

## SETTORE: FORNI PANE - PIZZA

### PRODOTTO: FORNI

#### PREMESSA:

Lo strumento ideale per la panificazione è il **TCO 30** che è in grado di gestire "cielo" e "platea" con le relative parzializzazioni, ma anche la vaporiera, ecc...

Per le applicazioni più semplici è consigliabile optare per la serie K che ha prezzi più contenuti e programmazione più immediata.

Le applicazioni che seguono sono la versione economica dei forni in oggetto.

#### COSA UTILIZZA QUESTO TIPO DI ATTREZZATURA ?

- Una impostazione della temperatura di cottura (controllo ON/OFF)
- Una o 2 parzializzatori della potenza di uscita
- Nei forni evoluti viene data la possibilità di "umidificare" il forno (a tempo o manualmente)

#### IL PERCHÉ DELLA PARZIALIZZAZIONE.

Il forno per pizza è normalmente un forno basso e largo (specialmente quelli elettrici e modulari).

Per la corretta cottura della pizza è necessario che la "platea", ossia il piano su cui viene appoggiata la pizza, utilizzi una potenza maggiore rispetto al "cielo", ossia a quello che potremmo chiamare il soffitto del forno.

Questa differenza di energia consente al pane della pizza di cuocere senza che la mozzarella e gli altri ingredienti brucino.

La differenza di potenza applicata al cielo rispetto alla platea dipende dalla tipologia di pizza (pizza sottile e croccante rispetto a quella soffice e spessa, ecc).

In generale ogni "pizzaiolo" utilizza una sua parzializzazione.

In alcuni forni (forni con 2 parzializzatori) viene parzializzata sia la potenza fornita al cielo sia quella fornita alla platea.



#### QUALI SONO I VANTAGGI NELL'USARE UNO STRUMENTO SERIE K?

Il vantaggio principale consiste nella possibilità di ottenere da un solo strumento sia la regolazione sia la parzializzazione della potenza.

Vediamo le varie combinazioni:

A) Due regolatori (uno per il cielo ed uno per la platea) e due parzializzazioni (una per il cielo ed una per la platea)  
In questa combinazione lo strumento regola in ON/OFF.

A.1) Quando lo strumento è in ON l'uscita viene automaticamente parzializzata (in %).

A.2) Gli strumenti a 2 display possono essere programmati per visualizzare sul display inferiore la parzializzazione impostata.

In altre parole un solo strumento è in grado di eseguire la funzione svolta precedentemente da due strumenti e questo semplifica il cablaggio, riduce il tempo di allestimento macchina e elimina i problemi di "interfacciamento tra 2 strumenti.

B) Nel caso di un regolatore e 2 parzializzazioni

B.1) Sfruttando la funzione timer è possibile ottenere entrambe le parzializzazioni anche se la prima (di solito la platea) sarà visualizzata in percento mentre la seconda (il cielo) è indicata in tempo.

In altre parole **un solo strumento** esegue le funzioni di **3 strumenti**.

C) Nel caso di un regolatore che comanda sia cielo sia platea, ma utilizza una sola parzializzazione

C.1) è possibile comandare direttamente la platea e, sempre tramite il timer, comandare il cielo impostando la sua parzializzazione.

Anche in questo caso **un solo strumento** esegue il lavoro di **2**.

D) Funzioni aggiuntive

D.1) Tutti gli strumenti della serie K possono essere programmati in modo da utilizzare il tasto U per comandare direttamente un relè.

Grazie a questa funzione è possibile pilotare manualmente l'umidificazione del forno (quando richiesto).

D.2) Nei casi in cui il timer NON sia stato usato per la parzializzazione, è possibile programmarlo per eseguire l'umidificazione periodica. Con avvio e blocco tramite il tasto U.

**IN TUTTI I CASI UN SOLO STRUMENTO SODDISFA TUTTE LE ESIGENZE.**