

CWS-HORECA-LTD

Servizio Monitoraggio & Gestione
HACCP per Frigoriferi e Banchi Frigo



Manuale Operatore

Cod.Prod. CWS-HORECA-LTD_IT_M1

Lingua Italiana

Product Rev: 1.0 - Manual Rev: 1.0

Gentile Cliente

La ringraziamo per aver scelto un nostro prodotto, che speriamo possa essere conforme alle sue aspettative, perché la nostra missione non è fare semplicemente delle cose che assolvono ad una funzione tecnica, ma lavoriamo ogni giorno duramente e non senza difficoltà per creare qualcosa di più completo che alla fine concettualmente è più uno scrigno che contiene tante cose, le nostre idee, la nostra capacità di fare, il nostro impegno imprenditoriale per poter contribuire alla costruzione di un mondo nuovo, anche fosse con un solo mattoncino, e tutto questo perché siamo convinti che le imprese come le nostre hanno un ruolo sociale fondamentale nella costruzione di un domani sostenibile.

Inoltre siamo ambiziosi e ci piace sperare che il nostro lavoro possa contribuire nel suo piccolo al suo successo.

Infine teniamo a sottolineare che pur lavorando quotidianamente per il miglioramento continuo, non siamo perfetti e potrà capitare purtroppo che qualcosa ci sia sfuggito.

Qualora lei si accorgesse di qualcosa anche minima e apparentemente irrilevante o anche fosse un suggerimento la preghiamo di segnalarcelo prontamente comunque, con un messaggio email all'indirizzo info@ceamgroup.it

Il feed-back sincero e costruttivo del cliente è una risorsa molto importante per noi, ed un concreto aiuto per migliorarci.

Grazie

Simone Campinoti
Presidente

Indice Generale:

1 – Prima di Iniziare

2 – Considerazioni di Sicurezza

3 – Contenuto del Bundle

4 – Legenda Prodotto

5 – Ottimizzazione Energetica

6 – Manutenzione Consigliata

7 – Ciclo Vita LCA (Life Cycle Assessment ISO 14040)

8 – Smaltimento

9 – Come Ordinare: Prodotto – Accessori - Ricambi

10 – Termini di Garanzia

1 – Prima di Iniziare

CWS-HORECA-LTD è una soluzione BUNDLE professionale integrata ricavata dalla potente tecnologia ©CWS-IOT messa a punto da CEAM Control Equipment per i settori industriale e farmaceutico, per poter affrontare e risolvere in eccellenza le problematiche di tracciabilità, monitoraggio e gestione allarmi nei settori dove per garantire la massima sicurezza alimentare è necessario in conformità alla norma UNI EN 12830 il mantenimento della catena del freddo che deve essere garantita e documentabile con un sistema indipendente.

La versione LTD è la proposta base “Entry Level” per affrontare il monitoraggio di temperatura, che risolve pienamente gli adempimenti normativi, ma esiste anche una versione PRO del sistema, che permette di estendere il monitoraggio e la gestione ben oltre la temperatura, permettendo di controllare consumi, operatori, gestione luci e qualsiasi altra cosa desiderate gestire in modo funzionale, organizzato e condiviso.

Il Bundle CWS-HORECA-LTD prevede la fornitura base di quanto segue:

4x Sensori Wireless CEAM C315 (Batteria 2÷4 Anni) con possibilità di aggiungerne altri addizionali

1x Tablet – Display a colori 7” Touch - SO Android

1x Supporto plastico per fissaggio del tablet a parete

APP CEAM © CWS-AP-LS (Local Sensor) per la visualizzazione locale dei dati acquisiti

APP CEAM © CWS-APCL (Client) Per la condivisione dati/allarmi con altri operatori

Abbonamento Annuale Servizio di Monitoraggio WEB su piattaforma ©CWS-IOT (CWS.CLOUD)

Servizio di Tele Assistenza Modalità H8D5 per tutta la durata dell’abbonamento

1.1 – Come Funziona il servizio CWS-HORECA

Il sistema è concettualmente semplice, anche se per far funzionare tutto in eccellenza si appoggia sulla potente tecnologia CEAM © CWS che permette a tutto di funzionare correttamente.

In pratica, partendo dai sensori wireless (CEAM C315-01), essendo alimentati a batteria (Durata di anni) e con sensore integrato, non richiedono nessuna installazione o cablaggio, quindi per renderli operativi è sufficiente posizionarli semplicemente nei punti di misura desiderati tramite la loro clip magnetica, direttamente dentro i frigoriferi o banchi frigo, una volta accesi iniziano a trasmettere i dati di temperatura, tramite Bluetooth, al tablet locale in dotazione, dove è preinstallata l’app “Local sensor” CEAM © CWS-AP-LS, che direttamente sul posto permette di visualizzare e gestire tutte le misure, segnalando eventuali allarmi e molto altro Infine.

A sua volta, questo tablet connesso alla rete tramite WiFi, invia i dati al servizio online CWS-IOT sul quale è predisposta l’area riservata e specifica per questa funzionalità CWS-HORECA e per gli espletamenti normativi in riferimento alla Norma UNI-EN12830 e alle direttive HACCP. Tramite quest’area è possibile usufruire di tutte le funzionalità del servizio che di seguito spiegheremo in dettaglio.

Gli utenti online, che possono essere anche più di uno in parallelo, senza dover installare nulla sui propri dispositivi, possono accedere a questa piattaforma tramite un qualsiasi dispositivo fisso o mobile e con qualsiasi sistema operativo, purché disponga di un browser compatibile

Oltre quanto descritto sopra, se poi gli utenti del servizio desiderano condividere la gestione ed i dati anche con altre persone, ad esempio colleghi e consulenti esterni, posso farlo in due modi diversi: Il primo facilissimo mediante la creazione di accessi web alla piattaforma online, massimo 5 utenti inclusi, altri sono opzionali, in questo caso non serve installare nulla sui propri dispositivi.

Un secondo metodo prevede di scaricare e installare sui propri tablet o Smart-Phone (Inclusi massimo 4 ulteriori opzionali), la specifica app CLIENT CWS-AP-CL, disponibile on line sia con SO ©Android e ©IOS. Questa App del tutto simile all’altra Local Sensor, dalla quale si differenzia solo per il dettaglio che la versione CLIENT non si collega direttamente ai sensori, ma riceve tutti i dati dal server internet. Ma la visualizzazione, le altre funzionalità di allarmi e tutto il resto sono del tutto identiche.

In dettaglio quindi:

I sensori che sono il punto di misura, una volta correttamente posizionati nei vari punti, direttamente dentro i frigoriferi, le celle frigo, i banchi refrigerati, fissandoli facilmente grazie agli appositi magneti di cui sono dotati che vanno ad agganciarsi agli adesivi ferromagnetici in dotazione, una volta accesi, possono e devono essere connessi via Bluetooth all’APP CWS-AP-LS che è pre-installata sul tablet in dotazione.

Per una corretta connessione, la distanza massima tra i sensori ed il tablet dovrà essere entro 20÷50 metri non oltre, per il massimo risultato di distanza tra il tablet e i sensori, il Tablet dovrà essere posizionato al

centro dei sensori e dovrà essere anche un punto in cui la ricezione della rete WiFi è buona, per permettere al Tablet di trasmettere correttamente le informazioni al server CWS-HORECA in Cloud online.

Per il corretto posizionamento del tablet nella zona di utilizzo è inclusa nel Bundle Kit una comoda ed elegante staffa plastica a molla (Holder) per il fissaggio a parete, che rende il tablet facilmente utilizzabile e visibile.

Per il punto di fissaggio del tablet, scegliere un punto d'installazione vicino ad una presa elettrica, per connetterlo all'alimentatore e mantenerlo sempre carico.

Una volta che i sensori sono connessi al tablet (Via Bluetooth) il sistema inizia a funzionare a livello locale e sul display del tablet saranno già visibili le varie temperature acquisite, i grafici e potranno essere effettuate tutte le varie impostazioni, gli allarmi e le notifiche.

Il passo successivo, seguendo la semplice procedura di seguito spiegata, sarà connettere il tablet (App CWS-AP-LS) alla rete WiFi locale, tramite la quale si conatterà a sua volta al server web CWS-HORECA in cloud online.

Una volta che il tablet è connesso al server CWS-HORECA in CLOUD inizierà a trasmettere i dati locali nel data base del server, dove verranno memorizzati nel tempo, rendendoli disponibili a tutti gli utenti che vorrete coinvolgere nella gestione, che a loro volta potranno vederli e gestirli sia tramite browser senza dover installare nulla, semplicemente utilizzando le credenziali che vi verranno fornite, oppure più semplicemente utilizzando l'apposita App client CWS-AP-CL scaricabile gratuitamente da internet sia per ©Android che ©IOS, e che dovrà essere installata sui vostri Smart-Phone e Tablet, rendendo tutto ancora più veloce.

Quindi riepilogando in modo semplificato, i dati partono dai sensori nei frigoriferi, vanno dai sensori, al tablet locale che funziona da concentratore e gateway, sul quale potete già vederli e gestirli, e da questo tablet vengono inviati al server CWS-CLOUD, che a sua volta li rende disponibili agli utenti con cui vorrete condividere la gestione ed il cerchio è chiuso.

La gestione dei dati tramite web e tramite l'app CWS-AP-CL può essere fatta anche in movimento, ovvero non è necessario che siate vicini ai sensori, basta siate solo connessi ad internet: I sensori possono essere a Roma e voi potete essere a Londra senza problemi o rallentamenti.

In caso di allarme di temperatura, secondo i limiti che avrete configurato, il server vi potrà avvertire tempestivamente, notificandovi (Gratuitamente) lo status via Email o messaggio ©Telegram oppure (opzionale) a pagamento con messaggi ©Whatsapp o anche con chiamate vocali digitali (Ceam ©CVOICE), per permettervi di intervenire tempestivamente, salvando i prodotti ed evitando costosi sprechi.

Inoltre con il sistema ©CWS potrete in qualsiasi momento accedere ai dati storici sia per visualizzarli ma all'occorrenza anche per esportarli scegliendo tra i vari formati disponibili, oppure anche stampando sia cartaceo o in formato PDF il registro della tracciabilità HACCP indicando il periodo di vostro interesse.

Tutte le varie funzionalità del sistema verranno comunque spiegate nel dettaglio punto per punto nei capitoli seguenti.

2 – Considerazioni di Sicurezza

Il sistema CEAM ©CWS-HORECA è derivato dalla piattaforma professionale industriale CEAM ©CWS, una tecnologia sviluppata per il settore industriale ed impiegata in eccellenza in tutti i settori strategici, compreso anche il settore della salute e farmaceutico, grazie alla conformità agli standard più restrittivi come ad esempio la Norma di riferimento mondiale 21CFR Part 11 di FDA Americano, per questa ragione anche nel settore HORECA dove è necessario applicare le norme HACCP, in particolare dove è obbligatorio garantire secondo la norma UNI-EN12830 la catena del freddo delle materie prime e dei prodotti alimentari, il sistema digitale integrato CEAM ©CWS-HORECA garantisce il massimo risultato con la massima semplicità di utilizzo, permettendovi di garantire la salute ai vostri clienti e salvaguardare i vostri investimenti, riducendo gli sprechi per prodotti buttati a causa di problemi ai frigoriferi rilevati in ritardo e non c'è assicurazione che vi salva dopo la prima volta che via accade perché dopo vi aumenta ovviamente il premio da pagare.

In pratica grazie a questa tecnologia, semplicemente posizionando nei punti di misura, gli innovativi sensori wireless CEAM C315 che non richiedono nemmeno installazione cablata, essendo autoalimentati a batteria. In pochi minuti otterrete il controllo in tempo reale delle temperature con lo storico dati per la creazione del registro necessario per legge, sia in versione digitale (PDF o altri formati a scelta) ed anche cartaceo stampato.

Quindi è palese che questo sistema garantisce un notevole miglioramento della sicurezza nella vostra attività, sotto ogni punto di vista, sicuramente migliore di tutti i sistemi tradizionali, con il classico termometro con il quale effettuare giornalmente il rilevamento manuale delle temperature per poi annotarle sempre manualmente sul registro cartaceo, adempimento che alla fine risulta pesante.

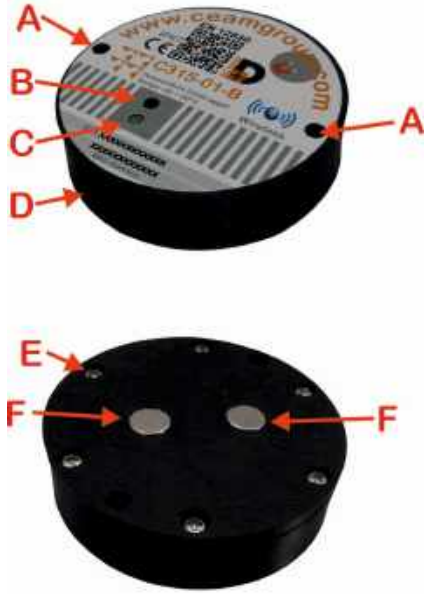
CWS ©HORECA-LTD migliora la sicurezza e vi permette di congregarvi su vostro lavoro senza altri pensieri.

3 – Contenuto del Bundle

Quantità	Descrizione
1	Servizio consulenza iniziale call/telefonica
4	Sensori Wireless Bluetooth CEAM © C315-01 (Data Logger) Alimentati a batteria (2÷4 anni) - Optional Espandibili con ulteriori sensori
1	Tablet SO Android 7" Display A Colori Touch – Wifi / 4G
1	Staffetta Plastica per Fissaggio estraibile a parete del Tablet
1	App Local Sensor Ceam ©CWS-AP-LS Preinstallata sul tablet (Monitor locale & Gateway)
1÷5	App Client Ceam ©CWS-AP-CL Installabile su dispositivi sia Android che IOS (Max 5 installazioni aumentabili Opzionali)
1	Anno di Abbonamento Servizio Ceam ©CWS-HORECA-LTD sulla piattaforma Web cws.cloud (5 Utenti Inclusi)
1	Anno di Servizio Teleassistenza modalità D5H8 (5 giorni settimana 8 ore giorno – 8,30÷ 12,30 / 14,30÷18,00)

4 – Legenda Prodotto

4.1 – Sensore C315-01



Legenda:

A = Fori Viti di Fissaggio Fisso

B = Foro Sensore

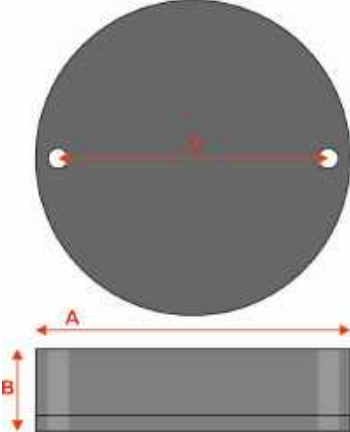
C = Led Segnalazione

D = Corpo Strumento

E = Viti Tappo – Accesso Elettronica / Batteria

F = Magneti di Fissaggio Rapido

4.2 – Dimensioni Sensore C315-01



Legenda

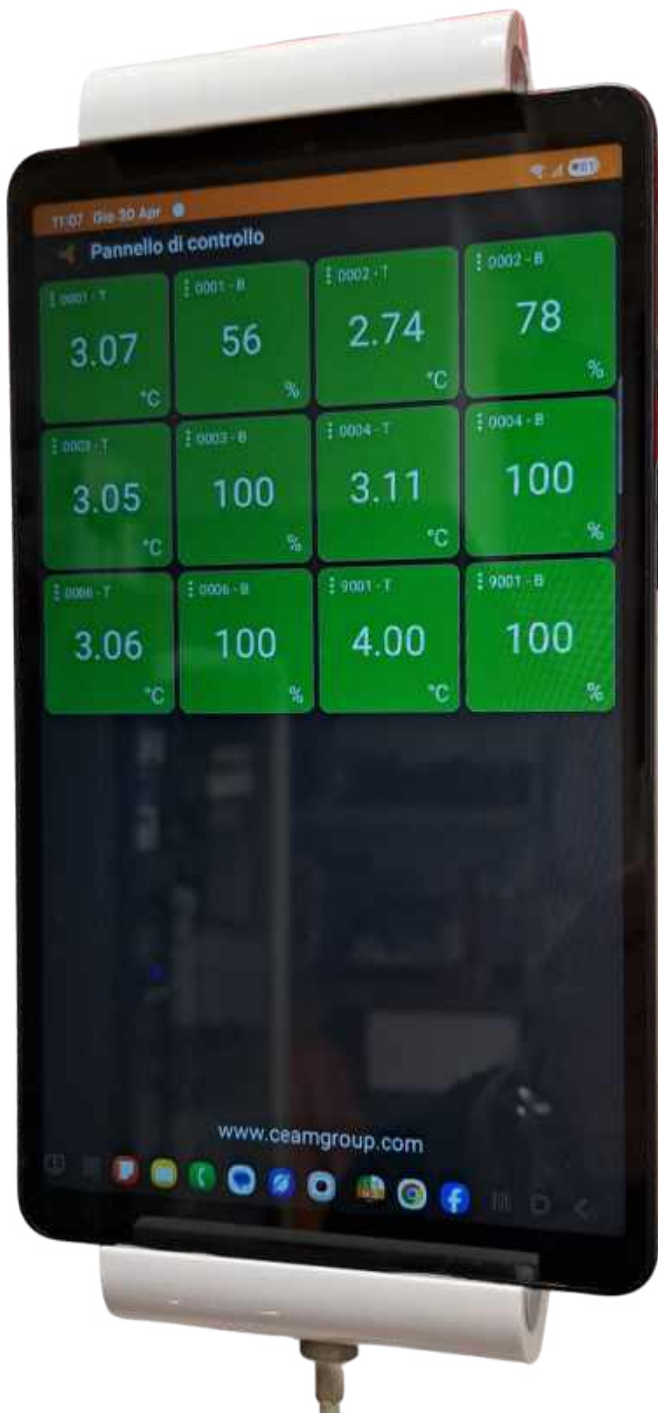
A = 50 mm (Diametro)

B = 13 mm (Altezza totale)

C = 43 mm (Interasse fori di fissaggio Diam fori 3.2 mm)

4.2 – APP CWS-AP-LS

La APP CWS-AP-LS è l'applicazione “LOCAL SENSOR”, in pratica viene installata su un Tablet Android in dotazione nell'offerta BUNDLE, e permette al tablet di connettere localmente i vari sensori CEAM C315 Bluetooth, per acquisirne i dati, visualizzarli in tutte le varie forme, digitali, grafici, allarmi configurati, accedere alla gestione dell'archivio storico e molte altre funzionalità.



A sua volta il tablet, che deve essere connesso alla rete WiFi locale che lo connette ad Internet, invia i dati locali al server on line CWS-HORECA dove risiede il servizio base.

Attenzione, essendo questa app il punto di raccolta dati dai sensori, per un servizio continuativo e una notifica allarmi tempestiva in caso di necessità è consigliato che rimanga sempre nelle vicinanze dei sensori in modo da non perdere la connessione con loro.

Ma nel caso fosse necessario spostarlo, ad esempio Portandoselo a casa, l'unica limitazione sarà che in caso di allarme di temperatura di un frigo, tale allarme non verrà notificato in tempo reale come avviene normalmente con il tablet connesso ai sensori, ma nessun dato verrà comunque perso, perché i sensori C315-01 sono la versione Data-Logger che significa che è dotato di una potente memoria dati locale in grado di memorizzare le varie misure anche Off-Line, quindi anche disconnessi dal tablet, questi sensori non perderanno nulla, ma continueranno a effettuare normalmente le misure, memorizzandole nella memoria locale per giorni, settimane o anche mesi. Poi quando il tablet tornerà connesso, con il ripristino della comunicazione Sensori/Tablet, verranno automaticamente scaricati tutti i dati memorizzati, che andranno a ripristinare lo storico mancante da quando si erano sconnessi. Ovviamente se in questo periodo di sconnessione sono avvenuti allarmi, il sensore li ha rilevati, ma non essendo connesso, non li ha potuti comunicare a nessuno sul momento, ma verranno notificati a posteriori, con tutti gli effetti di notifica anche se potrebbero essere ormai trascorsi giorni o settimane da quanto sono avvenuti. In ogni caso tutti questi dati verranno memorizzati dal sistema centrale sul server, per i fini del registro HACCP.

L'applicazione CEAM CWS-AP-LS viene concessa gratuitamente su un solo dispositivo per i clienti che sottoscrivono il servizio CWS-HORECA, e termina con la cessazione del servizio.

4.3 – App CWS-AP-CL

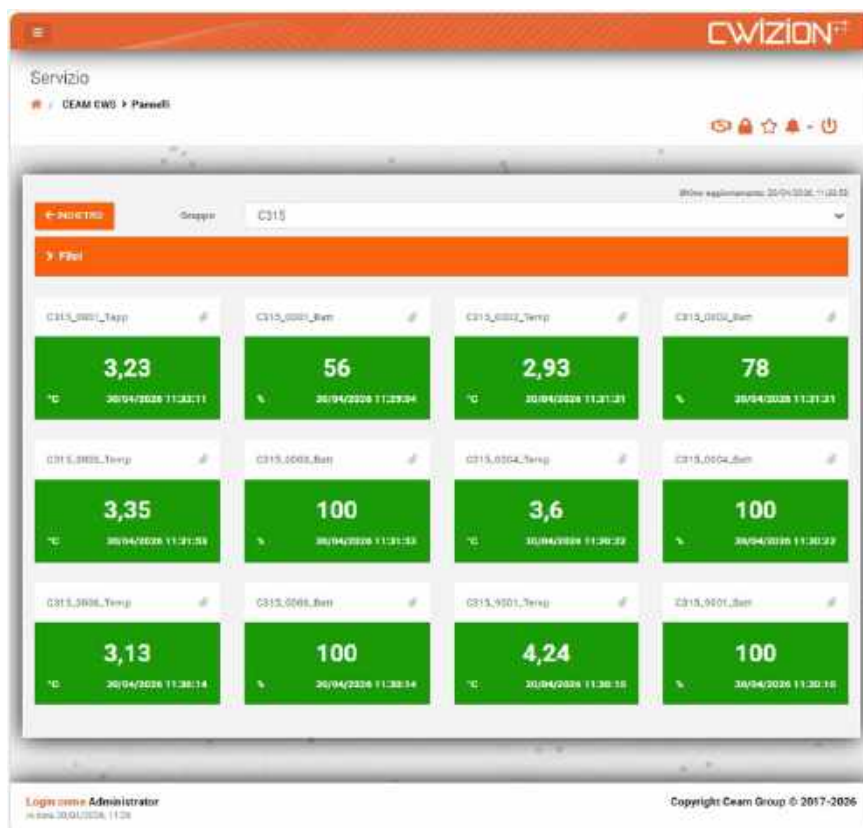
La APP CWS-AP-CL è l'applicazione “CLIENT” esteticamente identica o quasi alla precedente, ma con una sostanziale differenza funzionale, questa non parla con i sensori bluetooth direttamente, ma ricava i dati dal cloud online (©WS-HORECA).

Può essere liberamente scaricata e installata dagli utenti del servizio CWS-HORECA (max 4 installazioni incluse oltre sono opzionali) su Tablet/Smart Phone Android oppure IOS, e una volta configurata con i dati del servizio sottoscritto, permette di visualizzare anche in movimento tutti o anche solo parte dei dati gestiti dal servizio online CWS-HORECA

In questo caso il Tablet o lo Smart Phone non sono inclusi nell'offerta Bundle, ma l'APP può essere installata sui propri dispositivi scegliendo tra ©Android o ©IOS .

L'applicazione CEAM CWS-AP-LS viene concessa gratuitamente su un solo dispositivo per i clienti che sottoscrivono il servizio CWS-HORECA, e termina con la cessazione del servizio.

4.4 – CWS-HORECA-LT (CWizion)



Questo è il servizio online (Cloud) basato sulla piattaforma CEAM ©CWS-IOT e non c'è da installare nulla, ma è il vero cuore del sistema, in primo luogo perché entrambe le app precedentemente descritte si connettono a questo servizio sia per trasferire e memorizzare i dati sia per prelevarli e renderli fruibili e gestirli online.

Da questo servizio poi partono eventuali notifiche di allarme con varie modalità, quelle gratuite sono via Email e via Telegram, mentre opzionali a pagamento possono essere inviate via SMS e Whastapp, oppure sempre opzionali possono essere effettuate le notifiche anche tramite chiamate con messaggi vocali (CEAM ©CVOICE)

Il sistema per accedere al sistema online è possibile tramite il servizio ©CWizion, che rende tutto più facile e veloce e non richiede nessuna installazione, ma solo l'utilizzo di un browser compatibile. Ed essendo web e responsive non fa differenza con quale dispositivo sia accede, o con quale sistema operativo ©CWizion si adatterà perfettamente.

Il sistema al momento dell'accesso è già preconfigurato e grazie ad un "USABILITY" molto avanzata risulterà molto intuitivo ma senza alcun compromesso sulla funzionalità, tanto che difficilmente per il suo utilizzo sarà necessario ricorrere al manuale.

In caso di necessità comune oltre a questo manuale ed i manuali specifici di ciascun prodotto, sono stati predisposti dei tutorial video che renderanno tutto molto facile e comprensibile.

Tramite la piattaforma ONLINE ed il servizio CWS-HORECA saranno possibili anche tutti gli espletamenti normativi legati alla norma UNI EN12830 & HACCP come ad esempio la creazione del registro di tracciabilità delle varie temperature gestite, che essendo



configurabile potrà essere sia cartaceo o anche solo digitale o anche solo un export dati possibile i vari formati a scelta.

5 – Ottimizzazione Energetica

Premesso che tutti gli strumenti della serie C313, sono wireless, completamente configurabili e sono progettati per l'ottimizzazione massima dell'impatto ambientale in ogni suo aspetto, in particolare grande attenzione è stata riservata al consumo energetico, infatti grazie alla tecnologia raggiunta sono ormai strumenti talmente ottimizzati che possono funzionare per anni in piena autonomia con la loro batteria interna, grazie anche ad un gestione innovativa ed esclusiva messo a punto da CEAM, in cui il tempo di acquisizione del dato è indipendente dal tempo di trasmissione dei dati memorizzati, ed è quindi proprio il momento di trasmissione dati che rappresenta il massimo consumo energetico, sulla base del quale si può determinare una durata più o meno lunga della batteria, che comunque salvo casi eccezionali, garantisce una durata che va da 1 a 4 anni.

Il consumo energetico del campionamento dati è praticamente irrilevante e molto vicino all'autoscarica della batteria, quindi che lo strumento misuri o non misuri il consumo è quasi lo stesso, ed irrilevante, per cui il metodo di ottimizzazione dei consumi si basa esclusivamente sulla configurazione del tempo di trasmissione dati, più breve sarà il tempo tra una trasmissione e l'altra e maggiore sarà il consumo, di conseguenza più breve sarà la durata della batteria.

Mentre minore sarà la frequenza di trasmissione dati e minore sarà il consumo energetico allungando anche drasticamente la durata della batteria.

6 – Manutenzione Consigliata

(Esempio x C313):

Il sensore smart Logger Wireless C313 è progettato in modo molto compatto per ridurre al minimo la sua manutenzione, in pratica la manutenzione si riduce a quanto segue in ordine di importanza:

- A) Verifica e sostituzione della batteria , che come spiegato nel manuale, la sua durata dipende dalla configurazione del sensore. La sostituzione della Batteria anche se è un operazione molto semplice e veloce, è consigliabile venga effettuata da un tecnico ceam certificato.
- B) Un secondo punto di criticità può essere il sensore di misura, in particolare se si tratta di sensori di Umidità & Temperatura e altri simili che per la loro tipologia, hanno la parte sensibile esposta all'ambiente, quindi anche pressione, gas e simili, ed è questa caratteristica che li rende più critici, specie nel caso nell'ambiente di misura ci siano schizzi di liquidi, gas inquinanti o anche insetti che potrebbero entrare nel sensore danneggiandolo o saturandolo. Salvo queste problematiche, che ribadiamo riguardano solo i sensori di umidità e tutti i sensori simili aperti all'ambiente, certe accortezze non riguardano i sensori di temperatura e tutti i sensori simili protetti. In questo caso l'unico intervento di manutenzione da prevedere che è comunque comune a tutti, è solo la verifica periodica della calibrazione con una frequenza di almeno 6 o al massimo 1 anno ma non oltre.

Di particolare importanza non è necessario segnalare altro, perchè essendo strumenti digitali smart, se si verificassero altre anomalie rilevanti, sarebbe il sensore stesso a comunicarle sotto forma di anomalia al sistema al cui è connesso (CEAM ©CWS)

7 – Ciclo Vita LCA (Life Cycle Assessment – ISO 14040)

La strategia generale CEAM in merito ad LCA Life Cycle Assessment (Il ciclo vita del prodotto - ISO 14040) è disponibile in forma di documento indipendente, che può essere richiesto al servizio clienti.

8 – Smaltimento – RAEE - WEEE





Il simbolo RAEE (acronimo di Rifiuti Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche oppure WEEE l'equivalente in Inglese), viene applicato sui documenti e sui prodotti composti da materiali e componenti che non possono essere smaltiti in modo ordinario semplicemente gettandolo nei rifiuti tradizionali, ma richiedono un processo di smaltimento tecnico tramite aziende specializzate per queste tipologie di prodotti elettrici ed elettronici.

Oppure previa accordi e limitatamente per i prodotti CEAM i Clienti e/o gli Utilizzatori, in mancanza della possibilità di smaltire e/o recuperare correttamente questi prodotti localmente, possono essere inviati a CEAM che provvederà al corretto smaltimento tramite i canali specializzati con cui è convenzionata.

ATTENZIONE!!!

Gli eventuali costi di smaltimento sono da concordare preventivamente caso per caso e sulla base del tipo ed il peso del materiale da smaltire e/o recuperare.

9 – Come Ordinare: Prodotto - Accessori - Ricambi

Il prodotto/servizio e tutta la documentazione scaricabile, gli accessori i servizi correlati e anche i prodotti alternativi sono visualizzabili sul nostro catalogo online [SENSORSTORE.IT](https://sensorstore.it), alla pagina specifica CWS-HORECA che può essere trovata mediante il SEARCH oppure anche direttamente tramite la comoda funzione QR CEAM accessibile anche in movimento da Tablet e smartphone dotati di lettore di codici QR, utilizzando il codice sotto:



Accessori :

Estensione Sensori- Strumenti e Sistemi per il monitoraggio globale, (Solo Versione Pro)

Servizio di Verifica della Calibrazione ISO Strumenti

10 – Termini di Garanzia

Attenzione!!

Il presente manuale è puramente indicativo, e soggetto a variazione in qualsiasi momento, senza darne preavviso alcuno.

La non osservazione rigorosa delle indicazioni contenute nel presente manuale, l'apertura e la manomissione del prodotto, l'utilizzo non corretto, il collegamento errato, l'utilizzo di ricambi e accessori non originali CEAM Control Equipment, la rimozione delle etichette e dei segni di riconoscimento apposti da CEAM Control Equipment, e l'esportazione occulta in paesi extra CE, faranno decadere immediatamente responsabilità sul prodotto e il diritto alla garanzia!

TERMINI DI GARANZIA: Il prodotto è garantito per un periodo di 12 Mesi (Art. 1490 C.C. e Seguenti) a partire dalla data del documento di consegna, anche in caso sia in conto visione poi trasformato in Vendita, il testo completo delle condizioni di garanzia offerte da CEAM Control Equipment in conformità alle norme vigenti, sono pubblicate, ed a disposizione di coloro che ne facciano esplicita richiesta, il documento è depositato in forma cartacea e/o elettronica presso la Sede della CEAM Control Equipment, per poterne prendere visione è sufficiente farne richiesta scritta, specificando il titolo del richiedente.

La garanzia copre: I prodotti ed i componenti il cui malfunzionamento sia riconducibile con certezza a difetti di produzione, l'eventuale difetto riscontrato dà diritto solo alla riparazione del medesimo e non alla sostituzione del prodotto, inoltre l'eventuale difetto di produzione non dà diritto alla risoluzione del contratto o alla sospensione del pagamento se non espressamente accordato per scritto dalla CEAM.

La garanzia non copre:

Difetti generati da uso scorretto o improprio del prodotto

Difetti generati dall'uso di ricambi o prodotti di consumo non originali CEAM

Difetti generati da problemi ambientali e/o atmosferici e/o calamità naturali

Prodotti e/o servizi manomessi o modificati anche solo parzialmente

Prodotti e/o servizi ai quali sono state tolte e/o manomesse anche solo parzialmente etichette e codici lotto originali CEAM

In ogni caso, la garanzia con comprende:

Batterie, supporti magnetici, prodotti deperibili, e/o di consumo

I componenti di Terze parti, delle quali risponde direttamente il servizio assistenza dei medesimi, nella modalità da loro previste.

Il tempo del tecnico impiegato nella Verifica e/o riparazione dei prodotti

I costi per trasferte ed interventi tecnici sul posto qualora vengano effettuati.

I costi per l'imballaggio e la spedizione dei prodotti andata e ritorno dei prodotti.

Tutti i costi accessori sostenuti da CEAM per l'espletamento della garanzia.

Clausola di esclusione della responsabilità

CEAM non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni diretti ed indiretti cagionati a cose e persone, oppure danni per mancata produzione e/o produzione non corretta e/o eventuali danni in qualche modo riconducibili al prodotto e/o servizio oggetto del presente manuale.

CEAM non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni cagionati a cose e persone dall'eventuale non conformità al prodotto e/o servizio del presente manuale, che è puramente indicativo, e può essere variato da CEAM in qualsiasi momento senza darne preavviso alcuno.





CEAM Control Equipment srl

Headquarters:

Via Val D'Orme No. 291

50053 Empoli (Firenze) Italy

Tel. (+39) 0571 924082 - Fax. (+39) 0571 924505

Skype Name: ceam_info



Internet:

Portale Web Generale del Gruppo: www.ceamgroup.com

Web Specifico del Settore: www.ceamcontrolequipment.it

Web di supporto tecnico: www.ceamsupport.it

E.mail:

Informazioni Generali: info@ceamgroup.it

Servizio Assistenza Vendite: sales@ceamgroup.it

Rivenditore di zona:

Case No.	Case Name	Case Address	Case City	Case State	Case Zip	Case Phone	Case Email	Case Date	Case Status	Case Notes
1	John Doe	123 Main St	New York	NY	10001	212-555-1234	john.doe@example.com	2023-10-27	Open	Initial contact, no response yet.
2	Jane Smith	456 Elm St	Los Angeles	CA	90001	310-555-5678	jane.smith@example.com	2023-10-28	Pending	Waiting for feedback on proposal.
3	Michael Johnson	789 Oak St	Chicago	IL	60601	312-555-9012	michael.johnson@example.com	2023-10-29	Open	Meeting scheduled for next week.
4	Sarah Williams	101 Pine St	San Francisco	CA	94101	415-555-3456	sarah.williams@example.com	2023-10-30	Open	Client interested in our services.
5	David Brown	202 Cedar St	Phoenix	AZ	85001	602-555-7890	david.brown@example.com	2023-10-31	Pending	Waiting for contract review.
6	Emily Davis	303 Birch St	Philadelphia	PA	19101	215-555-2345	emily.davis@example.com	2023-11-01	Open	Client requesting more information.
7	Robert Miller	404 Maple St	San Diego	CA	92101	619-555-6789	robert.miller@example.com	2023-11-02	Open	Client onboarding process initiated.
8	Lisa Anderson	505 Walnut St	Seattle	WA	98101	206-555-0123	lisa.anderson@example.com	2023-11-03	Pending	Waiting for client decision.
9	James Taylor	606 Elm St	Portland	OR	97201	503-555-4567	james.taylor@example.com	2023-11-04	Open	Client meeting next month.
10	Amanda White	707 Oak St	Denver	CO	80201	303-555-8901	amanda.white@example.com	2023-11-05	Open	Client feedback received.
11	Christopher Lee	808 Pine St	San Jose	CA	95101	408-555-2345	christopher.lee@example.com	2023-11-06	Pending	Waiting for client response.
12	Nicole Harris	909 Cedar St	San Antonio	TX	78201	214-555-6789	nicole.harris@example.com	2023-11-07	Open	Client onboarding complete.
13	Kevin Clark	1010 Birch St	San Diego	CA	92101	619-555-0123	kevin.clark@example.com	2023-11-08	Open	Client meeting scheduled.
14	Michelle King	1111 Maple St	San Francisco	CA	94101	415-555-4567	michelle.king@example.com	2023-11-09	Pending	Waiting for client decision.
15	Gregory Scott	1212 Walnut St	San Jose	CA	95101	408-555-8901	gregory.scott@example.com	2023-11-10	Open	Client onboarding process initiated.
16	Angela Green	1313 Elm St	San Diego	CA	92101	619-555-2345	angela.green@example.com	2023-11-11	Open	Client feedback received.
17	Benjamin Adams	1414 Oak St	San Antonio	TX	78201	214-555-6789	benjamin.adams@example.com	2023-11-12	Pending	Waiting for client response.
18	Sophia Baker	1515 Pine St	San Jose	CA	95101	408-555-0123	sophia.baker@example.com	2023-11-13	Open	Client meeting scheduled.
19	Matthew Wilson	1616 Cedar St	San Francisco	CA	94101	415-555-4567	matthew.wilson@example.com	2023-11-14	Open	Client onboarding process initiated.
20	Olivia Moore	1717 Birch St	San Diego	CA	92101	619-555-8901	olivia.moore@example.com	2023-11-15	Pending	Waiting for client decision.
21	Isaac Taylor	1818 Maple St	San Antonio	TX	78201	214-555-2345	isaac.taylor@example.com	2023-11-16	Open	Client meeting scheduled.
22	Grace King	1919 Walnut St	San Jose	CA	95101	408-555-6789	grace.king@example.com	2023-11-17	Open	Client onboarding process initiated.
23	Henry Lee	2020 Elm St	San Diego	CA	92101	619-555-0123	henry.lee@example.com	2023-11-18	Pending	Waiting for client response.
24	Abigail Scott	2121 Oak St	San Francisco	CA	94101	415-555-4567	abigail.scott@example.com	2023-11-19	Open	Client meeting scheduled.
25	Lucas Green	2222 Pine St	San Antonio	TX	78201	214-555-8901	lucas.green@example.com	2023-11-20	Open	Client onboarding process initiated.
26	Charlotte Adams	2323 Cedar St	San Jose	CA	95101	408-555-2345	charlotte.adams@example.com	2023-11-21	Pending	Waiting for client decision.
27	William Baker	2424 Birch St	San Diego	CA	92101	619-555-6789	william.baker@example.com	2023-11-22	Open	Client meeting scheduled.
28	Harper Wilson	2525 Maple St	San Francisco	CA	94101	415-555-0123	harper.wilson@example.com	2023-11-23	Open	Client onboarding process initiated.
29	James King	2626 Walnut St	San Antonio	TX	78201	214-555-4567	james.king@example.com	2023-11-24	Pending	Waiting for client response.
30	Isabella Lee	2727 Elm St	San Jose	CA	95101	408-555-8901	isabella.lee@example.com	2023-11-25	Open	Client meeting scheduled.
31	Benjamin Scott	2828 Oak St	San Diego	CA	92101	619-555-2345	benjamin.scott@example.com	2023-11-26	Open	Client onboarding process initiated.
32	Emily Green	2929 Pine St	San Antonio	TX	78201	214-555-6789	emily.green@example.com	2023-11-27	Pending	Waiting for client decision.
33	Michael Adams	3030 Cedar St	San Jose	CA	95101	408-555-0123	michael.adams@example.com	2023-11-28	Open	Client meeting scheduled.
34	Sophia Baker	3131 Birch St	San Francisco	CA	94101	415-555-4567	sophia.baker@example.com	2023-11-29	Open	Client onboarding process initiated.
35	David Wilson	3232 Maple St	San Diego	CA	92101	619-555-8901	david.wilson@example.com	2023-11-30	Pending	Waiting for client response.
36	Ava King	3333 Walnut St	San Antonio	TX	78201	214-555-2345	ava.king@example.com	2023-12-01	Open	Client meeting scheduled.
37	Lucas Lee	3434 Elm St	San Jose	CA						