

Keuken Management Systeem

Verrassende energiebesparingen in keukens en bedrijfsrestaurants

- Registreert uw energieverbruik.....
en voorkomt vroegtijdig aanzetten van apparatuur.
- Gebruikt energiezuinige temperatuurregelaars.
- Bewaakt veroudering en dus de slijtage van uw apparatuur.
- Alarmeert en registreert voedseltemperatuur (HACCP).
- Bewaakt een gezond klimaat in uw keuken en restaurant.



Sitex Electronics bv

Tel. 020 6912738 www.sitexelectronics.nl

Sitex Keuken Management

Uw doel is:

1. Geen verspilling van energie en grondstoffen
2. Toerekenen van energiekosten
3. Betrouwbare voedselkwaliteit
4. Gezond klimaat in Uw restaurant
5. Efficiënte bedrijfsvoering; geen tijdverlies
6. Beperkte investering voor bestaande keukens/restaurants

Sitex Keuken management biedt:

1. Sitex Energie Manager en energiezuinige computerregelaars
2. Inzicht in energie verbruik
3. Temperatuur monitor met alarmering
4. CO2, temperatuur en RV bewaking en alarmering in keuken en restaurant
5. Temperatuur monitor met logging (t.b.v. HACCP)
6. Draadloos systeem

Koop/lease mogelijkheden

Sitex Energie Manager

Sitex Energie Manager kent de volgende producten:

- Energiesensoren voor metingen van 1 fase (230-240V) en krachtstroom (380-400V) apparaten.
- De Sitexmonitor website voor presentatie, logging en rules
- Een meetsensor (bv. Temp., tijd, RV, etc.) tbv relais schakeling
- **De Sitex Energie Manager meet het energieverbruik en schakelt apparatuur aan/uit op het door U gewenste moment.**
- Onafhankelijk van de gebruiker, die hoeft er niet meer op te letten; geen verspilling van energie
- Energiezuinige computerregelaars vervangen mechanische thermostaten
- Onafhankelijk van de settings in de apparatuur zelf
daardoor beter afgestemd op het product en/of mensen; energiebesparing is het gevolg
- Afgestemd op de lokale omstandigheden en tijdstip (voor koelunits ,s nachts warmer dan overdag)



Sitex Electronics bv

Tel. 020 6912738 www.sitexelectronics.nl