

TRACKER™
TIMER



KITCHEN BRAINS®
(FAST) MODULARM SCK

TRACKER™ TIMERS

Modèles 23, 24, 26, 28, 42, 44, 81, 222, 223



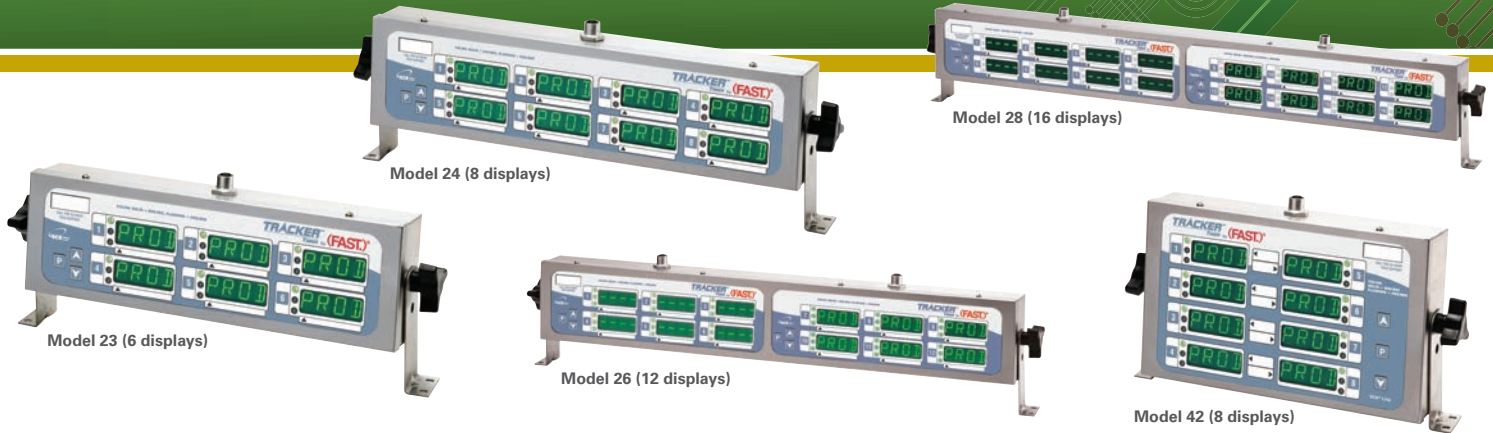
Les minuteurs TRACKER™ assurent une qualité constante des aliments et rehausse la sécurité des aliments en minutant précisément plusieurs produits durant la cuisson, l'attente, la cuisson sur le gril et plus.

Ce document contient de l'information confidentielle. La dissémination, publication, copiage ou duplication de ce document ou du logiciel décrit dans la présente sans autorisation écrite préalable est strictement prohibé.

TRACKER™ Timers

Modèles 23, 24, 26, 28, 42, 44, 81, 222, 223

TRACKER™
TIMER



Qualité des aliments

Que vous gardiez le produit dans une armoire de conservation ou chute, ou grilliez plusieurs produits simultanément, même le personnel le mieux formé est mis au défi de livrer un produit alimentaire constant à vos clients. Le TRACKER™ relève ce défi en minutant précisément toute combinaison de produits dans toute la cuisine, et en demandant une intervention avec une tonalité sonore et un écran qui clignote.

Cycles de minutage

Jusqu'à trois cycles de minutage séparés par clé de produit peuvent être démarrés, ce qui vous donne la flexibilité de minuter jusqu'à 24 produits. Les 3 DEL d'état s'illuminent pour vous afficher le progrès de chaque cycle de minutage. Les modèles 222 & 223 ont 2 DEL d'état qui s'illuminent pour vous afficher le progrès de chaque cycle de minutage avant et après l'alarme d'intervention.

Sécurité des aliments

Un produit qui n'est pas assez cuit ou laissé trop longtemps dans la Zone Danger (40 °F-140 °F/5 °C-60 °C) peut potentiellement exposer vos clients et votre équipe à des maladies d'origine alimentaire dangereuses. La multiplication des bactéries peut être évitée en contrôlant le temps de cuisson et/ou d'attente d'un produit. Le TRACKER aide les opérateurs à éviter les dangers reliés à la sécurité des aliments en surveillant automatiquement ces temps de cuisson et d'attente.

Facile à utiliser

Régler le TRACKER est aussi simple qu'un réveil. Chacune des clés indépendantes de produit peut être programmée pour compter en progressant ou décompter (Les modèles 222 & 223 font un décompte) en minutes et secondes ou heures et minutes (jusqu'à 99 heures, 59 minutes par cycle) - éliminant l'erreur humaine et assurant automatiquement un niveau de contrôle plus élevé.

Surveillance pour toute la cuisine

Les grands affichages DEL verts faciles à lire, chacun avec trois DEL d'état, rend la vérification de la progression de tout produit alimentaire de toute la cuisine un jeu d'enfant. Les coûts de main d'oeuvre sont réduits, tandis que la qualité des aliments est assurée.

Communications poste à poste

Les TRACKERS avec des ports de communication facultatifs (CP) ont la capacité de transférer le temps automatiquement d'un TRACKER à un autre avec un appariement Master et Satellite. Cette caractéristique n'est pas applicable aux modèles 222 et 223.

Affichage du temps ou Noms des produits

C'est votre choix. Le TRACKER peut facilement être programmé pour afficher le cycle de temps ou les noms des produits. Les noms peuvent être dérivés d'une librairie pré chargée ou vous pouvez programmer la vôtre.

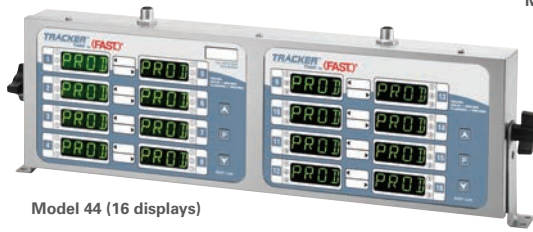
TRACKER™ Timers

Modèles 23, 24, 26, 28, 42, 44, 81, 222, 223

TRACKER™
TIMER



Model 81 (8 displays)



Model 44 (16 displays)



Model 223 (12 displays)



Model 222 (8 displays)

Sons d'alarme uniques

Chaque TRACKER peut être programmé avec un des six (6) différents sons d'alarme, pour que l'équipe puisse facilement savoir quelle unité sonne.

Contrôle du volume

Le TRACKER a, de série, trois niveaux de volume programmables - faible, moyen et élevé. Utilisez le TRACKER à l'avant ou l'arrière du magasin sans déranger les clients.

Utilisez-le n'importe où

Le TRACKER est livré au complet avec des supports de montage pour attacher l'unité à l'équipement, aux stations d'attente ou aux murs.

Flexibilité future

Le TRACKER est prêt pour le réseau Smart Commercial Kitchen® et est conforme au Protocole de données NAFEM.

Soutien après vente

Confirmer par des sondages indépendants, Kitchen Brains offre l'assistance technique 24/7 à vie sans frais la plus réactive dans l'industrie

- 12 fois plus rapide que la moyenne dans l'industrie de la restauration.

Menu Partie du jour

Pour passer à travers un cycle de menu dédié quatre étapes en touchant un bouton (sur les modèles 222 & 223 seulement)

Facile à utiliser

- Invites intuitives de programmation
- Mots uniques du programme pour le nom des produits et message d'alarme d'intervention
- Surveillance pour toute la cuisine — affichages DEL verts indépendants et faciles à lire
- 3 DEL d'état par clé de produit (2 DEL d'état par alarme pré et post intervention de clé de produit sur les modèles 222 et 223).
- Les affichages peuvent afficher le temps ou les noms des produits
- Montage flexible — incliner pour voir de n'importe quel angle
- Utilise une alimentation 90-240 volt
- Compte ou décompte
- 6 sons d'alarme uniques

- 3 niveaux de volume
- Menu 4 parties du jour sélectionnables sur les modèles 222 & 223 seulement

Améliorations de la qualité des aliments

- 5 étapes par clé de produit — temps, nom, mode annuler, temps d'alarme et son bip (4 paramètres par clé de produit — temps, nom, temps d'alarme et nom de l'alarme sur les modèles 222 & 223)
- Flexibilité avec alarmes d'intervention
- Alarmes individuelles d'attente (non applicable aux modèles 222 & 223)
- Précision et durabilité avec l'électronique
- Protection perte de courant

TRACKER™ Timers

Modèles 23, 24, 26, 28, 42, 44, 81, 222, 223



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