

(FASTRON.)® Kit de Atualização para Fritadeiras a Gás Dean SR142G



Fácil de Instalar e Usar

Apenas remova os controles mecânicos originais do fabricante da fritadeira e deslize para dentro o controlador Kitchen Brains® feito pelos especialistas em controladores da indústria.

Garanta a Segurança e Qualidade do Alimento

O produto mal cozido ou mantido por muito tempo na Zona de Perigo (40°-140°F/5°-60°C) pode expor potencialmente seus clientes e equipe a doenças alimentares perigosas. A multiplicação das bactérias pode ser prevenida controlando o momento em que um produto é cozido e/ou mantido. O (FASTRON)® ajuda os operadores a evitar perigos à segurança alimentar monitorando automaticamente estes tempos de cozimento e retenção. Produtos com cozimento precisamente calculado fornecem alimentos com sabor mais consistente a seus clientes. Os timers de retenção também asseguram que produtos vencidos nunca sejam servidos.

Aumento no Rendimento

Testes independentes mostram que a curva de cozimento (FASTFlex)® fornece os melhores e mais consistentes rendimentos nos tamanhos e temperaturas de cozimento, não importando a temperatura do produto e teor de umidade. Uma redução na perda de alimentos também pode ser realizada.

Fácil de Programar

O programa (FAST.Nav)® estilo telefone celular e previsível reduz o tempo de treinamento e aumenta a produtividade.

Envio Fácil de Mensagens

O mostrador gráfico avançado permite uma ampla variedade de nomes e mensagens a serem usadas. Crie seu próprio cardápio de produtos e nomes para alarmes, ou escolha em uma biblioteca pré-programada de itens padrões de cardápios.

Intercambiável com outras Fritadeiras

Mova facilmente seu (FASTRON)® para outra fritadeira, eliminando a necessidade de comprar um novo controle. O controlador pode ser configurado para funcionar em fritadeiras de vários fabricantes.

Operação Segura

Códigos de senhas separados para gerentes e funcionários das lojas previnem reprogramação não autorizada.

Economias de Energia (opcional)

Economize dólares em energia com a função patenteada Set Back da Kitchen Brains® . O controlador automaticamente diminuirá a temperatura do aparelho durante períodos inativos.

Gerenciamento de Óleo do Filtro (opcional).

Reduz gastos estendendo a vida útil do seu óleo com a tecnologia patenteada Kitchen Brains® Tecnologia SmartStat® de controle de temperatura. Filtrar seu óleo em horários pré-definidos do dia não só fornecerá maior vida útil ao óleo, mas também melhorará o sabor do produto e reduzirá a quantidade de tempo e trabalho que leva para trocar o óleo.

Suporte Técnico 24 horas por dia, 7 dias por semana

Assim como com todos os produtos Kitchen Brains®, o (FASTRON)® vem com assistência programada 24 horas por ligação gratuita por telefone.

Aumente o Rendimento e Reduza a Perda de Produtos. O Meridian (FASTRON)®, quando instalado em uma Fritadeira Dean, é uma maneira econômica de obter a funcionalidade de um timer, mas com mais benefícios, o Computador MEC-110 Plus monitora o aparelho com uma forte sonda que sente qualquer mudança na temperatura durante o ciclo do cozimento e automaticamente ajusta a duração do tempo de cozimento.

Funções Padrão do (FASTRON)®

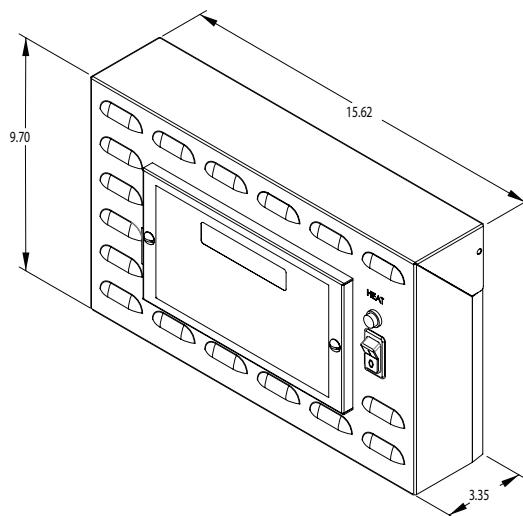
- 10 Chaves de Produtos para cobrir cardápios em constante mudança. Mais espaço para LTOs (ofertas por tempo limitado).
- Totalmente adequado ao RoHS
- Mostradores de fácil leitura.
- Modo Fervura
- (FAST.Flex)™
- Faixa de cardápio substituível para mudanças rápidas e fáceis no cardápio.
- SCK Xwire™ Comunicações sem fio compatível para a cozinha em rede
- (FAST.Edit)® e (FAST.Transfer)™ compatíveis. Reduz o tempo e custo para mudar as receitas. Assegura receitas consistentes em todos os aparelhos/restaurantes.

Funções Opcionais do (FASTRON)®

- Programa por biblioteca de nomes de Produtos e Alarmes
- Níveis de áudio do alarme ajustáveis
- Função de diagnóstico para ajudar a testar todas as entradas e saídas
- 3 tipos de fritadeiras pré-programadas (Controle Universal dos Aparelhos)
- Modo "set back" de economia de energia
- 3 alarmes por chave
- 0 estágios de cozimento ao invés de um
- Duas vezes o tempo de retenção
- Gerenciamento de Óleo do Filtro
- Software SCK Link® fornece a você a capacidade de comunicação mais avançada disponível para relatórios HACCP e gerenciamento online automatizado da cozinha.

(FASTRON.)®

Kit de Atualização para Fritadeiras Dean SR142G a Gás



ESPECIFICAÇÕES

MECÂNICAS

- Cabeçote: Aço inoxidável 16 ga.
- Painel frontal: alumínio 0,060
- Chassis: alumínio 0,040
- Face de poliéster com texto impresso na parte traseira
- Temperatura ambiente máxima: 158°F / 70°C

ELECTRICAL

- Energia: 208/240V, 50/60 Hz, 40 VA Máx.
- Design de circuito integrado de estado sólido
- Tempo de vida do interruptor: >1 milhão de ciclos
- Vida média dos indicadores de status: 50.000 horas
- Entrada: 1 sonda termostato sensor de temperatura
- Saída: Saída de controle de válvula solenoide a gás e calor, fechamento de contato 240 VVAC @10A máx. Relés 10A DPDT SLD 24V DC a mola
- Proteção contra ruídos: 4.000 volts mínimo (em timers e todos os controles instalados corretamente)

O Kit de Atualização Kitchen Brains® consiste em tudo o que você precisa para substituir **facilmente e rapidamente** o controlador com o Kit de Atualização.

INFORMAÇÕES PARA PEDIDOS

DNSR42GPR Para um Kit de

Atualização Completo

Estão incluídos no kit:

231-60210-45	Controlador
140-60020-48	Entrada da sonda
214-53733	Escudo de calor
233-60164-01,02	Cabeçote
222-50228-03	Rede de proteção

*As informações para pedidos contêm um Meridian, consulte a fábrica para números de peças ou outros modelos disponíveis.



KITCHEN BRAINS®

(FAST.) MODULARM 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



Este documento contém informações confidenciais. A divulgação, publicação, cópia ou duplicação deste documento ou o software aqui descrito, sem autorização prévia por escrito é estritamente proibida.