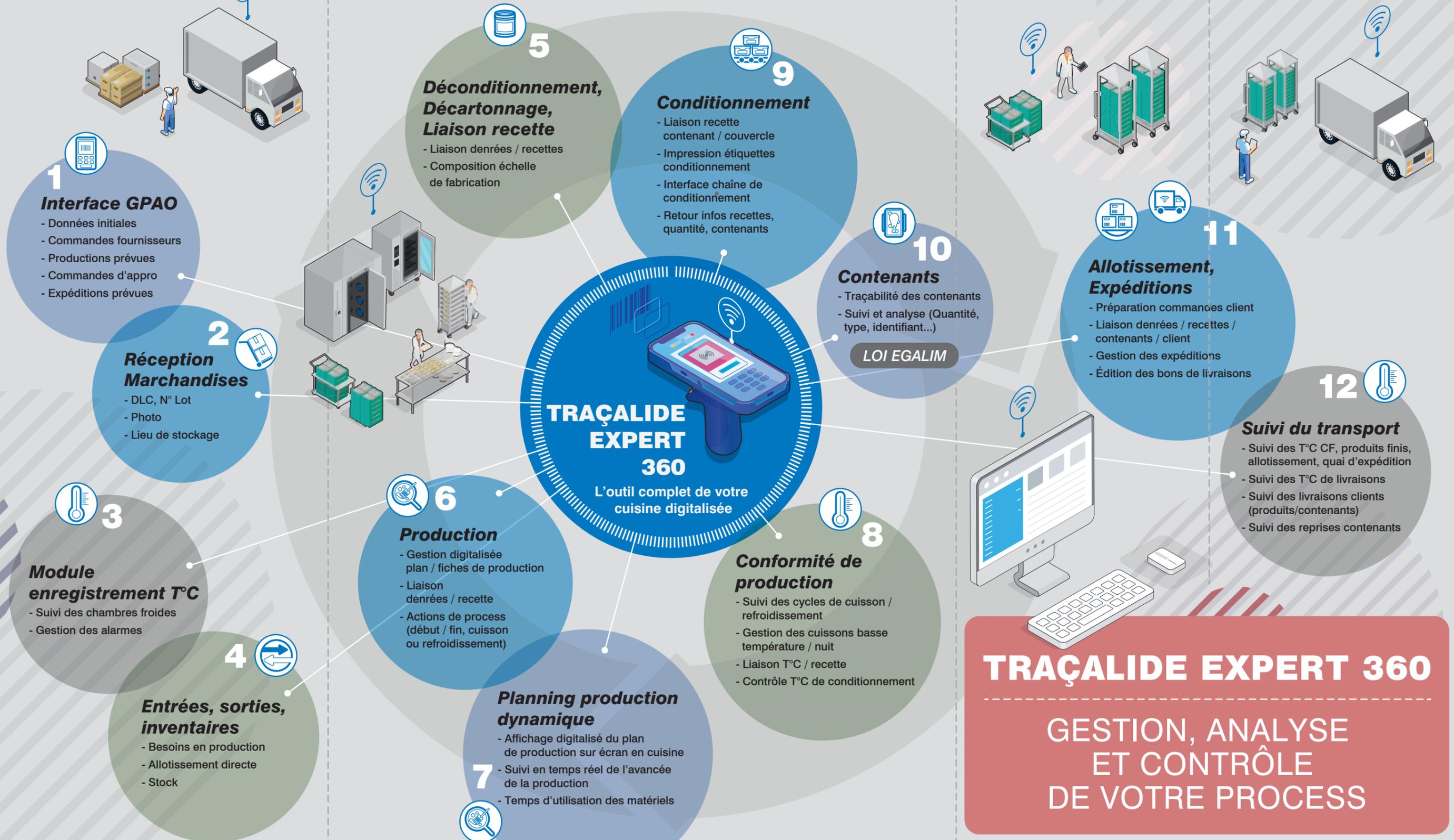
TRAÇALIDE EXPERT 360 L'OUTIL DE TRAVAIL DE VOTRE CUISINE

RÉCEPTION

PRODUCTION

ALLOTISSEMENT

EXPÉDITIONS



TRAÇALIDE EXPERT 360
GESTION, ANALYSE ET CONTRÔLE DE VOTRE PROCESS



TRACALIDE Expert 360
est l'outil de travail indispensable
pour la gestion digitalisée de votre unité de production

PILOTER, GÉRER, CONTRÔLER et TRACER
l'ensemble des données dans votre cuisine



- > Dans un monde où l'exigence de conformité et de performance est devenue une priorité pour les cuisines centrales, **une solution agile**, intuitive et puissante devient indispensable.
- > **TRACALIDE Expert 360** incarne cette innovation. Plus qu'un simple outil numérique, c'est un levier stratégique pour **piloter, gérer véritablement, contrôler et tracer efficacement vos opérations** au quotidien grâce à un PDA ergonomique et adapté à vos besoins.
- > Face aux impératifs des lois **AGEC** et **EGALIM**, le respect des exigences en matière de responsabilité environnementale, de lutte contre le gaspillage, et de qualité alimentaire ne peut plus être laissé au hasard. **TRACALIDE Expert 360** offre une **réponse concrète à ces défis** en simplifiant les procédures, **en éliminant le papier**, et en garantissant une traçabilité sans faille.
- > Grâce à son architecture intuitive, **TRACALIDE Expert 360** facilite la **gestion des températures**, le suivi des **réceptions de marchandises**, la **planification dynamique** de la production et le **contrôle des expéditions** ainsi que le **suivi des contenants**. La centralisation des données via un PDA permet une prise de décision rapide et éclairée, tout en s'inscrivant dans une démarche de digitalisation responsable.
- > Avec **TRACALIDE Expert 360**, prenez le contrôle de votre cuisine centrale en toute simplicité et conformité.



L'outil complet pour la gestion simplifiée via le lecteur PDA ou la tablette permet de gérer :

- > les stocks de matières premières avec les inventaires
- > les commandes, les réceptions et les DLC avec photos
- > les dotations et les sorties de stocks



Interface GPAO : TRACALIDE Expert 360 est interfacé avec la plupart des GPAO présente sur le marché (*DATAMeal, WINRest, Hestia Systems, AidoMenu, Euresto...*) et ceci afin de vous simplifier la traçabilité.

Que dois-je recevoir ? De Qui ? Combien ?

- > Traçabilité des denrées entrantes (*matières premières*).
- > Saisie d'information sur interface tactile Android*.
- > Saisie directe dès réception (*DLC, n° Lot*).
- > Résultat des contrôles réception.
- > Photo d'étiquettes de lots.



Je surveille les températures de mes Chambres froides, je trace, je valide



- > Mise en place d'une solution de surveillance et de suivi de températures de vos chambres froides, armoires froides et locaux à températures dirigées.
- > Suivi en temps réel des températures, paramétrages de seuils d'alarmes.
- > Renvoi vers solution de transmission d'alarmes.

Que dois-je sortir aujourd'hui ? Stock de mes Chambres froides, je trace, je valide

- > Inventaires et suivi/contrôle des stocks en temps réel (*si wifi*).
- > Visualisation et contrôles des flux en temps réel.
- > Gestion des sorties pour fabrication.
- > Sorties directes pour allotissement (*circuit court*).





Le « zéro papier » prend tout son sens grâce au lecteur PDA qui concentre l'essentiel des informations :

- > le prévisionnel de production
- > le planning dynamique permettant de suivre en temps réel l'avancée de la fabrication des plats
- > les fiches techniques recettes, les lots en fabrication

Que dois-je produire ? Je planifie mes actions, mes recettes



› **Préparation** : je prépare ma production, le planning et les actions, je trace.

Comment je prépare ? Quelles denrées ? Pour quelles recettes ?

› **Déconditionnement** : le lien recette/denrée est effectué, les échelles de production sont préparées. La journée de production prévue apparaît directement sur l'outil tactile et les denrées sont associées aux préparations prévues.



Comment je produis ? Je valide cuissons et/ou refroidissements



› **Process** : suivi des actions et des températures des matériels de cuisine via protocoles développés en partenariat avec les fabricants.



› **Planning de Production Dynamique** : affichage digitalisé en temps réel du plan de production sur écran déporté.

Que dois-je conditionner ? Comment ? Combien ? Dans quoi ?

› **Le Conditionnement** : suivi et association Recette/Contenant. Comptage au réel de la production, génération d'étiquettes de produits finis.



› **Suivi des Contenants** : TRAÇALIDE expert 360 permet la traçabilité du contenant sur l'ensemble du process cuisine, lavage, livraison.



Le lecteur code barre au service de la digitalisation des expéditions. L'outil permet :

- > la visualisation et la saisie de la commande client
- > la préparation et le suivi du transport

Que dois-je préparer ? Qui dois-je livrer ? Quoi ?



- › Affichage des informations de livraison par site client.
- › Saisie et validation des produits expédiés.
- › Édition de bons de livraisons au réel (Les contenants sont suivis également).

Comment je livre ? Comment je suis ma livraison, mes retours ? Je trace, je valide

- › Je trace la prise en charge des colis, la validation de la dépose et des retours contenants.
- › Je trace le réemploi des contenants en intégrant le lavage.



microlide ●

eu Europe



Contact :

SN MICROLIDE

32, rue de Tourcoing - 87000 Limoges

Tél : (+33) 05 55 31 88 40 - E-mail : commerce@microlide.com

www.microlide.com