

ITA

DHeat

Elettronica per ristorazione professionale, pizza & bakery

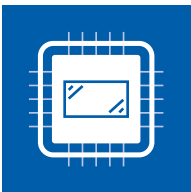
ita
WHERE
PASSION
MEETS
INNOVATION

Soluzioni elettroniche professionali per la ristorazione professionale, pizza & bakery

La gamma DHeat nasce per soddisfare tutte le esigenze del mondo della cottura per pizza, lievitati e ristorazione professionale.

Le schede di potenza proposte da DTI, controllate da interfacce altamente ottimizzate ed intuitive, garantiscono prestazioni all'avanguardia e consentono di supportare tutte le esigenze di questo settore.

La raccolta dei dati riguardanti i consumi, le manutenzioni da effettuare e l'impostazione della programmazione sono parametri che possono essere puntualmente gestiti tramite la piattaforma IoT di DTI.



DHeat

INTERFACCIA UTENTE

Display, touch screen e tastiera capacitiva.

IOT

Interfacciamento wifi/ethernet/BLE controllo remoto della macchina, gestione parametri, webservice in cloud e app.



AMBITI DI APPLICAZIONE

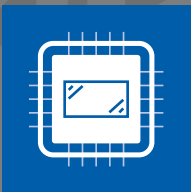
- forni statici e ventilati
- forni erogazione vapore
- friggitrici
- cuocipasta
- fry top
- banchi refrigerati

CAVI

Cablaggi composti per alte temperature, cavi multipolari per l'alimentazione.

SCHEDA DI POTENZA

Regolatori di livello, temperatura e pressione, controlli per la gestione dell'erogazione volumetrica e a tempo.



Le soluzioni DHeat

DHeat-M

- Elettronica di **controllo cielo-platea** per le diverse tipologie di forni dedicati al mondo **pizza&bakery**, formata da power unit ed interfaccia display. Gestione parametri temperatura con **algoritmo PID**, **programmazione** fasi di cottura, **vapore**, **timer**, accensione/spegnimento, modalità manuale.

DHeat-S

- Elettronica evoluta per le attrezzature di **cottura della ristorazione professionale**, composta da power unit ed interfaccia display. Gestione completa temperatura e parametri di cottura con funzionalità specifiche come **alza cestello**, **ciclo di melting** e ciclo di caricamento con **due sonde di livello**.

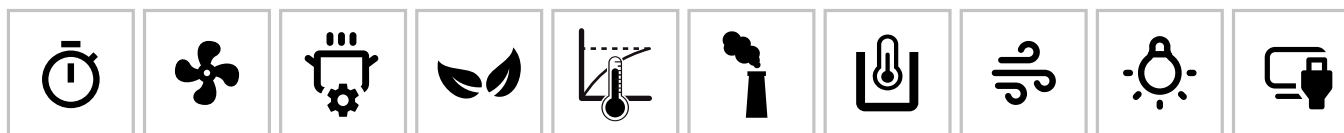


Caratteristiche DHeat-M

■ Alimentazione	12VCC
■ Ingressi	2 analogici per termocoppia (j o k)
	3 digitali 5V
■ Uscite	3 relè 16A
	4 relè 5A
	2 uscite SSR
	1 12 VCC per motore
■ Tipo di comunicazione	RS485 Modbus



Interfaccia proposta display capacitivo 5" - 7"



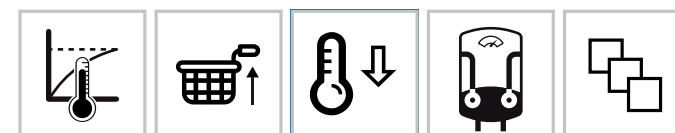
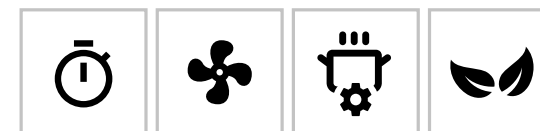


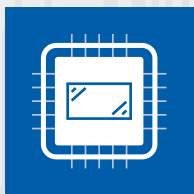
Caratteristiche DHeat-S

■ Alimentazione	230Vac ±10% 50/60Hz
	110Vac ±10% 50/60Hz
■ Ingressi	2 Analogici per temperature (2 PT1000 o termocoppia)
	3 Digitali 5V
	1 Analogico per trimmer
■ Uscite	3 relè 5A
	2 uscite SSR
■ Tipo di comunicazione	RS485 Modbus



Interfaccia proposta display capacitivo 4,3”





DESCRIZIONE FUNZIONI



Timer



Ventola



Programmazione per fasi di cottura



Ciclo di caricamento con due sonde di livello



Controllo PID



Camino



Temperatura vano tecnico



Vapore



Luce interna



Caricamento programmi da usb



Alza cestello



Ciclo di melting



Eco mode per risparmio energetico



Utilizzo multi applicazione



DTI Srl

- Via Palladio . 11
I-33010 Tavagnacco . UD . Italy
- Tel: +39 0432 855071
- Fax: 0432 881848
- info@dtindustry.com
- www.dtindustry.com