Intuitiv'

Disponibile unicamente sui forni della gamma Serie 4 e Omega 2

Comando elettronico

Autentico computer di controllo, il **comando Intuitiv'** costituisce un prezioso aiuto per l'utilizzatore permettendogli un'agevole conduzione del forno, conferendo grande regolarità alle cotture. Raggruppa tutte le funzionalità dei comandi Opticom ed Ergocom con più ricette e più possibilità di parametraggio. Reattività 4 volte maggiore rispetto ad un comando elettronico classico. Particolarmente raccomandato per cotture ripetitive a cadenza elevata.

Principio di funzionamento

Una volta selezionata la ricetta, il comando permette una gestione autonoma delle cotture.

Vantaggi

- Touch screen e a colori di 15 cm che offre una visualizzazione rapida e a distanza delle informazioni
- Schermo facile da pulire
- Disponibile in 8 lingue (FR, I, SP, D, GB, Ru, J, NL)
- Di facile utilizzo
- Trasferimento/salvataggio delle ricette e parametri su chiavetta USB modificabile con Excel
- Possibilità di supervisione a distanza attraverso la rete Ethernet
- Possibilità di installare un ottimizzatore per ridurre la potenza di collegamento del laboratorio e sfruttare i vantaggi della fascia a tariffa agevolata.
- Possibilità di proteggere la modifica delle ricette

Caratteristiche

Intuitiv' per forno a piani

Tempi:

- 2 partenze differite per piano e per giorno
- 2 arresti per piano e al giorno
- Possibilità di modificare l'avviamento
- Possibilità di incrementare i tempi a fine cottura
- Ottimizzazione della salita in temperatura del forno

Cottura:

- 4 fasi di regolazione tempo/temperatura all'interno di una stessa cottura
- Possibilità di programmare cotture a "temperatura decrescente"
- 2 cicli di vapore programmabili
- Iniezione automatica o manuale del vapore
- 2 aperture valvole evacuazione vapore programmabili
- 1 timer cottura per piano
- 2 velocità di estrazione vapore dalla cappa
- Regolazione temperatura in gradi ° F o ° C
- Tasto di arresto cottura durante tutte le fasi
- Storico degli allarmi
- Programmazione di 80 ricette
- Illuminazione indipendente per piano

Intuitiv' forno con carrello

Tempi:

- 2 partenze differite per piano e per giorno
- 2 arresti per piano e al giorno
- Possibilità di modificare l'avviamento
- Possibilità di incrementare i tempi a fine cottura

Cottura:

- 4 fasi di regolazione tempo/temperatura all'interno di una stessa cottura
- 2 cicli di vapore programmabili
- Iniezione automatica o manuale del vapore
- 2 aperture valvole evacuazione vapore programmabili
- 2 velocità di estrazione vapore dalla cappa
- Regolazione temperatura in gradi ° F o ° C
- Tasto di arresto cottura durante tutte le fasi
- Programmazione di 200 ricette

Disponibilità:

Solo su forni a carrello rotativo serie 4 e forni elettrici a piani Omega 2

1. Accesso alle ricette
2. Accesso alle partenze differite
3. Parametri di manutenzione
4. Illuminazione del forno
5. Cappa di estrazione
6. Permette di rendere inattivi i tasti del touch screen per poterlo pulire.
7. Permette di ritornare alla schermata precedente.
8. Partenza o messa in stand-by del piano o dei piani

Esempio di schermata di gestione di un forno a piani di 5 piani

1. Il piano 5 è in funzione: il forno è in riscaldamento e la temperatura del forno è di 73 °C.
Ricetta selezionata: croissant
2. Il piano 4 è in funzione: il forno è caldo e pronto per la cottura, la sua temperatura è di 242°C.
Ricetta selezionata: baguette da 250 g
3. Il piano 3 è spento.
4. Il piano 2 è in stand-by: il piano 2 sarà pronto per cuocere la ricetta pre-programmata "baguettes" alle ore 4 del mattino.
5. Il piano 1 è in funzione: la temperatura del forno è di 252 °C e la cottura è terminata
Ricetta selezionata: baguette da 250 g
6. Permette di attivare manualmente la cappa di estrazione. Il led verde o rosso indicano se la cappa è in funzione o no
7. Permette di ritornare alla schermata precedente
8. Permette di iniettare manualmente del vapore

Esempio di schermata di gestione di un forno a carrello

1. Avvio/arresto/partenza differita
2. Illuminazione del forno
3. Permette di lanciare una cottura
4. Permette l'apertura manuale delle valvole
5. Permette l'iniezione manuale del vapore acqueo
6. Accesso alle altre funzioni
7. Permette l'accesso ai comandi manuali