

Mehr Sicherheit und Ökonomie in der Küche

Das Boomerang Überwachungssystem sichert die Qualität Ihrer Lebensmittel

Für den Erfolg in Ihrem Restaurant ist die Leidenschaft eine wichtige Voraussetzung. Eine ähnlich große Bedeutung kommt der Behandlung und Prüfung aller Lebensmittel zu. Es muss allzeit garantiert sein, dass insbesondere leicht verderbliche Produkte ordnungsgemäß und dauerhaft in vorschiftsmäßiger Temperaturumgebung gelagert sind. Sie müssen sich bemühen und sicherstellen, dass die Temperatur der gelagerten und zubereiteten Lebensmittel stimmt und Reinigungsabläufe eingehalten werden – alles gemäß den HACCP Bestimmungen. Diese wichtige Arbeit raubt Zeit und Arbeitskraft bei der kreativen



Hohe Hygiene-Ansprüche verlangen hohe Anforderungen.

Küchenarbeit. Dank der automatischen Überwachung der Temperatur und der Reinigungsabläufe mit Boomerang haben Sie mehr Zeit für Ihre kulinarischen Künste.

Schnelle und einfache Installation

Messdaten werden drahtlos übermittelt. Dadurch wird eine schnelle und einfache Installation der einzelnen Messpunkte unterstützt unabhängig davon, ob es sich bei dem zu überwachenden Gerät um einen Gefrierschrank, Kühlschrank, Ofen oder Geschirrspüler handelt. Das System ist flexibel und kann leicht erweitert werden, um zusätzliche Geräte oder sogar weitere Restaurants in die Überwachungsmaßnahmen zu integrieren.



Der Temperaturfühler ist klein und einfach anzubringen.

Mit Boomerang gewinnen Sie Zeit

Mit dem Boomerang Überwachungssystem haben Sie nun eine kontinuierliche Berichterstattung über die hygienische Sicherheit. Das System berichtet schnell und gezielt über Abweichungen und warnt Sie, wenn die von Ihnen definierten Grenzen der Überwachungspunkte verlassen werden. Das bedeutet, dass Sie sich in Ruhe auf die Zubereitung kulinarischer Köstlichkeiten konzentrieren können, während Ihre wertvollen Produkte zuverlässig kontrolliert werden.

Einfache Bedienung

Über die Bedienkonsole an Ihrem Rechner stellen Sie auf einfache Art und Weise die Grenzwerte der zu überwachenden Messumgebungen ein und wählen die Art der Berichterstattung über die Aktivitäten an den Überwachungspunkten. Sie wählen die Art der Dokumentation und der Alarmierung für den Fall, dass ein Grenzwert überschritten wird oder eine Aktivität nicht innerhalb der gesetzten Zeitgrenzen erfolgt ist.



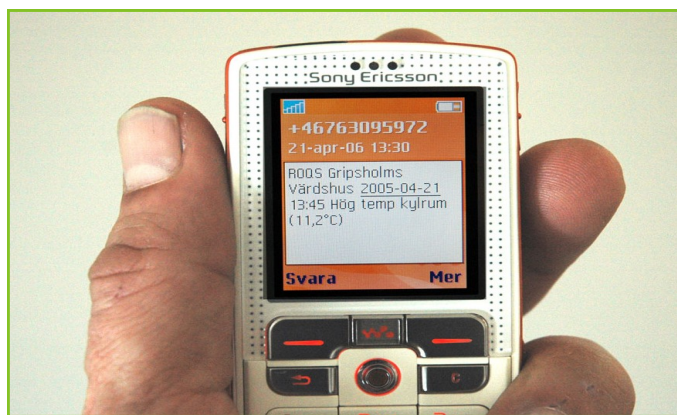
Handschriftliche Aufzeichnungen können mit Boomerang vollständig ersetzt werden.

Ausführliche Berichte

Boomerang stellt jeden Wert, jede Einstellung, jede Abweichung und jedes Ereignis der Überwachungspunkte in einem Diagramm und in einer Liste dar. Aktuelle sowie gespeicherte Daten können jederzeit angezeigt werden. Die Daten können auch für Ihre eigenen Auswertungen nach MS-Excel oder als CSV exportiert werden.

Kontrolle und Alarmsystem

Das System überwacht jeden Messpunkt innerhalb der gewählten Grenzen. Liegt ein Messwert außerhalb der festgelegten Grenzen, wird ein Alarm ausgelöst. Alarmiert wird am Bildschirm und wahlweise über PC Lautsprecher, per E-Mail, Pager (Minical) oder potentialfreiem Kontakt. Falls Sie ein GSM/SMS Modul installiert haben, kann der Alarm als Textanzeige (per SMS) gesendet werden. Die Meldung enthält den Systemnamen, den Messpunkt, sowie das Alarmkriterium.



Wählen Sie, wie Sie alarmiert werden möchten.

Datensicherung (Backup)

Das System verfügt über eine integrierte Datensicherung. Mit der integrierten Benutzerführung legen Sie Häufigkeit, Zeitpunkt und Speicherort fest. Wenn sie bereits über eine zentrale Datensicherung verfügen, können die Boomerang Daten mit Ihrem bestehenden System gesichert werden.

Zentrale Überwachung

Via Internet können mehrere Küchen und Restaurants zentral überwacht werden. Damit erhalten Sie Überblick und Kontrolle über Ihre Produktion und eine wesentliche Vereinfachung Ihrer Administration.

Boomerang — ein gutes Rezept für Ihre Küche

Das Boomerang System bietet eine Menge Vorteile, ungeachtet der Größe der Küche

- Kontinuierliche Überwachung Ihrer Lebensmittel auf temperaturgerechte Lagerung erhöhen die Produktivität und stellen eine gute Qualität sicher.
- Zeitsparende und fortlaufende Dokumentation
- Sorsfältige und akurate Berichterstattung und Dokumentation des aktuellen Status sowie früherer Aufzeichnungen
- Die Alarme werden individuell an die zuständige Person weitergeleitet, entsprechend dem Alarmereignis und der definierten Maßnahme.





Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie weitere Informationen über das Boomerang System wünschen:

info@icuscandinavia.de

www.icuscandinavia.de

Copyright © 2009 ICU Scandinavia AB. Alle Rechte vorbehalten. DE.

ICU Scandinavia AB
Gribbbylundsvägen 15,
SE-187 62 Täby, Sweden
Phone: +46 (0) 8 544 43 550
Fax: +46 (0) 8 756 79 34
info@icu.se
www.icuscandinavia.se

ICU Technology GmbH
Bahnhofstrasse 2
CH-3534 Signau, Switzerland
Phone: +41 34 497 28 20
Fax: +41 34 497 28 21
info@icu.ch
www.icuscandinavia.ch

ICU Scandinavia AB
Vertretung Deutschland
Osterholzstrasse 19
D-86510 Ried, Deutschland
Phone: +49 8202 903448
info@icuscandinavia.de
www.icuscandinavia.de

ICU Polska sp. Z o.o
Falista 7
81-331 Gdynia, Poland
Phone: +48 58 660 22 60
Fax: +48 58 661 67 26
info@icupolska.pl
www.icuscandinavia.pl

ICU Scandinavia AB
Rendsburggade 6
DK-9000 Aalborg, Denmark
Phone: +45 70 22 84 40
Fax: +45 98 16 64 47
info@icu.se
www.icuscandinavia.dk