



## Fiche de paramétrage atelier

A compléter avant la visite de mise en service. Ces informations permettront de configurer LOTÉO directement dans votre atelier.  
Retourner à [contact@loteo.fr](mailto:contact@loteo.fr)

### 1. Identification de l'établissement

Nom de l'établissement

N° SIRET

Nom du responsable / gérant

Téléphone

Email

Site web (si existant)

### 2. Opérateurs

Listez toutes les personnes qui utiliseront LOTÉO

Nom	Prénom	Rôle / Poste	Opérateur)

### 3. Locaux & équipements de stockage

#### Chambres froides & locaux réfrigérés

Nom du local	Type (positif / négatif)	Seuil mini (°C)	Seuil maxi (°C)	Usage principal

#### Séchoirs & caves d'affinage

Nom du séchoir	T° mini (°C)	T° maxi (°C)	Hygro mini (%)	Hygro maxi (%)	Produits concernés


### Autoclaves (Conserverie)

Référence / Nom	Capacité (litres)	Types de contenants utilisés

## 4. Fournisseurs de matières premières

Nom du fournisseur	Type de matière première	Espèce / Produit	Fréq. livraison

## 5. Produits fabriqués

### Charcuterie fraîche

Nom du produit	DLC (jours)	T° conservation (°C)	Conditionnement

### Charcuterie cuite

Nom du produit	T° cœur cuisson (°C)	Durée cuisson (min)	DLC (jours)	Conditionnement

**Salaison / Produits secs**

Nom du produit	Durée affinage (jours)	Perte poids cible (%)	Séchoir affecté	Conditionnement

**Conserves (boîtes / bocaux)**

Nom du produit	Contenant	Durée stérilis. (min)	T° stérilis. (°C)	DLC

**Plats cuisinés**

Nom du plat	T° cuisson (°C)	Durée refroid. (min)	T° cible refroid. (°C)	DLC (jours)