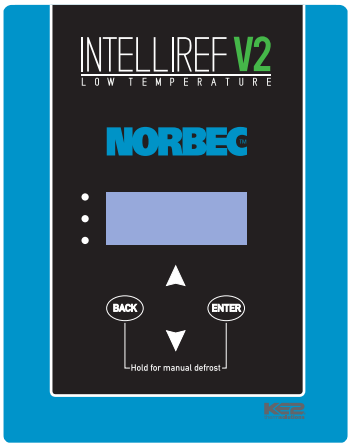
INTELLIREF V2 LOW TEMPERATURE + DÉGIVRAGE

NORBEC™

Le plein contrôle des normes de fraîcheur, un cycle à la fois

POURQUOI UTILISER INTELLIREFV2 LOW TEMPERATURE ?



Le contrôleur **INTELLIREFV2 Low Temperature** simplifie le contrôle de la réfrigération en combinant les fonctions d'un thermostat et d'une minuterie de dégivrage. Sa conception robuste permet de nombreuses applications à moyenne ou basse température avec dégivrage électrique par air.

Cycles de dégivrage à temps précis ou à intervalles en fonction des besoins du secteur.

L'**INTELLIREFV2 Low Temperature** fournit un thermostat facile à comprendre, qui élimine la frustration occasionnée aux utilisateurs par les modules trop compliqués offerts sur le marché.

INTELLIREFV2 Low Temperature propose un fonctionnement précis, une interface conviviale et une horloge temps réel à pile, qui demeure fonctionnelle pendant les pannes de courant.

L' **INTELLIREFV2** peut être connecté à l'Edge Manager **EM-PLUS** pour surveiller et régler le fonctionnement du système + l'enregistrement des données et les alarmes localement via Wi-Fi à un téléphone, ordinateur ou tablette. En outre, des notifications peuvent être envoyées à plusieurs personnes telles que le restaurateur, le frigoriste, etc. via message texte ou par courriel.

(doit être connecté à SMARTACCESS qui est accessible pour un coût mensuel minime).

Caractéristiques

- Temps d'arrêt, dégivrage programmé ou dégivrage sur mesure
- Les programmes de dégivrage ne seront pas perdus pendant les pannes de courant grâce à une horloge en temps réel avec batterie de secours.
- Indicateur de dégivrage (dEF)
- 1er dégivrage 2 heures après le démarrage
- Thermostat numérique
- Protection du compresseur – Nombre maximal de démarrages par heure
- Alertes visuelles – haute température, basse température, défaillance de capteur
- Interface PC/tablette/téléphone intelligent, alertes par courriel, accès à distance avec le module Edge Manager EM-PLUS
- Câblage simple, temps d'installation réduit
- Peut contrôler un moteur EC à deux vitesses (économie d'énergie)
- 120V/208-240V

Matériel

- Préassemblé en usine
- 3 relais pour solénoïde/compresseur, éléments chauffants, ventilateurs
- Affichage 7 segments à 3 chiffres
- Interface utilisateur à 4 boutons
- Terminaux Modbus
- Indicateur de batterie: un clignotant rouge indique que la pile doit être remplacée.

Indicateur de dégivrage terminé

Pour éliminer les appels de service inutiles, INTELLIREFV2 prévient l'utilisateur à l'aide de l'écran intégré lorsqu'il termine un cycle de dégivrage. L'écran alterne entre « dEF » et la température actuelle mesurée par le capteur. Cet affichage continue jusqu'à ce que la température ait atteint le point de consigne, ou pour toute la durée définie par « dFt » (temps de dégivrage).

Contrôles

Température | Basse vitesse | Radiateurs | Compresseur

Avec l'option EM-PLUS, profitez de la communication, du contrôle et des alertes à distance rapides et faciles

Il est impératif de conserver les aliments à basse température pour éviter la prolifération de bactéries et d'autres microbes qui ruine la nourriture et peuvent rendre les gens malades. S'il y a un problème avec le système de réfrigération, il vous faut le savoir aussi rapidement que possible afin de le réparer et d'éviter la perte d'aliments et d'argent.

NORBEC™

INTELLIREF V2
LOW TEMPERATURE

Edge Manager EM-PLUS

Le module Edge Manager (EM-PLUS) donnera accès au tableau de bord du module IntellirefV2 (contrôler les paramètres, l'état, les alarmes de température, l'enregistrement de données, changement de paramètre) localement via :

- Wi-Fi à un téléphone
- Ordinateur
- Un portable ou une tablette sans fil ou câblée.

Le EM-PLUS peut contrôler jusqu'à 35 modules IntellirefV2 (Technologie Ethernet ou Modbus).

En option, les alarmes de haute et basse température peuvent être envoyées aux intervenants critiques (propriétaires de restaurant, frigoristes, etc.) par message texte ou courriel sans coûts additionnels (doit être connecté à SmartAccess qui est accessible pour un coût mensuel minimal par mois).

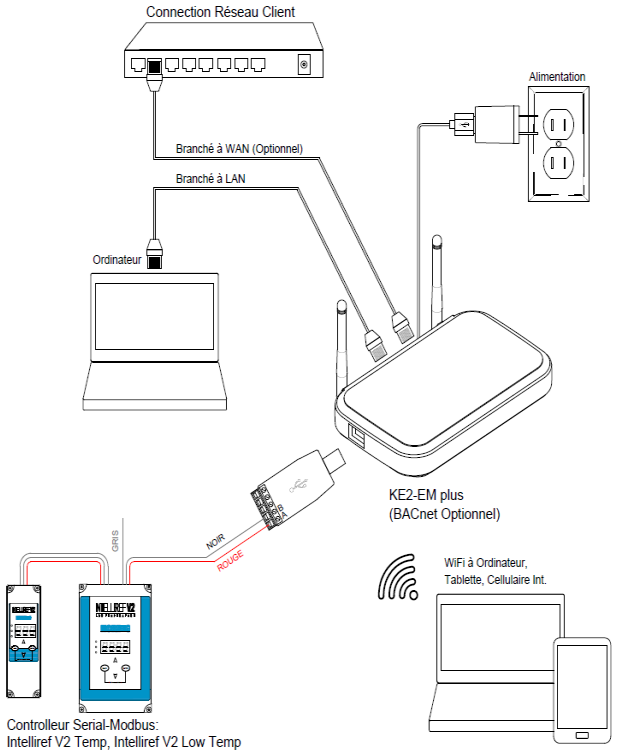
Par conséquent, le frigoriste pourra obtenir des informations sur l'état de l'alarme, évaluer le niveau d'urgence et dépanner à distance si nécessaire. Économisez sur les appels de service coûteux.

Les alarmes permettent de détecter plus rapidement les anormalités et de maintenir la chaîne du froid (HACCP) pour assurer la sécurité alimentaire et éviter des pertes coûteuses de nourriture.

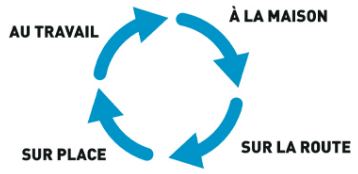
Enregistrement de données : Enregistre les variations de température toutes les 5 minutes à 24h

- L'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (ARMPC) nécessite un journal des températures à des fins sanitaires. Avec ce journal, les données de température sont toujours précises. Grâce à cette nouvelle technologie, les employés sont libérés de cette tâche et les risques d'erreur ou d'incohérence sont réduits.
- L'installation est rapide et simple.
- Permet aux frigoristes d'établir un diagnostic précis et rapide des problèmes en consultant des données historiques. Ceci, en retour, réduit les problèmes intermittents qui nécessitent plusieurs appels de service.

Un outil simple, une installation rapide, un enregistrement de données automatique.



Alarmes accessibles a tout moment et partout



Imaginez perdre des milliers de dollars de nourriture !

Le module Edge Manager **EM-PLUS** (incluant l'enregistrement de données) représente une solution rentable et sans tracas pour prévenir la perte de nourriture, économiser sur les appels de service coûteux et répondre aux exigences de santé et de sécurité.

Afin d'assurer l'amélioration continue des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications sans préavis.
© 2021 Norbec. Tous droits réservés. norbec.com – 1 877 667-2321