

(FASTRON.)® para freidoras a presión Dean SR142G Modelo de actualización Upgrade Kit

Es más fácil de instalar y usar

Simplemente retire los controles originales del fabricante de la freidora y deslice el controlador Kitchen Brains® fabricado por el especialista en controladores de la industria.

Asegurar seguridad y calidad en los alimentos

Un producto poco cocinado o que ha sido mantenido demasiado tiempo en la Zona de Peligro (40°-140°F/5°-60°C) puede exponer potencialmente a sus clientes y personal al peligro de intoxicación a través de los alimentos. Se puede prevenir la multiplicación de bacterias controlando el tiempo que un producto es cocinado y/o hecho esperar. (FASTRON.)® ayuda a los operadores a evitar peligros de seguridad de alimentos controlando automáticamente los tiempos de espera y cocción. Los productos temporizados con precisión otorgan de manera consistente alimentos de buen gusto a sus clientes. Los temporizadores de espera también garantizan que nunca se servirá un producto vencido.

Aumenta el rendimiento

Pruebas independientes han demostrado que la curva de cocción (FAST.Flex)™ provee el mejor y más consistente rendimiento en tamaños de carga y temperaturas de cocción, sin importar la temperatura del producto y su contenido de humedad. También se reduce el desperdicio de comida

Fácil de programar

El estilo de teléfono móvil y texto predecible de la programación de (FAST.Nav)™ reduce el tiempo de entrenamiento y aumenta la productividad.

Mensajería amistosa

Pantalla gráfica mejorada que permite un mayor rango de nombres y entradas a usar. Puede crear su propio menú de productos y nombres de alarmas de acción, o elegir de la lista de objetos predeterminados.

Intercambiable con otras freidoras

Mueva fácilmente su (FASTRON.)® a otra freidora eliminando la necesidad de comprar un nuevo control. El controlador puede ser configurado para funcionar en freidoras de una variedad de fabricantes.

Operación segura

Códigos diferentes para gerentes y empleados que evitan la reprogramación no autorizada.

Ahorro de energía (opcional)

Ahorre dinero en energía con la aplicación patentada Set Back de Kitchen Brains®. El controlador disminuirá automáticamente la temperatura del equipo cuando se encuentre inactivo.

Manejo de Filtrado de Aceite (opcional)

Reduce los costos extendiendo la vida útil del aceite con la tecnología de control de temperatura patentada de Kitchen Brains® SmartStat™. Filtrar el aceite en horarios preestablecidos no sólo le dará mayor vida útil al aceite, sino que también mejorará el sabor del producto y reducirá el tiempo de trabajo dedicado al cambio de aceite.

Soporte técnico las 24 horas

Como con todos los productos Kitchen Brains®, el (FASTRON.)® cuenta con asistencia de programación las 24 horas.



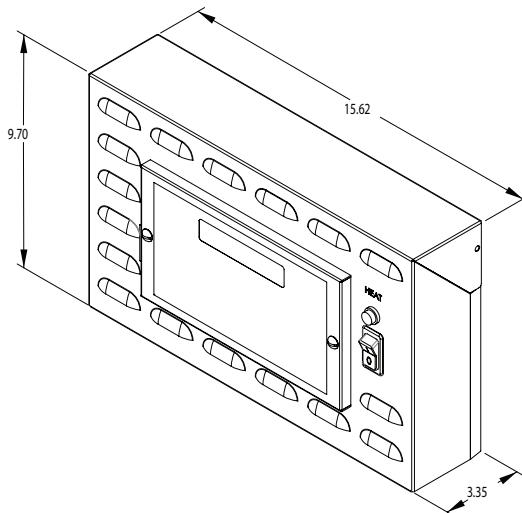
Aumenta el rendimiento y reduce el desperdicio de productos. Instalar el Meridian de (FASTRON.)® en una freidora Dean es una manera económica de operar el temporizador, pero con más beneficios, el MEC-110 Plus Computer monitorea la aplicación con un sensor que capta cualquier cambio de temperatura durante el ciclo de cocción y ajusta automáticamente el tiempo de cocción.

Características estándar (FASTRON)®

- 10 teclas de productos para respaldar el menú cambiante. Más espacio para ofertas de tiempo limitado.
- Cumple plenamente con las normas RoHS.
- Pantalla de fácil lectura.
- Modo hervor
- (FAST.Flex)™
- Bandas de menú reemplazables para cambios de menú rápidos y fáciles.
- SCK Xwire™ Comunicaciones inalámbricas compatibles con una cocina en red.
- (FAST.Transfer)™ y (FAST.Transfer)™ compatible. Reduce el tiempo y costo para cambiar recetas. Asegura recetas consistentes en todos los equipos y restaurantes.

Características opcionales (FASTRON)®

- Programación de nombres para productos y alarmas.
- Niveles de sonido de alarma ajustables.
- Diagnóstico de prueba de entradas y salidas.
- 3 tipos de frituras pre programadas (control universal).
- Modo de ahorro de energía.
- 3 alarmas de acción por tecla.
- 10 etapas de cocción en lugar de una.
- Tiempos de espera dobles.
- Manejo de filtrado de aceite.
- Software avanzado de comunicaciones SCK Link® que le otorga la mayor capacidad de comunicaciones disponible para reporte de HACCP y la administración automatizada en línea de la cocina.



El modelo de actualización Kitchen Brains® contiene todo lo que usted necesita para reemplazar **rápida y fácilmente** el controlador actual con el modelo de actualización.

ESPECIFICACIONES

MECÁNICAS

- Cabezal: 16 ga. de acero inoxidable
- Panel frontal: Aluminio 060
- Chasis: Aluminio 040
- Panel frontal de poliéster con texto impreso en la parte posterior.
- Temperatura máxima de ambiente: 158°F / 70°C

ELÉCTRICAS

- Electricidad: 208/240V, 50/60 Hz, 40 VA Max.
- Diseño de circuito sólido integrado.
- Tiempo de vida de los interruptores: >1 millón de ciclos
- Tiempo de vida de indicadores de estado: 50,000 horas
- Entrada: 1 sensor termistor de temperatura.
- Salida: Válvula solenoide a presión y salida de control de calor, cierre de contacto 240VAC @ 10A max Relay 10A DPDT SLD 24V DCI
- Protección sonora 4.000 voltios mínimo (en temporizadores y controles instalados apropiadamente).

INFORMACIÓN PARA PEDIDOS

DNR42GPR

Para un modelo de actualización completa

El modelo incluye lo siguiente:

231-60210-45	Controlador
140-60020-48	Sensor
214-53733	Protector térmico
233-60164-01,02	Cabezal
222-50228-03	Arnés

*La información de orden incluye un Meridian. Consulte en la fábrica por número de partes u otros modelos disponibles.



KITCHEN BRAINS®
(FAST.) MODULAR™ SCK™

Food Automation - Service Techniques, Inc.
905 Honeyspot Road, Stratford, CT 06615-7147 USA
Phone: **+1-203-377-4414**
Sales: **1-800-FASTRON**
Fax: **+1-203-377-8187**
www.KitchenBrains.com

Toll-free technical support from the U.S.,
Canada, and Caribbean: **1-866-840-4271**

Europe, Middle East, Africa
31 Saffron Court Southfields Business Park
Basildon, Essex SS15 6SS ENGLAND
Phone: **+44 0 1268544000**

China
1803, 18F, No 922 Hengshan Rd
Shanghai 200030, CHINA
Phone: **+8613916 854 613**

Asia Pacific
13A MacKenzie Road
228676
Singapore
Phone: **+65 98315927**

