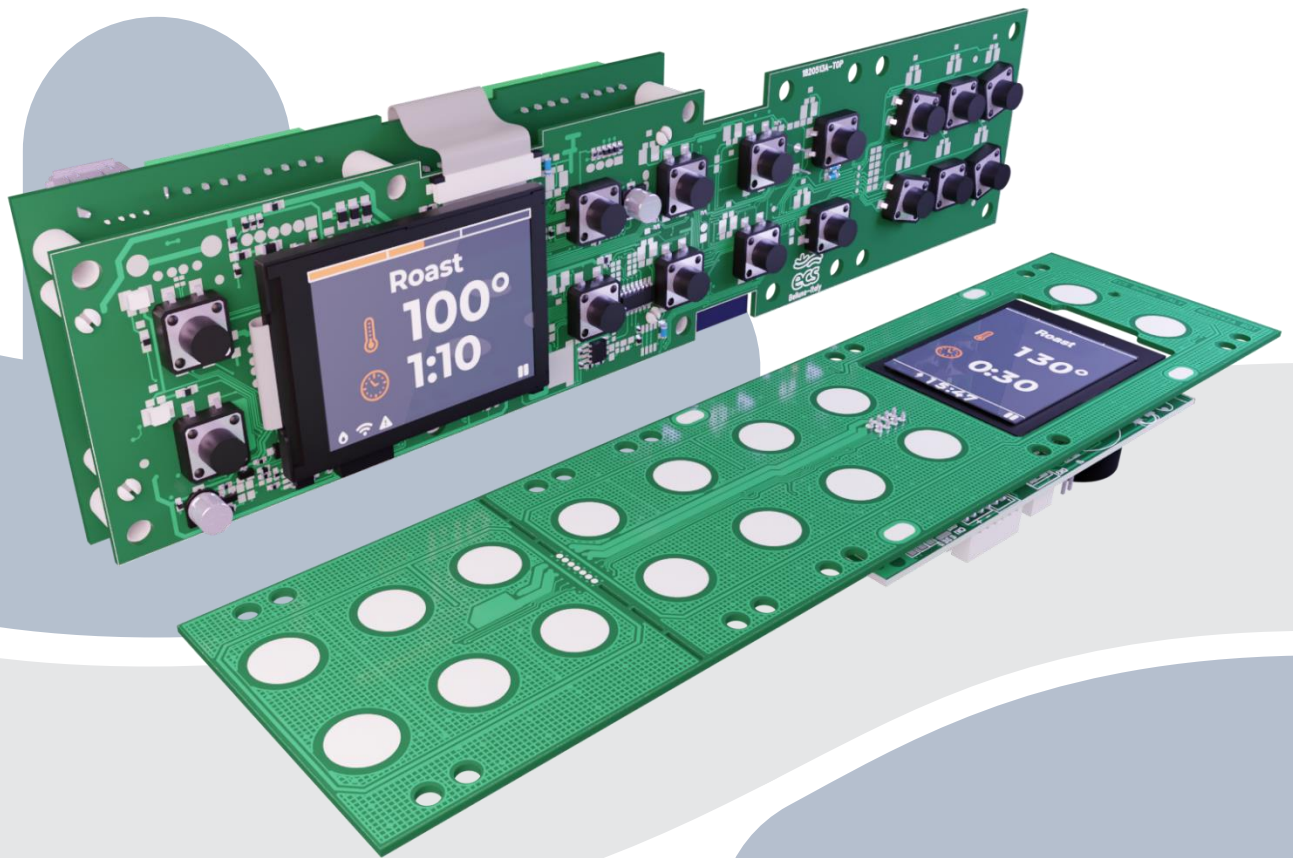




**Red Star
Entry Level**



Presentazione di prodotto

RS09 Elettronica per forni gastronomia, compatta con una dotazione completa

Red Star

La linea di prodotti dedicata ai forni professionali. Oltre 20 anni di esperienza nel settore, hanno permesso a ECS di sviluppare un controllo elettronico avanzato di tutte le funzionalità di un forno.

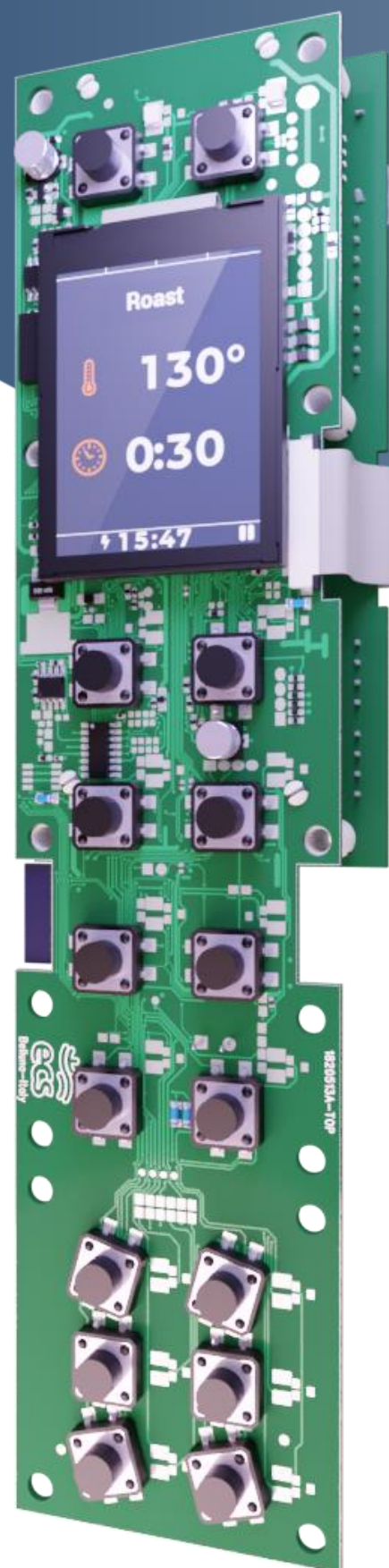
Tecnologia e design

L'alimentazione a 9 relè garantisce il controllo di tutte le principali funzioni del forno e la connettività con la nostra piattaforma *Connecty.cloud* permette di sfruttare tutte le potenzialità offerte dall'IoT.

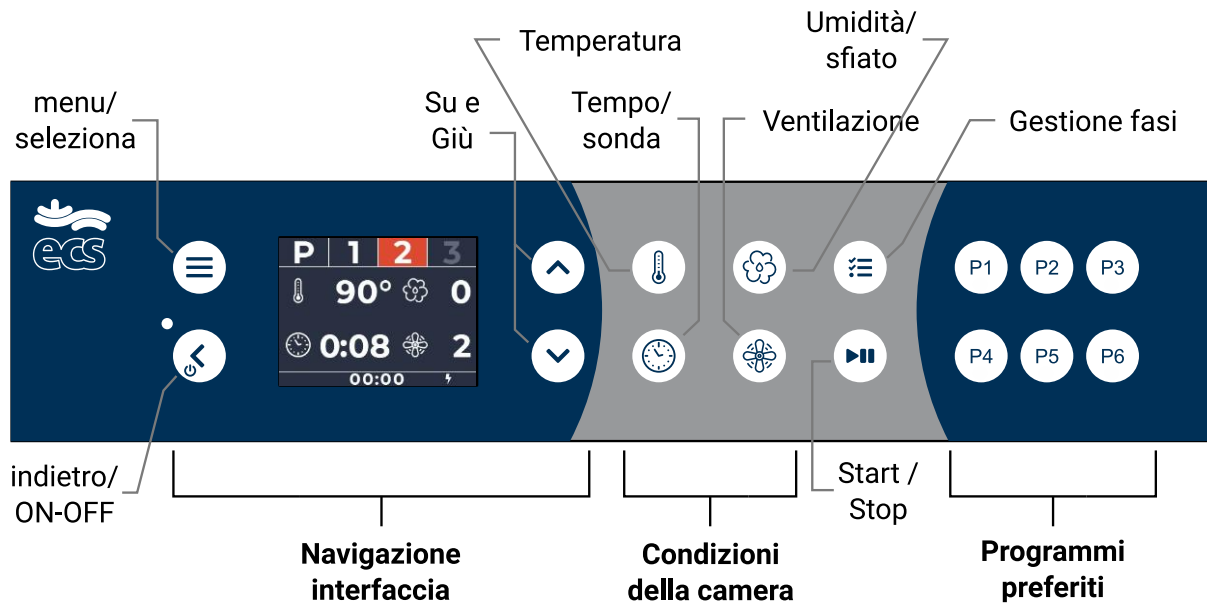
La scheda I/O e la scheda dedicata all'interfaccia utente sono disponibili in molteplici formati, questo permette di adattarsi ad ogni esigenza, garantendo la massima efficienza in termini di costi e progetto.

Entry level

Il prodotto ideale per superare il solo controllo elettromeccanico e fruire di un'interfaccia intuitiva. La familiarità dei tasti meccanici o l'eleganza della versione capacitiva uniti alla versatilità di un display 2,4" verticale o orizzontale. La tastiera meccanica è disponibile in versione compatta o split.



Interfaccia

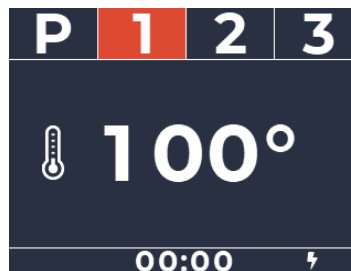


Quick menu



La pressione ripetuta del tasto MENU, permette la navigazione rapida tra le sezioni di *lista ricette*, *ultimi 10 programmi*, *modifica ricetta*, *lavaggi* e *service*.
I tasti SU/GIÙ controllano la selezione all'interno del menu che può essere confermata o annullata con i tasti SELEZIONA o INDIETRO.

Quick edit



Le 4 funzioni principali di *temperatura*, *timer*, *umidità* e *ventilazione*, sono richiamate da tasti dedicati e la loro regolazione, avviene attraverso i tasti SU/GIÙ. Le impostazioni vengono salvate automaticamente in modo da permettere il passaggio rapido tra una regolazione e l'altra, senza ulteriore conferma richiesta.

Quick start



Le ricette preferite dispongono di 6 tasti dedicati e rendono l'avvio di un programma estremamente rapido. Una volta selezionato, è sufficiente premere il tasto START per avviare la prima fase del ciclo. Inoltre i tasti dei preferiti mostrano l'immagine della ricetta selezionata.

Web server

La funzione di MODIFICA RAPIDA – Web server permette di modificare le ricette tramite un altro dispositivo utilizzando il QR code fornito per accedere ad una connessione WiFi creata dalla scheda.



Servizio Cloud



L'utente finale può: gestire il ricettario, monitorare la macchina, consultare il registro HACCP.



Il servizio manutenzione può: controllare la sezione I/O, mappare le macchine per una manutenzione puntuale.



Il costruttore può: aggiornare il software della scheda, raccogliere i dati sulle abitudini del cliente per programmare il servizio di manutenzione o campagne di vendita.

Free

- ✓ Connecty.cloud
- ✓ Funzioni utente
- ✓ Funzioni service
- ✓ Funzioni costruttore

Gratuito

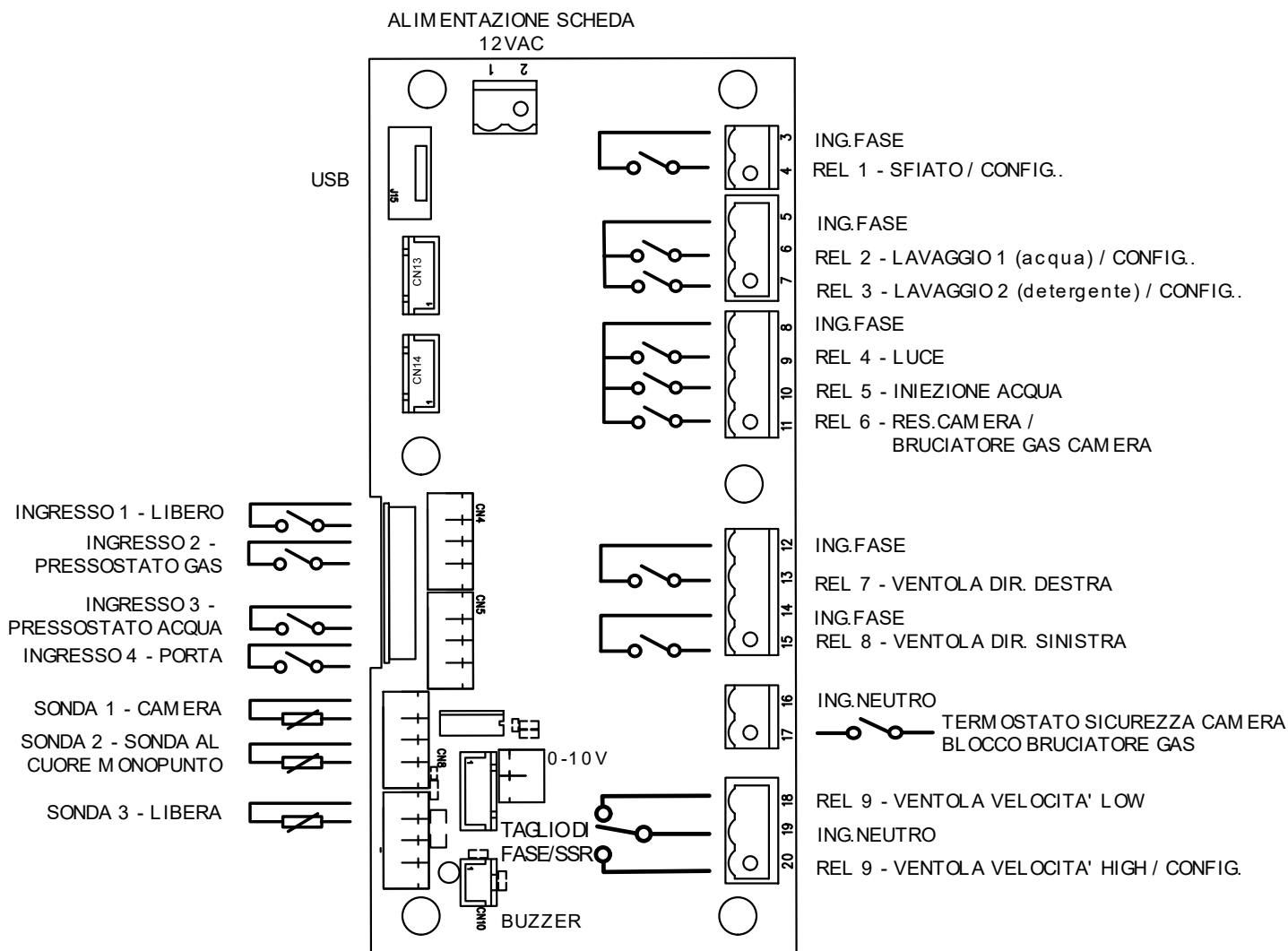


Company

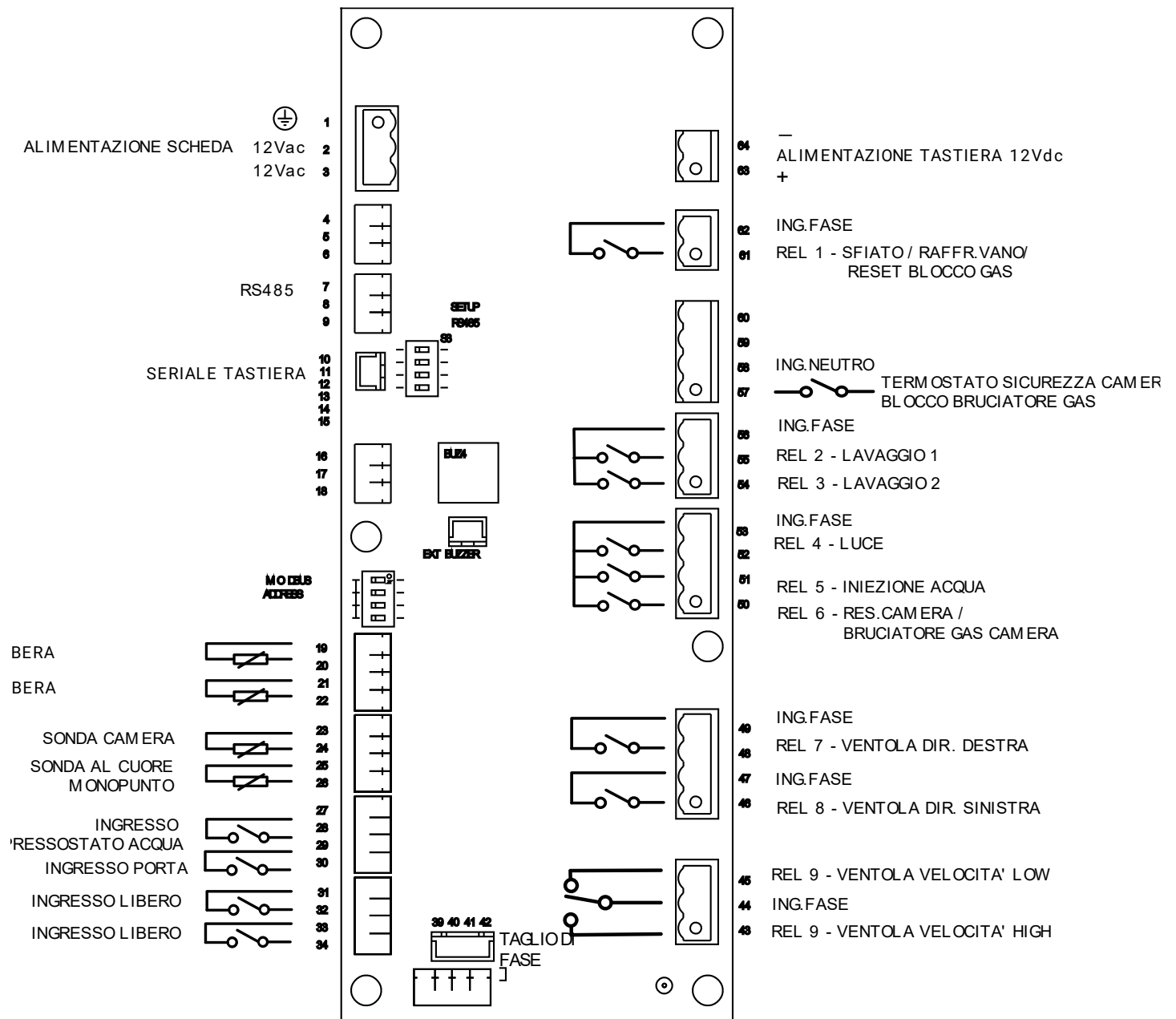
- ✓ Tutte le funzioni del piano gratuito
- ✓ Accesso a tutte le macchine
- ✓ Piattaforma personalizzabile

Canone

RS09 compatta schema di collegamento



RS09 splittata schema di collegamento



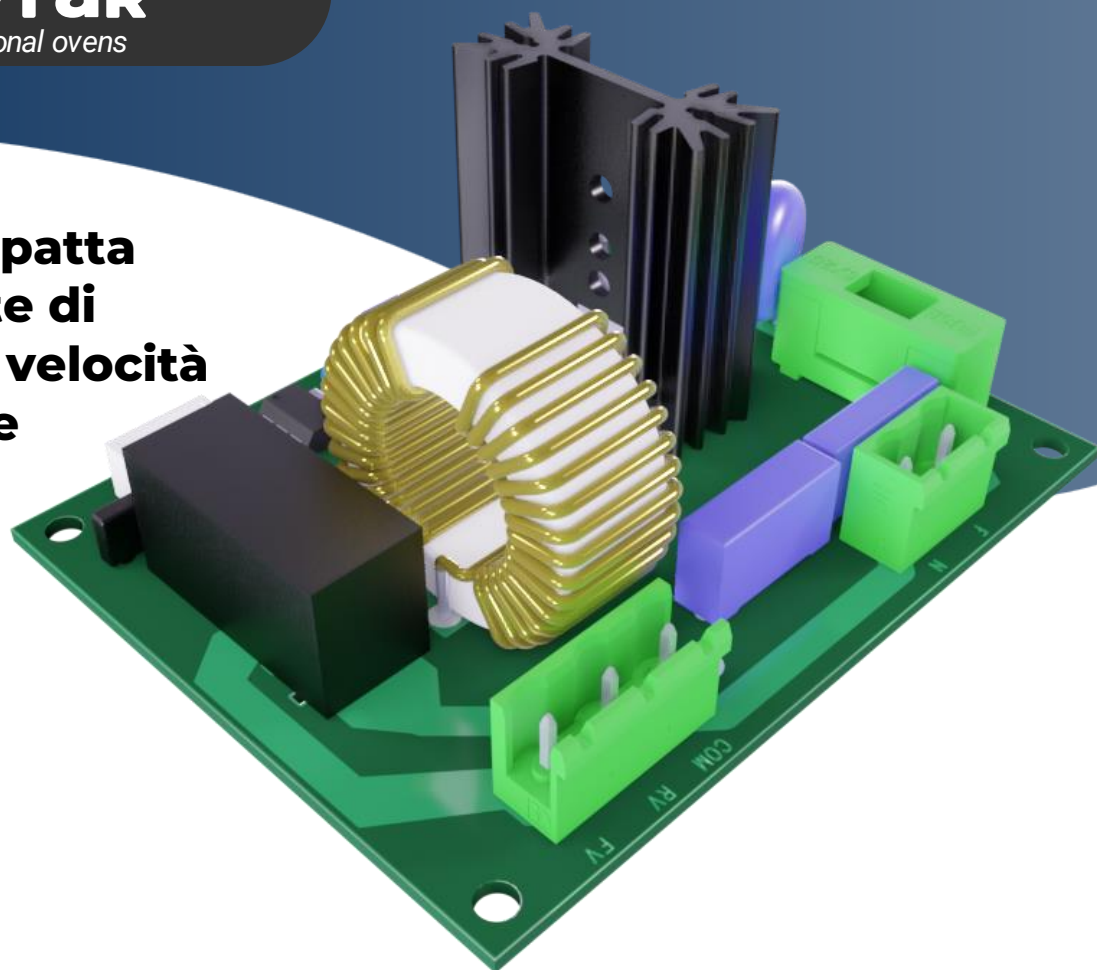
RS09 Dotazione

Dotazione	Descrizione	Caratteristiche
Ingombro massimo	L 260x H 68x P 43 mm – Compatta L 261x H 65x P 27 mm - Touch L 260x H 60x P 27 mm - Tasti L 203x H 79x P 26 mm - Base	
Peso	213 gr	
Alimentazione	Trasformatore esterno ¹	12 VAC – 10VA
Interfaccia Utente	Display	TFT 2.4" 320x240 IPS
	Tasti	16 Meccanici, 1 con Led Rosso
Orientamento	Orizzontale / verticale	
9 Uscite digitali (*)	Relè ventola DX	16 A (AC1 @250VAC)
	Relè ventola SX	16 A (AC1 @250VAC)
	Relè doppia velocità ventole / config.	16 A (AC1 @250VAC)
	Relè Comando resistenze camera / bruciatore gas	5 A (AC1 @250VAC)
	Relè iniezione acqua	5 A (AC1 @250VAC)
	Relè luce camera / config.	5 A (AC1 @250VAC)
	Relè sfiato ² / config	5 A (AC1 @250VAC)
	Relè lavaggio 1 / config.	5 A (AC1 @250VAC)
	Relè lavaggio 2 / config.	5 A (AC1 @250VAC)
(*) portata max in corrente dei morsetti di potenza è 12 A per ogni via		
5 Ingressi digitali	Contatto porta	Contatto Pulito
	Pressostato acqua	Contatto Pulito
	Pressostato gas	Contatto Pulito
	Libero	Contatto Pulito
	Termica camera/blocco gas	115-230VAC
3 Ingressi Analogici	Sonda camera	PT1000 ¹ /Termocoppie J/K
	Sonda al cuore monopunto	PT1000 ¹ /Termocoppie J/K
	Libera	PT1000 ¹ /Termocoppie J/K
Uscita analogica	Controllo espansione taglio di fase	
Encoder	Con tasto push	Opzionale
Comunicazione	Wi-Fi	
	USB	Host per mass storage
Buzzer	4kHz / 85dB @ 10cm	A bordo o esterno
Orologio	Con backup	

Nota 1: non fornito da ECS

Nota 2: sfiato a camme non supportato

RSFAN 700
Scheda compatta
che permette di
modulare la velocità
delle ventole



Modulazione della velocità

Fino a sei step disponibili per regolare la velocità di rotazione della ventola.

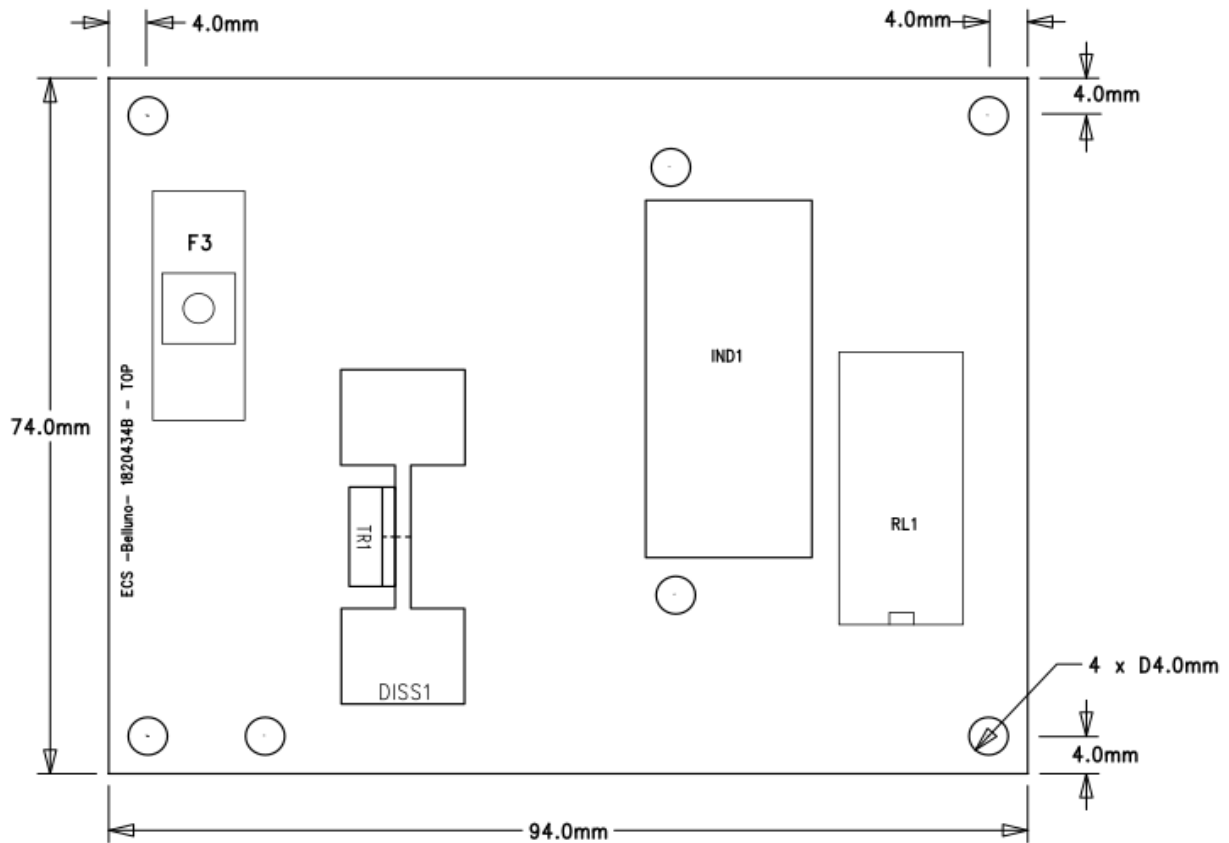
Modalità alternata

La direzione di rotazione si alterna per garantire un movimento dell'aria più omogeneo.

Compatto ed economico

Si adatta perfettamente a forni di dimensioni più contenute.

RSFAN 700 Quote



RSFAN 700 Dotazione

Dotazione	Descrizione
Ingombro massimo	94 x 74 mm
Peso	131 gr
Uscite analogiche	Uscita TRIAC controllo motore a taglio di fase
Controllo	Impulso di accensione triac Comando inversione di marcia
Relè in scambio	Controllo inversione di marcia
Contenitore	A giorno
Schema di collegamento	Collegamento a RS09 e RS14

Codici prodotto

RS09 Split tasti meccanici		
Orientamento	Codice	
Orizzontale	P0110037	
Verticale	P0110038	
RS09 Split tasti capacitivi		
Orientamento	Codice	
Orizzontale	P0110052	
Verticale	P0110048	
RS09 Compatta		
Orientamento	Sonde	Codice
Orizzontale	PT1000	P0110017
	Termocoppie	P0110035
Verticale	PT1000	P0110018
	Termocoppie	P0110036
RS09 Base		
Sonde	Codice	
PT1000	P0110031	
Termocoppie	P0110033	

Accessori	Codice
RSFAN 700	P0110010
Encoder	RS09E



ecsproject.com

ECS srl
Via dell'Artigianato, 24
32100 Belluno (BL) ITALY
info@ecsproject.com
+39 0437 33101