



NÆRBILLEDER

FRA ÅRHUS HAVN

Trådløs overvågning

En kølecontainer kan indstilles til temperaturer på mellem +25 og -25 grader. Den korrekte temperatur skal holdes fra varerne staves, og helt frem til containeren er fremme ved modtageren.



Temperaturfølsomme varer som blomster eller frugt skal transporteres med plusgrader, mens frosne varer som kød eller fisk typisk skal opbevares ved 18 - 25 minusgrader. De fleste nyere køle-containere er udstyret med avanceret elektronisk måleudstyr, som er indbygget i køleaggregatet. Så snart en container tilsluttes et reefer-stik på en terminal eller et skib, kan dens sender transmittere et signal via satellit til et computerstyret overvågningssystem, der står enten hos rederiet, på skibet eller hos en terminaloperatør. Og systemet holder således automatisk øje med containerens temperatur, luftfugtighed m.m. Hvis der er afvigelser i forhold til det fastsatte, udløses en alarm, og der går omgående besked til en mobiltelefon hos den part, der overvåger netop denne container. Hver enkelt container har sin egen elektroniske logbog, og via en web-server kan vagten uafbrudt følge hundredvis af containere på én gang både på land og til søs, og om nødvendigt kan han endda fjernbetjene temperaturindstillingen, mens containeren er undervejs. Containere, der sendes med ældre skibe, der ikke har elektronisk overvågningsudstyr om bord, overvåges manuelt. I køleaggregatet sidder en slags "køreskive" (tv. under lågen i billedet), hvorpå temperaturen registreres automatisk. Her kan man løbende aflæse tidspunkter for tilslutning og frakobling samt dokumentere den totale temperaturkurve fra start til slut.

Maskinel Magasinpost
ID-nr. 42 286

Afsender:
Postbox 7777
7000 Fredericia