

(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)[®]

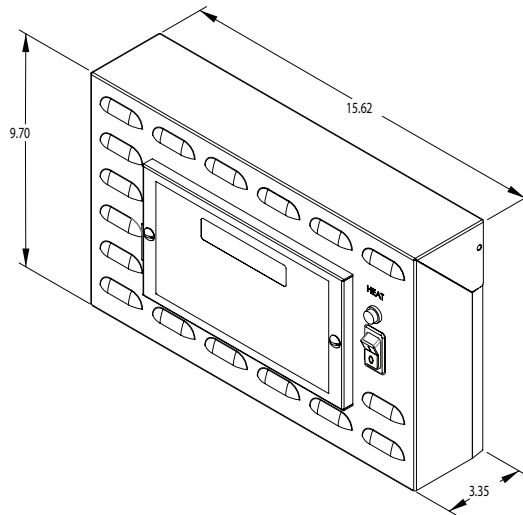
- 10 Chaves de Produtos para cobrir cardápios em constante mudança. Mais espaço para LTOs (ofertas por tempo limitado).
- Totalmente adequado ao RoHS
- Mostradores de fácil leitura.
- Modo Fervura
- (FAST.Flex)[™]
- Faixa de cardápio substituível para mudanças rápidas e fáceis no cardápio.
- SCK Xwire[™] 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.
- Pannel 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 outro modelos disponíveis.



COMMERCIAL COOKING APPLIANCES ALSO
CLASSIFIED BY ETL IN ACCORDANCE WITH NSF
SERIES NO. 10. THIS CLASSIFIED
BY ETL IN ACCORDANCE WITH ANSI/ISA 221.13
APPLICATION 14.6.01.



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
Basilston, 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.