

KGS Überwachung der Fettablagerungen in den Abluftkanälen

Vorteile des KGS - ÜBERWACHUNGSSYSTEM ZUR KONTROLLE DER REINIGUNGSINTERVALLE von Halton

- HACCP*-bescheinigt.
- Überwacht die Fettablagerungen in allen Abluftkanälen.
- Erleichtert die Überwachung hinsichtlich Hygiene und Brandschutz.
- Erlaubt es dem Bediener, die Abluftkanäle zu reinigen, wenn dies aufgrund der Stärke der Fettablagerungen notwendig ist, und nicht unnötigerweise nach einem formalen Plan.
- Sowohl für Küchenlüftungshauben als auch Küchenüftungsdecken geeignet.
- Vereinbar mit neuen oder vorhandenen Leitungen.
- Vom Umgebungslicht unabhängige optische Fett-Detektion.
- Bis zu 10 Fett-Detektoren je System (erweiterbar).
- Funktioniert als autonomes System ("Stand-alone"-System).
- Die KGS-Steuerungen gehören zu den Steuerplattformen für Gastronomietechnik von Halton (FCP).
- Intuitive Benutzer-Oberfläche (optional: Touchscreen).
- Optional: über potenzialfreien Kontakt Signal an die Gebäudeleittechnik (BMS).
- Dazu befugte Service-Mitarbeiter können sich über Laptop oder PDA bei dem System einloggen.
- Die Baugruppen Fett-Detektor/ Reflektor sind UL1978 -gelistet. Die Bedienfelder sind ETL-gelistet.

* HACCP International (Hazard Analysis Critical Control Point)