



LIDE 2 CONNECT, le nouvel assistant d'exploitation de toutes les restaurations...

Pour enregistrer, gérer, tracer, suivre et alerter !

Avec LIDE 2 Connect, tous les établissements de restauration peuvent désormais suivre leurs consommations énergétiques, contrôler leurs zones de stockage (Chambres froides), tracer leurs productions et surveiller la qualité de l'air de leurs espaces.

C'est parce que les pandémies, crises énergétiques et climatiques, pénuries de main d'œuvre rebattent les cartes des organisations de restauration que Microlide a mis au point Lide 2 Connect. Petit enregistreur hyper intelligent capable de collecter toutes les données sensibles d'un établissement de restauration, Lide 2 Connect est le nouvel assistant personnel des exploitants qui ont décidé de revoir l'organisation de leur cuisine et de leur restaurant pour faire face aux nouveaux enjeux actuels. Demain, la cuisine professionnelle, qu'elle soit pe-

tite ou grande, va devoir modifier sa manière de fonctionner. Grâce à Lide 2 Connect, box ouverte compatible avec n'importe quel appareil ou réseau d'énergie, les exploitants peuvent contrôler leurs zones de stockage sans intervention humaine, tracer leurs productions, suivre leurs consommations d'énergie (eau, gaz, électricité) et surveiller la qualité de l'air de leurs espaces. Les données récupérées sont instantanément rapportées dans un cloud, consultable aussi sur un smartphone via une application dédiée.

**Lauréat du prix
de la meilleure
innovation
en Cuisine
Professionnelle
des Grands Prix
du Froid 2022
by SIFA**



À partir des résultats, les exploitants savent immédiatement si :

- une chambre froide n'est plus à la bonne température, ou si sa porte est restée ouverte,
- les productions (cuissons longues, de nuit) ont été réalisées conformément à la réglementation sanitaire (respect des températures),
- la qualité de l'air de la salle à manger n'est pas conforme aux seuils recommandés (Température, Hygrométrie, CO2, COV) et peuvent ainsi garantir le confort des clients,
- une zone de la cuisine ou un appareil de cuisson est énergivore ou s'il est mal utilisé...

Ainsi, ils peuvent agir immédiatement pour améliorer les performances de chaque zone, sensibiliser les équipes, apporter la preuve que les process ont été fait correctement.

Et comme Lide 2 Connect n'utilise que des capteurs radio longue portée (LoRaWan) avec un serveur local, il n'y a pas d'abonnement ce qui permet là encore de faire des économies !

Lide 2 Connect a nécessité plusieurs années de R&D et est aujourd'hui en mesure de se connecter sur la plupart des marques d'appareils de cuisson ou de froid.

**Venez découvrir
ce nouvel assistant d'exploitation,
il sera en démonstration
sur le SIRHA, Hall 5 Stand A48**

**Nominé
aux Sirha
Innovation
Awards**

MICROLIDE EN BREF...

Société d'ingénierie en informatique et en électronique, la SCOP Microlide développe et propose une gamme de systèmes de surveillance et d'enregistrement, totalement ouverts, que l'on retrouve dans l'agro-alimentaire et dans la restauration collective mais aussi dans l'univers de la santé et de la logistique. Son savoir-faire est unique en son genre et a déjà séduit de nombreuses entreprises puisque Microlide distribue chaque année plusieurs milliers de capteurs de température en France et en Europe. Ses solutions de traçabilité et d'exploitation de données suivent l'intégralité de n'importe quel process, du plus simple au plus complexe (surveillance de chaque lot de produits, de la fabrication, de la logistique, du stockage...). L'entreprise équipe notamment un très grand nombre d'hôpitaux, des restaurants (certains très célèbres) et a notamment installé la cuisine du Parlement européen au Luxembourg avec ses systèmes. Lide est ainsi le « petit » dernier des enregistreurs de température de Microlide et a été conçu pour les petits établissements de restauration et les commerces alimentaires qui souhaitent enregistrer facilement les données de température de deux équipements (chambres froides, armoires, congélateurs...).

