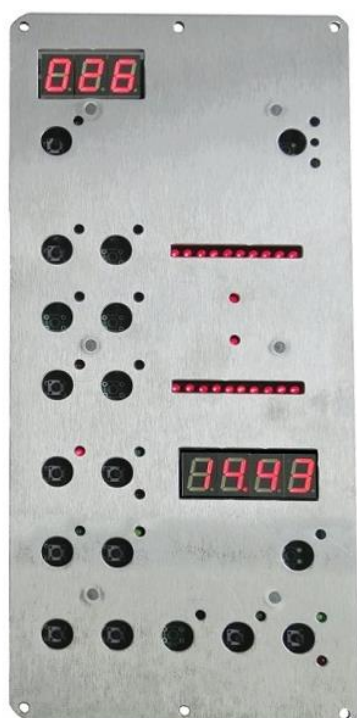
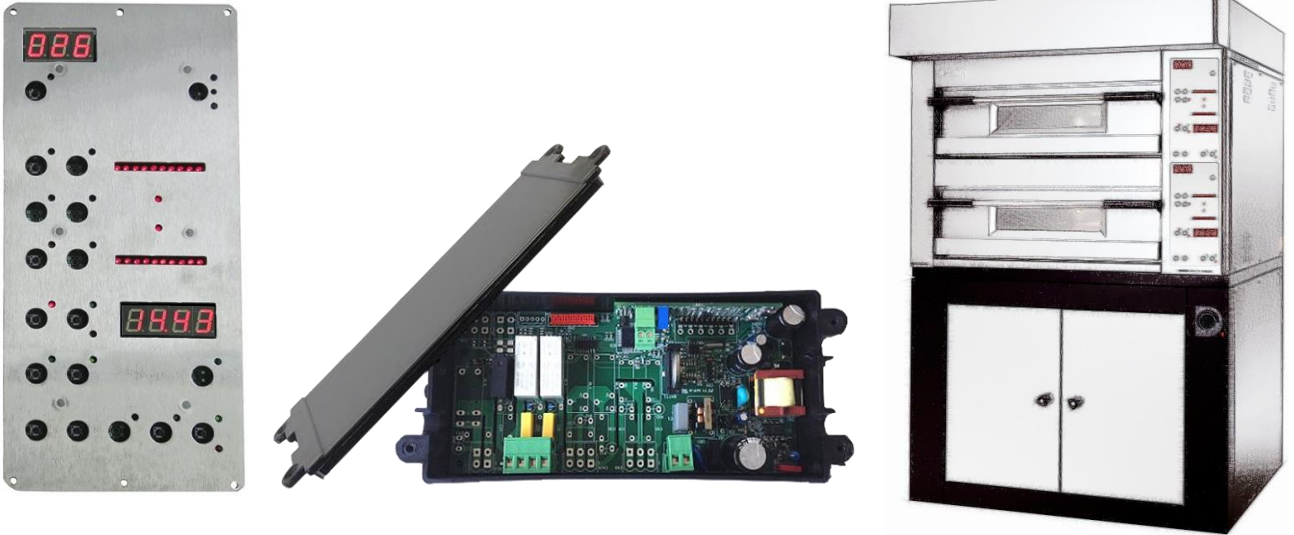


CONTROLLORI ELETTRONICI per FORNI PROFESSIONALI

- **ELECTRONIC CONTROLLERS For PROFESSIONAL OVENS**
- **CONTRÔLEURS ÉLECTRONIQUES POUR FOURS PROFESSIONNELS**
- **CONTROLADORES ELECTRÓNICOS PARA HORNOS PROFESIONALES**



CONTROLLORI ELETTRONICI PER FORNI PROFESSIONALI cod. FEGR043 / FEGR044



Il sistema elettronico di controllo per forni professionali ed industriali si compone di due moduli principali: la scheda base, comprendente anche un opportuno modulo per la gestione di termocoppie, e la scheda interfaccia utente, caratterizzata da una ricca tastiera, led, barre led, display e buzzer per le segnalazioni acustiche.

Il cuore del sistema risiede nella scheda base, dove è alloggiato un microprocessore di ultima generazione che consente di monitorare le termocoppie di tipo J per il controllo della temperatura nella camera di cottura e nella vaporiera, di attivare le uscite a relè per la gestione dei carichi, di sfruttare il Real Time Clock per la definizione di una base tempi di alta precisione.

Destinato all'impiego nel settore alimentare (forni per pizzerie, panifici, pasticcerie), il sistema proposto è estremamente flessibile e può essere personalizzato, sia a livello hardware sia a livello firmware, in funzione delle specifiche richieste dalla particolare destinazione d'uso.

Questo codice è attualmente disponibile in due versioni distinte:

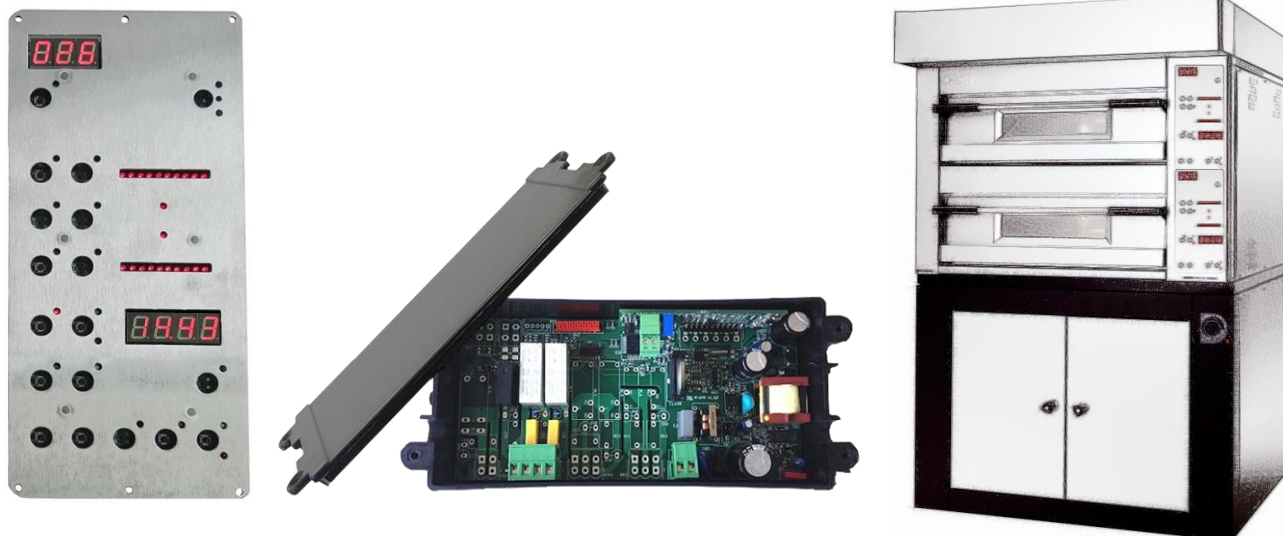
cod. FEGR043: Sistema elettronico di controllo forni per pizzeria/panetteria;

cod. FEGR044: Sistema elettronico di controllo forni per pasticceria.

Pannello in alluminio e mascherina non forniti, disponibili su richiesta.

FEGR043 - FEGR044	
Alimentazione da rete	85-265 Vac - 50/60Hz
Comandi	Tastiera a 13 tasti - cod.FEGR043 Tastiera a 16 tasti - cod.FEGR044
Segnalazioni visive	3 digit per visualizzare la temperatura; 4 digit per visualizzare orario e timer (tutti a 7 segmenti rossi)
Visualizzazione fasi di lavoro	Leds e barre led
Segnalazioni acustiche	Buzzer piezoelettrico
Sistema di controllo con microprocessore	Si
Menu' di configurazione parametri operativi	Si
Input	Fino a 3 ingressi analogici per la gestione di termocoppie di tipo J
Output	Fino a 8 uscite digitali a relè (resistenze cielo, platea, luce, camera..)
Funzionalità	Controllo forno per pizzeria cod.FEGR043 Controllo forno per pasticceria cod.FEGR044
Gestione orologio	Si - batteria tampone

ELECTRONIC CONTROLLERS FOR PROFESSIONAL OVENS p/n FEGR043 / FEGR044



The electronic control system for professional and industrial ovens consists of two main modules: the main board, including also the module for the handling of thermocouples, and the user interface board with key for manual setting, LED, LED bars, display and buzzer for acoustic signals.

The central control unit lies in the main board, that hosts a latest generation microprocessor allowing the monitoring of the J type thermocouples for the temperature control in the cooking chamber and in the steam cooker, the activation of the relay outputs for loads management, the exploitation of the real time clock for the definition of a time base of high precision.

Intended to be used in the food production (ovens for pizzerias, bakeries, pastry shops), these controllers offer wide versatility and possibilities for customization, both at hardware and firmware level, so as to satisfy every need.

Our controllers are currently available in two distinct versions:

p/n FEGR043: electronic control system for pizzeria ovens

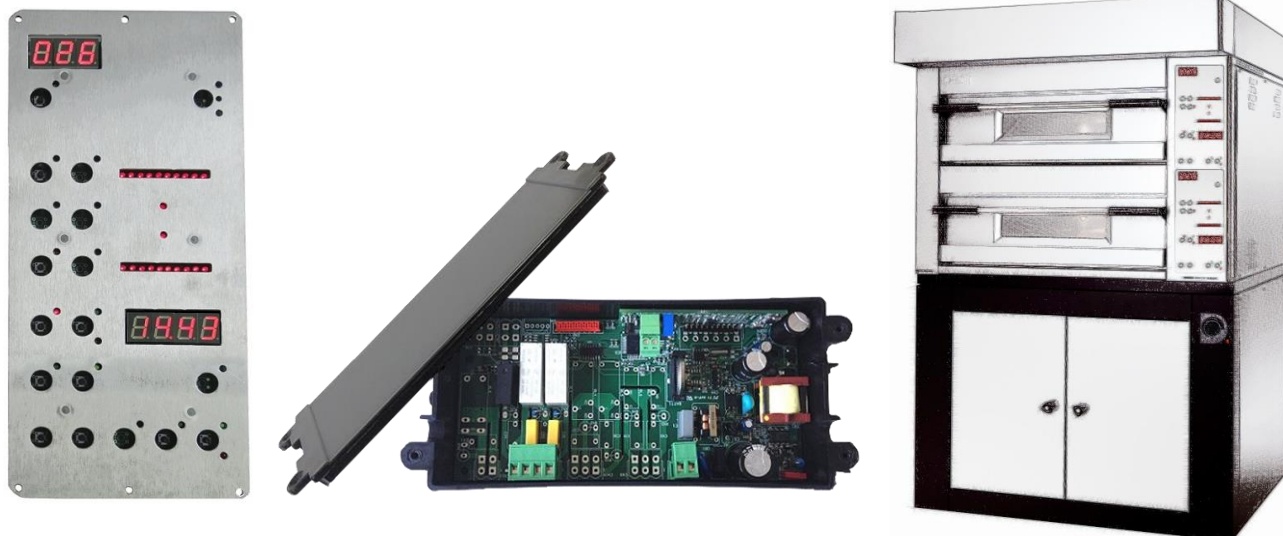
p/n FEGR044: electronic control system for bakery ovens

Aluminum panel and overlay not supplied, available on request.

FEGR043 - FEGR044	
Power supply	85-265 Vac - 50/60Hz
Controls	13 buttons keypad - cod.FEGR043 16 buttons keypad - cod.FEGR044
Visual signals	3 digits for temperature; 4 digits for clock and timer (all 7 red segments)
Work phases signals	Leds e and led bars
Acoustic signals	Piezoelectric buzzer
Control system with microcontroller	Yes
Operating parameters' setting menu	Yes
Inputs	Up to 3 analog inputs to handle type J thermocouples
Outputs	Up to 8 digital relay outputs (resistance for dome, bedplate, lights, chamber...)
Functions	Pizza oven control cod.FEGR043 Pastry oven control cod.FEGR044
Clock settings	Yes - Backup battery

CONTRÔLEURS ÉLECTRONIQUES POUR FOURS PROFESSIONNELS ET INDUSTRIELS

Codes FEGR043 et FEGR044



Le système électronique de contrôle pour les fours professionnels et industriels se compose de deux modules principaux: la carte de base, comprenant également un module approprié pour la gestion des thermocouples, et la carte d'interface utilisateur, caractérisée par un clavier riche, LED, bars LED, écran et buzzer pour les signaux acoustiques.

Le cœur du système réside dans la carte de base, où est logé un microprocesseur de dernière génération qui permet de surveiller les thermocouples de type J pour le contrôle de la température dans la chambre de cuisson et dans la machine à vapeur, d'activer les sorties à relais pour la gestion des charges, d'exploiter le Real Time Clock pour la définition d'une base de temps de grande précision.

Conçu pour une utilisation dans l'industrie alimentaire (fours pour pizzerias, boulangeries, pâtisseries), le système proposé est extrêmement flexible et peut être personnalisé, tant au niveau hardware et logiciel, selon les spécifications requises par l'utilisation particulière prévue.

Ce code est actuellement disponible en deux versions distinctes:

Code FEGR043: Système électronique du contrôle fours pour pizzerias;

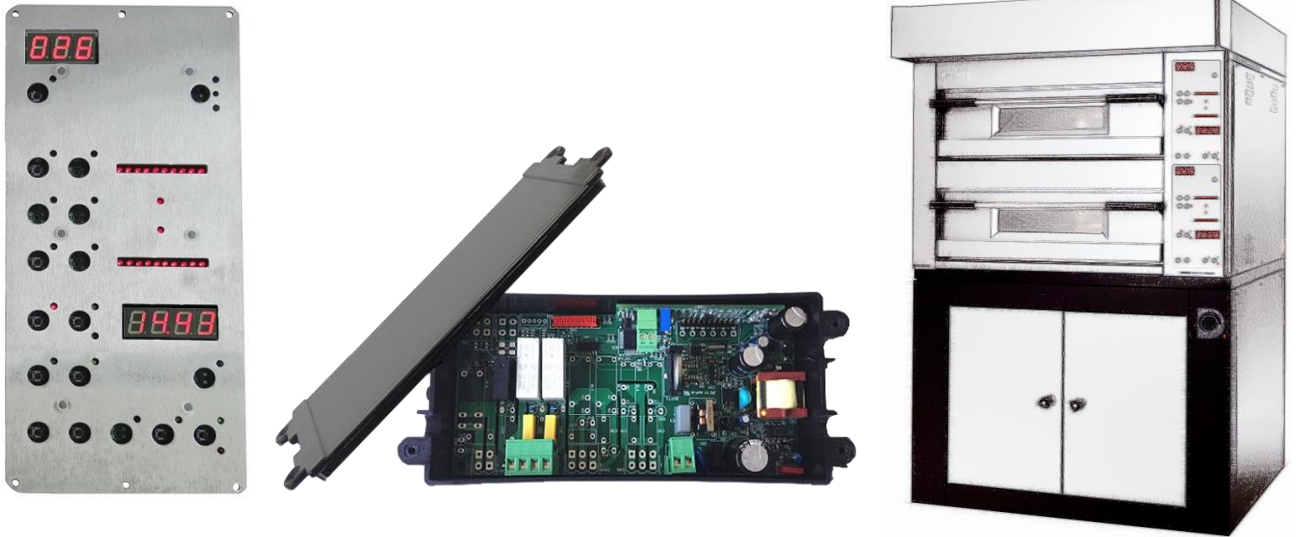
Code FEGR044: Système électronique du contrôle fours pour pâtisserie.

Panneau en aluminium et masque non fournis, disponibles sur demande.

FEGR043 - FEGR044	
Alimentation en réseau	85-265 Vac - 50/60Hz
Commandes	Clavier à 13 touches - cod.FEGR043 Clavier à 16 touches - cod.FEGR044
Indicateurs visuels	3 display à 7 segments rouges pour visualiser la température; 4 display à 7 segments rouges pour visualiser le temps et le timer
Affichage des phases de travail	Leds e barres leds
Signaux acoustiques	Buzzer piézoélectrique
Système de commande avec microprocesseur	Oui
Menu de configuration des paramètres de fonctionnement	Oui
Entrées	Jusqu'à 3 entrées analogique pour la gestion des thermocouples du type j
Sorties	Jusqu'à 8 sorties digitales à relais (résistances voute, plafond, lumières, chambre..)
Fonctionnalités	Contrôle four pour pizza cod.FEGR043 Contrôle four pour pâtisserie cod.FEGR044
Gestion horloge	Oui - batterie de secours

CONTROLADORES ELECTRÓNICOS PARA HORNOS PROFESIONALES E INDUSTRIALES

Cód. FEGR043 y FEGR044



El sistema de control electrónico para hornos profesionales e industriales se compone de dos módulos principales: la tarjeta básica, que comprende también un módulo para la gestión de los termopares, y la tarjeta interfaz de usuario, caracterizada por un teclado, LED, barras de LED, pantalla y buzzer para señales acústicas.

El corazón del sistema es la tarjeta base, que contiene un microprocesador de última generación que controla las termopares de tipo J para controlar la temperatura en la cámara de cocción y la máquina de vapor, activar las salidas de relé para la gestión de las cargas, para aprovechar del Real Time Clock y definir una base tiempo de alta precisión.

Destinado a el uso en el sector de alimentos (hornos para pizzerías, panaderías, pastelerías), el sistema propuesto es extremadamente flexible y puede ser personalizado, tanto en hardware como en el firmware, en función de la especificaciones requeridas por el uso previsto.

El sistema de control electrónico para hornos profesionales e industriales está actualmente disponible en dos versiones distintas:

cod. FEGR043: Sistema de control electrónico hornos para pizzerías;

cod. FEGR044: Sistema de control electrónico para hornos de panadería.

Panel de aluminio y máscara no suministrados, disponibles bajo pedido.

FEGR043 - FEGR044	
Alimentación de red	85-265 Vac - 50/60Hz
Comandos	Teclado de 13 teclas - cód.FEGR043 Teclado de 16 teclas - cód.FEGR044
Señales visuales	3 display de 7 segmentos rojos para visualizar la temperatura; 4 display de 7 segmentos rojos para visualizar hora y timer
Visualización fases de trabajo	Leds y bares leds
Señales acústicas	Buzzer piezoeléctrico
Sistema de control con microprocesador	Sí
Menú de configuración de los parámetros de funcionamiento	Sí
Input	Hasta 3 entradas analógicas para la gestión de termopares tipo J
Output	Hasta 8 salidas digitales relé (resistencia, cielo, platea, luz, cámara..)
Funcionalidad	Control horno para pizzería cód.FEGR043 Control horno para confitería cód.FEGR044
Gestión reloj	Sí - batería tampón



FASAR ELETTRONICA S.r.L.
Strada della Marina 9/6 - 60019 Senigallia (AN)
T: 071.6609805

www.fasar.it - www.fasarelettronica.com - commerciale@fasar.it