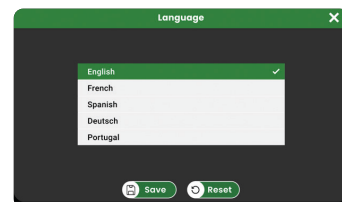
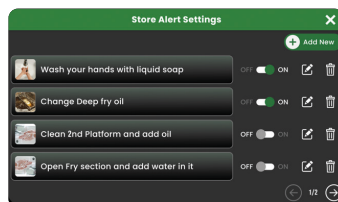
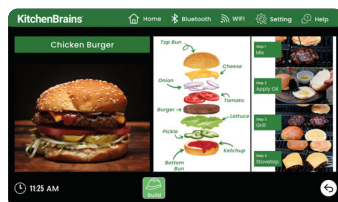
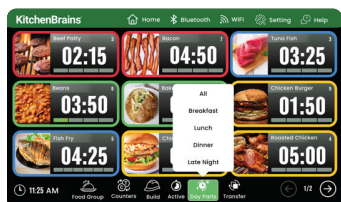


## TT-700 Temporizador de Pantalla Táctil Multiproducto

TEMPORIZADOR DE PANTALLA TÁCTIL DE 7 PULGADAS

El Temporizador Multiproducto TT-700 revoluciona las operaciones de cocina con su diseño intuitivo y potentes funciones. Diseñado para optimizar el flujo de trabajo, mejorar la calidad de los alimentos, aumentar la eficiencia y reducir el desperdicio, ofrece el control y la visibilidad necesarios en entornos de servicio de alimentos de alto volumen.

Con una gran pantalla táctil capacitiva de 7 pulgadas, compatible con guantes y basada en imágenes, el TT-700 minimiza errores del operador, supera las barreras de idioma y simplifica la capacitación del personal. La conectividad inalámbrica integrada permite rastrear operaciones, registrar alertas y tareas, y enviar notificaciones de "Cocinar más / Preparar más" para una coordinación fluida y mayor productividad.



### KorrectProduction™ Listo!

El TT-700 se integra sin problemas con el sistema líder en gestión de cocinas de la industria.

### Precisión en cada estación.

El TT-700 ofrece una sincronización precisa y programación visual basada en imágenes en todas las líneas de cocción. Desde la plancha hasta la freidora o el área de conservación, el personal se mantiene coordinado para mejorar la velocidad y la entrega de pedidos.

### Simplifique la capacitación. Aumente el rendimiento.

Con menús visuales guiados por imágenes y pasos de cocción detallados, el TT-700 elimina las suposiciones y las barreras de idioma. Menos tiempo de capacitación significa más tiempo sirviendo, mientras que los procedimientos consistentes protegen la calidad y los estándares de su marca.

### Cocinas conectadas. Operaciones más inteligentes.

Con Wi-Fi, Bluetooth y USB integrados, puede actualizar recetas, sincronizar temporizadores y supervisar la producción entre estaciones. El TT-700 mantiene su cocina coordinada y conectada.

### Maximice el rendimiento. Minimice el desperdicio.

La pantalla táctil multiproducto del TT-700 permite manejar múltiples ciclos de cocción a la vez. Las alertas auditivas y visuales evitan la sobrecocción, mientras que las herramientas analíticas incorporadas ayudan a optimizar los flujos de trabajo y aumentar la rentabilidad.

### Rendimiento preparado para el futuro. Construido para durar.

Resistente, compatible con guantes y fácil de limpiar, el TT-700 se adapta a los restaurantes más exigentes. Su plataforma escalable crece con su negocio —desde una estación hasta múltiples estaciones.

# KitchenBrains®

Commercial Kitchen Intelligence

www.KitchenBrains.com | 800.243.9271

## Características y beneficios

### Control de cocción por etapas múltiples

- Cree recetas con varios pasos, tiempos precisos, alarmas e imágenes para cada etapa.
- Transfiera datos de temporizadores activos entre estaciones (plancha, freidora, horno, conservación) sin perder precisión.
- Elija modos de cancelación manual o automática y supervise cada fase por cuenta regresiva total o por etapa.

### Consistencia y capacitación simplificada

- Interfaz visual basada en íconos que elimina barreras de idioma y reduce el tiempo de inducción.
- Personalización por grupo de usuario con acceso codificado por color según turno o rol.
- Ayuda integrada en pantalla: sin manuales, sin confusión, sin tiempo perdido.

### Operación visual e intuitiva

- Pantalla táctil brillante de 7 pulgadas, compatible con guantes y con estado codificado por color.
- Interfaz de recetas basada en imágenes con modo de armado visual paso a paso.
- Filtre por grupo de alimentos o parte del día para mostrar solo los ítems relevantes.
- Vista unificada en pantalla activa que muestra todos los temporizadores en un tablero central.

### Desempeño e información operativa

- Contadores integrados que registran volúmenes diarios, semanales y mensuales.
- Exportación de datos para auditorías y reportes de rendimiento.
- Alertas y recordatorios automatizados para limpieza, mantenimiento y seguridad.

### Diseñado para confiabilidad y seguridad

- Construcción resistente al calor para entornos exigentes (hasta 70 °C).
- Montaje flexible (vertical u horizontal) para cualquier disposición.
- Acceso de administrador protegido con contraseña.
- Ayuda y diagnóstico en pantalla para garantizar un funcionamiento continuo.

### Conectado y personalizable

- Wi-Fi y Bluetooth para subir, actualizar y emparejar recetas o impresoras.
- USB para importar/exportar recetas, configuraciones y datos de rendimiento.
- Ajustes personalizables de brillo, sonido e idioma para adaptarse a cada cocina.

## Especificaciones técnicas

- **Pantalla:** LCD táctil PCAP de 7"
- **Alimentación:** 90–240 V CA, 50/60 Hz
- **Conectividad:** Wi-Fi, Bluetooth, USB
- **Temperatura de operación:** hasta 70 °C (158 °F), 90% HR

- **Montaje:** vertical u horizontal
- **Salida auditiva:** 5 tonos, 4 niveles de volumen (80 dB a 1 m)
- **Integración:** compatible con KorrekProduction™
- **Cumplimiento:** certificado RoHS
- Diseñado y fabricado en estados unidos

### Peso de envío

- Aprox. 1.81 kg (4 lb)

