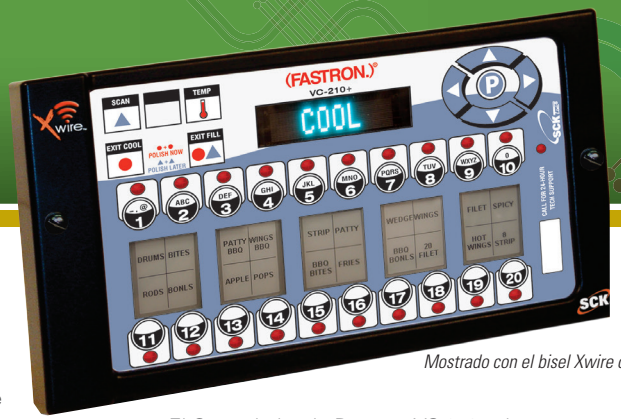


(FASTRON.)[®] VC-210+ Serie Vision

Controlador de proceso con tira de menú digital



Mostrado con el bisel Xwire opcional

Tira de menú digital

La tira de menú digital del VC-210+ es una solución dinámica y ahorradora de tiempo que permite un mayor control visual, el cual mejora la experiencia del usuario y a la vez reduce el trabajo administrativo.

20 claves de producto programables

Las claves programables estilo teléfono celular (FAST.Nav)[™] le dan a los usuarios la capacidad de programar productos y nombres de alarma, tonos de alarma, parámetros de cocción y filtrado fácilmente en todas las claves de producto. Reduzca el tiempo de capacitación e incremente la productividad.

Mensajería amigable al usuario

La pantalla gráfica mejorada del VC-210+ incrementa la funcionalidad y la facilidad de uso. Tanto los nombres de producto como los tiempos se muestran simultáneamente durante los ciclos de cocción. También se muestra la indicación visual de las acciones de alarma.

Cambios fáciles de menú

Actualice los artículos del menú y las recetas rápida y fácilmente escogiendo ya sea los nombres de los productos o las alarmas de una librería integrada completa o programándolos manualmente.

Adaptable

El sincronizarse con numerosos tipos de aparatos y escoger los ajustes de sintonización es más fácil al seleccionar de manera simple del menú en el panel frontal.

Ahorros de energía

Ahorre dólares en energía con nuestra característica de retroceso patentada. El controlador bajará automáticamente la temperatura del aparato durante los periodos de inactividad.

Reduce el costo en aceite

Extienda la vida útil del aceite y mejore la calidad y consistencia del alimento con la característica de control de temperatura SmartStat[™].

Asegure la seguridad y calidad del alimento

Características de bloqueo de filtro seguro y sistema de administración de aceite exclusivos las cuales mantienen la calidad y consistencia del alimento. El filtrado es forzado dos veces al día después de un número predeterminado de cocciones. El controlador puede ser bloqueado hasta que se haya llevado a cabo el filtrado o se puede retrasar el filtrado durante horarios ocupados.

¿Artículos nuevos o de tiempo limitado en el menú?

Las tiras de menú digital del VC-210+ se actualizan electrónicamente sin remover la sobreposición. La aplicación de administración de punto de referencia de Kitchen Brains[®] despliega rápidamente las actualizaciones de menú en tiempo real.

Nuevas características de diagnóstico

El VC-210+ está disponible con una gama de características que pueden monitorear automáticamente las condiciones tanto del controlador como del aparato. También se puede mostrar información estadística de cocción tanto para uso por mantenimiento como por administración.

Asegure la precisión

El VC-210+ viene con software SCK Link[®] dándole la capacidad en comunicaciones más avanzada disponible para administración de cocina en línea con todas las soluciones SaaS de Kitchen Brains[®].

Capacidad para comunicaciones inalámbricas para futuro crecimiento

El VC-210+ permite una conectividad inalámbrica con aparatos con comunicación y diversos dispositivos de comunicación incluyendo el SCK[®] Xwire (imagen arriba) como parte de las aplicaciones de cocina automatizada en expansión hoy en día.

Soporte

Al igual que con todos los productos de Kitchen Brains[®], el (Fastron.)[®] VC-210+ viene con asistencia de programación las 24 horas vía un número sin costo.

El Controlador de Proceso VC-210+ de (FASTRON.)[®] está disponible para la mayoría de las freidoras y aparatos. La compatibilidad inversa con los Controladores integrados de (FASTRON.)[®] (MCF, EM-90, EM-99 y Silver Edition) lo hacen ideal para aparatos listos para conectarse a la computadora o como una solución de mejora.

Características estándar del VC-210

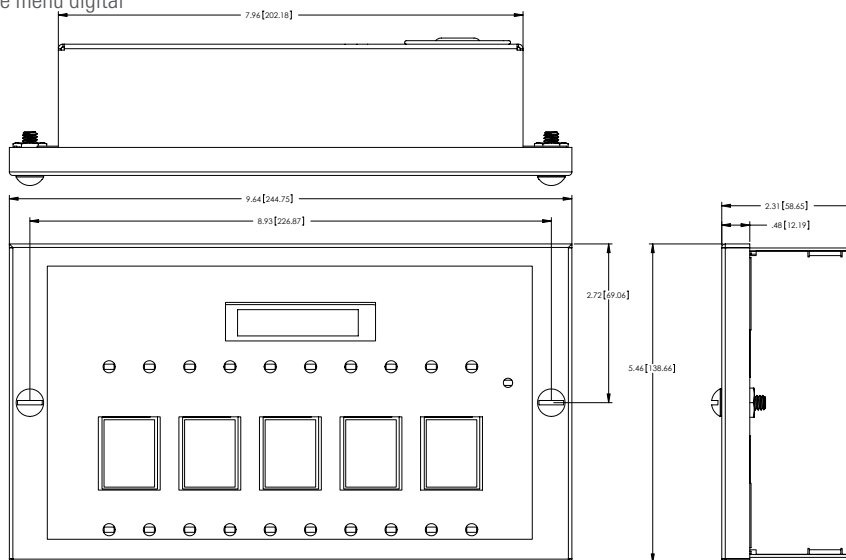
- Sistema de administración de aceite exclusivo
- Soporte multi-idioma
- Bloqueo de filtro global
- Reloj en tiempo real
- Muestra la temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados
- RAM de respaldo de batería
- Múltiples inicios de cocción
- Vinculación de claves de retención
- Niveles de volumen programables
- 9 perfiles programables por clave de producto
- Contadores de ciclo automáticos
- Códigos de acceso con programación multi-nivel
- Fácil instalación

Características adicionales del VC-210+

- Tira de menú dinámica
- Pre-alarmas de retención
- Lotes de retención
- Preparado para administrador de punto de referencia SCK
- Preparado para administrador de producción de calidad SCK
- Dos modos de retroceso
- Mensaje de "filtro próximo"

Serie Visión de (FASTRON.)® VC-210+

Controlador de proceso con tira de menú digital



INFORMACIÓN DE PEDIDO

Contacte a su distribuidor, representante de ventas o fábrica por información de pedidos.



2000 SPECIAL EQUIPMENT, NSF CRITERIA C-2

CLASSIFIED BY UL IN ACCORDANCE WITH NSF STANDARD NO. C-2188. DESIGN EVALUATED BY UL IN ACCORDANCE WITH ANSI/ISA 22.12 AND CANOGA 1-6-SMFE.



KITCHEN BRAINS®

(FAST.) MODULARM SCK

Food Automation - Service Techniques, Inc.

905 Honeyspot Road, Stratford, CT 06615-7147 EUA

Teléfono: +1-203-377-4174

Ventas: 1-800-FASTRON

Fax: +1-203-377-8187

Llamadas internacionales: +1-203-378-6860

www.KitchenBrains.com

Número sin costo para soporte técnico desde los EE.UU.,

Canadá y el Caribe: 1-866-840-4271

ESPECIFICACIONES

MECÁNICAS

- Controlador: panel frontal de acero galvanizado o acero aluminizado calibre 16
- Chasis: aluminio calibre 18
- Placa frontal: poliéster con texto en impresión posterior
- Temperatura ambiente máxima: 158° F/ 70° C, 95 de humedad máxima no condensante

ELÉCTRICAS

- Energía: 12VAC ó 24VAC +/- 10%, 1.67 Amp, 50/60 Hz, 40 VA Máx.
- Salidas: (8) Relé impulsor de 12VDC ó 24VDC.
- Entradas: (6) entradas digitales de 24VAC/DC ó 12VAC/DC
- Sondas de temperatura: (4) canales de temperatura
- Altavoz: (5) niveles de volumen distintos
- Comunicación: (2) canales RS485
- Soporte de circuitos de alerta visual
- Diseño de circuito montado en superficie
- Valor de vida útil de interruptor sellado: > 1 millón de ciclos
- Protección contra picos de ruido: 4000 V mínimo (en controles correctamente instalados)
- Para uso con un termistor Kitchen Brains 91K o conjunto de sonda 1K RTD. Consulte la fábrica por requerimientos de sonda, relés y transformador específicos

PESO DE ENVÍO

- Aproximadamente 3 libras (1.4Kg)

GARANTÍA

Kitchen Brains® garantiza que sus productos no tendrán fallas en su funcionamiento de acuerdo a sus especificaciones ya sea por defectos en material o mano de obra, durante los siguientes periodos de garantía:

i. Productos nuevos: Productos nuevos consistentes en controladores, contadores, registradores de datos o dispositivos de monitoreo remoto basados en microprocesador por 1 año a partir de la fecha de compra.

ii. Sensores y accesorios: sensores y accesorios (consistentes en sondas, sensores inalámbricos, mangueras, relés, interruptores, soportes y accesorios) por 90 días a partir de la fecha de compra.

Para detalles completos consulte www.kitchenbrains.com/warranty

PATENTES

Los productos fabricados por Kitchen Brains® están protegidos bajo una o más de las siguientes Patentes de EE.UU.:

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		

Más patentes extranjeras y patentes pendientes. Más la patente 5,973,297

Europa, Medio Este, África

31 Saffron Court Southfields Business Park
Basildon, Essex SS15 6SS INGLATERRA
Teléfono: +44 0 1268544000

China

1803, 18F, No 922 Hengshan Rd
Shanghai 200030, CHINA
Teléfono: +8613916 854 613

Asia Pacifico

13A MacKenzie Road
228676
Singapur
Teléfono: +65 98315927