

---

## Bezpieczna i wydajna kuchnia

### System zachowania jakości i bezpieczeństwa żywności w kuchniach

Prowadzenie restauracji wymaga nie tylko pasji. Zgodnie z zasadami HACCP, trzeba także zapewnić dokładny nadzór temperatury przechowywania i przygotowania żywności, trzeba też zadbać o rutynowe sprzątanie. Te ważne zadania zabierają czas obsłudze kuchni. Czas, który można byłoby przeznaczyć na przyrządzanie potraw, zamiast na kontrolowanie temperatur i uzupełnianie grafików sprzątania.



*Zautomatyzowana kontrola żywności daje Ci więcej czasu na gotowanie.*

### Z Boomerangiem zwiększysz bezpieczeństwo i wydajność w kuchni dzięki:

- automatycznemu nadzorowi
- alarmom o odchyłkach
- efektywnemu raportowaniu
- automatycznej dokumentacji i kopii bezpieczeństwa
- szybkiej i łatwej instalacji

...co w praktyce oznacza więcej czasu na gotowanie!

## Szybka i łatwa instalacja

Moduły pomiarowe są bezprzewodowe, co sprawia, że instalacja jest szybka i prosta, bez względu na to, czy jest to zamrażarka, lada chłodnicza, kuchenka czy zmywarka. Oprogramowanie pracuje na zwykłym komputerze PC z systemem operacyjnym Windows XP. System jest elastyczny i skalowalny, i z łatwością może zostać rozbudowany do obsługi większej ilości czujników lub restauracji.



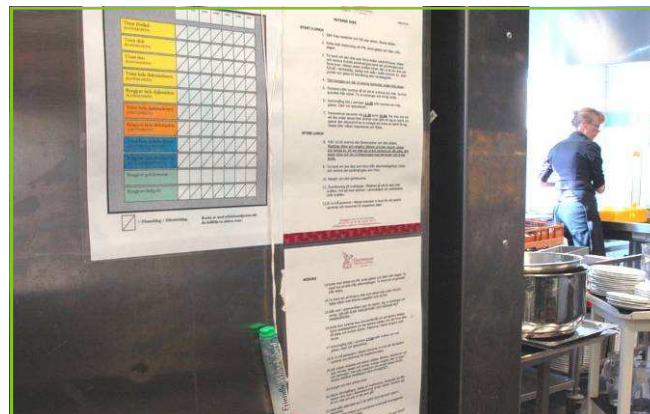
*Moduł pomiarowy jest mały i łatwy w instalacji.*

## Boomerang daje Ci czas

System nadzoru Boomerang dostarcza ciągłych raportów na temat stanu higieny. System raportuje odchylenia i ostrzega, gdy wartość w punkcie kontrolnym przekroczy zdefiniowane granice. Działanie systemu jest szybkie i sprawne, dając Ci czas na spokojną koncentrację na zadaniach kulinarnych, ze świadomością, że wszystko jest pod nadzorem.

## Łatwo zacząć

Ustawianie limitów dla punktów pomiarowych oraz zdarzeń i punktów pomiarowych do raportowania jest łatwe i szybkie. Definiowany jest także sposób dokumentowania wartości i alarmowania w przypadku przekroczenia limitów lub braku wykonania czynności w wymaganym przedziale czasu.



*Boomerang całkowicie zastępuje ręczne raportowanie.*

## Szczegółowe raporty

Boomerang przejrzysto prezentuje każdą wartość, ustawienie, odchylenie i zdarzenie w punktach kontrolnych w postaci listy i wykresu. Dostępne są zarówno wartości bieżące, jak i zapisy historyczne. Zmierzone wartości można z łatwością wyeksportować do plików w innych formatach, np. Microsoft Excel, do dalszego użytku.

## Kontrola bez przerw

Gdy wartości przekroczą wcześniej ustalone granice, reakcja systemu jest natychmiastowa, a użytkownik otrzymuje wiadomość alarmową na ekranie monitora. Alarm może również zostać wysłany do zdefiniowanej listy odbiorców jako e-mail, wiadomość tekstowa (SMS), wiadomość pagersa lub też uruchomić sygnalizator. Dla każdego alarmu ustawić można priorytet oraz sposób przekazania informacji, w zależności od typu odstępstwa oraz godziny i dnia tygodnia, w którym wystąpił alarm.



*Wybierz, jak chcesz być alarmowany w przypadku problemów.*

## Bezpieczne kopie zapasowe

System posiada wbudowane mechanizmy wykonywania kopii zapasowych. Z pomocą kreatora z łatwością wybierzesz jak często i gdzie ma być zapisywana kopia bezpieczeństwa danych systemu.

## Centralny nadzór

W przypadku nadzoru nad kilkoma kuchniami lub lokacjami z łatwością można je podłączyć do centralnego punktu nadzoru za pomocą sieci Ethernet lub internetu. Pozwala to na szybki podgląd stanu całości i kontrolę nad produkcją, jak również upraszcza zarządzanie.

## Boomerang — znakomity przepis na Twoją kuchnię

Bez względu na wielkość kuchni system nadzoru Boomerang oferuje wiele korzyści, takich jak:

- ciągłą kontrolę warunków przechowywania żywności oraz higieny, która zwiększa wydajność i zapewnia wysoką jakość,
- oszczędność czasu i ciągłość raportowania,
- efektywne raportowanie i dokumentowanie stanu bieżącego oraz zapisów historycznych,
- sposób raportowania o alarmach zależny od przyczyny i wymaganej reakcji.





**Więcej informacji na temat systemu Boomerang  
znajdziecie na**

**[www.icuscandinavia.pl](http://www.icuscandinavia.pl)**

**[sales@icupolska.pl](mailto:sales@icupolska.pl)**

**Copyright © 2007 ICU Scandinavia AB. All rights reserved. PL.**

**ICU Scandinavia AB**  
Gribbylundsvägen 15,  
SE-187 62 Täby, Szwecja  
Tel: +46 (0) 8 544 43 550  
Faks: +46 (0) 8 756 79 34  
info@icu.se  
www.icuscandinavia.se

**ICU Technology GmbH**  
Bahnhofstrasse 2  
CH-3534 Signau, Szwajcaria  
Tel: +41 34 497 28 20  
Faks: +41 34 497 28 21  
info@icu.ch  
www.icuscandinavia.ch

**ICU Polska sp. z o.o**  
Faliśta 7  
81-331 Gdynia, Polska  
Tel: +48 58 660 22 60  
Faks: +48 58 661 67 26  
info@icupolska.pl  
www.icuscandinavia.pl

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