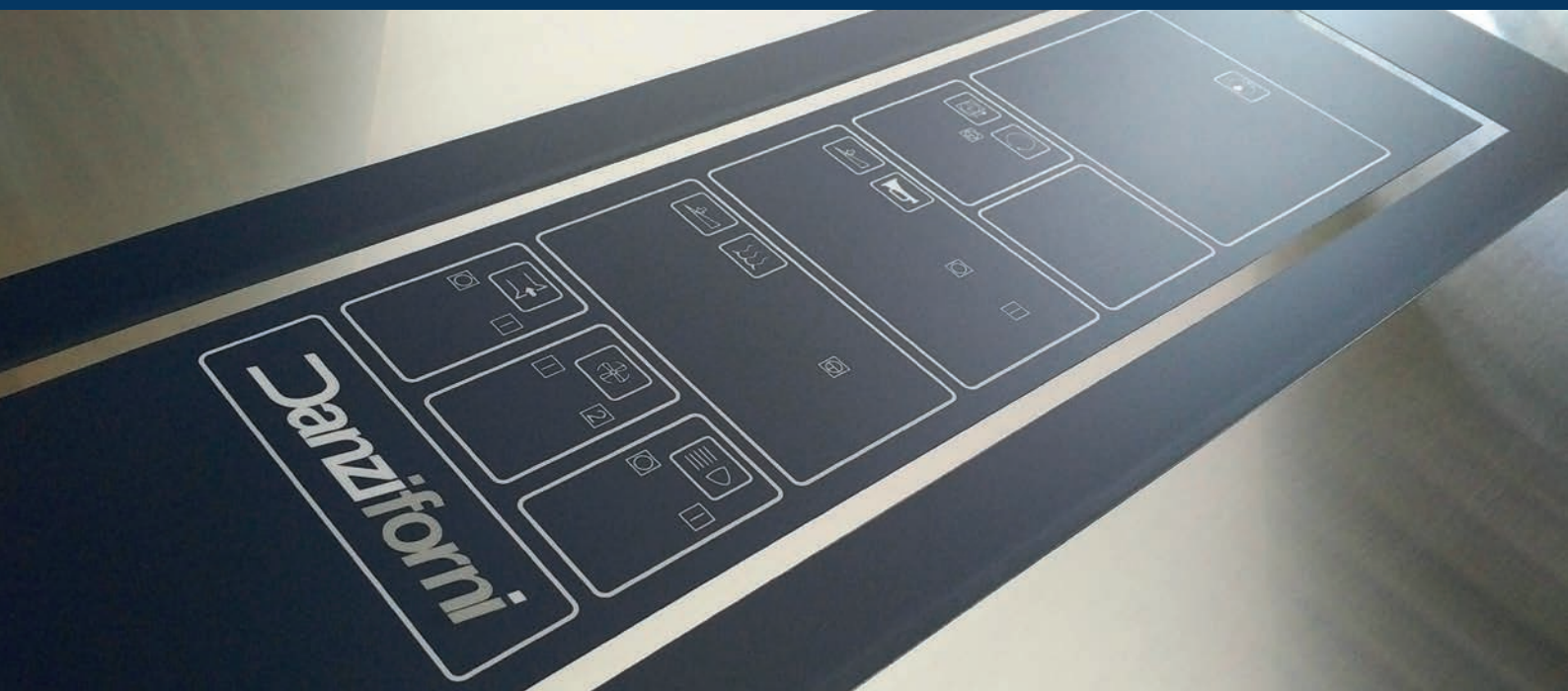


*Handmade in Italy.*



---

CATALOGO GENERALE

---

GENERAL CATALOGUE

---

CATALOGUE GÉNÉRAL

---

ОБЩИЙ КАТАЛОГ

---

CATÁLOGO GENERAL

---

**Danziforni**

Il forno elettrico mod. **Jolly** è un forno elettrico a platea, ideale per cuocere ogni tipo di pane e pasticceria. È costituito da 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 tra loro molto diversi.

**Pannello quadro comandi:** disponibile solo nella versione computerizzata.

**Alimentazione:** il riscaldamento si ottiene tramite resistenze elettriche corazzate, posizionate sotto le platee ed al cielo di ogni camera, in modo da garantire omogeneità di temperatura ed alte performances.

*Electric deck oven mod. Jolly suitable for baking all types of bread and pastry whatever their sizes. This oven is composed of independent and insulated baking chambers. Decks independent operation allows different baking temperatures for each deck with the possibility to bake different products at the same time.*

**Control panel:** Available only in the computer version.

**Heating:** It is heated by armored heating elements, located under bottom and ceiling of each deck, ensuring heat distribution and good performance.

Le four électrique mod. **Jolly** est un four à soles fixes apte à la cuisson de tout type de pain et pâtisserie, avec 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.

**Tableau de contrôle:** disponible seulement en version sur ordinateur.

**Alimentation:** Le chauffage est obtenu par de résistances électriques blindées, placées au-dessous de la platée e de le ciel de chaque chambre, pour garantir une parfaite distribution de la chaleur et hautes performances.

Электрическая подовая печь модели **Jolly** - это электрическая подовая печь, идеально подходящая для выпекания всех видов хлеба и кондитерских изделий различных размеров. Она состоит из независимых изолированных камер выпекания. Данная система позволяет регулировать температуры выпекания в каждой камере по-отдельности, что дает возможность выпекать одновременно различную продукцию в каждой камере.

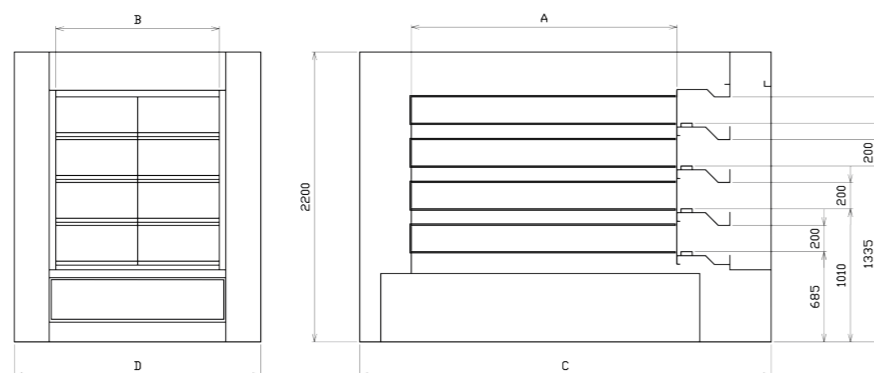
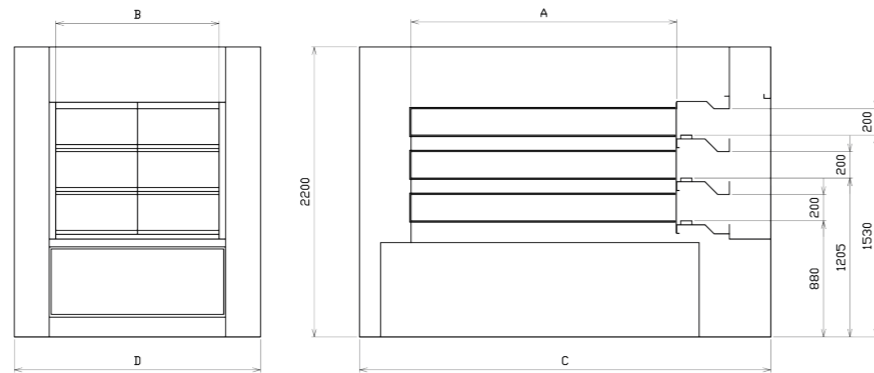
**Панель управления:** Возможна только компьютеризованная версия.

**Нагрев:** Осуществляется при помощи ТЭНов, расположенных под днищем и сводом каждой камеры, обеспечивая постоянное распределение тепла и безупречное функционирование.

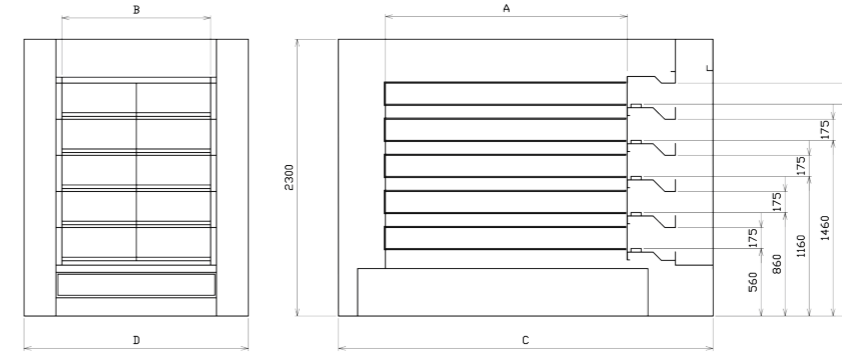
El horno eléctrico mod. **Jolly** es un horno eléctrico de pisos, ideal para cocer todo tipo de pan y pastelería. Este horno esta constituido por cámaras de cocción independientes y aisladas. Este sistema permite ajustar temperaturas de cocción independientes para cada cámara, permitiendo la cocción contemporánea de productos diferentes.

**Panel de mandos:** Disponible solamente en la version computerizada.

**Calentamiento:** El calentamiento se realiza mediante resistencias eléctricas acorazadas, colocadas debajo de la solera y del cielo de cada cámara, para garantizar una temperatura homogénea y altos rendimientos.



**Mod. JOLLY**



Modello Model Modèle Model Modelo	Superficie di cottura Baking surface Surface de cuisson Площадь выпечки Superficie de cocción	Dim. interne mm Inside dim. mm Dim. intérieures mm Внутренние размеры мм Dim. internas mm	Dim. esterne mm External dim. mm Dim. extérieures mm Внешние размеры мм Dim. externas mm	Potenza elettrica camere Electric power decks Puissance électrique étages ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ КАМЕР Potencia eléctrica camaras	Potenza elettrica vaporiere Electric power steamer Puissance électr. des appareils buée электрические паровые установки Potencia eléctrica vaporizador
JOLLY 3C/1P 160	3,00	A 1600 B 620	C 2660 D 1260	12,30 KW	4,5 KW
JOLLY 3C/1P 200	3,70	A 2000 B 620	C 3060 D 1260	14,76 KW	4,5 KW
JOLLY 3C/2P 120	4,50	A 1200 B 1240	C 2260 D 1880	16,80 KW	4,5 KW
JOLLY 3C/2P 160	6,00	A 1600 B 1240	C 2660 D 1880	21,00 KW	4,5 KW
JOLLY 3C/2P 200	7,40	A 2000 B 1240	C 3060 D 1880	25,20 KW	4,5 KW
JOLLY 3C/2P 240	9,00	A 2400 B 1240	C 3460 D 1880	29,40 KW	4,5 KW
JOLLY 3C/3P 160	9,00	A 1600 B 1860	C 2660 D 2500	30,00 KW	9 KW
JOLLY 3C/3P 200	11,20	A 2000 B 1860	C 3060 D 2500	36,00 KW	9 KW
JOLLY 3C/3P 240	13,40	A 2400 B 1860	C 3460 D 2500	42,00 KW	9 KW
JOLLY 4C/1P 160	4,00	A 1600 B 620	C 2660 D 1260	16,40 KW	6 KW
JOLLY 4C/1P 200	5,00	A 2000 B 620	C 3060 D 1260	19,68 KW	6 KW
JOLLY 4C/1P 240	6,00	A 2400 B 620	C 3460 D 1260	22,96 KW	6 KW
JOLLY 4C/2P 120	6,00	A 1200 B 1240	C 2260 D 1880	22,40 KW	6 KW
JOLLY 4C/2P 160	8,00	A 1600 B 1240	C 2660 D 1880	28,00 KW	6 KW
JOLLY 4C/2P 200	10,00	A 2000 B 1240	C 3060 D 1880	33,60 KW	6 KW
JOLLY 4C/2P 240	12,00	A 2400 B 1240	C 3460 D 1880	39,20 KW	6 KW
JOLLY 4C/3P 160	12,00	A 1600 B 1860	C 2660 D 2500	40,00 KW	12 KW
JOLLY 4C/3P 200	15,00	A 2000 B 1860	C 3060 D 2500	48,00 KW	12 KW
JOLLY 4C/3P 240	18,00	A 2400 B 1860	C 3460 D 2500	56,00 KW	12 KW
JOLLY 5C/2P 160	10,00	A 1600 B 1240	C 2660 D 1880	35,00 KW	7,5 KW
JOLLY 5C/2P 200	12,40	A 2000 B 1240	C 3060 D 1880	42,00 KW	7,5 KW
JOLLY 5C/2P 240	14,90	A 2400 B 1240	C 3460 D 1880	49,00 KW	7,5 KW
JOLLY 3C/1P_80 120	3,00	A 1200 B 820	C 2260 D 1460	12,00 KW	4,5 KW
JOLLY 3C/1P_80 160	4,00	A 1600 B 820	C 2660 D 1460	15,00 KW	4,5 KW
JOLLY 3C/1P_80 200	5,00	A 2000 B 820	C 3060 D 1460	18,00 KW	4,5 KW
JOLLY 3C/2P_80 160	7,90	A 1600 B 1640	C 2660 D 2280	30,00 KW	9 KW
JOLLY 3C/2P_80 200	9,90	A 2000 B 1640	C 3060 D 2280	36,00 KW	9 KW
JOLLY 3C/2P_80 240	11,90	A 2400 B 1640	C 3460 D 2280	42,00 KW	9 KW
JOLLY 4C/1P_80 120	4,00	A 1200 B 820	C 2260 D 1460	16,00 KW	6 KW
JOLLY 4C/1P_80 160	5,30	A 1600 B 820	C 2660 D 1460	20,00 KW	6 KW
JOLLY 4C/1P_80 200	6,60	A 2000 B 820	C 3060 D 1460	24,00 KW	6 KW
JOLLY 4C/1P_80 240	7,90	A 2400 B 820	C 3460 D 1460	28,00 KW	6 KW
JOLLY 4C/2P_80 160	10,50	A 1600 B 1640	C 2660 D 2280	40,00 KW	12 KW
JOLLY 4C/2P_80 200	13,20	A 2000 B 1640	C 3060 D 2280	48,00 KW	12 KW
JOLLY 4C/2P_80 240	15,80	A 2400 B 1640	C 3460 D 2280	56,00 KW	12 KW
JOLLY 5C/1P_80 120	5,00	A 1200 B 820	C 2260 D 1460	20,00 KW	7,5 KW
JOLLY 5C/1P_80 160	6,60	A 1600 B 820	C 2660 D 1460	25,00 KW	7,5 KW
JOLLY 5C/1P_80 200	8,20	A 2000 B 820	C 3060 D 1460	30,00 KW	7,5 KW
JOLLY 5C/1P_80 240	9,90	A 2400 B 820	C 3460 D 1460	35,00 KW	7,5 KW



## 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 standby, 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 mode 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 **RECIPE** 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:

- **ENCENDRE** 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 platee. 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'ÉNERGIE:

- **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 imagenes 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 qual 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 camara de coccion ( si se ha apagado en modo manual, se encendera 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 encenderá con la misma receta)
- **APAGAR** la camara, 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 ciel, del suelo y de la boca (solo por el horno Jolly)
  - si la camara 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 camara de coccion 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, sera 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 активируется, 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.

