

KGS Övervakning av nivån av fettavlagringar i kanalsystemet

Haltons KGS - KANALSÄKERHETSSYSTEM Fördelar

- HACCP*-certifierat (PE-567-HM02I)
- Övervakar fettavlagringsnivåer i alla kanalsystem
- Dämpar oro för hygien- och säkerhetsproblem.
- Gör det möjligt för operatören att rengöra kanalsystemet när det krävs på grund av fettavlagringsnivåerna, inte enligt schemaläggning i onödan
- Anpassade till både kåpor och ventilerade kökstak
- Kompatibel med nytt eller befintligt kanalsystem
- Optisk fettavkänningsystem som inte påverkas av omgivande ljus
- Upp till 10 fettsensorer per system (går att utöka)
- Opererar som ett "fristående" system
- KGS-kontroller tillhör Halton Foodservice Control Platform's (FCP)
- Intuitivt användargränssnitt (pekskärm som tillval)
- Tillvalssignal skickas till Building Management System (BMS) via "voltfri" kontakt
- Auktoriserade serviceagenter kan ansluta till systemet via laptop eller PDA
- Fettsensor och reflektormontage är UL1978-listade. Kontrollpaneler är ETL-listade