CATALOGUE

Traçalide
Expert 360







Spécialiste français de la supervision
et traçabilité en restauration collective

Microlide.

Fabricant français de :

- systèmes d'enregistrement
- systèmes de traçabilité & supervision

+ de 30 ans d'expertise

dans la conception de systèmes de traçabilité, d'enregistrement et de supervision

Applications

Agroalimentaire, santé, logistique, restauration collective



Grâce à son **expertise terrain de plus de 30 ans**, Microlide accompagne au quotidien les acteurs de la restauration collective (cuisines centrales, hôpitaux, EHPAD...) dans la digitalisation de leurs processus, en proposant des solutions toujours plus innovantes et adaptées aux contraintes opérationnelles et réglementaires.

Ces solutions permettent de structurer, sécuriser et automatiser l'ensemble des flux liés à la production alimentaire.





Microlide.

la rigueur de la traçabilité, la simplicité du numérique

TRANSFORMEZ VOS OBLIGATIONS EN LEVIERS DE PERFORMANCE

Dans un contexte réglementaire très exigeant (HACCP, traçabilité, contrôles sanitaires), les établissements de restauration collective doivent garantir une maîtrise parfaite de leurs processus.

La traçabilité n'est donc pas aujourd'hui une option, mais bien le garde-fou des cuisines professionnelles car elle constitue une véritable protection face aux exigences réglementaires tout en simplifiant le quotidien des équipes. En facilitant la saisie des informations collectées sur le terrain et l'accès aux données lors des contrôles sanitaires, elle permet de gagner un temps précieux à chaque étape de l'activité.

Bien plus qu'une solution numérique, **TRAÇALide Expert 360** répond à tous ces enjeux. Cet outil de pilotage permet à la fois de gérer, contrôler et tracer l'ensemble des opérations quotidiennes depuis un PDA ergonomique conçu pour les réalités du terrain. TRAÇALide Expert 360 apporte une réponse concrète en digitalisant les procédures, en supprimant le papier et en garantissant une traçabilité fiable et complète.

LES 5 ENGAGEMENTS DE VALEUR CLÉS DE LA SOLUTION TRAÇALIDE EXPERT 360

1. **Enregistrement en temps réel des données terrain :** via 1 PDA mobile
2. **Suivi de chaque lot de façon unique et continue :** de la réception à l'expédition
3. **Fiabilité et cohérence des données :** synchronisation automatique avec la GPAO (doubles saisies et risques d'erreurs évités)
4. **Faciliter les saisies pour les équipes opérationnelles :** saisie directe sur le terrain (textes, valeurs, températures, photos, notes manuscrites)
5. **Simplifier l'archivage et gagner du temps en cas de contrôle sanitaire :** données centralisées et accessibles immédiatement pour répondre aux exigences des audits.

Sommaire

Système de supervision CGLide 4
Système TRAÇALide Expert 360 6
Module supervision des températures 12
Module réception 14
Module production 16
Module expédition 18
Je construis ma solution 22

SYSTÈME DE SUPERVISION CGLIDE

Microlide propose différentes solutions logicielles
pour digitaliser les données des cuisines centrales.
Elles sont complémentaires, évolutives et répondent aux besoins
de supervision & de traçabilité, même les plus exigeants.

Supervision
des températures sans lecteur codes-barres

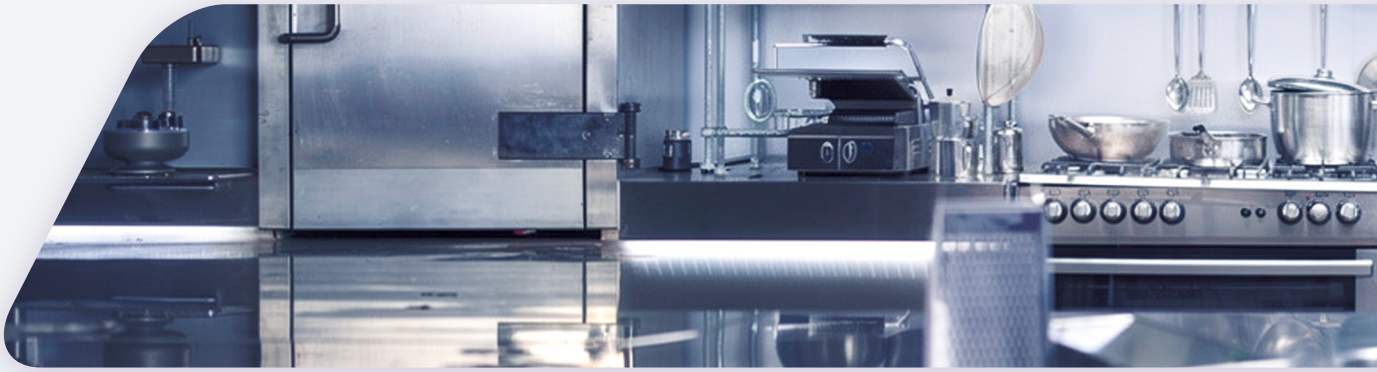
non compatible TE360

CGLide : la solution dédiée à la supervision des températures

La supervision des températures CGLide est une solution autonome, dédiée au suivi en temps réel de l'ensemble des équipements sensibles. Elle offre une vision globale des sites et apporte une réponse réglementaire aux installations.

FONCTIONNALITÉS

- Surveillance chambres froides et locaux
- Surveillance des machines de production
- Gestion des cycles cuisson/refroidissement (sans lecteur codes barres)
- Alertes en temps réel (locales et à distance)
- Enregistreur CGLide
- Historisation des données
- Logiciel centralisé multi-utilisateurs
- Vue globale du site



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Postes utilisateur
Logiciel CGLide-VISU

Cloud i-CGLide
Consultation à distance

Serveur
Centralisation des données
Système Serveur XMLD Microlide
(Apache, MySQL, Modules Microlide)

Local / Chambre froide

Sondes filaires PT100 reliées physiquement au iMINILide filaire ou radio LORA.
Pas d'IP/Ethernet

Sonde PT100

Contacts secs

Pour contacts de porte, défauts techniques...

Four raccordable

= 1 IP par machine

Sauteuse raccordable

= 1 IP par machine

Marmite raccordable

= 1 IP par machine

Cellule de refroidissement

= 1 IP par machine



Enregistreur CGLide
= 1 IP par machine

Liaison physique
(2 fils contact sec)

Transmetteur téléphonique et également transmetteur virtuel cloud

Renvoi d'alarme par appel téléphonique : via GSM ou VoIP selon site client



SYSTÈME TRAÇALIDE EXPERT 360

TRAÇALide Expert 360 : la solution des cuisines centralisées !

Cuisines centrales, restaurants…
proposez à vos clients une solution digitale complète pour piloter, gérer, contrôler et tracer l'ensemble des données de leur cuisine. Un véritable allié au quotidien pour maîtriser toute la chaîne de production.



PILOTER 1

Une vision globale en temps réel de l'ensemble de la cuisine centrale :

- interface intuitive accessible via PDA
- suivi des indicateurs clés de production
- anticipation des besoins
- ajustement rapide des opérations

Avantage n°1 : optimisation des ressources et performance au quotidien.

Je suis Mia…
votre copilote intelligente. Posez-moi vos questions et je donne en temps réel toutes les informations dont vous avez besoin pour gérer votre cuisine.
Vous allez m'adorer !

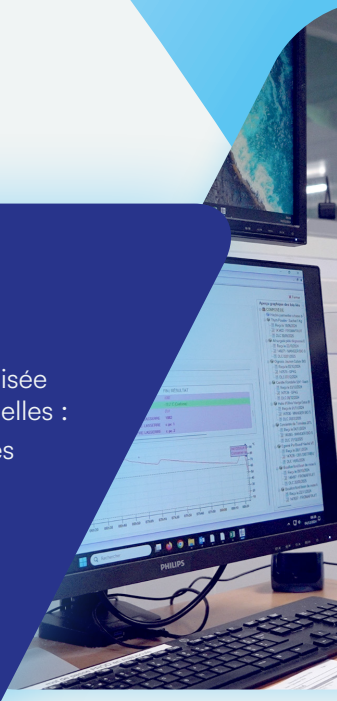


GÉRER 2

Une gestion simplifiée et centralisée de toutes les données opérationnelles :

- organisation simplifiée des tâches
- planification dynamique de la production
- suivi des stocks et anticipation des commandes

Avantage n°2 : coordination efficace des équipes, des flux & réduction de la charge administrative grâce à la digitalisation des processus.





CONTRÔLER 3

Une supervision complète
et une exploitation réglementaire :

- suivi rigoureux des températures
- vérification des réceptions
- validation des étapes de production garantissant la sécurité alimentaire
- risques d'erreurs limités
- une exploitation sereine et conforme

Avantage n°3 :
des outils de contrôle automatisés intégrés pour assurer la conformité aux normes sanitaires.



TRACER 4

La traçabilité complète et fiable :

- enregistrement de chaque étape de la chaîne de production (de la réception des matières premières à l'expédition des repas)
- accessibilité instantanée aux données
- facilite les audits en toute transparence
- digitalisation responsable (suppression du papier)

Avantage n°4 :
la réponse aux exigences légales de qualité alimentaire et aux exigences environnementales.

“Les modules de la solution TE360”, comprenant la supervision des températures et les modules de traçabilité

TE360 : la solution complète de traçabilité et de supervision avec gestion de la surveillance des cycles de température de cuisson et de refroidissement via lecteur codes-barres

Véritable épine dorsale de la cuisine, Traçalide Expert 360 est un système ouvert qui communique avec une multitude d’interfaces (GPAO, GEF) et d'équipements (imprimantes, chaînes de production, chaînes de conditionnement...). Parfaitement adapté aux besoins des équipes terrain, il permet de piloter, gérer, contrôler et tracer efficacement les opérations au quotidien grâce à un PDA ergonomique.
Son architecture modulaire en fait une solution parfaitement évolutive au rythme des besoins et des budgets.





Le lecteur de codes-barres est l’outil principal utilisé sur le terrain pour piloter et enregistrer les différentes étapes de la production. Il permet d’identifier les produits et les opérations par simple scan, de la réception des marchandises à l’expédition, en passant par la production, la supervision des températures et les contrôles HACCP.
Il permet notamment de lancer les cycles de cuisson ou de refroidissement sur les machines, d’associer les cycles aux recettes et aux équipements concernés, et de connecter les machines entre elles.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Module traçabilité supervision des températures

- Suivi centralisé et automatisé des températures critiques (Surveillance CF, locaux et machines de production)
- Visualisation à distance, alertes en temps réel en cas de dérive (vue globale du site)
- Chemin thermique du produit : le liant entre réception, production et expédition pour une traçabilité complète (gestion des cycles cuisson/refroidissement via lecteur codes-barres)
- Fonctionnalités complémentaires : enregistreur CGLIDE, logiciel centralisé multi-utilisateurs, évolutif vers la traçabilité alimentaire digitalisée et plans de nettoyage intégrés,



Module traçabilité réception

- Contrôle et saisie dès la réception
- Suivi des stocks des sorties
- Scan PDA et gestion des rebuts

Module traçabilité production

- Suivi précis des lots et des matières premières
- Relevés et étapes de fabrication
- Analyse des temps, quantités et coûts

Module traçabilité expédition

- Saisie réelle des produits envoyés
- Gestion dynamique des remplacements
- BL personnalisé avec données traçables (DLC, lots, etc.)

Données

BL Prévus
Commandes Fournisseurs

Données

Productions prévues
Conditionnements prévus

Données

Effectifs
Livraisons prévues

Interfaces* (lieux d'échanges des données)

Interface logiciel (GPAO/GEF/clients...) centre de contrôle des données à destination de Microlide

* TraçaLide Expert 360 est interfacé avec la plupart des GPAO du marché (DATAMeal, WINRest, Hestia Systems, AidoMenu, Euresto...)

SYSTÈME TRAÇALIDE EXPERT 360

La vie d'une carotte dans ma cuisine

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

identification des lots reçus

impression étiquette code-barre

étiquetage

Mia...
peux-tu vérifier la quantité de carottes pour la production de jeudi ?

système Traçalide Expert 360 : RÉCEPTION

ENTRÉE

STOCKAGE
chambre froide

SORTIE

DÉCONDITIONNEMENT
liaison denrée/recette

PRODUCTION

SORTIE

ENTRÉE

MACHINES
four, sauteuse, marmite, cellule de refroidissement... raccordables

système Traçalide Ex

Module traçabilité réception

↳ échanges de données vers interfaces (GPAO/GEF/client)

Module traçabilité production

↳ échanges de données vers interfaces (GPAO/GEF/client)

Module traçabilité supervision des températures

Je m'appelle Mia...
Je suis votre copilote
- j'analyse
- je seconde
- j'anticipe

fiche suiveuse

scan produit
scan opération

ENTRÉE

SORTIE

REFROIDISSEMENT
armoire réfrigérée

CONDITIONNEMENT
chaîne de conditionnement

Mia...
peux-tu me dire où en est la livraison de ce client ?

ALLOTISSEMENT
préparation des caisses

ENTRÉE

STOCKAGE
chambre froide

SORTIE

édition du bon de livraison

EXPÉDITION

Mia...
peux-tu afficher le process de fabrication du bœuf bourguignon ?

Système Traçalide Expert 360 : PRODUCTION

Système Traçalide Expert 360 : EXPÉDITION

Module traçabilité expédition

↳ échanges de données vers interfaces (GPAO/GEF/client)

↳ échanges de données vers interfaces (GPAO/GEF/client)

SYSTÈME TRAÇALIDE EXPERT 360

Module supervision des températures associé au logiciel TE360

Suivi centralisé & automatisé
des températures

Mia pour vous servir

Le "Module de supervision des températures de la solution TE360"* est le module clé de la solution Traçalide Expert 360. Il inclut le logiciel TE360 comme liant indispensable à une traçabilité complète. Il permet d'assurer le suivi thermique, centralise les données, transmet les alarmes en temps réel et alimente les autres modules pour une traçabilité complète.

* Nécessite l'installation d'une solution matérielle d'acquisition compatible

Suivi des températures (chambres froides, salles, équipements...)

Visualisation multipostes & à distance via le cloud



Centralisation des données

Module transversal : alimentation des modules réception, production, expédition

Transmission d'alarmes (appel, SMS, mail...)

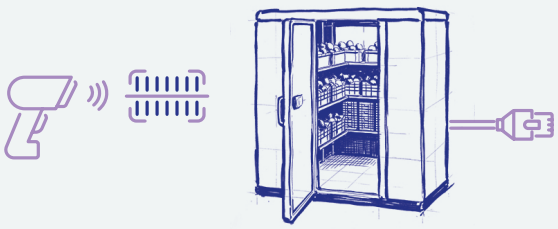
Avantages

- Suivi thermique précis des zones sensibles
- Historique complet, traçabilité des non-conformités
- Pilotage en temps réel, continuité de surveillance
- Réactivité immédiate en cas de dérive

Liant indispensable à une traçabilité complète
Reconstitution du parcours thermique des produits

Local / Chambre froide

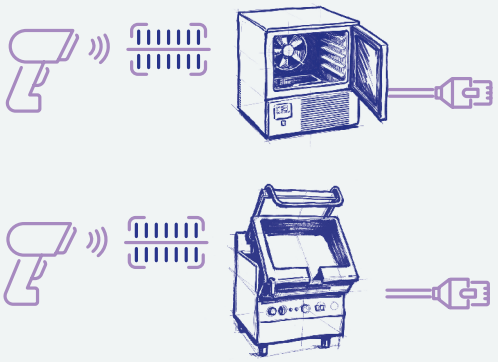
Sondes filaires PT100 reliées physiquement au iMINILide filaire. Pas d'IP/Ethernet

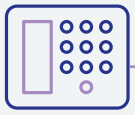


Sonde PT100

Four, sauteuse, marmite, cellule de refroidissement… raccordables

= 1 IP par machine





Liaison physique
(2 fils contact sec)

Transmetteur téléphonique et également transmetteur virtuel cloud

Renvoi d'alarme par appel téléphonique : via GSM ou VoIP selon site client



Enregistreur CGLide

= 1 IP par machine

Contacts secs

pour contacts de porte, défauts techniques...

Postes utilisateur

Logiciel CGLide-VISU

Cloud i-CGLide

Consultation à distance

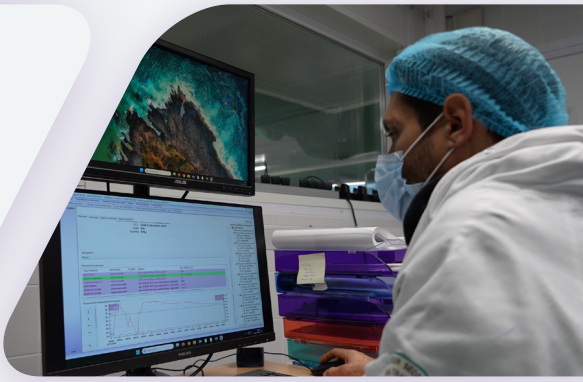
Serveur

Centralisation des données

LA PIÈCE MAÎTRESSE DU SYSTÈME

Supervisez et maîtrisez l'ensemble des données de votre cuisine professionnelle

- logiciel centralisé & multi-postes, données en temps réel sur une interface unique
- gestion avancée des cycles de cuisson et de refroidissement grâce au lecteur codes-barres
- rapports de traçabilité ultradétaillés (historique, courbes de températures...)



LE SOCLE INDISPENSABLE

- supervision complète des températures (chambres froides, machines de production...)
- surveillance des équipements critiques et alerte en temps réel (contacts de portes, défauts techniques)
- gestion des alarmes en temps réel à distance
- visualisation claire des données

LA TRACABILITÉ PROCESS

- identification de chaque produit dans chaque machine
- cycles de cuisson, de refroidissement et de cuisson de nuit digitalisés et tracés automatiquement.

Génération de rapports de traçabilité (synthèse de l'ensemble du parcours thermique de chaque recette)

SYSTÈME TRAÇALIDE EXPERT 360

Module de traçabilité réception

Sécuriser l'entrée
des matières premières

Le module réception permet une traçabilité automatisée des matières premières dès leur arrivée, assurant un enregistrement rapide, sécurisé et conforme des produits entrants dans les étapes de production.

Contrôle camion à la réception

Saisie des éléments de traçabilité : DLC, lots



Gestion des mises au rebut

Gestion du stock avec traçabilité des sorties

Liaison avec la fabrication et l'allotissement direct

Lecture des codes-barres via le PDA LidePocket

Avantages

- Suivi thermique si le module supervision TE360 est présent
- Intégration du plan de nettoyage
- Conformité réglementaire (Egalim, allergènes), fiabilité des enregistrements
- Suivi précis des flux de matières premières, archivage simplifié
- Fluidité des opérations, réduction des erreurs manuelles
- Gain de temps, réduction des saisies manuelles, traçabilité en temps réel
- Suivi des pertes, analyse des causes, maîtrise des coûts



GAIN DE TEMPS ET GESTION SIMPLIFIÉE

grâce au lecteur PDA.

En quelques clics, vous gérez :

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

Le binôme lecteur de codes-barres + imprimante permet la saisie et l'édition sur étiquettes avec codes-barres, des éléments de traçabilité fournisseurs : nom produit, DLC, n° de lot...

LES FONCTIONNALITÉS

- Scan codes-barres
- Génération des lots de fabrication
- Contrôle des températures à réception
- Enregistrement automatique
- Traçabilité des produits
- Génération d'étiquettes codes-barres pour l'identification des lots
- Gestion des stocks de matières premières



Que dois-je recevoir aujourd'hui ? De Qui ? Combien ?
- Traçabilité des denrées entrantes (matières premières)
- Saisie d'informations sur interface tactile Android
- Saisie directe dès réception (DLC, n° Lot)
- Résultat des contrôles réception
- Photo d'étiquettes de lots

Mia...
l'IA Microlide au service de la cuisine

Une question sur votre stock entrant, la température de la chambre froide ou le stock restant..., posez vos questions, Mia vous donne toutes les données dont vous avez besoin en temps réel pour votre production.
Un gain de temps non négligeable au quotidien.

Que dois-je sortir aujourd'hui pour la production ?
- Inventaires et suivi/contrôle des stocks en temps réel (si wifi)
- Visualisation et contrôle des flux en temps réel
- Gestion des sorties pour fabrication
- Sorties directes pour allotissement (circuit court)

Peux-tu afficher les températures de mes chambres froides ?
- Mise en place d'une solution de surveillance et de suivi des températures des chambres froides,armoires froides et locaux à températures dirigées
- Suivi en temps réel des températures, paramétrages de seuils d'alarme
- Renvoi vers solutions de transmission d'alarmes

SYSTÈME TRAÇALIDE EXPERT 360

Module de traçabilité production

Suivre & sécuriser
les étapes de fabrication

Il permet de suivre et de sécuriser les processus de fabrication et d'alerter en cas de non-conformité afin de répondre aux exigences des normes HACCP. Il est le garant de la conformité alimentaire et fait office de véritable pare-feu sanitaire.

Traçabilité par lot

Déconditionnement et lien avec les matières premières et les recettes

Comptage des quantités produites



Étapes de fabrication (cuisson, refroidissement, tranchage...)

Statistiques, coûts et indicateurs

Relevés de températures
Analyse des temps
Contrôle des cycles de refroidissement (63 °C > 10 °C)

Avantages

- Suivi précis des flux matière, archivage automatique
- Intégration du plan de nettoyage
- Visibilité sur les intrants, traçabilité ascendante et descendante
- Contrôle qualité, sécurisation du process
- Respect des normes HACCP, alertes en cas de non-conformité
- Suivi des seuils critiques, prévention des risques sanitaires
- Pilotage des volumes, gestion optimisée des stocks de produits finis
- Aide à la décision, maîtrise des performances de production

LE “ZÉRO PAPIER” PREND TOUT SON SENS

grâce au lecteur PDA qui concentre l’essentiel des informations :

- Prévisionnel de production
- Planning dynamique pour suivre en temps réel l’avancée de la fabrication
- Fiches techniques recettes
- Lots en cours de fabrication



LES FONCTIONNALITÉS

- Liaison des produits à la production du jour et/ou aux recettes
- Relevé des températures tout au long de la production
- Pilotage du conditionnement
- Génération des lots de fabrication
- Génération des rapports de traçabilité
- Réduction des erreurs de saisie



Que dois-je conditionner ?
Comment ? Combien ? Dans quoi ?
- Suivi et association recette / contenant
- Comptage réel de la production
- Génération des étiquettes produits finis
- Traçabilité du contenant sur l’ensemble du process cuisine

Mia...
l’IA Microlide au service de la cuisine

Une question sur les recettes du jour à préparer ?
Besoin de vérifier la température de vos équipements ou de connaître les produits à conditionner ?

Posez vos questions ; MIA vous fournit instantanément toutes les données dont vous avez besoin.

Peux-tu afficher le process de fabrication du coq au vin ?
- Suivi des actions et des températures des matériels de cuisine via des protocoles développés en partenariat avec les fabricants.

Où en est la préparation du coq au vin ?
- Affichage digitalisé en temps réel du plan de production sur écran déporté

Comment je prépare ?
Quelles denrées pour quelles recettes ?
- Le lien recette / denrée est effectué automatiquement
- Les échelles de production sont préparées et la journée de production prévue apparaît directement sur l’outil tactile
- Les denrées sont automatiquement associées aux recettes correspondantes

SYSTÈME TRAÇALIDE EXPERT 360

Module de traçabilité expédition

L'expédition intégrée
à la chaîne de traçabilité

Il permet d'assurer une traçabilité complète des produits finis jusqu'à la livraison des clients en garantissant une traçabilité claire des envois pour une gestion optimisée des flux et une souplesse opérationnelle.

Saisie des produits réellement envoyés

Gestion des remplacements et des rajouts



Produits directs et allotissement direct

Bon de livraison (BL) réel et personnalisable, DLC, lots, origines, logo, agrément...

Statistiques, coûts et facturation

Avantages

- Fiabilité des données, écart réduit entre production et expédition
- Intégration du plan de nettoyage
- Souplesse opérationnelle, gestion des aléas en temps réel
- Optimisation des flux, traçabilité claire des envois
- Conformité réglementaire, présentation professionnelle
- Transparence client, conformité aux exigences de traçabilité
- Pilotage budgétaire, analyse des performances logistiques



DES TRACEURS D'UNE EFFICACITÉ REDOUTABLE

Grâce à un lecteur de codes-barres, ce module permet une traçabilité automatisée des produits finis au moment de leur départ.

Il assure le contrôle des commandes, la validation des lots et le suivi des expéditions afin de sécuriser les livraisons et garantir la conformité documentaire.

LES FONCTIONNALITÉS

- Suivi des flux sortants
- Traçabilité complète des produits expédiés
- Sécurisation des livraisons



Que dois-je livrer aujourd'hui ? Quels clients ?
- Affichage des informations de livraison par client
- Saisie et validation des produits expédiés
- Édition de bons de livraison au réel
- Suivi des contenants associés aux expéditions

Mia...
l'IA Microlide au service de la cuisine

Une question sur les clients à livrer cette semaine ? Sur un bon de livraison ? Vous souhaitez savoir si une commande a bien été réceptionnée ? Posez vos questions, Mia vous apporte toutes les réponses sur les lots en préparation d'expédition ou déjà livrés.

Je souhaite voir où en est la livraison de ce client.
- Affichage de la prise en charge des colis
- Validation de la dépose
- Suivi des étapes de livraison

Quand les contenants de la livraison du 25/06/2026 pour le CHU de Limoges seront-ils de retour ?
- Traçabilité du réemploi des contenants
- Suivi des retours
- Prise en compte des opérations de nettoyage
- Historisation complète du cycle de vie des contenants

INNOVATION

Mia...

l'IA cloud qui révolutionne la gestion de votre cuisine

Plus qu'un outil de traçabilité : un copilote pour vos cuisines

TRAÇABILITÉ
Sécurité alimentaire et conformité

DIÉTÉTIQUE
Équilibre nutritionnel et allergènes

ÉCONOMIE
Coûts, budgets et rentabilité

TECHNIQUE
Maintenance, équipements et interventions

Posez votre question, Mia s'occupe de tout !

Quel est le coût réel des repas aujourd'hui ?



Montre-moi les non-conformités du jour

Quels équipements demandent une intervention ?

SAV

Parce que votre activité ne peut attendre.

Bien plus qu'un SAV, Microlide est un partenaire dont l'engagement ne s'arrête pas à la livraison de votre solution. Nos équipes vous accompagnent au quotidien pour garantir la performance, la fiabilité et la pérennité de vos installations



NOS ENGAGEMENTS :

- Assistance technique réactive
- Équipe basée en France
- Diagnostic et résolution à distance
- Réparations et maintenance
- Accompagnement utilisateurs
- Mises à jour et évolutions de vos équipements

Notre priorité : la continuité de service !

Microlide.

T. **0892 350 087** • sav@microlide.com

Je construis ma solution :

Module supervision

CENTRALE DE TRAÇABILITÉ	DESCRIPTION	INFORMATION	NBRE
Logiciel	Logiciel de traçabilité ou logiciel de supervision chiffré en point		1

SUIVI DE PROJET	DESCRIPTION	INFORMATION	NBRE
Suivi de projet	Suivi de projet en amont de la MES		1

MATERIELS	DESCRIPTION	INFORMATION	NBRE
Points local réfrigéré ou CF	Contrôle local froid ou chambre froide	Nombre de points à contrôler dans la cuisine (T°C ou contact sec)	
Points machines	Contrôle d'une machine de cuisine	Fours, cellules, sauteuses, marmites, laveuse	
Dessin du plan	Représentation graphique		1
Mise en service	Mise en service sur site de la solution	De 1 à 5 jours en fonction du site	
Gestion des process de cuissons de nuits et refroidissements (option)			
PDA + Contrat casse	Traçabilité des cuissons de nuits / refroidissements	Définir le nombre de PDA : 1 mini	
Formation production	Formation module production : 1 session	3 Jours pour gestion des cycles	1

ALARMES	DESCRIPTION	INFORMATION	NBRE
Pack renvoi des alarmes à distance	Pack renvoi des alarmes à distance avec appel, sms et mail		1



Module réception (logiciel TE360 obligatoire)

DÉSIGNATION	DESCRIPTION	INFORMATION	NBRE
PDA + Contrat casse	Outil de traçabilité des réceptions : matières premières	Lecteur + Logiciel	
Formation réception	Formation module réception : 1 à 3 sessions en fonction du nombre de lecteurs utilisés	3 Jours pour traçabilité alimentaire	
Imprimante CB	Imprimante pour étiquettes code-barre	1 à 2 suivant la distance entre les zones de réception (sec et frais)	

Module production (logiciel TE360 obligatoire)

DÉSIGNATION	DESCRIPTION	INFORMATION	NBRE
PDA + Contrat casse	Outil de traçabilité de la production : plats produits, recettes, conditionnements, ...	Lecteur + Logiciel	
Formation production	Formation module production : 1 à 2 sessions en fonction du nombre de lecteurs utilisés	3 Jours pour traçabilité alimentaire	
Imprimante CB	Imprimante pour étiquettes code-barre	1 à 2 suivant la zone de production et la demande fonctionnelle	

Module expédition (logiciel TE360 obligatoire)

DÉSIGNATION	DESCRIPTION	INFORMATION	NBRE
PDA + Contrat casse	Outil de traçabilité des expéditions : plats expédiés, outil de travail préparation de commande	Lecteur + Logiciel	
Formation expédition	Formation module expédition : 1 à 2 sessions en fonction du nombre de lecteurs utilisés	3 Jours pour traçabilité alimentaire	
Imprimante CB	Imprimante pour étiquettes code-barre	1 à 2 suivant le fonctionnement	

OPTION	DESCRIPTION	INFORMATION	NBRE
Interface GPAO	Interface avec une gestion de production		
Transmission des alarmes	Solution de transmission des alarmes via appel téléphonique		

SN MICROLIDE
32, rue de Tourcoing
87000 LIMOGES FRANCE
SIRET : 442 356 127 00013

microlide.com

HOTLINE : 0892 350 087 (*n° surtaxé*)

SAV : sav@microlide.com

CONTACT
commerce@microlide.com
05 55 31 88 40

Microlide.

ET POURQUOI PAS ? • agenceetpourquoipas.com