



Disponible
sur les fours
de la gamme
Série 4
et **Oméga2**
uniquement

Commande **Intuitiv'**

Commande électronique

Commande **Intuitiv'**

Commande électronique

Caractéristiques

- Regroupe toutes les fonctionnalités des commandes Opticom et Ergocom avec plus de recettes, plus de possibilité de paramétrage
- Réactivité 4 fois plus élevée qu'une commande électronique classique
- Particulièrement recommandée pour des cuissons répétitives à cadence élevée

Les avantages

- Écran tactile couleur de 15 cm offrant une visualisation rapide et à distance
- Écran aisément nettoyable
- Disponible en 8 langues (FR, I, SP, D, GB, Ru, J, NL)
- Facile d'utilisation
- Transfert/sauvegarde des recettes et paramètres sur clef USB modifiable sous Excel
- Possibilité de supervision à distance via un réseau Ethernet
- Possibilité d'installer un optimiseur pour réduire la puissance de raccordement du fournil (maintient du tarif bleu entraînant une diminution du coût de l'abonnement électrique jusqu'à 40%)
- Possibilité de protéger la modification des recettes

Conforme aux normes 

Utilisation

Véritable ordinateur de contrôle, la **commande Intuitiv'** se révèle une aide précieuse pour l'utilisateur, lui permettant de piloter aisément son four tout en conférant une grande régularité aux cuissons.

Principe de fonctionnement

Une fois la recette sélectionnée, la commande permet une gestion autonome des cuissons.

Caractéristiques Intuitiv' four à sole

- Horloge :**
- 2 démarrages différés par étage et par jour
 - 2 arrêts par étage et par jour
 - Possibilité de modifier ponctuellement le démarrage
 - Possibilité d'ajouter du temps en fin de cuisson
 - Optimisation de la montée en température du four
- Cuisson :**
- 4 phases de réglages de température lors d'une cuisson
 - Programmation possible de recettes en chaleur tombante
 - 2 cycles de buée programmables
 - Injection automatique ou manuelle de la buée
 - 2 ouvertures de soupapes programmables
 - 1 minuterie par étage
 - 2 vitesses d'extraction
 - Réglage en degrés ° F ou ° C
 - Touche d'arrêt de cuisson durant toutes les phases
 - Historique des alarmes
 - Programmation de 80 recettes
 - Eclairage individuel par étage

Caractéristiques Intuitiv' four à chariot

- Horloge :**
- 2 démarrages différés par jour
 - 2 arrêts par jour
 - Possibilité de modifier ponctuellement le démarrage
 - Possibilité d'ajouter du temps en fin de cuisson
- Cuisson :**
- 4 phases de réglages de température lors d'une cuisson
 - 2 cycles de buée programmables
 - Injection automatique ou manuelle de la buée
 - 2 ouvertures de soupapes programmables
 - 2 vitesses d'extraction
 - Réglage en degrés ° F ou ° C
 - Touche d'arrêt de cuisson durant toutes les phases
 - Programmation de 200 recettes

Disponibilités

Sur les fours à chariot rotatif Série 4 et les fours à sole fixe électriques Oméga2 uniquement.