

Strumentazione Ciclo produttivo

CE

Pannello comandi
elettromeccanico
ELM SCT

4.1	Informazioni utili
4.2	Strumentazione
	Termoregolatore
	Temporizzatore
4.3	Ciclo produttivo
	Messa in funzione
	Spegnimento del forno

4.1 Informazioni utili

I tempi di cottura, in particolare, possono variare secondo la natura del composto, la sua omogeneità, il suo volume.

Si consiglia di sorvegliare attentamente la realizzazione delle prime cotture e verificare i risultati delle stesse, dato che realizzando gli stessi composti nelle medesime condizioni, si otterranno i medesimi risultati.

Il fabbisogno di calore del composto da trasformare dipende dalla sua composizione, quantità di ingredienti e liquidi.

Considerando quale unica condizione una temperatura di trasformazione comune, è possibile cuocere prodotti diversi contemporaneamente.

Occupando i ripiani indipendentemente dalla loro posizione. Tale possibilità non esclude quello di cuocere piccole quantità di prodotto con ottimi risultati.

Se il pane non prendesse vapore, cioè al termine della cottura risultasse opaco e ruvido, controllare se durante la vaporizzazione il prodotto si bagna. Se ciò avviene si deve modificare l'impasto. Tenere presente che per ottenere un buon risultato, prima dell'infornamento, il prodotto non deve essere troppo bagnato. A questo scopo è importante quando si estrae il carrello dalla cella di lievitazione, prima di inserirlo nel forno, lasciare riposare il prodotto 1-2 minuti in aria ambiente in modo che si asciughi.

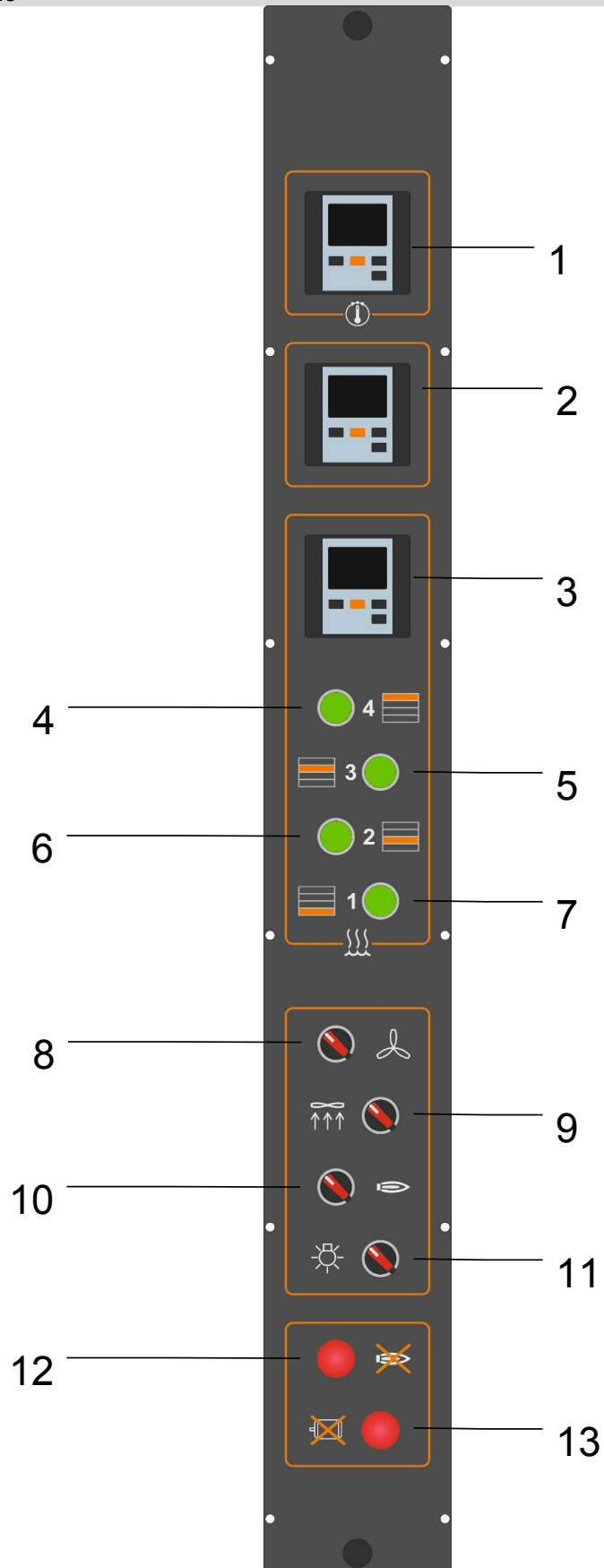
Limitare l'apertura della porta accesso forno, quanto basta per effettuare le operazioni di carico e scarico .














Un eccessivo tempo di apertura della porta di accesso al forno, riduce sensibilmente la temperatura in camera di cottura con un ingiustificato spreco di combustibile o energia.

A seguito dell'operazione carico e scarico, la temperatura visualizzata sul termoregolatore, scende di circa 30°. La differenza termica è ripristinata in un tempo massimo valutato in 8 / 10 minuti.

4.2 Strumentazione





FIG.1



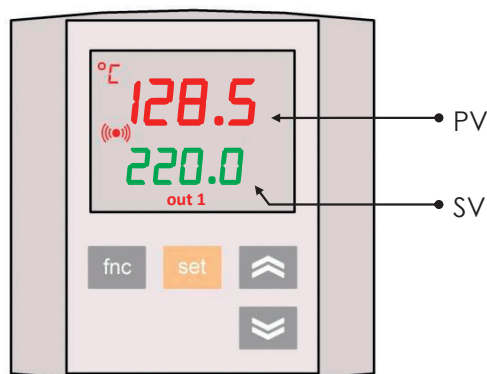
1	Termoregolatore 
2	Temporizzatore cottura 
3	Temporizzatore umidificazione 
4	Pulsante umidificazione 4° camera 
5	Pulsante umidificazione 3° camera 
6	Pulsante umidificazione 2° camera 
7	Pulsante umidificazione 1° camera 
8	Selettore Ventilatore 
9	Selettore aspiratore vapore 
10	Lampada spia riscaldatore 
11	Selettore luce forno 
12	Lampada spia blocco bruciatore 
13	Lampada spia avaria motori 

Termoregolatore

TASTI

-  “fnc” funzione di uscita dalla programmazione di setpoint e parametri
-  “set” accesso alle funzioni di settaggio del setpoint e dei parametri
-  “up” scorre le voci del menu ed incrementa i valori di setpoint e dei parametri
-  “down” scorre le voci del menu ed decrementa i valori di setpoint e dei parametri

DISPLAY E LED

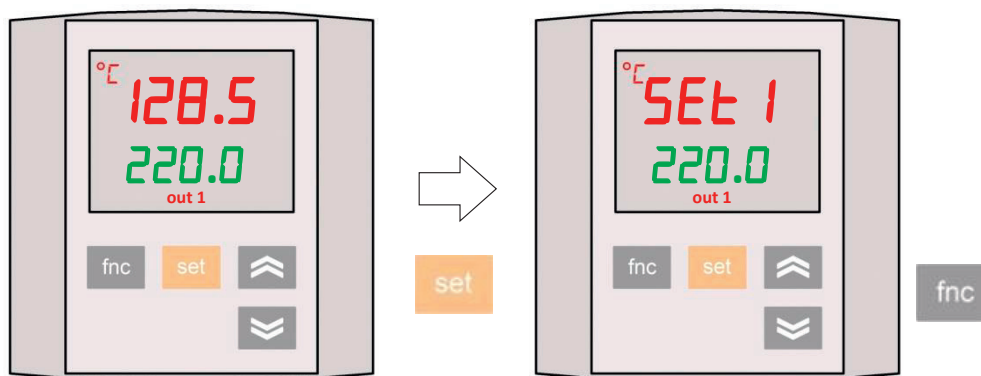


- PV** Visualizza il valore della temperatura rilevata in camera, i nomi dei parametri e degli allarmi
- SV** Visualizza il valore del setpoint impostato ed il valore dei parametri
- out1** Si accende quando l'uscita è attiva (gruppo di riscaldamento in funzione)
- °C** Indica se la temperatura visualizzata è espressa in °C o in gradi °F
- (•••)** Si accende in caso di allarme

SEGNALAZIONI DI ALLARME

- E1** Sonda per la rilevazione della temperatura guasta, in corto o aperta.
- HA1** Allarme di superamento della massima temperatura rilevabile dallo strumento
- LA1** Allarme di superamento della minima temperatura rilevabile dallo strumento

IMPOSTAZIONE DEL SETPOINT




Accendere lo strumento

 Premere e rilasciare il tasto “set”

Sul display PV viene visualizzata la scritta “Set 1” mentre sul display “SV” il valore corrente del setpoint

  Usando i tasti “up” e “down” modificare il valore di setpoint visualizzato sul display “SV”

 Premendo il tasto “fnc” o trascorsi 15 secondi, il nuovo valore verrà memorizzato riportando lo strumento alla visualizzazione iniziale.

Temporizzatore

TASTI



“stop-reset” blocca e ricarica il conteggio, funzione di uscita dalla programmazione dei parametri



“start” attiva il conteggio, accesso alle funzioni di settaggio dei parametri

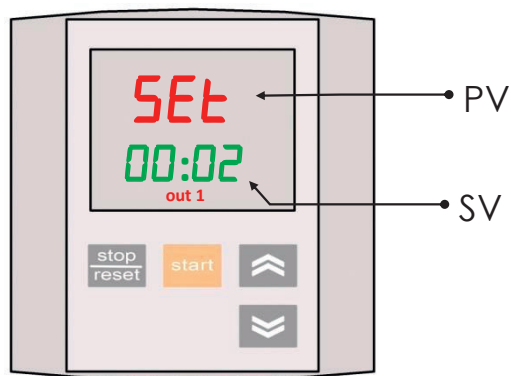


“up” scorre le voci del menu ed incrementa i valori di setpoint e dei parametri



“down” scorre le voci del menu ed decrementa i valori di setpoint e dei parametri

DISPLAY E LED



PV

Visualizza la progressione del conteggio, i nomi dei parametri e degli allarmi

SV

Visualizza il valore del setpoint impostato ed il valore dei parametri

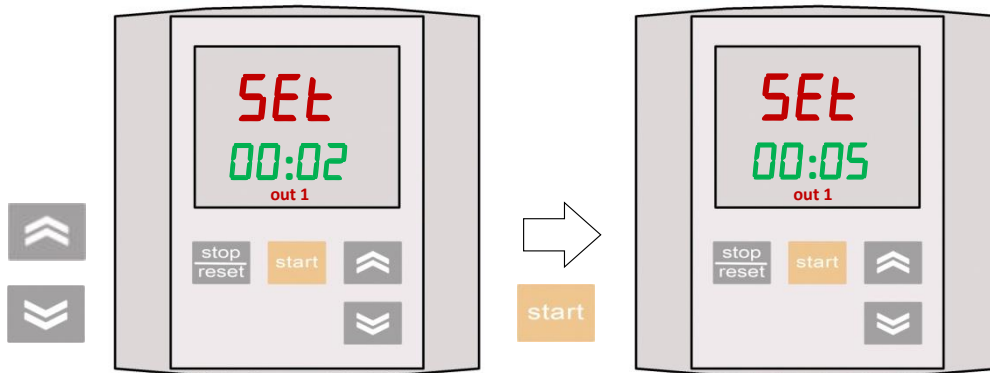
out1

Si accende quando l'uscita è attiva (gruppo di riscaldamento in funzione)



Si accende alla fine della cottura

IMPOSTAZIONE DEL SETPOINT



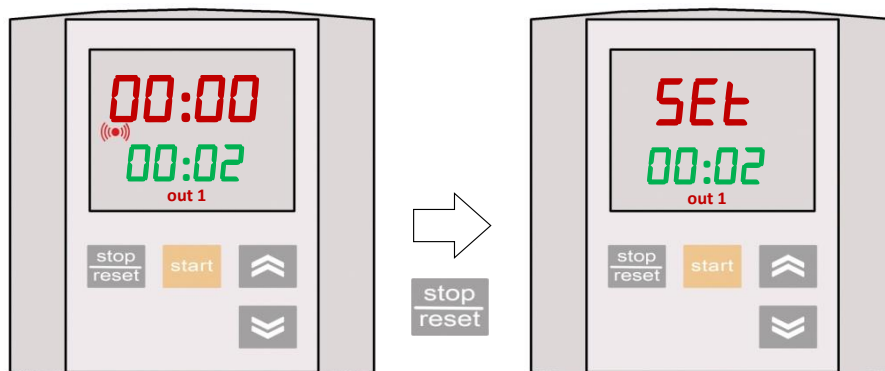
Accendere lo strumento

Sul display PV viene visualizzata la scritta “set ” mentre sul display “SV” il valore corrente del setpoint



Usando i tasti “up” e “down” modificare il valore di setpoint visualizzato sul display “SV”

Premere e rilasciare il tasto “start” per avviare il conteggio



Al termine del conteggio per ripristinare le condizioni iniziali premere il tasto “stop-reset”

4.3 Ciclo produttivo

Messa in funzione

Attivare le alimentazioni del forno
(energia elettrica; combustibile; acqua)



Impostare sul termoregolatore la temperatura desiderata.

Il riscaldamento viene abilitato
(si attivano ventilatore e riscaldatore)



Impostare sui relativi temporizzatori il tempo di cottura



ed il tempo di umidificazione desiderati.

Attendere circa 30 minuti permettendo così al forno e all'umidificatore di raggiungere la temperatura desiderata.

Chiudere la serranda manuale scarico vapori

Aprire il vetro della camera desiderata ed inserire il prodotto da cuocere.



Attivare il tempo di cottura



1



2



3

Azionare il comando immissione vapore della camera desiderata , per dare inizio all'umidificazione



4



Per ogni camera è disponibile il relativo pulsante di umidificazione , in quanto l'iniezione di vapore è, tra le camere, indipendente.

Attendere il termine del tempo di cottura impostato

Un segnale acustico avverte che il tempo predisposto per la cottura è terminato

Assicurarsi che il composto sia pronto per lo sfornamento (se non pronto impostare un nuovo tempo per il completamento della cottura)

Avviare la procedura di sfornamento procedendo come indicato nel seguente ordine:



Azionare l'aspiratore vapore

Aprire la serranda manuale scarico vapori

Sbloccare e socchiudere il vetro porta per qualche istante in questo modo il fluido caldo residuo verrà aspirato.

Aprire completamente la porta e con l'ausilio di guanti resistenti alla temperatura estrarre il prodotto

Predisporre il forno (se necessario) per un nuovo ciclo di cottura

Spegnimento del forno



Azzerare il termoregolatore

Aprire il vetro porta

disattivare nell'ordine i seguenti attuatori :



ventilatore



aspiratore vapori

Interrompere le alimentazioni alla macchina.
(energia elettrica; combustibile; acqua.)

mac.pan
bakery solutions since 1983

www.macpan.com