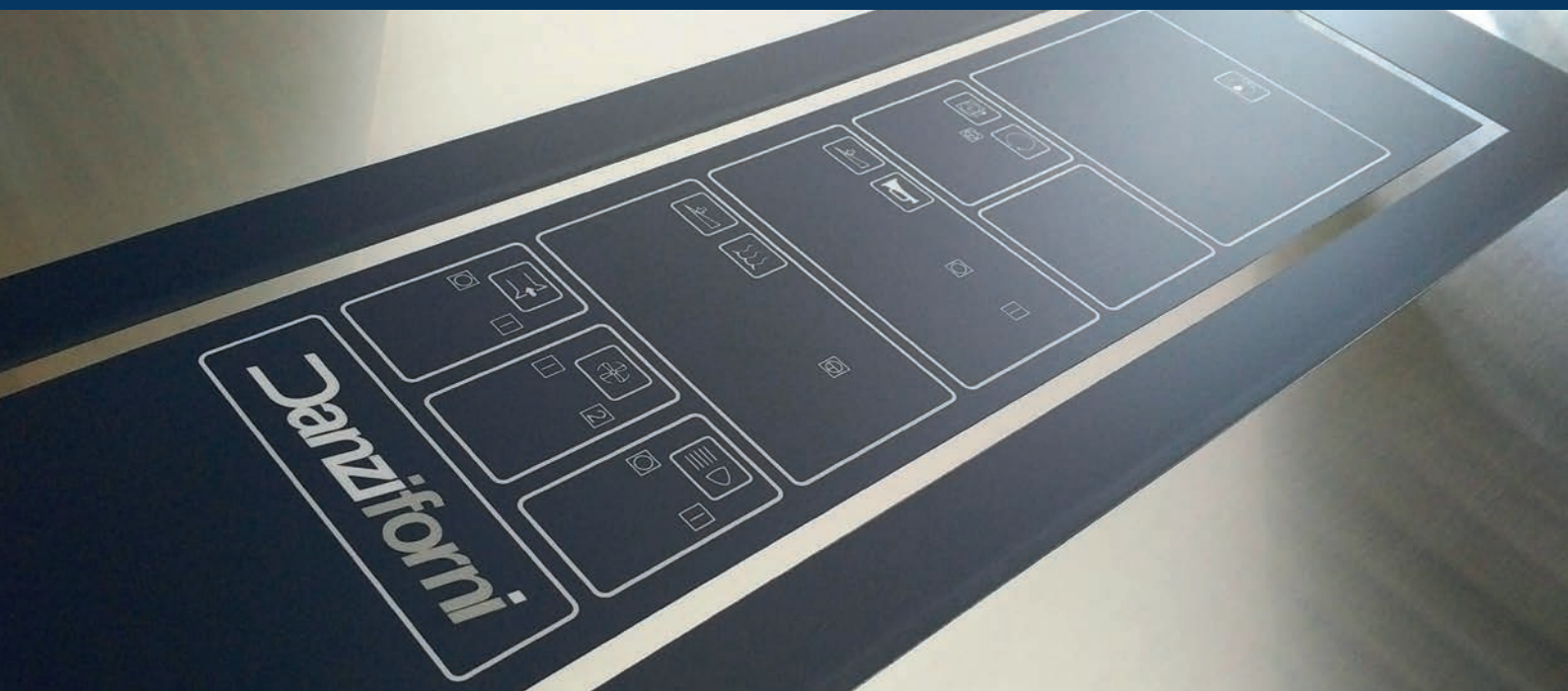


Handmade in Italy.



CATALOGO GENERALE

GENERAL CATALOGUE

CATALOGUE GÉNÉRAL

ОБЩИЙ КАТАЛОГ

CATÁLOGO GENERAL

Danziforni

FORNI ELETTRICI MODULARI

Il forno elettrico mod. **UP** è un forno elettrico a platea fissa, ideale per cuocere ogni tipo di pane e pasticceria. Ha un design molto compatto ed elegante, completamente in acciaio inox. È costituito da 1, 2, 3 o 4 camere di cottura indipendenti ed isolate. Detto sistema permette di regolare temperature di cottura indipendenti per ogni camera, rendendo così possibile la cottura contemporanea di prodotti diversi.
Temperatura massima di cottura fino a 290°C

Il forno è interamente costruito in acciaio inox compreso il rivestimento esterno, ed appoggia su supporto o cella di lievitazione, provvisti di ruote tutte frenate. La cappa di aspirazione è provvista di aspiratore vapori.

Le porte di infornamento sono in acciaio con un vetro di cristallo temperato e si aprono verso l'esterno, in basso.

Le camere di cottura sono indipendenti, provviste ciascuna di vaporiera, valvola scarico vapore e piani di cottura in fibra di cemento, per consentire la cottura di qualsiasi prodotto direttamente sulla platea o su teglia.

Il pannello quadro comandi è del tipo programmabile, touch screen, con 99 programmi di cottura.

Il riscaldamento del forno è ottenuto tramite resistenze elettriche corazzate, posizionate sotto la platea e sul cielo di ogni camera, in modo da garantire una omogenea distribuzione del calore, riscaldamento e recupero della temperatura molto rapidi

The electric deck oven model UP is suitable for baking all types of bread and pastry whatever their sizes. It has a very compact and elegant design, fully in stainless steel. This oven is composed of 1, 2, 3 or 4 independent and insulated baking chambers. Deck independent operation allows different baking temperatures for each deck, so that different types of products can be baked at the same time.

Maximum baking temperature: 290°C

The oven is totally manufactured in inox stainless steel, including the outside covering panels, and stands on a support or a prover, equipped all of wheels with brakes. The hood is with exhaust fan.

The doors are made of inox with a thick tempered glass, and open out-downward.

The baking chambers are independent and provided with their own steamer, automatic damper and baking plates made of glassfiber concrete for allowing the baking of whichever type of product, directly on the floor or on tray.

The control panel is a programmable touch screen control system, with 99 baking programs.

The heating of the oven is obtained by armoured heating elements, placed under the baking plate and on the ceiling of each deck, ensuring uniform heat distribution, fast heat and recovery, excellent performances.

Le four électrique mod. **UP** est un four à soles apte à la cuisson de tout type de pain et pâtisserie. Il a un design très compacte et élégante, entièrement en acier inoxydable. Avec 1, 2, 3 ou 4 chambres de cuisson indépendantes et isolées. Le fonctionnement indépendant des chambres permet d'obtenir des températures différentes pour chaque chambre et, donc, de cuire en même temps de produits différents.
Température max de cuisson: 290°C

Le four est entièrement en acier inox, inclus les panneaux extérieures, et il appuie sur un support ou sur une chambre de lievitación, avec roues, toutes freinées.

Les portes sont en acier inox, avec un vitre trempé très épaisse, et ils s'ouvrent vers le bas, dehors.

Les chambres de cuisson sont indépendantes, avec sa appareil à buée, valve vapeur motorisé et soles de cuisson, composé de ciment en fibre de verre, permettant la cuisson de tout type de produit avec ou sans plaques.

Le panneau de contrôle est de type programmable, touch screen, avec 99 programmes de cuisson.

Le chauffage du four est obtenu par de résistances électriques blindées, placées au-dessous de la platée et au ciel de chaque chambre, pour garantir une parfaite distribution de la chaleur et hautes performances. Les résistances sont placées parallèlement à la porte de chaque chambre de cuisson.

Электрическая подовая печь модель **UP** с фиксированным подом подходит для всех типов выпечки хлеба и кондитерских изделий. Она очень компактная и имеет эlegantный дизайн, полностью изготовлена из нержавеющей стали. Эта печь состоит из 1,2,3 или 4 независимых и обособленных камер выпечки. Данная система позволяет устанавливать различную температуру для каждой камеры, позволяя таким образом выпекать разный продукт одновременно.

Максимальная температура выпечки: 290 C.

Печь полностью выполнена из нержавеющей стали, включая внешнюю обшивку, и монтируется



Mod. UP

на опору, или на камеру брожения, оснащенные колесами с тормозными механизмами. Вытяжка оснащена устройством забора пара.

Загрузочные дверцы выполнены из стали с толстым закаленным стеклом, и открываются наружу снизу.

Камеры выпечки - независимые, каждая из кот.оснащена парогенератором,клапаном забора пара. Ярусы выпечки - из бетона и стекловолокна, что позволяет выпечку любой продукции непосредственно на поде или противне

Панель управления - программируемая, с системой тач скрин, с 99 программами выпечки. Нагрев осуществляется при помощи бронированных электрических сопротивлений расположенных внутри камеры выпечки под дном и над сводом каждой камеры для обеспечения равномерного распределения тепла, быстрого нагрева и восстановления температуры,

El horno eléctrico mod. **UP** es un horno eléctrico de pisos, ideal para cocer todo tipo de pan y pastelería. Tiene un design muy compacto y elegante, completamente en acero inoxidable. Esta constituido por 1, 2, 3 o 4 cámaras de cocción independientes y aisladas. Este sistema permite ajustar temperaturas de cocción independientes para cada cámara, permitiendo la cocción contemporánea de productos diferentes.
Temperatura máxima de cocción: hasta 290°C

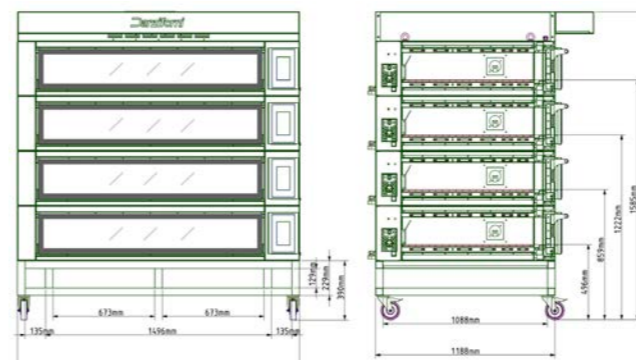
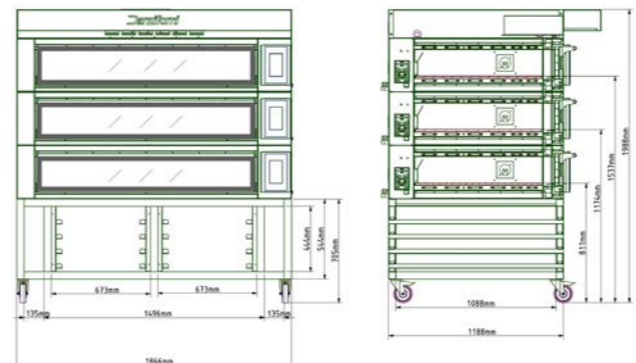
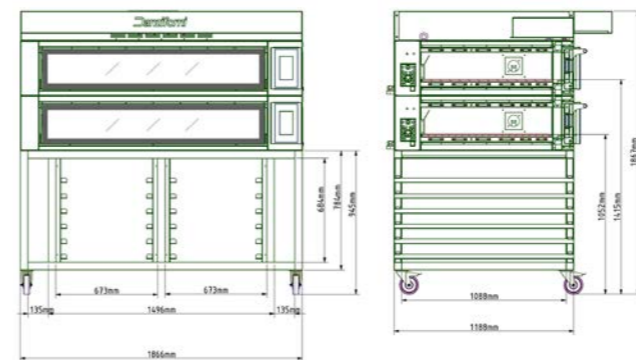
El horno esta totalmente construido en acero inox, incluso los paneles de revestimiento exterior, y esta colocado sobre un soporte o una camara de fermentacion, equipados de ruedas, todas con frenos. La campana es equipada con un extractor de vapores.

Las puertas de enhornamiento son en acero inox con cristal templado y se abren hacia fuera, abajo.

Las camaras de cocción son independientes, equipadas cada una de su propia vaporera, valvula de descarga vapor automatica y suelos de cocción de cemento en hebras de vidrio, para permitir la cocción de cualquier producto directamente sobre la plancha o con bandejas.

El panel de mandos es con sistema de control programable, touch screen, con 99 programas de cocción.

El calentamiento del horno se realiza mediante resistencias eléctricas acorazadas, colocadas debajo de la solera y al techo de cada cámara, para garantizar la distribución uniforme del calor, el calentamiento y la recuperación de la temperatura muy rápidos.



Modello Model Modèle Modelo Модель	Capacità teglie Trays capacity Capacité plaques Capacidad bandejas Количество противней		Dimensioni interno camera Inside deck dimensions Dimensions interieures chambre Dimensiones internas camara Внутренние размеры камеры			Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia electrica ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	
	mm	mm	Largh. Width Larg. Ancho ШИРИНА	Prof. Depth Prof. ГЛУБИНА	Altezza Height Haut. Altura ВЫСОТА (1)		
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON CAMARA DE COCCION камера выпечки	MOD. UP/1D/180	3	4	1440	830	180	9
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON CAMARA DE COCCION камера выпечки	MOD. UP/1D250	3	4	1440	830	250	9

Modello Model Modèle Modelo Модель	MOD. UP/TP	Dimensioni esterne Outside dimensions Dimensions exterieures Dimensiones externas Внешние размеры		
		Largh. Width Larg. Ancho ШИРИНА	Prof. Depth Prof. ГЛУБИНА	Altezza Height Haut. Altura ВЫСОТА
CAPPA HOOD HOTTE CAMPANA Вытяжки	MOD. UP/TP	1865	1326	195
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON CAMARA DE COCCION камера выпечки	MOD. UP/1D/180	1865	1300	360
CAMERA DI COTTURA BAKING CHAMBER CHAMBRE DE CUISSON CAMARA DE COCCION камера выпечки	MOD. UP/1D250	1865	1300	430
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE Основание	MOD. UP/SUPP/1-2C	1865	1300	945
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE Основание	MOD. UP/SUP/3C	1865	1300	705
SUPPORTO SUPPORT SUPPORT SOPORTE Основание	MOD. UP/SU P/4C	1865	1300	390
CELLA DI LIEVITAZIONE PROVER CHAMBRE LIEVITACION CAMARA FERMENTACION Расстойные шкафы	MOD. UP/LIEV/1-2C	1865	1300	945
CELLA DI LIEVITAZIONE PROVER CHAMBRE LIEVITACION CAMARA FERMENTACION Расстойные шкафы	MOD. UP/LIEV/3C	1865	1300	705

(1)
altezza utile / usefull height
/ hauteur utile / Altura
util / ЭФФЕКТИВНАЯ
ВЫСОТА

(2)
potenza del forno con
le vaporiere / power of
the oven with steamers /
puissance du four avec
les appareils à buée
/ potencia de l'horno
y de las vaporeras /
МОЩНОСТЬ ПЕЧИ С
ПАРОГЕНЕРАТОРАМИ

PANNELLI DI CONTROLLO FORNI A CAMERE MOD. JOLLY - MOD. UP

Danziforni



PANNELLO DI CONTROLLO COMPUTERIZZATO TOUCH SCREEN TERM 400

Il Pannello di controllo touch screen **TERM400** è un controllore dedicato, basato su sistema operativo ANDROID.

E' composto da un display touch screen capacitivo da 7", con una grafica accattivante, per eseguire operazioni in modo veloce e intuitivo e di una scheda attuatori in grado di gestire l'intero ciclo produttivo del forno.

Ogni pannello di controllo è dotato di un proprio indirizzo IP

Il controllore dispone di:

- un ingresso **USB** per:
 - caricare le immagini dei prodotti
 - esportare ed importare le ricette
 - aggiornare il programma
- un sistema di collegamento **WIFI** che garantisce la gestione ed il controllo totale del forno, attraverso un sito internet dedicato, al quale si può accedere da computer o da smartphone. E' indispensabile disporre di un router funzionante nei locali di installazione, collegato alla rete internet. Il servizio di Web server, con spazio dedicato al cliente e personalizzato è opzionale e richiede un abbonamento annuale.

Il collegamento da remoto consente di:

- ACCENDERE e SPEGNERE il forno
- ACCENDERE la camera (se è stata spenta in modalità manuale, si accende in modalità manuale ed in questo caso posso modificare la temperatura di cottura e le percentuali di cielo e platea. Se è stata spenta in modalità ricetta, si accende con la stessa ricetta)
- SPEGNERE la camera sia che stia lavorando in modalità preriscaldamento, che in modalità ricetta o in modalità manuale. Si spegne solo a fine cottura.
- VISUALIZZARE I SEGUENTI CONTROLLI RELATIVI AD OGNI SINGOLA CAMERA:
 - gli allarmi
 - la temperatura del forno
 - la temperatura della vaporiera
 - le percentuali impostate per le potenze cielo e platea, e della bocca (questo solo per il forno Jolly)
 - se la camera è in fase di preriscaldamento o di cottura
 - il tempo che manca per il fine cottura

Il pannello di controllo può essere utilizzato in modalità **MANUALE** o in modalità **RICETTA**, per memorizzare infinite **RICETTE**, con infinite FASI.

Ogni singola camera è dotata di proprio pannello di controllo, dal quale è possibile impostare:

- TEMPO COTTURA e TEMPO VAPORE
- TEMPERATURA DI COTTURA
- POTENZA CIELO E PLATEA E BOCCA
- ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE (fino a 2 volte al giorno)

OPTIONAL:

- Valvola scarico vapori automatica (per il forno mod. UP è automatica di serie)
- WEB SERVER DATA BASE: il servizio internet, con spazio dedicato al cliente e personalizzato per poter gestire, controllare ed organizzare da remoto le funzioni del forno, richiede un abbonamento annuale.

ALLARMI:

- sonda temperatura camera interrotta/guasta
- sovratemperatura camera
- sonda vaporiera interrotta/guasta
- sovratemperatura vaporiera
- intervento termostato di sicurezza

E' possibile inserire un indirizzo email, al quale far arrivare automaticamente i messaggi di allarme

REPORT CONSUMI ENERGETICI:

- A VUOTO (periodi morti di lavorazione, nella fase di accensione, raggiungimento della temperatura di lavoro)
- MANUALE (periodo di cottura: per il tempo durante l'inizio e la fine del timer di cottura)
- RICETTA (è come il consumo MANUALE solo che si attiva quando parte la cottura della ricetta impostata)
- TOTALE (la somma dei consumi e dei costi, dal momento in cui il controllo è attivato da stand-by). Quando a fine lavoro il controllo sarà messo in stand-by, la somma dei consumi raccolta fino a quel momento, sarà salvata.

I risultati dei report energetici possono essere esportati utilizzando la chiavetta USB

COMPUTER CONTROL PANEL TOUCH SCREEN TERM 400

The computer control panel touch screen **TERM 400** is a dedicated controller, based on the operative system ANDROID.

It is composed by a 7" capacitive display touch screen with an attractive graphics, to perform operations quickly and easily, and from an actuators card, capable of managing the entire production cycle of the oven.

The control panel is equipped with its own IP address.

The controller has:

- a **USB** entry for:
 - loading the images of the products
 - export and import the recipes
 - update the software
- a **WIFI** connection system that guarantees the management and the total control of the oven, through a dedicated web site, to which you can connect through a computer or a smartphone. It is necessary to have a router on work in the room where the oven is installed, connected to net. The Service Web Server, with dedicated and personalized space to the customer is an option, and requires an annual subscription.

The remote connection permits to:

- **SWITCH ON** and **OFF** the oven
- **SWITCH ON** the deck (if the control panel has been switched off in manual mode, it switches on in manual mode and in this case it is possible to modify the baking temperature and the percentages top and bottom. If the control panel has been switched off in mode recipe, it will switch on in mode recipe, with the same recipe)
- **SWITCH OFF** the deck that is working in pre-heating phase, in manual model or in recipe mode
- **VIEW THE FOLLOWING CONTROLS REFERRED TO ANY SINGLE DECK:**
 - the alarms
 - the temperature of the oven
 - the temperature of the steamer
 - the percentage set for the top and bottom powers, and of the mouth of the oven (this case only for Jolly ovens)
 - if the deck is in pre-heating phase or in baking phase
 - the remaining time to the baking end

The control panel can be used in **MANUAL** or in **RECIPES** modes, for setting and storing infinite RECIPES with infinite PHASES.

Any single deck is equipped with its own control panel, from which you can set:

- **BAKING TIME** and **STEAM TIME**
- **BAKING TEMPERATURE**
- **POWER OF THE TOP, THE BOTTOM AND THE MOUTH**
- **WEEKLY PROGRAMMED IGNITION** (upt to 2 times every day)

OPTIONAL:

- Automatic steam exhaust valve (for the oven mod. UP is standard)
- **WEB SERVER DATA BASE:** the internet server, with space dedicated to the customer is personalized for permitting the remotely manage, control and organization of the oven functions, and it requires an annual subscription.

ALARMS:

- baking temperature probe interrupted/faulty
- overheating of the deck
- steamer temperature probe interrupted/faulty
- intervention of the safety thermostat

It is possible to add an email address, to which send automatically the alarm messages.

ENERGY CONSUPTION REPORTS:

- **EMPTY** (in the ignition phase or when temperatures are reached, it is to say "the dead" processing times)
- **MANUAL** (the baking time, for the time from the beginning and the end of the baking time)
- **RECIPES** (it is like the MANUAL consumption but it is activated when the baking of the set recipe starts)
- **TOTAL** (the sum of the consumptions and the costs, starting from the activation of the control from stand-by). When the control panel is put in stand-by at the end of the working time, the sum of the consumptions collected until that time, will be saved.

The results of the energy reports can be exported by using the USB key.

PANNEAU DE CONTRÔLE COMPUTER TOUCH SCREEN TERM 400

Le panneau de contrôle computer à écran tactile **TERM 400** est un contrôleur dédié, basé sur le système opérationnel ANDROID.

Il se compose d'un écran tactile capacitif de 7", avec une graphique attrayant, pour effectuer des opérations rapidement et intuitivement, et d'une carte actionneurs capable de gérer l'ensemble du cycle de production du four.

Le panneau de contrôle a son propre adresse IP.

Le contrôleur a :

- une entrée **USB** pour :
 - télécharger des images de produits
 - exporter et importer des recettes
 - mettre à jour le software.
- un système de connexion **WIFI** qui garantit la gestion et le contrôle total du four, via un site Internet dédié, accessible depuis un ordinateur ou un smartphone. Il est essentiel d'avoir un routeur fonctionnel dans les salles d'installation, connecté à Internet. Le service de serveur Web, avec un espace dédié au client et personnalisé, est optionnel et nécessite un abonnement annuel.

La connexion à distance permet de:

- **ALLUMER** et **ÉTEINDRE** le four
- **ALLUMER** la chambre de cuisson (si elle a été éteinte en mode manuel, elle s'allume en mode manuel, et dans ce cas je peux changer la température de cuisson et les pourcentages du ciel et platée. Si elle a été éteinte en mode recette, elle s'allume avec la même recette)
- **ÉTEINDRE** la chambre de cuisson, aussi bien en phase de préchauffage, qu'en phase recette ou en phase manuel. Il ne s'éteint qu'en fin de cuisson.
- **VISUALIZER LES SUIVANTES CONTRÔLES RELATIFS À CHAQUE CHAMBRE:**
 - les alarmes
 - la température du four
 - la température de l'appareil à buée
 - les pourcentages fixés pour les puissances du ciel et de la platée, et pour la bouche (uniquement pour le four Jolly)
 - si la chambre est en phase de préchauffage ou de cuisson
 - le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

Le panneau de commande peut être utilisé en mode **MANUEL** ou en mode **RECETTE**, pour mémoriser des RECETTES infinies, avec des PHASES infinies.

Chaque chambre est équipée de son propre panneau de commande, à partir duquel il est possible de régler:

- TEMPS CUISSON et TEMPS VAPEUR
- TEMPERATURE DE CUISSON
- PUISSANCE CIEL ET PLATÉE ET BOUCHE
- ALLUMAGE PROGRAMMÉ HEBDOMADAIRE (jusqu'à 2 fois par jour)

OPTIONAL:

- Valve d'échappement de vapeur automatique (pour le four mod. UP il est automatique en standard)
- **WEB SERVER DATA BASE:** Le service internet, avec un espace dédié au client est personnalisé pour gérer, contrôler et organiser à distance les fonctions du four. Est facultatif et nécessite un abonnement annuel.

ALARMS:

- sonde de température de la chambre interrompue / défectueuse
- surchauffe de la chambre
- sonde de température de l'appareil à buée interrompue/défectueuse
- surchauffe de l'appareil à buée
- intervention du thermostat de sécurité

Il est possible de saisir une adresse e-mail, à laquelle les messages d'alarme sont automatiquement envoyés

RAPPORT DE CONSOMMATION D'ENERGIE:

- À VIDE (périodes de non-activité, pendant la phase d'allumage et la phase d'atteint de la température du travail)
- MANUEL (durée de cuisson, pour le temps de cuisson pendant le début et la fin de la minuterie de cuisson)
- RECETTES (c'est comme la consommation MANUELLE seulement elle est activée lorsque la cuisson de la recette réglée commence)
- TOTAL (la somme des consommations et des coûts, à partir du moment où la commande est activée depuis le stand-by). Lorsqu'à la fin du travail la commande est mise en veille, la somme des consommations collectées jusqu'à ce moment sera sauvegardée.

Les résultats des rapports énergétiques peuvent être exportés à l'aide de la clé USB

PANEL DE CONTROL DE PANTALLA TACTIL TERM 400

El panel de control de pantalla tactil **TERM 400** es un controlador dedicado, basado en el sistema operativo ANDROID.

Consta de una pantalla tactil capacitiva de 7" con una gráfica muy atractiva, capaz de realizar operaciones de forma rápida y sencilla, y una pizarra de actuadores capaz de gestionar todo el ciclo de producción del horno.

El panel de control tiene su dirección IP.

El controlador tiene:

- una entrada **USB** para:
 - cargar las imágenes del producto
 - exportar y importar recetas
 - actualizar el programa
- un sistema de conexión **WIFI** que garantiza la gestión y el control total del horno, a través de un sitio internet dedicado, a lo cual se puede conectarse desde una computadora o un smartphone. Es necesario tener un enrutador en funcionamiento, conectado a internet. El servicio de Web Server, con espacio dedicado y personalizado por el cliente es opcional y requiere una suscripción anual.

La conexión remota permite:

- **ENCENDER** y **APAGAR** el horno
- **ENCENDER** la cámara de cocción (si se ha apagado en modo manual, se enciende en modo manual, y en este caso se puede cambiar la temperatura de cocción y los porcentajes de cielo y suelo. Si se ha apagado en modo receta, se enciende con la misma receta)
- **APAGAR** la cámara, tanto que sea en modo de precalentamiento, como en modo manual o receta. En cualquier caso se apaga al final de la cocción.
- **VISUALIZAR LAS SIGUIENTES CONTROLES:**
 - los alarmas
 - la temperatura de horno
 - la temperatura de la vaporera
 - los porcentajes establecidos para las potencias del cielo, del suelo y de la boca (solo por el horno Jolly)
 - si la cámara esta en fase de precalentamiento o de cocción
 - el tiempo que falta para terminar la cocción

El panel de control se puede utilizar en modo **MANUAL** o en modo **RECETA**, para memorizar RECETAS infinitas, con FASES infinitas.

Cada cámara de cocción está equipada con su propio panel de control, desde el cual es posible configurar:

- **TIEMPO DE COCCIÓN** y **TIEMPO DE VAPOR**
- **TEMPERATURA DE COCCIÓN**
- **POTENCIA DEL CIEL Y DEL SUELO Y BOCA**
- **ENCENDIDO PROGRAMADO SEMANAL** (hasta 2 veces al día)

OPCIONAL:

- Valvula de descarga vapor automatica (por el horno mod. UP es automatica de serie)
- **WEB SERVER DATA BASE:** el servicio de internet con espacio dedicado al cliente y personalizado para poder gestionar, controlar y organizar de forma remota las funciones del horno, requiere una suscripción anual.

ALARMAS:

- sonda de temperatura de la cámara interrumpida/averiada
- sobrecalentamiento de la cámara
- sonda de vapor interrumpida/averiada
- sobrecalentamiento de la vaporera
- intervención del termostato de seguridad

Es posible ingresar una dirección de correo electrónico, a la que se envían automáticamente los mensajes de alarma

INFORME DE CONSUMO DE ENERGÍA:

- **VACÍO** (períodos muertos de procesamiento, en la fase de encendido, alcanzando la temperatura de trabajo)
- **MANUAL** (período de cocción: para el tiempo durante el inicio y el final del temporizador de cocción)
- **RECETAS** (es como el consumo MANUAL solo que se activa cuando se inicia la cocción de la receta configurada)
- **TOTAL** (suma de consumos y costes, desde el momento en que se activa el control desde stand-by). Cuando al final de la obra se pone el panel de control en standby, la suma de los consumos recogida hasta ese momento, será memorizada.

Los resultados de los informes de energía se pueden exportar utilizando la pendrive USB.

КОМПЬЮТЕРИЗОВАННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ TERM 400

Панель управления **TERM400** с сенсорным экраном - это специальный контроллер, основанный на операционной системе ANDROID.

Она состоит из 7-дюймового емкостного сенсорного дисплея с привлекательной графикой для быстрого и интуитивного выполнения операций, а также из платы исполнительных механизмов, способных управлять всем производственным циклом печи.

Каждая панель управления имеет свой IP-адрес.

В контроллере есть:

- **USB**-вход для того чтобы:
 - загружать изображения продуктов
 - вводить и удалять рецепты
 - обновлять программу
- Система подключения **WIFI**, которая гарантирует управление и полный контроль печи через специальный веб-сайт, доступ к которому можно получить с компьютера или смартфона. В помещениях для установки обязательно должен быть работающий маршрутизатор (рутер), подключенный к Интернету. Услуга веб-сервера с персонализированным клиентским пространством, является опциональной и требует годовой подписки.

Удаленное подключение позволяет:

- **ВКЛЮЧЕНИЕ** И **ВЫКЛЮЧЕНИЕ** печи.
- **ВКЛЮЧЕНИЕ** камеры (если она была выключена в ручном режиме, она включается в ручном режиме, и в этом случае можно изменить температуру приготовления и проценты свода и пода. Если она была выключена в режиме рецепта, она включается с тем же рецептом)
- **ВЫКЛЮЧИТЬ** камеру независимо от того, работает ли она в режиме предварительного нагрева, в режиме рецепта или в ручном режиме. Камера отключается только по окончании приготовления.
- **ПРОСМОТР СЛЕДУЮЩИХ ПОЗИЦИЙ УПРАВЛЕНИЯ КАЖДОЙ ОТДЕЛЬНОЙ КАМЕРОЙ:**
 - сигналы тревоги
 - температура печи
 - температура парогенератора
 - заданные процентные соотношения мощностей свода и пода, а также для точного отверстия (данная функция только для печи Jolly)

- находится ли камера в фазе предварительного нагрева или приготовления
- время, оставшееся до окончания выпечки
- Панель управления может использоваться в **РУЧНОМ** режиме или в режиме **РЕЦЕПТОВ**, для сохранения неограниченного количества РЕЦЕПТОВ с неограниченным количеством ФАЗ.
- Каждая отдельная камера оборудована собственной панелью управления, с которой можно настроить:
 - **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** И **ВРЕМЯ ПАРА**
 - **ТЕМПЕРАТУРУ ВЫПЕЧКИ**
 - **МОЩНОСТЬ СВОДА, ПОДА И АПЕРТУРЫ**
 - **ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВКЛЮЧЕНИЯ** (до 2 раз в день)

- **ОПЦИОНАЛЬНО:**
 - Автоматический пароотводящий клапан
 - **БАЗА ДАННЫХ ВЕБ-СЕРВЕРА:** интернет-сервис с пространством, предназначенным для клиента и настроенным для удаленного управления, контроля и организации функций печи (требуется годовая подписка).
- **СИГНАЛИЗАЦИЯ:**
 - датчик температуры камеры неисправен/ функция прервана
 - перегрев камеры
 - датчик парогенератора : функция прервана
 - перегрев парогенератора
 - срабатывание предохранительного термостата
 - Можно ввести адрес электронной почты, на который автоматически отправляются сообщения о тревоге.

- **ОТЧЕТ О ПОТРЕБЛЕНИИ ЭНЕРГИИ при эксплуатации:**
 - в **ХОЛОСТОМ РЕЖИМЕ** (мертвые периоды обработки, в фазе зажигания, достижение рабочей температуры)
 - в **РУЧНОМ РЕЖИМЕ** (период выпечки: в период с начала до окончания времени приготовления)
 - в **РЕЖИМЕ РЕЦЕПТОВ** (аналогично РУЧНОМУ РЕЖИМУ потребление, только активизируется, когда начинается приготовление по заданному рецепту)
 - **ИТОГО** (сумма потребления и затрат с момента, когда контроль активирован посредством stand-by)

Когда по окончании работы регулятор переводится в режим ожидания, сумма потребления, зафиксированная к этому моменту, сохраняется.

Результаты отчетов об энергопотреблении можно скопировать на USB флеш-накопитель.

