

in sink erator® **MODELO DE CENTRO DE CONTROLE AS-101**

EXCLUSIVO DO SETOR! CENTRO DE CONTROLE DE ECONOMIA DE ÁGUA

RECURSOS DE ECONOMIA DE ÁGUA

- O centro de controle AquaSaver® proporciona um sistema sob demanda para economia de água para trituradores foodservice InSinkErator
- O centro de controle AS-101 detecta a carga do triturador e regula a quantidade de água necessária para situações de trituração e de não trituração

ESPECIFICAÇÕES

CARCAÇA EM AÇO INOXIDÁVEL

- NEMA 4
- Construção em aço inoxidável
- Fácil de limpar e de manter limpo

CONTROLE AUTOMÁTICO DE REVERSÃO

- Inverte a direção do motor a cada partida
- Aumenta a vida útil do elemento de corte e reduz travamentos

ATRASO DE REVERSÃO

- O triturador não inverterá enquanto o motor estiver em operação
- Protege o motor de queima por causa de mau uso pelo operador

SISTEMA AUTOMÁTICO DE DESLIGAMENTO

- Se ocorrer uma falha de energia, o controle desligará automaticamente as linhas de energia
- O triturador deverá ser reiniciado

INTERRUPTOR DE DESCONEXÃO

- DESLIGA a energia elétrica além do interruptor para manutenção
- Intertravamento com a capa frontal

CONTROLE EM ESTADO SÓLIDO

- Opera com 24V

CIRCUITO DE CONTROLE DE ESTADO SÓLIDO

- Placa de circuito impresso com controle de diagnósticos/ função com luzes, temporizadores de atraso e de temporização, pino de execução e controle de reversão

ENXÁGUE APÓS USO

- O temporizador ajustável permite que a água flua automaticamente por até dez minutos, enxaguando o triturador e as linhas de drenagem depois que o triturador é desligado

OPERAÇÃO PROGRAMADA OU OPERAÇÃO CONTÍNUA

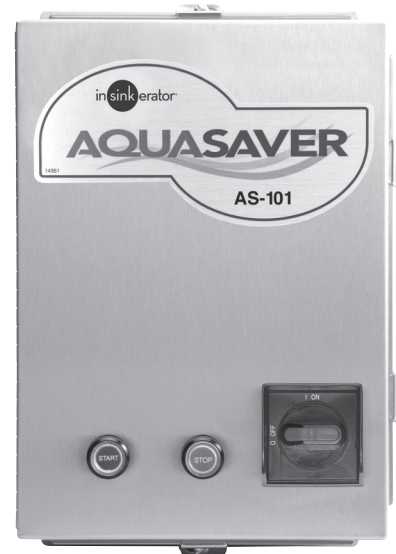
- Selecionado a seu critério, simplesmente movendo o pino plug-in na placa de circuito impresso
- A operação programada desliga o triturador automaticamente após 10 minutos
- Essa opção pode ser desativada a qualquer momento

VÁLVULA SOLENOIDE/VÁLVULA DE CONTROLE DE FLUXO

- Duas válvulas solenoides de 24V incluídas
- 1 gpm (3,8 lpm) e 7 gpm (26,5 lpm) válvulas de controle de fluxo incluídas

TENSÃO/DISPONIBILIDADE DE FASE

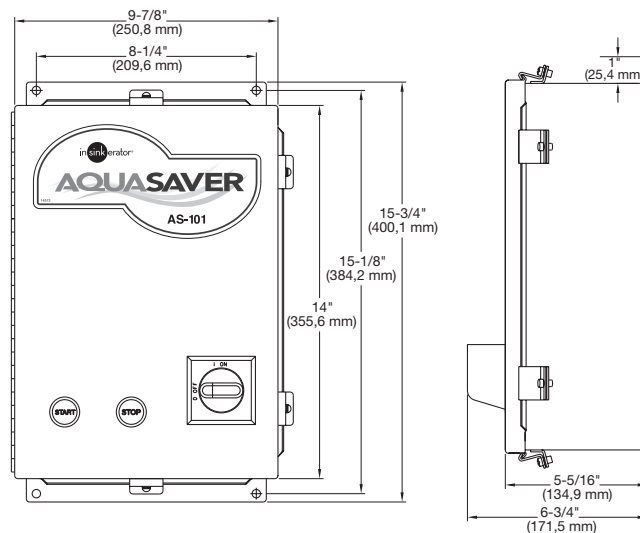
Modelo	Tensão/Hz	Fase	Modelos de trituradores
AS101K-5	120V, 50/60 Hz	1 Fases	SS-100 a SS-200
AS101K-6	208-240V, 50/60 Hz	1 Fases	SS-100 a SS-200
AS101K-7	208-240V, 50/60 Hz	3 Fases	SS-100 a SS-1000
AS101K-8	380-460V, 50/60 Hz	3 Fases	SS-100 a SS-1000



GARANTIA DE 3 ANOS
PEÇAS E MÃO DE OBRA NO LOCAL

**A garantia padrão é de 1 ano a partir da data de instalação. Instalações com o novo sistema de controle AquaSaver® que incluem um novo triturador e novo centro de controle AS-101 são elegíveis para uma garantia de 3 anos para todo o sistema, incluindo o triturador.*

DIMENSÕES



Uma coleção completa dos nossos desenhos de produtos está disponível para download, na Biblioteca **InSinkErator Revit/CAD**, que pode ser encontrada em www.insinkerator.com/foodservice. As informações de produtos também estão acessíveis em **The KCL CADalog**. Mais informações estão disponíveis da KCL em www.kclcad.com.



4700 21st STREET
RACINE, WI 53406
TEL.: 800-845-8345
FAX: 262 554-3620

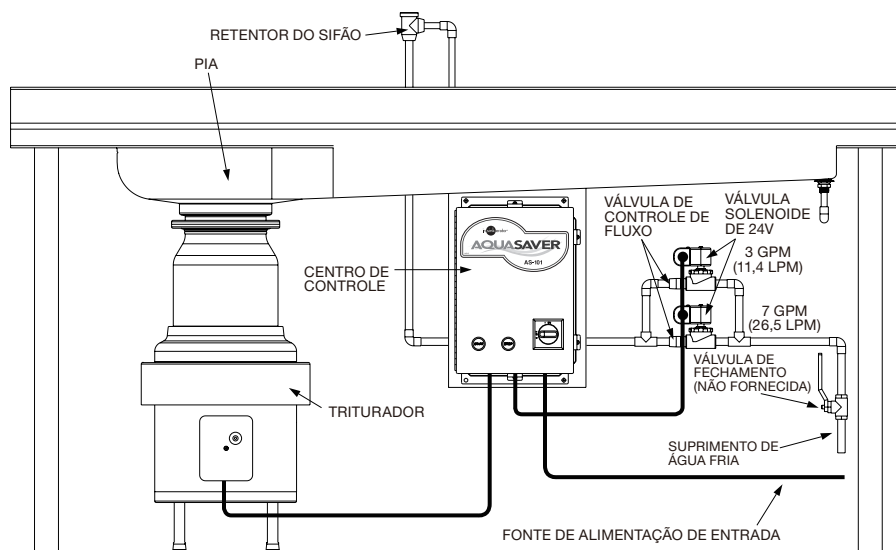
www.insinkerator.com/foodservice



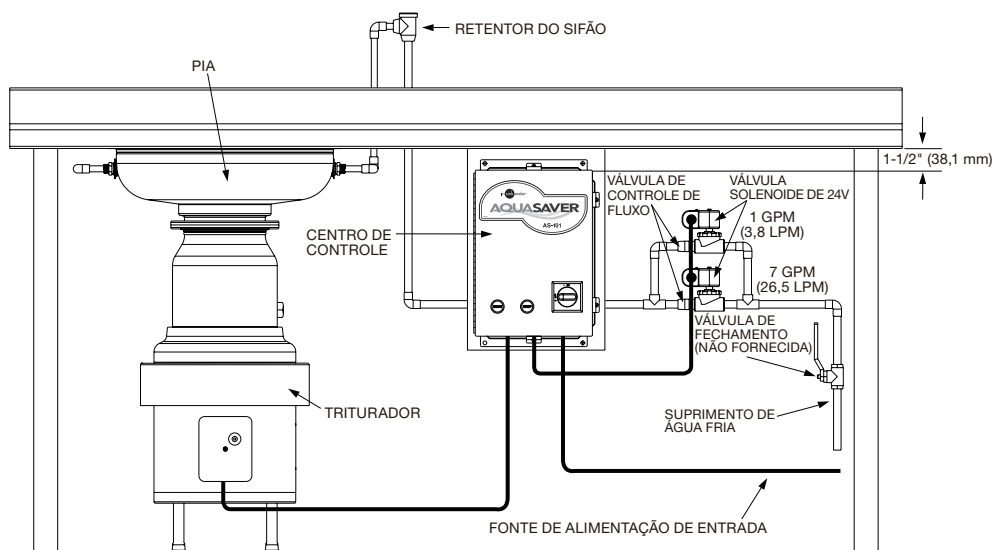
O logotipo da Emerson é uma marca registrada e uma marca de serviço da Emerson Electric Co.



APLICAÇÃO TÍPICA DE SUPORTE DE CALHA



APLICAÇÃO TÍPICA DE SUPORTE DE CUBA



OBSERVAÇÃO: O centro de controle AquaSaver® deve ser montado a 1-1/2" (38,1 mm) atrás da superfície frontal da mesa.

RECURSOS DO AS-101

