

# (FASTRON.)<sup>®</sup> Serie MERIDIAN para Freidoras a Gas Frymaster MJ50 Modelo de reemplazo directo

**Meridian.**<sup>™</sup>



## Es más fácil de instalar y usar.

Simplemente retire los controles originales del fabricante de la freidora y deslice el **controlador Kitchen Brains<sup>™</sup>** 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 potencialmente exponer a sus clientes y personal a peligrosas enfermedades. La multiplicación de bacterias puede ser prevenida controlando el tiempo que un producto es cocinado y/o hecho esperar. El controlador (FASTRON.)<sup>®</sup> ayuda a los operadores a evitar peligros de seguridad de los alimentos automáticamente controlando los tiempos de espera y cocción. Los productos temporizados con precisión otorgan alimentos de buen gusto consistente a sus clientes. Los temporizadores de espera también aseguran que nunca se sirva un producto vencido.

## Aumenta el rendimiento.

Pruebas independientes han demostrado que la curva de cocción (FAST.Flex)<sup>™</sup> 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)<sup>™</sup> 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.)<sup>®</sup> 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 separados 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<sup>™</sup>. El controlador disminuirá automáticamente la temperatura del equipo en períodos inactivos.

## Administración de Filtrado de Aceite (opcional).

Reduzca los costos extendiendo la vida útil del aceite con la tecnología de control de temperatura patentada de Kitchen Brains<sup>™</sup> SmartStat<sup>™</sup>. Filtrando 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 24/7.

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

*El modelo de actualización Kitchen Brains<sup>™</sup> para freidoras a gas Frymaster MJ50 tienen un rendimiento **mayor y más consistente** que cualquier otro control electromecánico ya instalado en su cocina.*

## Características estándar Meridian

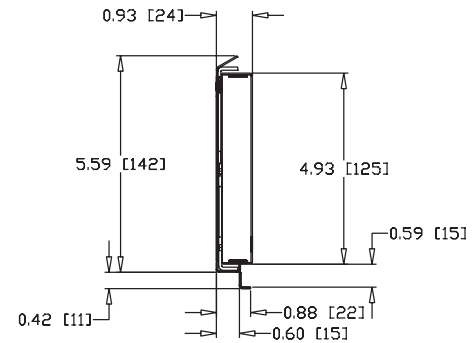
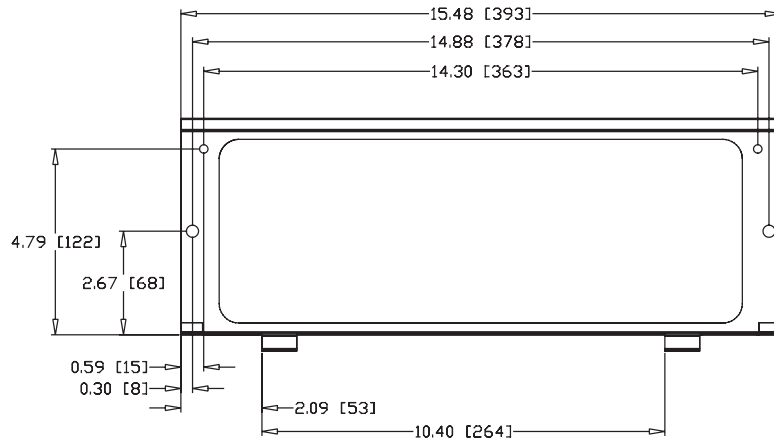
- 18 teclas de productos para respaldar los menús cambiantes. Más espacio para ofertas de tiempo limitado.
- Completamente en cumplimiento de normas RoHS.
- Pantalla LED más grande de 8 caracteres.
- Modo del equipo seleccionable en panel frontal: gas, eléctrico, propano, etc.
- Bandas de menú reemplazables para cambios de menú rápidos y fáciles.
- Bandas de menú reemplazables con símbolos universales.
- Comunicaciones inalámbricas SCK Xwire<sup>™</sup> compatibles con una cocina en red.
- Compatible con (FAST.Edit)<sup>®</sup> y (FAST.Transfer)<sup>™</sup>. Reduce el tiempo y costo de cambiar recetas. Asegura recetas consistentes en todos los equipos y restaurantes.

## Características opcionales Meridian PLUS

- 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
- Modo de ahorro de energía "set back"
- 3 alarmas de acción por tecla
- 10 pasos de cocción en vez de uno
- Dobles tiempos de espera
- Administración de filtrado de aceite
- Software avanzado de comunicaciones SCK Link<sup>®</sup> que le otorga la mayor capacidad de comunicaciones disponible para reporte de HACCP y la administración automatizada online de la cocina.

# (FASTRON.)<sup>®</sup> MERIDIAN para Freidoras a Gas Frymaster MJ50

Modelo de Reemplazo Directo



## ESPECIFICACIONES

### MECÁNICAS

- Bisel: Acero inoxidable de 16 ga.
- Panel frontal: Aluminio .080
- Chasis: Aluminio .040
- Frente de poliéster con texto impreso atrás
- Temperatura máxima de ambiente: 158°F / 70°C

### ELÉCTRICAS

- Electricidad: 12V, 50/60 Hz, 40VA
- Diseño de circuito integrado sólido
- Tiempo de vida de las teclas: > 5 millones de ciclos
- Tiempo de vida de los indicadores: 50.000 horas
- Ingreso: 1 sensor termistor de temperatura
- Salida: 12V DC
- Protección de pico de sonido: 4.000 voltios (mínimo) (\*en temporizadores y controles bien instalados.)

### PESO DE ENVÍO

- Approx. 10 lbs. [4.6 Kg]

### DIMENSIONES DE ENVÍO

- L 17 X W 9 X H 8 pulgadas

El modelo de reemplazo Kitchen Brains™ contiene todo lo que necesita para reemplazar **fácil y rápidamente** el controlador existente por el modelo de actualización: (FASTRON.)<sup>®</sup> 18, el controlador del producto, el bisel del panel frontal, el arnés de cables y el sensor.

## INFORMACIÓN DE ORDEN

**RX1FMJ50SINGL** Tanque único para un Modelo Completo de Actualización

En el modelo se incluye lo siguiente:

<b>231-60224-01</b>	Controlador
<b>222-50233</b>	Árnés 12V Frymaster

**RX2FMJ50DUAL** Tanque único para un Modelo Completo de Actualización

En el modelo se incluye lo siguiente:

<b>231-60224-02</b>	Controlador
<b>222-50233</b>	Árnés 12V Frymaster

\*La información de orden contiene un Meridian. Consulte a la fábrica por número de partes y otros modelos.



## KITCHEN BRAINS

Driven by **(FAST.)** Networked by **SCK**

**Food Automation - Service Techniques, Inc.**  
Calle Honeyspot 905, Stratford, CT 06615-7147 USA

Teléfono: +1-203-377-4414

Ventas: **1-800-FASTRON**

Fax: +1-203-377-8187

Llamadas internacionales: +1-203-378-6860

**www.KitchenBrains.com**

Soporte técnico gratis 24/7 desde U.S., Canadá, y el Caribe: **1-800-243-9271**



SCK Link<sup>®</sup> es marca registrada de Technology Licensing Corporation y su uso está sujeto al acuerdo de licencia apropiado.

Las Oficinas Internacionales están ubicadas en el Reino Unido, China y Singapur:

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

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

15-101, Block 290G, Bukit Batok St. 24  
SINGAPORE 65629  
Phone: +65 98315927

## GARANTÍA

Kitchen Brains garantiza todos sus temporizadores, computadoras y controladores por 1 año desde la fecha de compra, incluyendo computadoras, controladores y temporizadores. Kitchen Brains garantiza todos sus otros productos por un período de 90 días a menos que sea establecido de otra forma en el momento de la compra.

## PATENTES

Los productos fabricados por Kitchen Brains está protegidos bajo una o varias de las siguientes patentes de U.S.:

5,331,575	5,539,671	5,711,606	5,723,846
5,726,424	5,875,430	6,142,666	6,339,930
6,401,467	6,581,391	7,015,433	7,650,833
7,877,291	8,060,408		

Además de patentes extranjeras y patentes pendientes. Además, la licencia de patente 5,973,297