

Settore: Attrezzature per catering

Prodotto: Pentole basculanti con o senza mescolatore, friggitrici

Cosa utilizza questo tipo di attrezzatura ?

- Un' impostazione della temperatura di cottura
- Un' impostazione del tempo di cottura
- Se dotata di mescolatore, un timer ciclico "Pausa-Lavoro" con i due tempi programmabili.



Quali sono i Vantaggi nell'usare uno strumento serie K?

A) Per la temperatura:

A.1) Strategico in questa direzione è la possibilità di modificare sia il tempo di cottura sia la temperatura impostata **durante** la cottura stessa ottenendo automaticamente anche l'aggiornamento del "tempo mancante" alla fine della cottura.

A.2) Alla fine della cottura è possibile programmare un segnale (visivo e/o acustico) per indicare il termine della cottura stessa.

A.3) In generale, la posizione del sensore di misura, che per ragioni ovvie non può essere immerso nel prodotto in lavorazione, genera un errore di misura abbastanza evidente. La gran parte dei costruttori non compensano l'errore, ma alcuni di essi sfruttano la "calibrazione utente" per offrire un prodotto di maggiore classe.

A.4) Per cotture generiche, al termine del ciclo di cottura il regolatore ferma automaticamente la regolazione e "spegne" la pentola.

A.5) Per cotture tipo cuoci-pasta, è possibile impostare lo strumento in modo da mantenere sempre la temperatura impostata anche terminata la cottura.

A.6) Sempre per le cuoci-pasta il tempo di "fine cottura" può essere utilizzato sia per segnalazione sia per attivare una valvola di carico acqua che permette, tramite uno scolmatore, di eliminare la parte di acqua con più amido.

A.7) Per apparecchi tipo friggitrici, è possibile impostare lo strumento in modo che alla fine del ciclo di cottura si porti ad una temperatura più bassa della temperatura di lavoro, in modo da evitare di deteriorare l'olio di cottura nei periodi in cui non viene utilizzato.

A.8) Per tutte le friggitrici, ma in modo particolare per le frittiture con strutto, è possibile attivare, in fase di avvio, la funzione soft start e/o la rampa del set point alla partenza; queste 2 funzioni evitano che durante l'avviamento gli elementi riscaldanti raggiungano temperature eccessive (evitando quindi il danneggiamento dell'olio o dello strutto ancora non liquido, oltre ad evitare la generazione di fumi e odori indesiderati).

B) Per il tempo:

B.1) Come già detto è sempre essenziale poter cambiare il tempo di cottura durante la cottura stessa.

B.2) In alcuni casi può essere necessario impostare la macchina in modo che il calcolo del tempo di cottura si avvii automaticamente al raggiungimento della temperatura di cottura e non prima (es. cottura di minestre partendo da prodotti surgelati).

C) Per il mescolatore:

C.1) La possibilità di impostare il tempo di pausa (attesa tra una "mescolata" e la successiva) e quello di lavoro (durata del mescolamento) consente di cuocere in maniera corretta anche prodotti che non possono essere mescolati in continuazione (es. spezzatini, brasati, etc.).

Ovviamente impostando il tempo di lavoro uguale a infinito il mescolatore risulterà sempre acceso.

D) Funzioni aggiuntive:

D.1) Se si utilizza il K30, è possibile effettuare anche la verifica del "livello minimo di prodotto" in lavorazione.

Questa sicurezza aggiuntiva consente, qualora il livello all'interno della pentola dovesse scendere sotto un valore predefinito, di spegnere il riscaldamento e segnalare l'anomalia (o caricare automaticamente nuova acqua/olio).

D.2) Sempre nel caso di utilizzo di un K30, è possibile utilizzare un pannello di visualizzazione personalizzabile che consente il montaggio a filo quadro (sotto un overlay). Questa soluzione consente la massima facilità di pulizia del pannello comandi oltre ad una libertà estetica completa.

D.3) Infine, la "promozione parametri" consente al costruttore di definire liberamente l'HMI della macchina stessa.

E) Gadgets

E.1) Tutti gli strumenti della serie K possono essere programmati per calcolare l'energia consumata durante un' intera cottura consentendo quindi il calcolo del "costo industriale" di un prodotto.

E.2) La possibilità di impostare una soglia di allarme legata al calcolo delle ore/giorni lavorati consente di definire i modi ed i tempi di una manutenzione periodica (es. cambio olio ogni N ore lavorate, sostituzione delle guarnizioni, pulitura filtri, ecc) basata sulla quantità di lavoro realmente eseguito e non sul tempo assoluto.

In tutti i casi un solo strumento soddisfa tutte le esigenze.