



Eagleye® Heat Treatment
Quality & Management System

ISIL İŞLEM TESİSİNİZİN YÖNETİMİNİ PROFESYONELİNE BIRAKIN!

HQM; ısıtım tesisinizdeki üretim süreçlerini izler ve hızlandırır
Esnek ekran geçişleri sayesinde tüm detay bilgilere ulaşmanızı sağlar
Proses verilerinizi kayıt altına alarak veriminizi artırır





TESİSİNİZİ NE KADAR KONTROL EDEBİLİYORSUNUZ?

Eagleye Heat Treatment Quality & Management System (**HQM**)

programı, ısıtım tesisinizdeki iş akışlarını kontrol ederek uygulanan işlemleri grafik ve rapor olarak arşivler.

Malzemenin tesise girişinden müşteriye sevk edilene kadar gördüğü tüm işlemleri aşama aşama izlenime sunar.

TESİSİNİZİ NE KADAR KONTROL EDEBİLİYORSUNUZ?



2

BİLGİYE ANINDA ULAŞMAK SİZİN İÇİN NE KADAR ÖNEMLİ?

Bilgi teknolojilerinin baş döndürücü bir hızla geliştiği günümüzde, tesisinizin bilişim adaptasyonunu sağlamak hem sizin hem de müşterilerinizin konforu için kritik öneme sahiptir.

Tüm üretim bilgilerine, her prosesin detaylarına raporlar ve grafiklerle anında ulaşabileceğiniz HQM sayesinde, nerede olursanız olun tesisinizi yönetmek artık çok kolay.

BİLGİYE ANINDA ULAŞMAK
SİZİN İÇİN NE KADAR ÖNEMLİ?



3

NASIL DAHA VERİMLİ ÇALIŞABİLİRSİNİZ?

Geçmişe dönük raporlama ve grafikler sayesinde tesisinizdeki tüm fırınların üretim detaylarını inceleyerek performans değerlendirmesi yapabilirsiniz.

Elde edeceğiniz verilerin ışığında planlamanızı gözden geçirebilir, hedeflerinizi yenileyebilir, ileriye yönelik önlemler alarak tesisinizin verimliliğini artırabilirsiniz.



TESİSİNİZİ İZLEYİP KONTROL EDEBİLİYOR MUSUNUZ?

TESİSİNİZİ İZLEYİP KONTROL EDEBİLİYOR MUSUNUZ?

- Farklı müşterilerin farklı siparişlerini tek merkezden izleyebilirsiniz.
- Toplam malzeme miktarı ve sipariş sayısını takip edebilirsiniz.
- Siparişlerin hangi aşamada ve tesisin hangi bölümünde olduğunu kontrol edebilirsiniz.
- Siparişlerin teslim sürelerine göre farklı alarm grupları oluşturabilir ve öncesinde yetkililere uyarı verilmesini sağlayabilirsiniz.
- Fırınların kullanımı, müşterilerin dağılımı, işlem gören ürünlerin bilgileri, teslim süreleri, uygulanan reçeteler gibi pek çok veriyi inceleyebilirsiniz.
- Bilgisayarlar ve barkod okuyucular sayesinde sertlik girişinden fırınlar için şarj oluşturmaya, kantarda ağırlık ölçümünden şarj veya malzeme fotoğraflarının çekilmesine kadar tüm akışı kontrol altına alabilirsiniz.



5

REÇETELERİNİZİ YÖNETEBİLİYOR MUSUNUZ?

- Tesisinizi yönetecek bir programa girilecek katalog bilgileri sayesinde, malzeme cinsine, istenilen prosese ve sertliğe göre reçeteleri otomatik olarak oluşturabilirsiniz.
- Standart dışında bir işlem uygulanmak istenildiğinde kullanıcının uyarılmasını sağlayabilirsiniz.
- Aynı sertlikte farklı meneviş sıcaklıkları varsa, bu sıcaklık bilgilerini verebilir veya istenilen değer o malzemenin alabileceği sertlik değerinden daha yüksekse uyarı mesajı ile olası bir yanlış işlemin önüne geçebilirsiniz.
- Programda farklı yetkide kullanıcılar tanımlayarak yetkisiz personelin yanlış işlem yapmasının önüne geçebilirsiniz.
- Seçilen reçete bilgilerine göre planlama yaparken, aynı sepette işlem görecekt diğer malzemelerin bilgileriyle karşılaştırma yapabilirsiniz.



ESNEK PLANLAMA KABİLİYETİNE SAHIP MİSİNİZ?

ESNEK PLANLAMA KABİLİYETİNE SAHIP MİSİNİZ?

- Tesiste bulunan tüm fırınlarınızın bir arada gözüktüğü ve planlanabildiği bir ekran vasıtasıyla işleyişi izleyebilirsiniz.
- Planlama esnasında tüm fırınları aynı ekranda göreceğiniz için, peş peşe farklı işlem görecektir proseslerde, fırın takibini daha kolay yapabilirsiniz.
- Bu ekranda işlemleri özelliklerine göre filtreleyebilirsiniz.
- Filtreye göre işleme birlikte girebilecek tüm malzemeleri bir sepette fırına yükleyebilirsiniz.
- Planlama ekranında şarjlarınızı düzenlerken aynı zamanda fırınlarınızın durumunu da takip edebilirsiniz.
- Planlama ekranına da tüm ekranlarda olduğu gibi, yetkilendirilmiş bir kullanıcı şifresiyle girilmesini sağlayabilirsiniz.

7



PROSES VERİLERİNİZİ İZLEYEBİLİYOR MUSUNUZ?

- Fırınlara sıcaklık, basınç, vakum vb. tüm bilgilerini tek bir sistem aracılığıyla toplayarak kayıt altına alabilirsiniz.
- Fırınlarda işlem olsun ya da olmasın, kendi kayıt sistemleri çalışsın ya da çalışmasın, tüm bilgileri merkezi bir sistem üzerinden kaydedebilir ve takip edebilirsiniz.
- Bir fırının proses bilgisine ulaşmak istediğinizde, tüm fırınların kayıt sistemini gezmek zorunda kalmadan tek noktadan tüm bilgilere ulaşabilirsiniz.
- Kontrol sisteminden toplanan veriler sayesinde istediğiniz bölgeye yaklaşarak inceleyebilir, bilgileri *csv formatına çevirebilirsiniz.
- Verileri işleyerek soğutma hızlarını veya malzemenin iç sıcaklığının bekleme sürelerini izleyebilirsiniz.
- Gaz veya elektrik ile çalışan fırınlarınıza ekleyeceğiniz uygun donanımlar sayesinde enerji sarfiyatınızı şarj başına hesaplayabilir, kg birim maliyetine göre her malzemenin ne kadar enerji maliyetine sahip olduğunu görebilirsiniz.



İSTATİSTİKLERİ DEĞERLENDİREBİLİYOR MUSUNUZ?

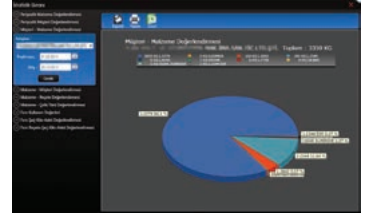
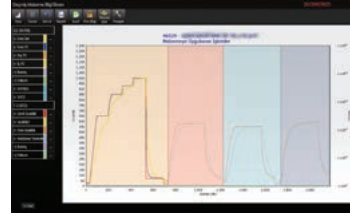
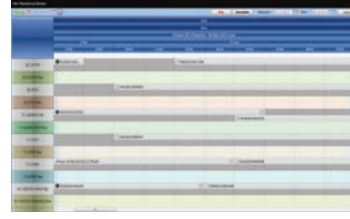
İSTATİSTİKLERİ DEĞERLENDİREBİLİYOR MUSUNUZ?

- Tesis yönetimini tek bir merkezi yazılım üzerinden yürüterek birçok istatistiksel veriyi toplayabilirsiniz.
- Bu verileri çeşitli karşılaştırmalarla gözlemleyip sonuçları değerlendirebilirsiniz.
- Çok fazla kullanılan bir fırınınız varsa yatırım planı yapabilirsiniz. Az kullanılan bir fırınınız varsa nedenini araştırıp (arıza sıklığı, kullanım zorluğu, iş yetersizliği vb.) gerekli önlemleri alabilirsiniz.
- Bu verilerle, aylık veya yıllık bazda; müşterilerinizi, yaptığınız iş türlerini, malzeme türlerini ayrı ayrı değerlendirebilirsiniz. Bir müşterinizden hangi malzemelerin hangi sıklıkta ve miktarda geldiğini de değerlendirebilirsiniz.
- Grafiklerden aldığınız raporlardaki değişime göre hedeflerinizi yenileyebilir, ileriye yönelik önlemler alabilir ve tesisinizin verimine olumlu yönde katkıda bulunabilirsiniz.

9

GEÇMİŞ İŞLEMLERİ RAPORLAYABİLİYOR MUSUNUZ?

- Tüm verilerin kayıt altında tutulması sayesinde, müşteri ismi, iş emri numarası, tarih vb. kistaslarla tesisinizde daha önce yapılmış tüm işlerin bilgilerine rahatlıkla ulaşabilirsiniz.
- Malzemenin tesiste hangi fırınlarda ısıl işlem gördüğünün yanı sıra, tüm bu fırınların çalışma esnasındaki proses verilerini de tek grafikte izleyebilirsiniz.
- İhtiyaç duyulması halinde tüm fırınların kayıt sistemini ayrı ayrı incelemek yerine tek noktadan verilere ulaşabilirsiniz.
- Geçmiş işlemler, tesisinizde işlem görüp sevk edilmiş malzemelere yönelik tüm verileri kaydeder. Sıcaklık, basınç, zaman gibi proses değerlerinin yanı sıra malzemeye ait bilgiler, özel notlar, reçeteler, ölçülen sertlikler gibi bilgileri de kayıt altında tutabilirsiniz.
- Müşterinize göndereceğimiz kalite kontrol raporlarını otomatik olarak e-mail gönderilebilirsiniz. Müşterinize vereceğiniz özel bir şifre ile kendisine ait raporları istediği zaman sistemden almasını da sağlayabilirsiniz.



ÖZELLİKLER

ÖZELLİKLER

- Server/Client mimari
- Web tabanlı erişim
- IOS/Android/WP8 uygulamaları
- Barkod kontrolü
- SAP, ERP, Muhasebe vb. uygulamaları ile entegrasyon
- Farklı haberleşme protokolleri ile entegrasyon
- Kullanıcı bazlı kayıt sistemi



**INDUSTRIAL
ENGINEERING**

TÜBİTAK Gebze Yerleşkesi TEKGEB
A Blok No:2 41400 Gebze - Kocaeli



T: +90 850 840 00 33
F: +90 216 290 54 92

info@3eendustriyel.com.tr
www.3eendustriyel.com.tr

