

Série Vision

Controles de Múltiplos Processos

POR QUE COMPRAR ESTE PRODUTO

Projeto econômico de equipamento para fabricantes

- Reconfiguração fácil de software para uma variedade de plataformas e aplicações de equipamentos
- Redução de SKUs (Unidades de Manutenção de Estoque) nos múltiplos equipamentos graças a um controle multiconfigurável
- Permite que sejam realizadas automaticamente operações complexas de funções múltiplas

Custos reduzidos de suporte ao cliente

- Realça a qualidade, sabor, aparência e uniformidade dos alimentos, à medida que as receitas se tornam mais complexas e a facilidade do uso se torna primordial
- Adaptabilidade e facilidade de manutenção pela utilização da ferramenta de configuração de software (FAST.Edit)®
- O diagnóstico avançado reforça a solução de problemas do equipamento

Mais Valor Proporcionado aos Clientes do seu Foodservice

- Realça a qualidade, sabor, aparência e uniformidade dos alimentos, nas aplicações complexas em que a facilidade do uso se torna primordial

Seus Produtos se Diferenciam da Concorrência de Maneira Inovadora

- Extensa lista de recursos opcionais de software
- A interface e a tela gráfica VFD (Vacuum Fluorescent Display / Tela de Vácuo Florescente) fáceis de usar eliminam os erros dos operadores
- A adaptabilidade permite o uso com vários equipamentos, reduzindo o treinamento da equipe
- A comunicação opcional permite conectividade para produzir relatórios HACCP e para os sistemas atuais de automatização da cozinha

Características do Produto

- Economize despesas com energia e prolongue a vida útil de seu equipamento com os recursos exclusivos da Kitchen Brains®, como Setback, SMS (Service Maintenance Scheduling/ Agendamento de Serviço de Manutenção), alarme de autorreparação e mais
- Simples de operar com as teclas de programação (FAST.Nav)™
- Múltiplas configurações de equipamentos e parâmetros de ajuste de software selecionáveis
- Flexibilidade programável do ciclo de serviço para monitorar e gerenciar vários processos:
- Tempo, temperatura, controle do motor, amortecedores, bombas de circulação, solenoides, acionadores, grelhas, modo de limpeza, dispensadores de detergente, além de muitos outros
- Os nomes de produtos e alarmes de ação podem ser escolhidos tanto de uma biblioteca interna como incluídos manualmente
- O design flexível contempla uma plataforma universal de design de múltiplos clientes / equipamentos, por meio da seleção de recursos como tempo, diagnóstico completo (FAST.Flex)™ e comunicação
- A tela gráfica VFD brilhante, de múltiplos caracteres, facilita a operação e suporta vários idiomas
- Relógio de tempo real opcional



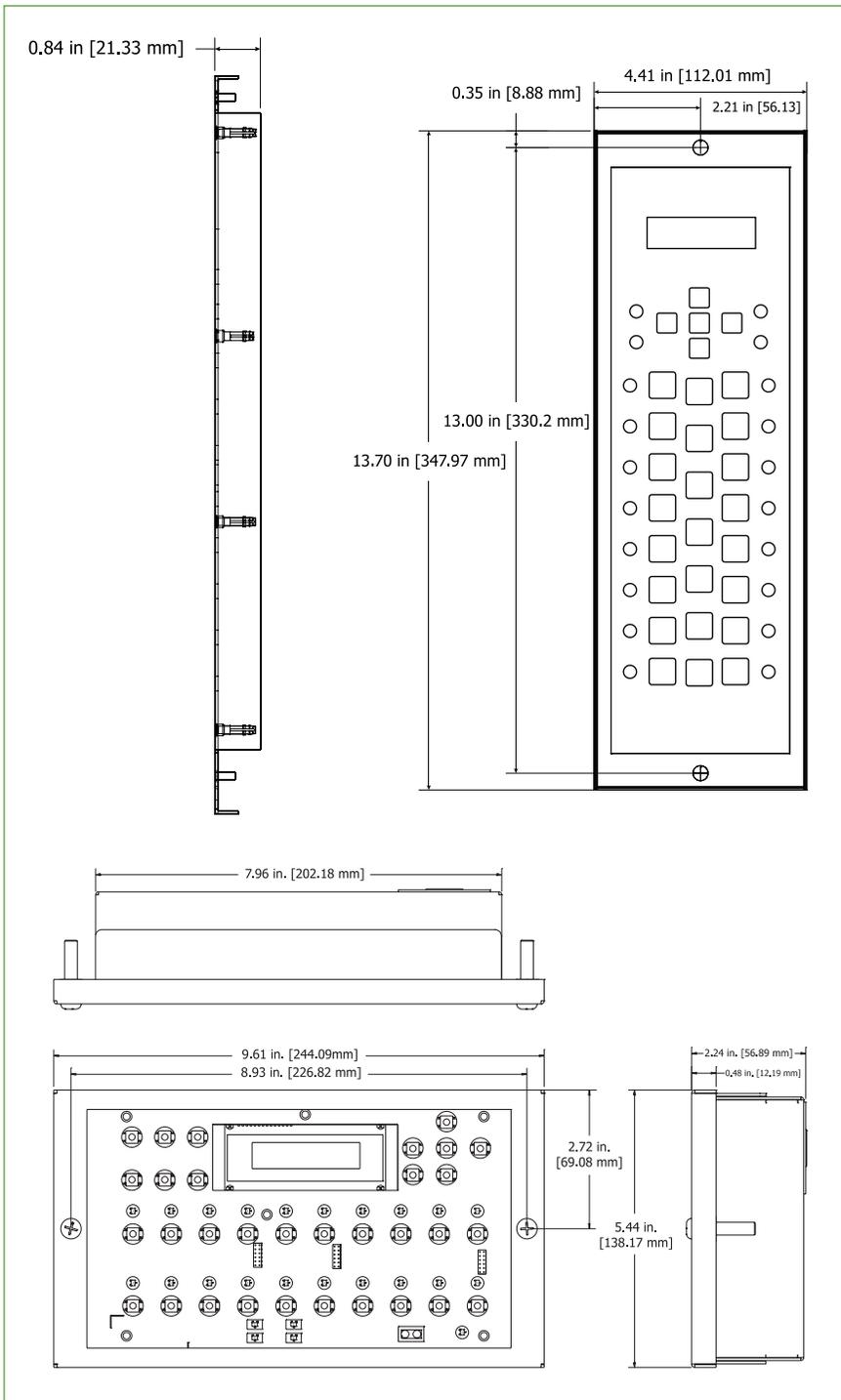
Controle confiável e preciso de desempenho premium de vários processos, com capacidade extensa de entrada e saída para atender às suas exigências mais complexas de gerenciamento. Fornece uma vida útil mais extensa em ambientes extremamente exigentes.

Aplicações de Equipamentos Mais Usuais

- Fritadeiras, Grelhas e Chapas Automatizadas
- Fornos de Micro-ondas / Combinados / Convecção
- Lava-roupas
- Lixeiras / Trituradores
- Post-Mix
- Além de Outras Aplicações

Série Vision

Controles de Múltiplos Processos



AS DIMENSÕES SÃO APRESENTADAS EM POLEGADAS E MILÍMETROS

ESPECIFICAÇÕES

- Voltagem de entrada: 24VAC +/- 10%; 50/60 HZ
- Consumo de Energia 40VA
- Entradas da Sonda (Análogica) de Temperatura: Até 4) termistores 1K RTD ou de 91K
- Entradas Digitais: (4) 24VDC Entradas Digitais (Interruptores de Portas, Interruptores de Carga de Produto etc.)
- Saídas / Tipos: Até (8) Saídas de 24VDC: para acionamento de relés remotos, fontes de calor, motores, solenoides, válvulas e outros requisitos
- Dispositivos de Saída de Som: Vertical — Piezo 95dB a 5 pés (1,5 metros)
Horizontal — Alto-falante 85dB
- Intervalo de Controle de Temperatura: 32-550°F (0-287,7°C)
- Variação de Temperatura: +/- 20°F (-6,6°C)
- Tipo de Controle de Temperatura ON/OFF / (LIGA/DESLIGA)
- Histerese: -3 a 0°F (-19,4 a -17,7°C)
- Precisão da Temperatura: +/- 5 graus (F ou C)
- Telas de Exibição: Tela Gráfica de Vácuo Fluorescente; LEDs únicas vermelhas (20)
- Teclas de Programação (FAST.Nav)™:
Vertical - teclado com 28 membranas
Horizontal – com 32 teclas de pressionamento
- Proteção contra ruídos de tensão: mínimo de 4 mil volts (nos timers e em todos os controles adequadamente instalados)
- Condições Ambientais de Operação: 158°F / 70°C, 95% máx. umidade sem condensação

PESO BRUTO

- Vertical: Aprox. 4 lbs. (1,81 kg)
- Horizontal: Aprox. 3 lbs. (1,36 kg)

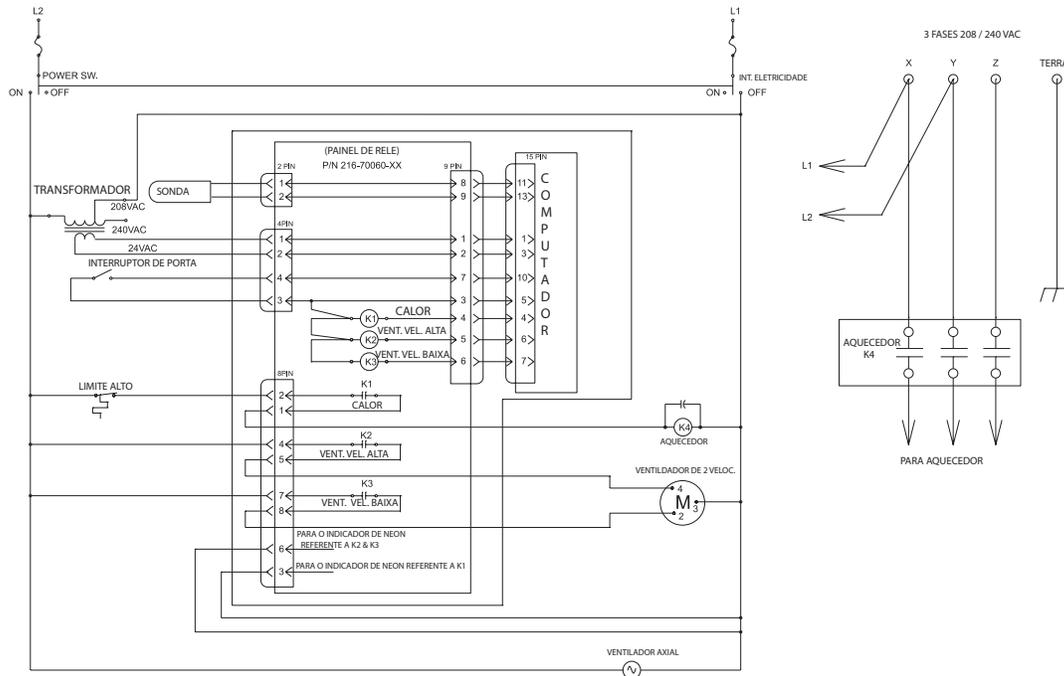
DADOS PARA ENCOMENDA

Número das Peças	Descrição	Quantidade por Caixa
Consulte a Fábrica		10

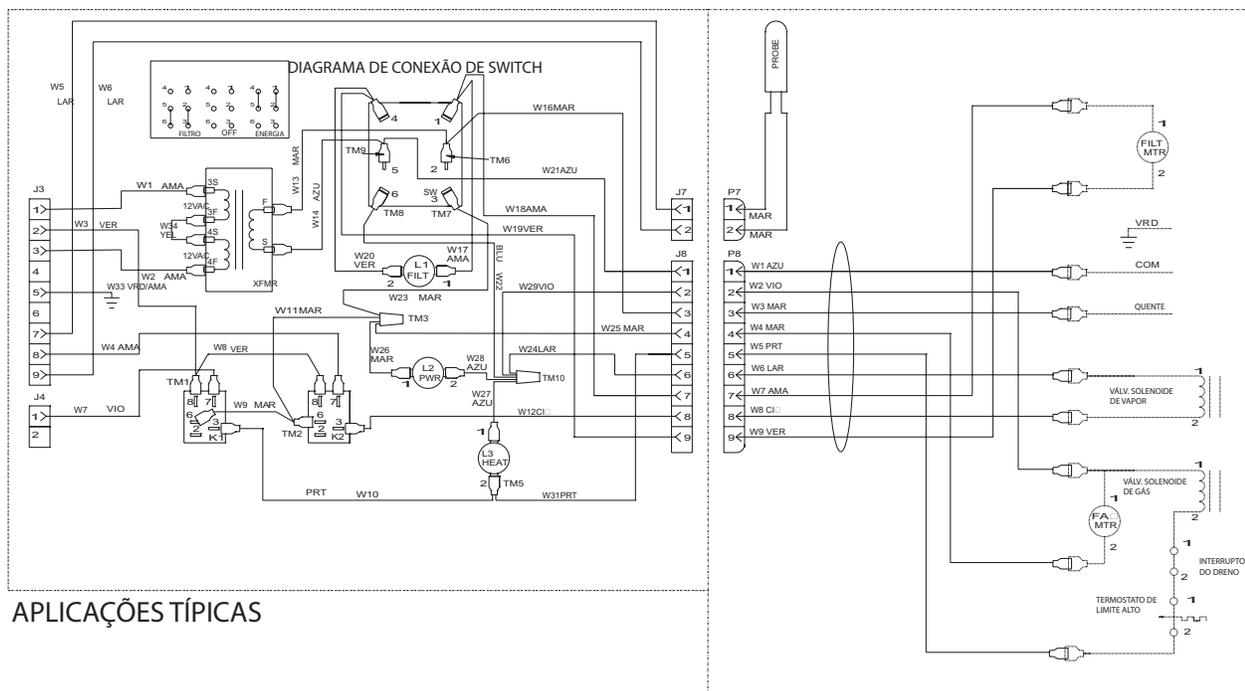
Série Vision

Controles de Múltiplos Processos

APLICAÇÃO TÍPICA DE FORNO



APLICAÇÃO TÍPICA DE FRITADEIRA



APLICAÇÕES TÍPICAS

Série Vision

Controles de Múltiplos Processos

Quer saber mais sobre os produtos Kitchen Brains®

Visite nosso site para saber sobre controles adicionais para os nossos parceiros de equipamentos:

www.KitchenBrains.com



Intertek

2000 SPECIAL EQUIPMENT, NSF CRITERIA C-2



SCK Link® é uma marca registrada de Technology Licensing Corporation e seu uso está sujeito ao contrato de licença apropriado.



229-51353



KITCHEN BRAINS®

(FAST) MODULARM SCK

Food Automation - Service Techniques, Inc.

905 Honeyspot Road, Stratford, CT 06615-7147 USA

Tel: +1-203-377-4414

Vendas: **1-800-FASTRON**

Fax: +1-203-377-8187

Para Chamadas Internacionais: +1-203-378-6860

www.KitchenBrains.com

Suporte técnico de chamada gratuita, 24/7 dos EUA, Canadá e Caribe: 1-800-243-9271

Escritórios internacionais localizados no Reino Unido, na China e em Cingapura:

Europa, Oriente Médio, África e Ásia do Sul
31 Saffron Court Southfields Business Park
Basilidon, Essex SS15 6SS INGLATERRA

Tel: **+44 0 1268544000**

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

Ásia-Pacífico
13A MacKenzie Road
228676
CINGAPURA
Tel: **+65 983159273**

Aplicações por Família de Equipamentos

Broilers	Banho-Maria	Aquecedores de Gavetas
Caldeiras a Ar	Buffets	Aquecedores de Queijo
Cozedores de Massa	Descongeladores	Chaleiras Revestidas
Equipamento de Lavanderia	Fritadeiras	Defumadores
Freezers	Lava-louças	Dispensadores de Bebidas
Gabinetes de Armazenamento	Máquinas de Gelo	Fermentadores
Máquinas de Café	Marinadores	Fornos (Combinados, Micro-ondas...)
Mesas de Vapor	Mixers de produtos	Grelhas / Grelhadores
Refrigeradores	Torradeiras	...e Outros

O que eles fazem? Os controles de Múltiplos Processos fornecem uma abordagem integrada, possibilitando que as equipes de cozinha sejam eficazes na gestão dos aparelhos mais sofisticados com facilidade. Múltiplas funções de entrada (input) / saída (output), para uma alta qualidade dos alimentos, uniforme e reproduzível, bem como para a máxima segurança alimentar.

Posição dentro da Linha de Produtos Kitchen Brains®:
Soluções Premium de Desempenho.

Recursos em Destaque:

- Gerencia múltiplos processos / entradas & saídas
- Extremamente configurável e fácil de usar
- Múltiplas saídas configuráveis coordenadas com as funções de cronometragem
- Capacidade de interromper o cozimento
- SMS (Service Management System / Sistema de Gerenciamento de Serviços)
- Análise do perfil da receita e guia de montagem de pratos
- Autodiagnóstico de equipamento
- Facilmente configurável com recursos customizados adicionados sob demanda
- Modo Setback para economia de energia
- Link de comunicação com as atuais cozinhas automatizadas

PATENTES

Os produtos fabricados por Kitchen Brains® estão protegidos por uma ou mais das seguintes Patentes dos EUA:

5.711.060	5.723.846	5.875.430	6.142.666	5.711.606
5.723.846	5.875.430	6.142.666	6.339.930	6.401.466
6.401.467	6.581.391	7.015.433	7.650.833	7.877.291
8.060.408	8.712.851			

Mais Patentes Estrangeiras e Patentes Pendentes.
Mais a Patente Licenciada 5.973.297

GARANTIA

Kitchen Brains® dá a seguinte garantia limitada apenas ao comprador original:

Hardware: Produtos de hardware, exceto peças de reposição e sondas, têm garantia contra defeitos de material e/ou mão de obra por um período de 1 ano a partir da data original da compra.

Peças de Reposição e Sondas: são garantidas contra defeitos de material e/ou mão de obra por um período de 90 (noventa) dias a partir da data da compra.

Serviços de Informação/Software: os Serviços de Informação ou Software são fornecidos "como tal" sem garantia de qualquer tipo, decorrente de sua utilização ou funcionamento.

A garantia é válida somente nos Estados Unidos e abrange apenas a reparação ou a substituição da peça defeituosa (segundo a decisão da Kitchen Brains) e não inclui qualquer custo de mão de obra associado à reparação ou substituição. Fora dos Estados Unidos, a garantia pode variar. Entre em contato com o Distribuidor Autorizado no seu país para detalhes específicos da garantia.

Esta garantia limitada não se aplica ao desgaste normal ou danos resultantes de acidentes, alteração, uso indevido, abuso ou um problema devido à operação em voltagens diferentes da especificada na placa de identificação do produto e é nula se o número de série for removido ou danificado. Nenhuma outra garantia está expressa ou implícita, incluindo de comercialização e adequação, e todas as outras garantias são excluídas.

Termos e condições adicionais poderão ser aplicáveis. Para obter uma cópia completa da garantia consulte www.kitchenbrains.com/warranty

Este documento contém informação confidencial. São estritamente proibidas a divulgação, publicação, cópia ou reprodução deste documento ou do software descrito aqui sem autorização prévia por escrito.