

Garantissez la température de cuisson parfaite dans les fours à pizza professionnels

Agroalimentaire
Fours



Mots clés

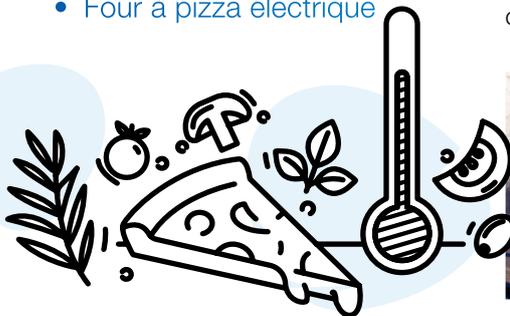
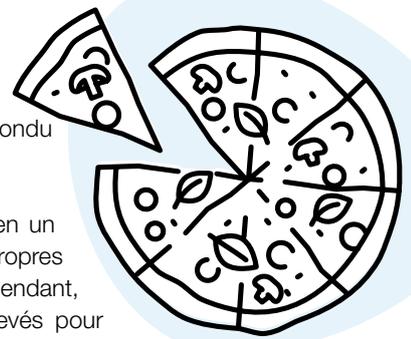
- Fours à pizza professionnel
- Régulateur de température
- Agroalimentaire
- Automatisation
- Production optimisée
- Température de cuisson
- Four à pizza électrique

La pizza est l'un des plus anciens plats connus, toujours apprécié par des millions de personnes dans le monde.

Inventée en Italie au XVIe siècle, son odeur de fromage fondu et de tomate attire facilement l'attention des gens.

Cet aliment de base italien s'est depuis, transformé en un phénomène mondial, chaque région apportant ses propres ingrédients et modes de cuisson à la recette. Cependant, le produit doit répondre à des critères de qualité élevés pour répondre aux attentes de ses consommateurs, d'autant plus que 92% des consommateurs basent leur achat d'une pizza sur cet élément.

Ces critères comprennent le choix des ingrédients, la préparation ainsi que la cuisson parfaite de la pâte et des garnitures pour obtenir la meilleure saveur. Sans cet équilibre, la qualité d'une pizza peut être compromise.



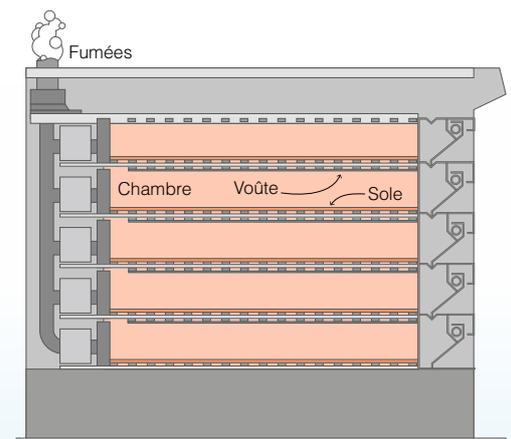
La cuisson d'une pizza dans un four peut être assez délicate !

Un four à pizza est composé de deux éléments essentiels pour la cuisson du produit : la sole et la voûte.

La sole tapisse le fond de l'intérieur du four. Lorsqu'elle est chauffée, elle absorbe et distribue la chaleur uniformément pour cuire le dessous de la pizza. La voûte est la partie supérieure du four, elle forme un dôme et elle sert à piéger la chaleur pour cuire le haut de la pizza de manière homogène.

Comme tous les ingrédients doivent cuire correctement, il est essentiel de s'assurer que la température de la sole du four est suffisante pour que la pâte à pizza cuise et devienne croustillante.

De plus, il est essentiel que la voûte ne soit pas trop chaude pour que les garnitures ne soient trop cuites. D'autant plus qu'à chaque type de pizza, la durée et la température de





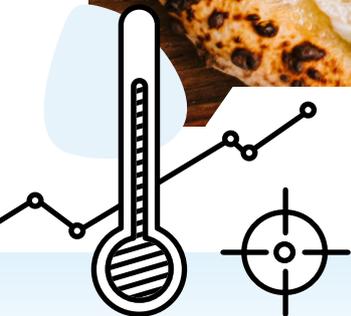
la cuisson varie. Par exemple, les pizzas à pâte fine nécessiteront une température et un temps de cuisson plus faibles, tandis que les pizzas à pâte plus épaisse devront être cuites à une température plus élevée et pendant une période plus longue. La durée et la température de cuisson de la pizza va également dépendre de la garniture : viande, légumes, poisson, fromage ; chacun de ces ingrédients possède des temps et des températures différents.

Pour y parvenir et préparer une délicieuse pizza, un équilibre délicat doit être trouvé et maintenu entre la température de la sole et la température de la voûte.

En ce sens, les fabricants de fours à pizza doivent fournir des fours professionnels permettant aux pizzaiolos de :

- › **Garantir** une température précise lors de la cuisson de la pizza.
- › **Programmer** des recettes de température pour différentes pizzas.
- › **Régler** des minuteurs avec alarmes à la fin de la cuisson des pizzas.
- › **Planifier** des démarrages différés automatiques.
- › **Renseigner et réguler** automatiquement les températures de la sole et de la voûte séparément.
- › **Limiter** la consommation d'énergie.

Afin de répondre aux attentes de leurs clients, les fabricants de fours à pizza professionnels doivent s'équiper de matériels de mesure et de régulation performants, capable de proposer l'ensemble de ces fonctions.



La solution Fuji Electric

Contrôlez la température de votre four à pizza grâce aux régulateurs de température de Fuji Electric.

Fuji Electric propose aux fabricants de fours à pizza, des régulateurs de température précis et performants ainsi que des interfaces hommes-machines ergonomiques qui garantissent aux pizzaiolos un rendement élevé de leur production de pizzas, tout en conservant une qualité optimale et une saveur authentique.

La solution de régulation de température Fuji Electric dispose d'une interface homme-machine conviviale, intuitive et 100% tactile, qui permet d'avoir une compréhension rapide et facile de la température et du temps de cuisson restant.

Cette interface tactile permet au pizzaiolo de gagner du temps. Il peut :

- › Définir des alarmes pour la fin de cuisson,
- › Planifier des démarrages différés,
- › Programmer des recettes avec des températures et des temps de cuisson personnalisés.



Le régulateur de température PID modulaires multi-boucles, permet aussi de contrôler et réguler plusieurs zones en même temps. L'utilisateur sera donc capable de régler la température de la sole et la température de la voûte de son four à pizza séparément, de manière précise et efficace. La conception modulaire des régulateurs propose une solution flexible pour la régulation de température quel que soit les dimensions du four à pizza.



Autrement dit, le régulateur se chargera d'allumer ou d'éteindre automatiquement les résistances électriques du four pour maintenir la température désirée et garantir une répartition homogène de la chaleur.

**Les pizzas sont cuites à la perfection
et la qualité reste régulière tout au long du service.**

Afin d'accroître la précision, le temps de réponse et la fiabilité du four, des relais statiques pour la commande des résistances électriques peuvent être également intégrés au système de régulation.

Les régulateurs Pid associés aux relais statiques permettent aussi de diminuer la consommation d'énergie du four et de réduire la facture énergétique.

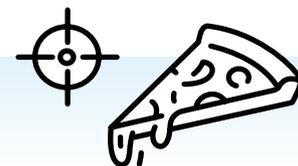
En équipant leurs fours à pizza de ces équipements, les fabricants disposent d'un matériel professionnel, économique et performant, répondant parfaitement aux besoins de leurs clients.



**Les fabricants de four à pizza peuvent compter sur l'expertise
des ingénieurs et sur les instruments de mesure et de régulation Fuji Electric.**



Vos avantages



- + **Garantissez** la qualité de production des pizzas grâce à une régulation précise de la température.
- + **Réduisez** les coûts d'exploitation en augmentant la fiabilité et en diminuant la consommation énergétique des fours.
- + **Augmentez** la production grâce à l'interface homme-machine intuitive 100% tactile.



Solution de commande et de régulation pour fours

- **Ergonomie simple et conviviale**
Interface opérateur tactile avec expérience utilisateur optimisée
- **Amélioration de la qualité des produits finis**
Régulation haute précision avec commande par relais statiques et variateurs
- **Rapidité d'utilisation et qualité constante de fabrication**
Création de recettes personnalisées
- **Optimisation de l'énergie utilisée**
Adaptation de la puissance à la charge
- **Optimisation du temps de production**
Démarrage différé automatisé



IHM - Interface homme machine
TECHNOSHOT TS1070Si



Relais statiques



Modules d'entrées / sorties
et de Régulation multi-boucles
PUMA



FUJI ELECTRIC FRANCE S.A.S.

46, rue Georges Besse - ZI du Brézet - 63 039 Clermont-Ferrand Cedex 2 - France

Téléphone: +33 (0)4 73 98 26 98

Email : sales.dpt@fujielectric.fr

Site internet : www.fujielectric.fr

Fuji Electric ne saurait être tenu pour responsable des éventuelles erreurs présentes dans nos catalogues, nos brochures ou tout autre support imprimé. Fuji Electric se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis. Cela s'applique également aux produits commandés, sous réserve que les modifications n'altèrent pas les caractéristiques techniques de manière excessive. Les marques et les noms déposés évoqués dans le présent document sont la propriété de leurs dépositaires respectifs. Tous droits réservés.