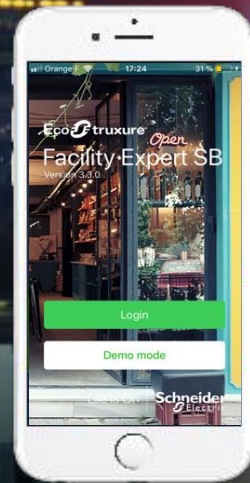


voltimum

EcoStruxure Facility Expert Small Business

La gestione di piccole attività commerciali a portata di App

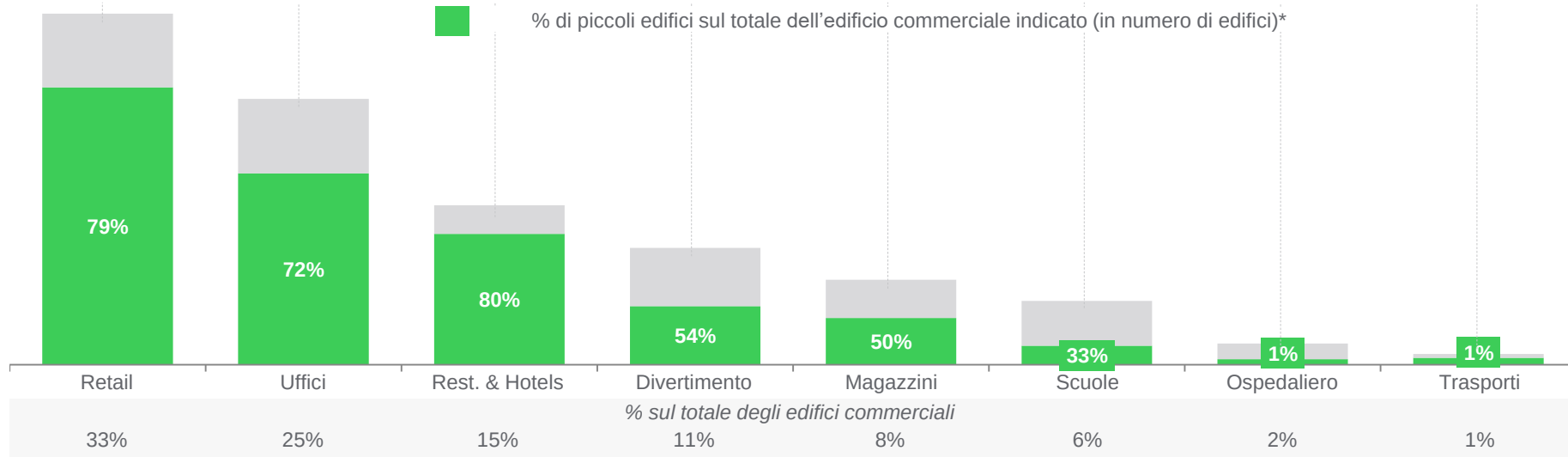


Life Is On

Schneider
Electric

I **piccoli edifici (Xsmall)** rappresentano il 69% degli edifici commerciali

<500m²



*Small buildings < 500m² in Europe and US. Source: Pike research, Basic Consultants, US Energy Information Administration

Life Is On

Schneider
Electric



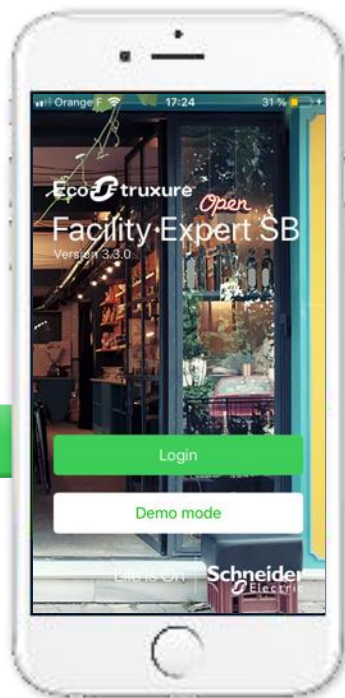
Facility Expert SB
Smartphone App

Piccole attività commerciali

TRANQUILLITA'

RISPARMIO ENERGETICO

FACILE MANUTENZIONE



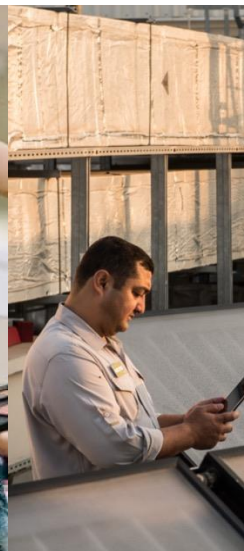
Continuità
di servizio



Efficienza
Operativa



Comfort e
sicurezza
dei clienti



Efficienza
energetica

CONNESSO

DA SAPERE



Quali sono le esigenze di un proprietario di un'attività commerciale?

Tutte le imprese commerciali hanno dei carichi critici installati che sono importanti per lo svolgimento dell'attività. Le esigenze di un proprietario sono:

✓ Gestire l'attività con efficienza: **EVITO PROBLEMI**

- Evitare problemi legati a sovraconsumo
- Avere i clienti soddisfatti
- Continuità di servizio
- Risolvere con velocità i problemi

✓ Monitorare il funzionamento di apparecchi critici: **CONTROLLO AL 100%**

- Avere le informazioni principali anche se assente dal sito e fuori dagli orari di apertura
- Essere avvisato in caso di guasti e rischi possibili
- Rispondere a normative specifiche

✓ Consumare meno energia: **RISPARMIO €**

- Misurare i consumi energetici dei principali carichi energivori
- Ridurre i consumi senza perdere business



Facility Expert SB
Smartphone App

La soluzione di Schneider Electric? **Facility Expert Small Business**



Una soluzione facile basata su un' **APP gratuita** per smartphone e tablet che permette il monitoraggio completo dell'impianto da parte dei gestori del ristorante.
Con l'app è possibile:

- **Visualizzare il consumo energetico o economico del singolo apparecchio**
(es: consumo forni)
- **Confrontare i risultati di una manutenzione e/o azione efficientamento**
(es: manutenzione celle, cambio illuminazione)
- **Monitorare l'accensione o lo spegnimento dei carichi**
(es: aria condizionata, frigoriferi)
- **Ricevere allarmi in caso alcuni carichi stiano funzionando in orari errati**
(es: frigoriferi o piastre induzione)
- **Ricevere allarmi in caso gli apparecchi non siano accesi nell'orario corretto**
(es: illuminazione o macchina caffè)
- **Ricevere allarmi in caso di rischio interruzione dell'alimentazione**
(es: gestionale, tutti gli apparecchi in genere)
- **Ricevere allarmi in caso di temperature anomale e report delle temperature registrate**
(nel rispetto della normativa HACCP)



Esempi applicativi

MONITORAGGIO ENERGETICO

Monitorare l'attività è importante:

- per avere indicazione di quali sono i consumi (mensili, settimanali o giornalieri) e implementare azioni specifiche di miglioramento;
- per definire il carico più energivoro da tenere sotto controllo, come forni, frigoriferi, impianto di illuminazione in:
 - ristoranti
 - pizzerie
 - panifici
 - pasticcerie
 - macellerie
 - centri benessere
 - ...

**LE PICCOLE ATTIVITA'
COMMERCIALI NON HANNO NULLA
PER MONITORARE I CONSUMI**

ALLARMI PER IL FUNZIONAMENTO DEL CARICO

Ricevere una notifica tramite email o push su app è fondamentale per garantire la **continuità di servizio dell'impianto**, soprattutto se si tratta di **carichi critici** per l'attività e in caso di **mancanza di presidio**

Esempio:

- Macchine per conservazione (frigo) in **ristoranti, pizzerie, panifici, pasticcerie, macellerie, bar, gelaterie, farmacie ...**
- Apparecchi per il comfort degli utenti (es. condizionamento/caldaia) in **B&B, piccoli hotel ...**
- Impianti speciali non presidiati con potenziale perdita economica. Esempio: casse automatiche in **tabaccherie, parcheggi, distributori benzina, vending machine corner, irrigazione in vivai, autolavaggi...**

ALLARMI IN CASO DI TEMPERATURE ANOMALE

La ricezione di un allarme relativo ad una temperatura anomala è fondamentale per tutte le attività che hanno fra i propri doveri una corretta conservazione degli alimenti e il rispetto della normativa **HACCP**.

Attività particolari che potrebbero avere necessità di monitorare la temperatura:

- **farmacie** → per conservazione dei medicinali in frigo, ma anche per il mantenimento della temperatura nell'ambiente
- **vivai** → una temperatura non corretta potrebbe comportare un deperimento delle piante
- **sala server** → ingenti danni ai macchinari in caso di temperature elevate
- ...



Facility Expert SB
Smartphone App

Piccoli edifici commerciali – FACILITY EXPERT SMALL BUSINESS

TRANQUILLITA'

RISPARMIO ENERGETICO

FACILE MANUTENZIONE

Con **EcoStruxure Facility Expert SB** i titolari potranno gestire diverse situazioni:

✓ Guasto prolungato su apparecchi 24/7

- Celle frigorifere / banchi frigo (es. ristoranti, macellerie, bar, gelaterie)
- Frigoriferi (farmacie)
- UPS e Server (uffici)
- Aree non presidiate (vending machines, bevande)
- Condizionamento (B&B)
- Pompe/impianti speciali (birrerie, irrigazione vivai)

✓ Allarme schedulato su ☒ ON ☐ OFF

- Friggitrici (Ristoranti, Pub,...) ☐ OFF
- Camera di lievitazione (Panifici,...) ☒ ON
- Saune (Centri benessere...) ☒ ON
- Illuminazione ☒ ON ☐ OFF
- Impianti condizionamento (Alberghi, B&B,...)

✓ Monitoraggio e ottimizzazione dei consumi energetici



CONNESSO

DA SAPERE



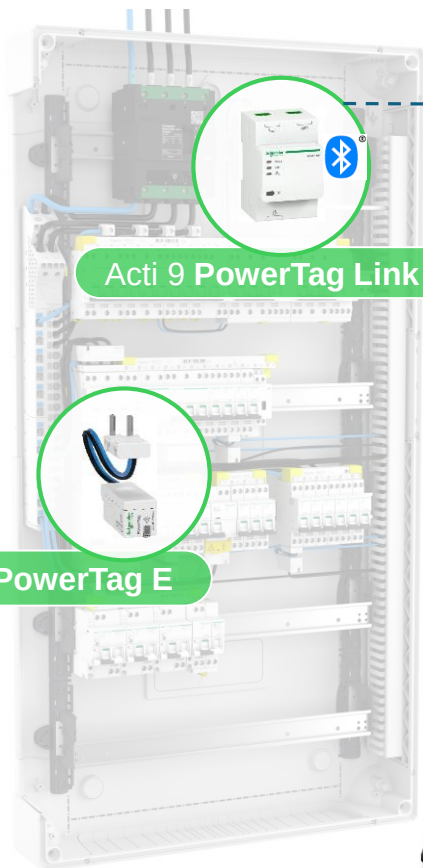
Facility Expert SB
Smartphone App

Piccoli edifici commerciali – FACILITY EXPERT SMALL BUSINESS

TRANQUILLITA'

RISPARMIO ENERGETICO

FACILE MANUTENZIONE



Acti9 PowerTag Link C

CONNESSO

Acti9 PowerTag E

Cosa aggiungere ad un quadro tradizionale? **FACILE!!!**

- Sensore di monitoraggio wireless **Acti9 PowerTag E**
 - Monitora i dati elettrici per fornire sulla app informazioni sullo stato di funzionamento dei carichi (consumi, On/Off, allarmi,...)
- Concentratore **PowerTag Link C**
 - modulo per ricevere i dati dai sensori (max 20) e trasmetterli tramite connessione internet al cloud (APP)



Facility Expert SB
Smartphone App

Piccoli edifici commerciali – FACILITY EXPERT SMALL BUSINESS

TRANQUILLITA'

RISPARMIO ENERGETICO

FACILE MANUTENZIONE

PowerTag E

- Connettività wireless
- Facile installazione, configurazione e messa in opera
- Design compatto che permette di essere facilmente integrato anche in quadri esistenti
- **Preciso** (classe 1)



CONNESSO



DA SAPERE

Panorama Offerta – PowerTag **Acti 9**

PowerTag **Monoconnect** A9 **M63**

Versione per offerta **ic60**
(e offerte passo 18mm)



PowerTag **PhaseNeutral** A9 **P63**

Versione per **ic40**
(e per versioni precedenti e offerte con passo 9mm)



PowerTag **Flex** A9 **F63**

Quadri esistenti e Blocchi Vigi



CONNESSO

DA SAPERE

Concentratore **PowerTag Link C**

Caratteristiche



- Facile configurazione tramite **Bluetooth**
- Alimentazione **230Vac**
- Connessione **RJ45**
- **Dimensioni contenute**
- **PowerTag** compatibile
- **Firmware upgrade via app**
- Per **nuovi impianti** e **retrofit**
- **Scalabile** per il futuro
- 1 codice: A9XELC10
- **MAX 10** Smartphone connessi a medesimo Account

CONNESSO

DA SAPERE



Facility Expert SB
Smartphone App

Piccoli edifici commerciali – FACILITY EXPERT SMALL BUSINESS

TRANQUILLITA'

RISPARMIO ENERGETICO

FACILE MANUTENZIONE

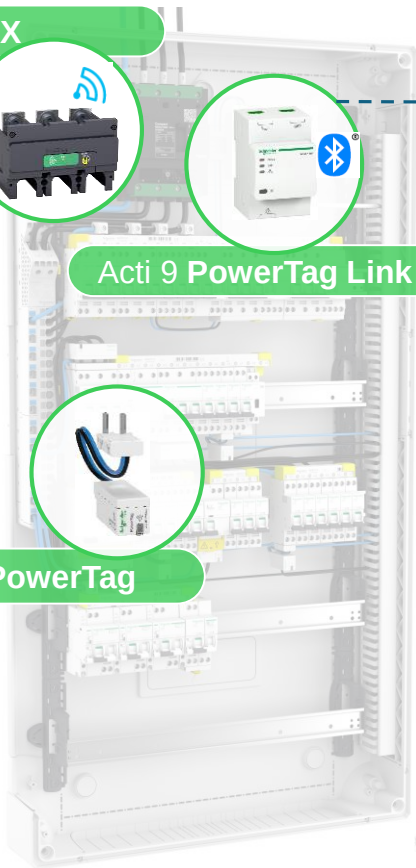
PowerTag NSX



Acti 9 PowerTag Link C



Acti9 PowerTag



Per quadri sopra con generale sopra i 63A:

PowerTag NSX



PowerTag NSX

- Sensori di monitoraggio wireless per interruttori **Compact NSX**
 - destinati alle applicazioni di gestione dell'energia, monitoraggio dei carichi e continuità di servizio;
 - Assicurano la misura dell'energia in **classe 1**;
 - Vengono associati al concentratore **PowerTag Link C**;
 - Sono utilizzabili con le gamme di interruttori:
 - Compact NSX100/630 e NS100/630
 - Compact e Intercompact INS250-100/250 e INS320/630



Codici commerciali

LV434020 - PowerTag NSX 250 A 3P

LV434021 - PowerTag NSX 250 A 3P+N

LV434022 - PowerTag NSX 630 A 3P

LV434023 - PowerTag NSX 630 A 3P+N



Comunicazione wireless

CONNESSO

DA SAPERE



Facility Expert SB
Smartphone App

Piccoli edifici commerciali – FACILITY EXPERT SMALL BUSINESS

TRANQUILLITA'

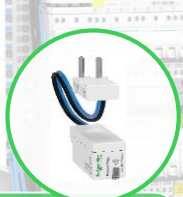
RISPARMIO ENERGETICO

FACILE MANUTENZIONE

PowerTag NSX



Acti 9 PowerTag Link C



Acti9 PowerTag

Acti9 PowerTag C



Acti9 PowerTag A



- PowerTag C (Control&Monitoring) – moduli di comando e monitoraggio



- PowerTag A (Ambient) – sensore di temperatura
Registrazioni temperature obbligatorie!





Temperatura e l'HACCP

L' **HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point*) è un metodo **OBBLIGATORIO** di autocontrollo. Un insieme di procedure finalizzato a tutelare la salute del consumatore.

- Riferimenti normativi: le normative europee Dir. CEE n°43/93 - **CE 852/2004** recepite in Italia con il D.Lgs 155/97 - D.Lgs 193/2007

Raccoglie le prescrizioni da osservare ***in un qualsiasi processo produttivo alimentare degli OSA*** (*Operatori settore alimentare*)

- *farmacie, operatori nel campo della ristorazione, bar/pasticcerie, rivendite alimentari e ortofrutta, salumerie, gastronomie, macelli, macellerie, pescherie, panifici, case di riposo, scuole, mense, comunità in cui si somministrano alimenti ...*



Temperatura e l'HACCP

L'operatore deve essere sempre nella condizione di dimostrare, di fronte ad un controllo ASL, di aver monitorato i punti critici dell'impianto. Nel monitoraggio degli impianti è compresa la *registrazione delle temperature* di banchi o celle, in un report consultabile.

La mancata registrazione comporta:

- **ILLECITI PENALI**

1. *Violazioni di norme poste a tutela della salute pubblica*
2. *Violazioni di norme a tutela della buona fede del consumatore*

- "Frode in commercio",
- "Vendita di sostanze non genuine come genuine",

- **ILLECITI AMMINISTRATIVI**

- *Il controllo compete alle Regioni che delegano sul territorio la sorveglianza alle ASL cui competono la pianificazione, la programmazione e l'esecuzione a livello locale dei controlli ufficiali*

CON FACILITY EXPERT SMALL BUSINESS IL REPORT DELLE TEMPERATURE è AUTOMATICO!

FESB Temperature Report (°C)

Client name: Temperature Control

Report from: 12/12/2023 10:00:00 AM

Area	Temp	Alert	Temp	Alert	Temp	Alert
Chiller	4.5	OK	4.5	OK	4.5	OK
Condenser	45.0	OK	45.0	OK	45.0	OK
Evaporator	-1.5	OK	-1.5	OK	-1.5	OK
Refrigerant	10.0	OK	10.0	OK	10.0	OK
Compressor	70.0	OK	70.0	OK	70.0	OK
Expansion	5.0	OK	5.0	OK	5.0	OK
Storage	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Display	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Control	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Alarm	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Power	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Temperature	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Humidity	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Pressure	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Flow	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Level	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Weight	15.0	OK	15.0	OK	15.0	OK
Volume	15.					



Cosa può avvenire oggi





Facility Expert SB
Smartphone App

Piccoli edifici commerciali – FACILITY EXPERT SMALL BUSINESS

TRANQUILLITA'

RISPARMIO ENERGETICO

FACILE MANUTENZIONE

Con **EcoStruxure Facility Expert SB** i titolari avranno la gestione completa dell'impianto:

Monitoraggio

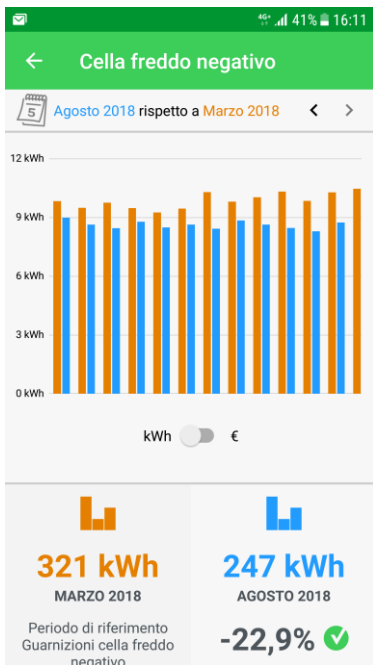
- Carichi critici 24/7
- Visualizzare consumi energetici
- Monitorare azioni di efficientamento energetico
- Monitoraggio temperature (con report)

Allarmi

- Interruzione del funzionamento del carico
- Rischio interruzione
- Funzionamento in periodi temporali errati
- Temperature anomale

Comando

- Accensione spegnimento dei carichi
- Schedulazione dei carichi
- Utilizzo efficiente delle apparecchiature



CONNESSO

DA SAPERE

ESEMPIO APPLICATIVO: Il ristorante di Carlo

Necessità del proprietario

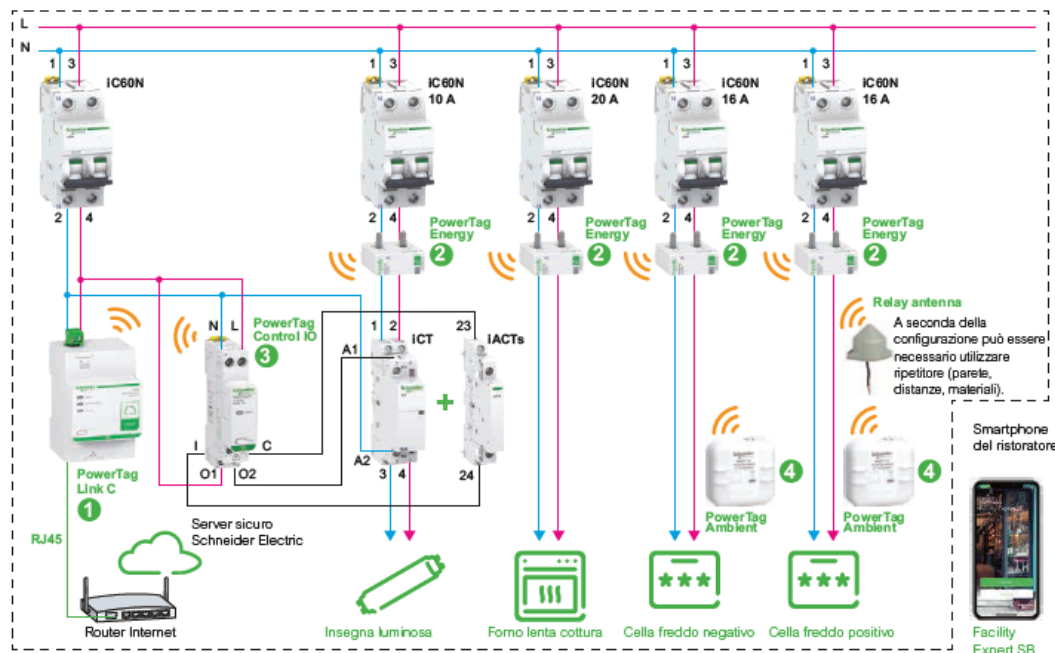
È quasi la fine dell'anno e Carlo dovrà affrontare un intenso periodo di attività per il suo ristorante.

Per garantire le attività vuole controllare regolarmente il corretto funzionamento di frigoriferi e celle frigorifere, riducendo al minimo i rischi di perdite (materie prime, semilavorati e prodotti finiti ...).

In questo modo non correrà mai il rischio di sanzioni amministrative o di chiusura della sua attività: la registrazione della temperatura di frigoriferi e celle frigorifere è un punto critico per il rispetto della normativa HACCP vigente.

Avrebbe necessità di sapere i consumi totali o di alcuni carichi del ristorante per migliore gestione economica.

Vorrebbe anche poter tenere accesa l'insegna luminosa del suo ristorante più a lungo, tuttavia per evitare di consumare troppa energia la spegne ogni notte prima di lasciare il locale.



Fare riferimento alle istruzioni Schneider Electric per scegliere e utilizzare il prodotto più adatto al proprio impianto.



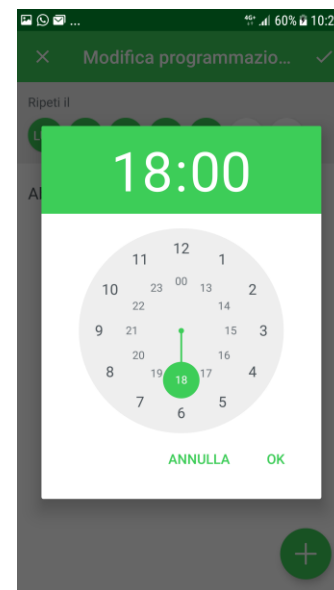
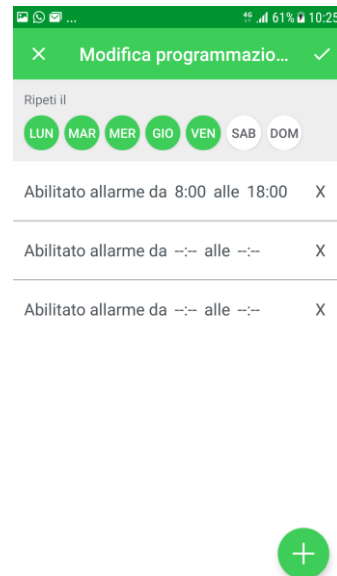
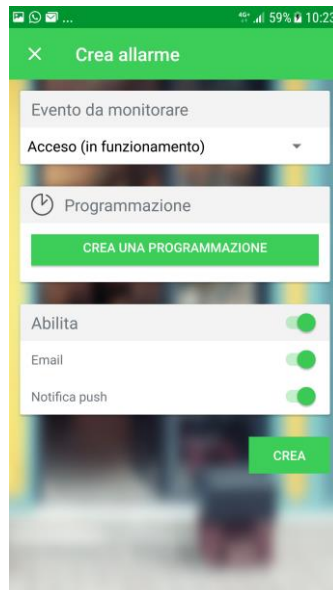
Utilizzo e installazione

EcoStruxure **Facility Expert Small Business**



Facility Expert SB
Smartphone App

Dettaglio creazione allarme



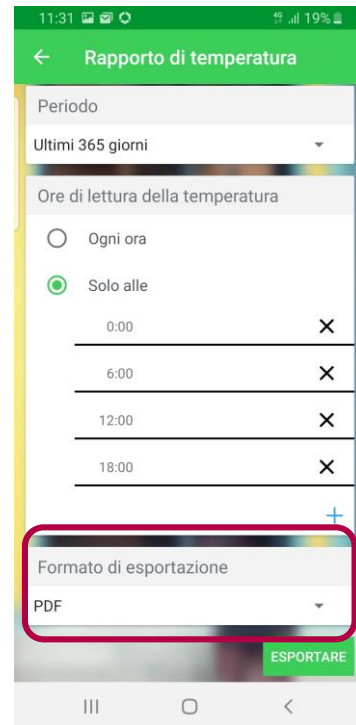
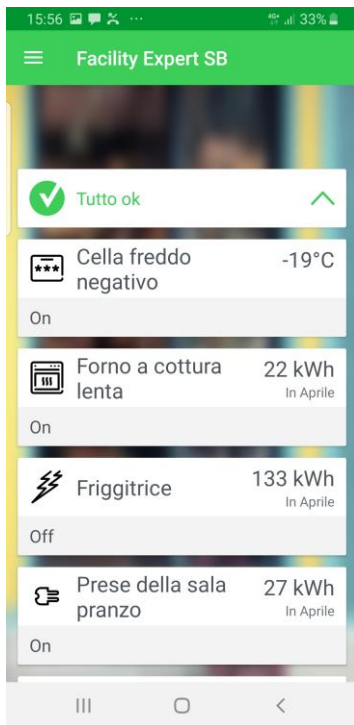
CONNESSO

DA SAPERE



Facility Expert SB
Smartphone App

Dettaglio creazione allarme e report temperature



CONNESSO

DA SAPERE



Allarmi disponibili

Assenza alimentazione : il carico non è alimentato = voltage loss

- è permanentemente attivo, non può essere disattivato, nessuna programmazione.
- l'utente può disabilitare la notifica push e email (ad esempio se il sensore PowerTag è installato a valle di un circuito con un'interruzione programmata o se usato solo per monitoraggio energetico)

Rischio di Perdita di alimentazione : sovraccarico; il carico non sarà più alimentato a causa dello sgancio

- è permanentemente attivo, non può essere disattivato, nessuna programmazione.
- Si attiva quando la corrente raggiunge il valore nominale dell'interruttore, configurato dall'elettricista durante la configurazione.

CONNESSO

Spento : il carico è alimentato ma non consuma energia, presenza tensione, nessuna corrente

Stand-by : il carico è alimentato e consuma energia di standby

Acceso : il carico consuma energia di funzionamento

Questi allarmi devono essere creati dall'utente finale in FESB.
Possono essere permanenti o schedulati.

Temperatura : la temperatura registrata supera una temperatura impostata

Allarme connessione

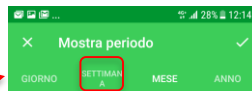
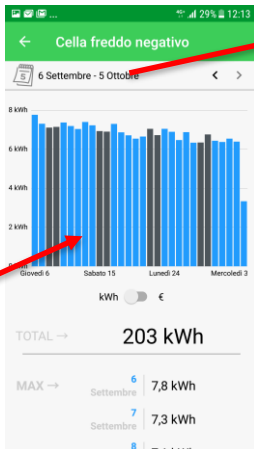




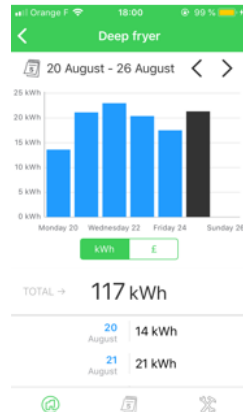
Facility Expert SB
Smartphone App

Dettaglio monitoraggio energetico

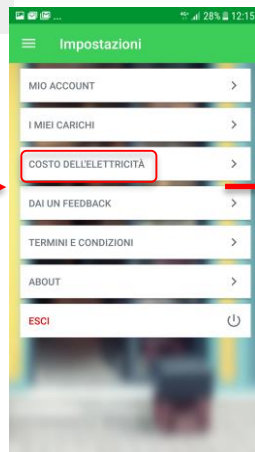
Seleziona un periodo di visualizzazione



- ☒ Questo mese Ottobre
- ☐ Ultimi 30 giorni 6 Settembre - 5 Ottobre
- ☐ Ultimo mese Settembre
- ☐ Un altro mese



Cambio costo elettricità



Visualizza consumi in €



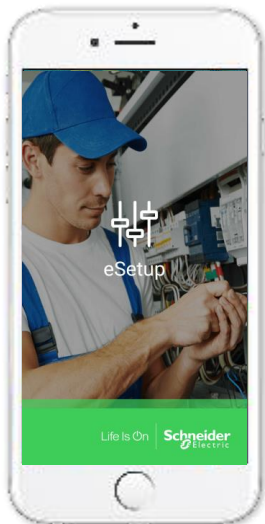
CONNESSO

DA SAPERE



Facility Expert SB
Smartphone App

Come si configura il Sistema?



eSetup

App gratuita dedicata all'**elettricista** per la configurazione del quadro

CONNESSO

DA SAPERE



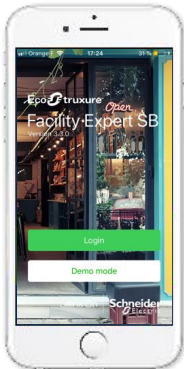
Facility Expert SB
Smartphone App

Come si configura il Sistema?



eSetup

App gratuita dedicata all'**elettricista** per la configurazione del quadro



Facility Expert Small Business

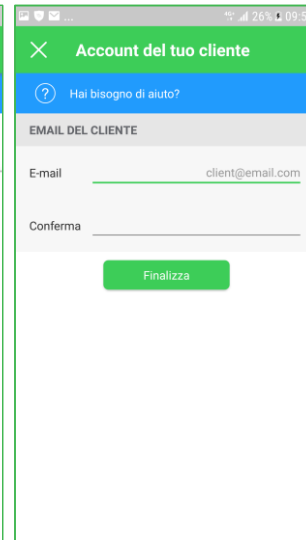
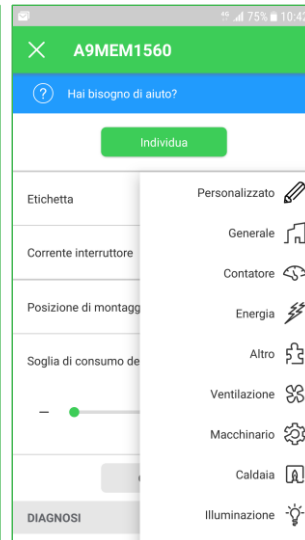
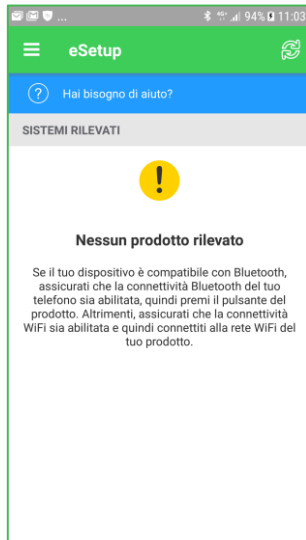
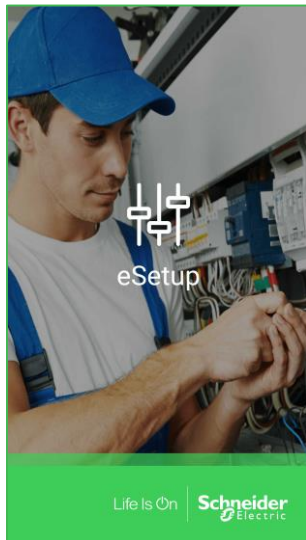
App gratuita per l'utilizzo delle funzionalità da parte del **cliente finale**

CONNESSO

DA SAPERE

eSetup

Configurazione dispositivi - installazione



Premere tasto sul fronte del PowerTag Link C
per la ricerca Bluetooth

Fondamentale avere
email del cliente per
finalizzare configurazione

CONNESSO

DA SAPERE

Percorso di installazione e uso

Presso la sede dell'elettricista o in sito

Elettricista

Elettricista installa i sensori
PowerTag & PowerTag Link C in
quadro



Elettricista
scarica App
eSetup



Elettricista collega
PowerTag Link C allo
smartphone via Bluetooth



Elettricista configura
PowerTag Link C e **inserisce
e-mail del titolare dell'Attività**



Questa email è utilizzata dall'Utente finale per
creare il proprio account

Proprietario

&

Elettricista

Presso impianto

Elettricista
può testare
installazione

Elettricista e
Proprietario
configurano
parametri e
allarmi

Proprietario
scarica FESB e
crea Account

Email inviata
a Proprietario

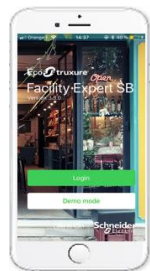
**ATTENDERE
invio della MAIL
prima di creare
account utente**

Elettricista

Presso sito dell'impianto

Collega
PowerTag Link C
alla linea internet

Messa in
servizio
del
quadro



Casi con più di un PowerTag Link C

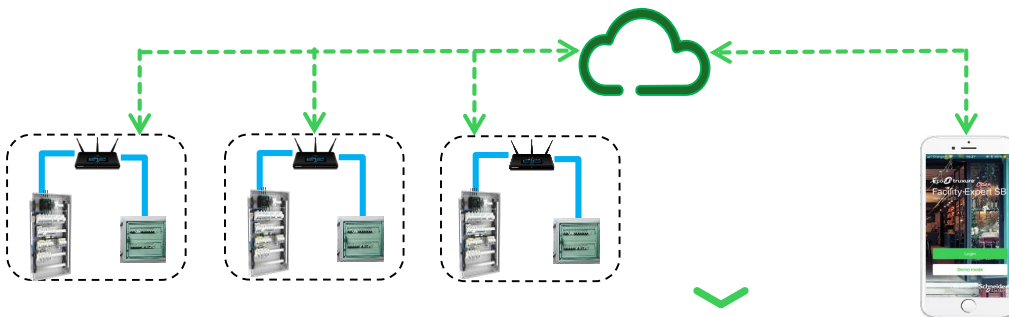
Un sito



A screenshot of the Schneider Electric mobile app login interface. It features a green header bar, followed by input fields for 'Betty@email.com' and 'PasswdBetty2;'. Below these is a green 'Login' button. At the bottom, there are links for 'Need Help?' and 'Sign Up', and a footer with 'Privacy Policy', 'Life Is On', and the 'Schneider Electric' logo.

Diversi siti

- Uguale email utente per tutti i PowerTag Link C
- Ad oggi Nessun limite di PowerTag Link C sullo stesso account (consigliato max 4-5)
- Non usare stesso nome apparecchio per medesimo carico. In caso di diversi impianti denominare correttamente il carico: Frigo sito 1, Frigo sito 2, etc etc
- Altri PowerTag Link C possono essere aggiunti successivamente



A screenshot of the Schneider Electric mobile app login interface. It features a green header bar, followed by input fields for 'Betty@email.com' and 'PasswdBetty2;'. Below these is a green 'Login' button. At the bottom, there are links for 'Need Help?' and 'Sign Up', and a footer with 'Privacy Policy', 'Life Is On', and the 'Schneider Electric' logo.

CONNESSO

DA SAPERE

Facility Expert Small Business

Esempio
applicativo



INQUADRA QR

Brochure
Facility Expert SB



Catalogo
Acti9



Storie di
successo



INQUADRA QR



Life Is On



Schneider
Electric