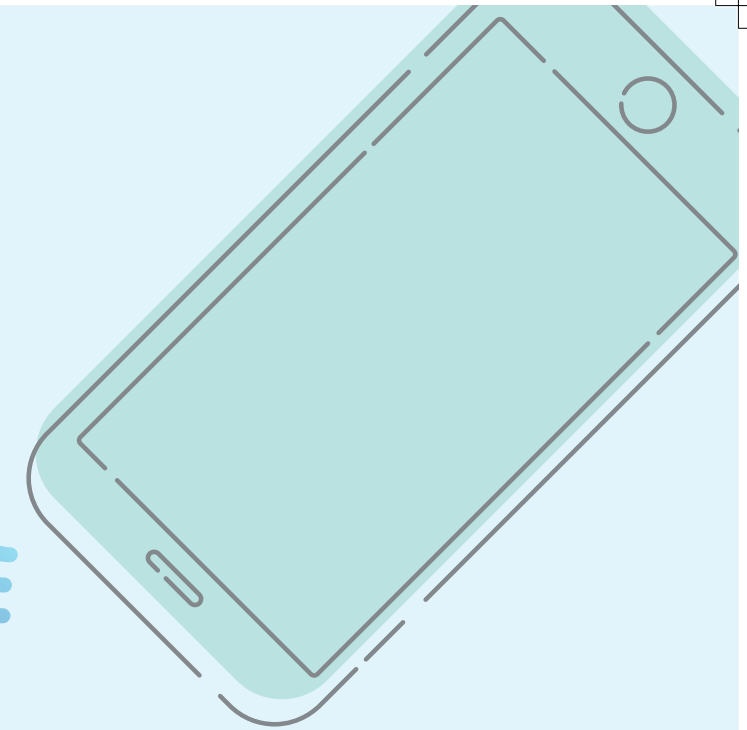




温度管理を
もっと安全に
もっと簡単に



導入までの流れ



お問い合わせ／お見積り
お客様のご利用シーンに応じて最適なプランをご提案します。
ご希望に応じて機能や内容の追加・変更が可能です。



お申込み／契約
システムの実装内容等を決定の上、お申込みいただきます。



導入工事／初期設定
周辺機器、システムのセットアップを行います。

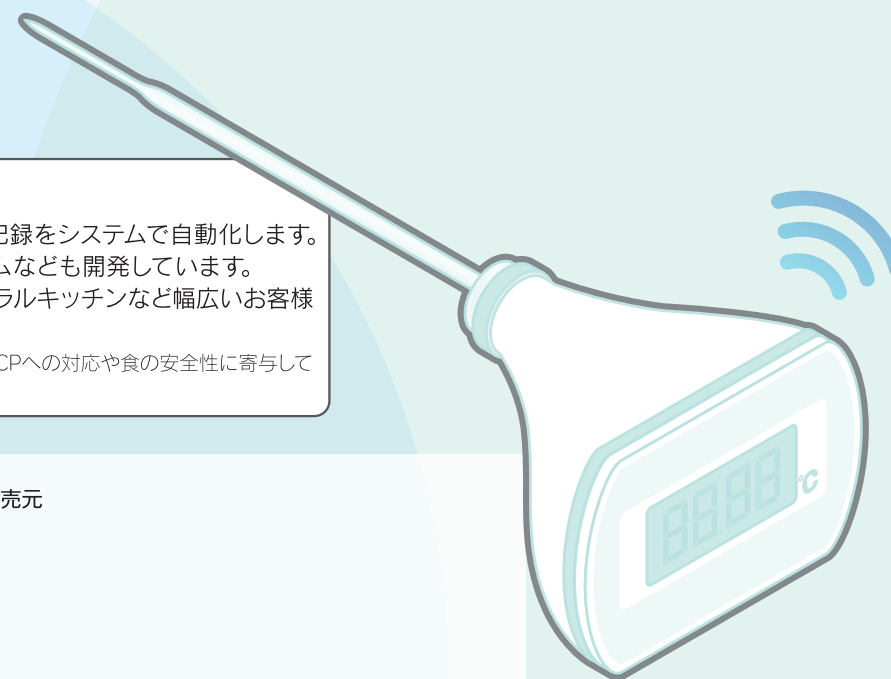


利用開始・保守運用
導入から保守まで全て自社対応。快適なご利用をサポートします。

食品温度管理システム その他

- 食品の入庫から提供までの各工程における温度測定・記録をシステムで自動化します。作業環境の衛生管理システムや業務の工程管理システムなども開発しています。
- 医療機関の栄養部門や給食センター、食品工場やセントラルキッチンなど幅広いお客様を対象にシステムを開発しています。

※医療機関や給食センター等を中心に様々な施設に導入され、HACCPへの対応や食の安全性に寄与しています。



次のステージへ移行しませんか？



■製造元

tact
システム設計・開発
株式会社タクト

〒486-0945 愛知県春日井市勝川町5丁目142

TEL(0568)34-3888(代)

FAX(0568)35-0236

<http://www.tact.co.jp>

Email : info@tact.co.jp

■販売元

お問い合わせ・資料請求は今すぐこちらへ

0568-34-3888

<http://www.tact.co.jp>

tact
システム設計・開発
株式会社タクト



-

メリット



- お客様の声

