



Soluzioni per la panificazione

IMPASTA, LIEVITA E CUOCI I SISTEMI DI CONTROLLO PER OGNI FASE

ATMIXER
Soluzioni per impastatrici

ATLIEVI
Soluzioni per celle lievitazione

ATBAKE
Soluzioni per forni



IMPASTA, LIEVITA E CUOCI

I SISTEMI DI CONTROLLO PER OGNI FASE

Le soluzioni sviluppate da Ascon Technologic consentono di tenere sotto controllo ogni fase della panificazione, offrendo la flessibilità di realizzare soluzioni personalizzate e facili da utilizzare.



ATMIXER

Soluzioni per impastatrici



ATLIEVI

Soluzioni per celle lievitazione



ATBAKE

Soluzioni per forni

Per impastatrici e planetarie con velocità fissa o variabile. **ATmixer** è la gamma di proposte adatta a controllare con precisione ricette, velocità, comando luce e misura di temperatura, con un'interfaccia semplice da utilizzare che permette la connessione remota e la memorizzazione dei dati.

Per le fasi di lievitazione **ATlievi** offre i migliori risultati grazie a funzioni pre-impostate, un'interfaccia operatore di facile navigazione dove selezionare le lavorazioni automatiche o i singoli parametri in manuale. **Flessibilità e personalizzazione** per incontrare le esigenze di tutti gli utenti e costruttori.

Forni cielo/platea, rotor, forni a tubi o a tunnel troveranno il loro sistema di controllo ideale fra le soluzioni **ATbake**. **Regolazione accurata** di temperature, velocità, automazioni, numerose ricette di cottura il cui stato è immediatamente visibile grazie ad un'interfaccia dall'uso immediato.

CARATTERISTICHE

- Precisione nelle regolazioni
- Programmi memorizzati con nomi e simboli delle ricette
- Connessione remota
- Memorizzazione dati su USB
- Interfaccia Touch screen
- Hardware industriale e certificato

Scegli il prodotto più adatto alle tue esigenze con la certezza di trovare in Ascon Technologic un partner che ti affianchi nella realizzazione e nella personalizzazione della **tua soluzione**.



DS43

GESTIONE AUTOMATICA

- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Controllo ricette (avvio, pausa, ripartenza)
- Fino a 20 ricette di 6 segmenti di velocità/pausa utensile e vasca
- Acquisizione temperatura impasto, con allarme di massima temperatura e fermo macchina programmabile

GESTIONE MANUALE

- Impostazione velocità dell'utensile (prima/seconda velocità)
- Impostazione senso di rotazione vasca
- Visualizzazione della temperatura dell'impasto
- Comando Luce

COMPATIBILITÀ

- Morsetteria e dimensioni compatibili con doppi timer analogici di mercato

PER CLIENTI OEM

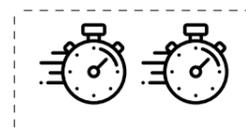
- Configurazione personalizzabile
- Personalizzazione grafica con logo, colori e simboli

COMANDI DA PULSANTIERA ESTERNA

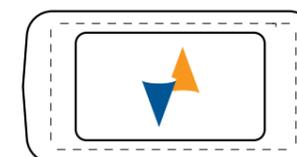
TOUCH SCREEN A COLORI 4,3"

(DS43)

- 6 ingressi digitali
- 7 uscite a relè
- 2 ingressi analogici opzionali (Temperatura+Ausiliario)



SOSTITUISCE IL TUO DOPPIO TIMER
Senza bisogno di rifare cablaggi o forature



PER PLANETARIE E IMPASTATRICI CON INVERTER

Soluzione LITE

PM34S + KRD50



PM34S



KRD50

GESTIONE AUTOMATICA

- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Controllo ricette (avvio, pausa, ripartenza)
- Comando Luce
- Indicazione e allarme temperatura impasto
- Fino a 10 ricette con 12 fasi (velocità/pausa utensile)

GESTIONE MANUALE

- Impostazione della velocità del motore (RPM)
- Comando start/stop
- Visualizzazione della temperatura dell'impasto con allarme
- Comando Luce

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Personalizzazione grafica con logo, colori e simboli

TOUCH SCREEN A COLORI 4,3" (PM34S)

- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

MODULO DI INTERFACCIA I/O (KRD50)

- 1 Ingresso analogico per sonda temperatura infrarosso
- 1 Uscita analogica 0... 10V per comando velocità inverter
- 2 Ingressi digitali per apertura griglia ed emergenza
- 1 Uscita digitale per consenso inverter motore
- 1 seriale RS485

PER PLANETARIE E IMPASTATRICI CON UNO/DUE INVERTER

Soluzione ADVANCED

PM76 + SP4



PM76



SP4

GESTIONE AUTOMATICA

- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Controllo ricette (avvio, pausa, ripartenza)
- Comando Luce
- Acquisizione temperatura (con sonda ad infrarossi o tradizionale)
- Fino a 100 ricette/ 10 segmenti di velocità/pausa utensile e vasca

GESTIONE MANUALE

- Impostazione della velocità dei motori (RPM)
- Comando start/stop
- Attivazione rotazione vasca a velocità fissa o variabile
- Comando Luce
- Visualizzazione della temperatura dell'impasto

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Personalizzazione grafica con logo, colori e simboli
- Abilitazione controllo macchine a doppia velocità mediante configurazione

PREDISPOSTA PER TRANSIZIONE 4.0

- La soluzione base soddisfa alcuni requisiti del piano nazionale transizione 4.0*
- Modulo CMT opzionale per la gestione remota

* vedi Transizione 4.0



TOUCH SCREEN A COLORI 7" (PM76)

- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

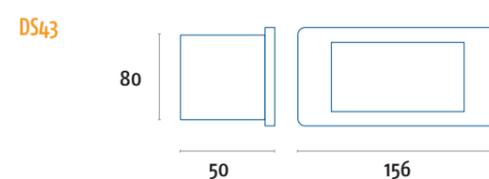
CONTROLLORE PROGRAMMABILE (SP4)

- 3 ingressi analogici
- 2 uscite analogiche 0... 10V
- 8 ingressi digitali
- 8 uscite digitali + 5 Relè
- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

	DOPPIO VELOCITÀ	INVERTER SPIRALE	INVERTER VASCA	RICETTE	Luce	TRANSIZIONE 4.0
DOPPIO TIMER	•			20	OPT	
LITE		•		10	•	
ADVANCED	•	•	•	100	•	Predisposto

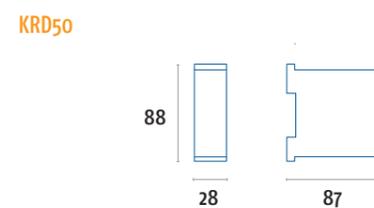
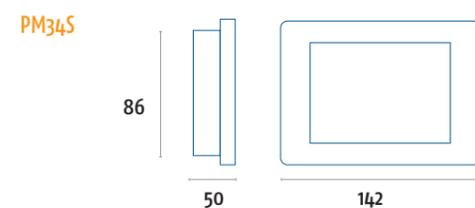
Sonda di temperatura opzionale su tutti i modelli.

DIMENSIONI – SOLUZIONE DS43



Le dimensioni sono espresse in mm

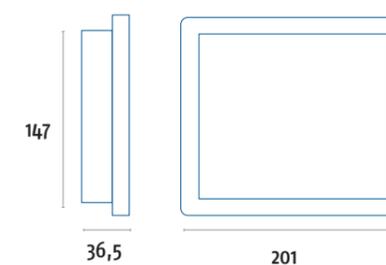
DIMENSIONI – SOLUZIONE LITE



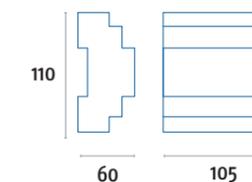
Le dimensioni sono espresse in mm

DIMENSIONI – SOLUZIONE ADVANCED

PM76



SP4



Le dimensioni sono espresse in mm

ACCESSORI

	SONDA DI TEMPERATURA E MODULO DI TELEGESTIONE
ZIS EIIRLIBGP-MAT2020	Sensore infrarosso autoalimentato, campo di misura 0... 500°C
OPCMT SVR102	Modulo di telegestione per Industria 4.0

CONTROLLO CELLE DI LIEVITAZIONE

LV Basic

Y39H + TRH03



Y39H



TRH03

CONTROLLO TEMPERATURA E UMIDITÀ PER CELLA

- Con regolazione ON/OFF o PID temperatura (sia in riscaldamento che in raffreddamento)
- Controllo umidità (umidificazione e/o deumidificazione) con regolazione ON/OFF
- Timer pausa-lavoro utilizzabile per applicazioni speciali

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Logo personalizzato
- Montaggio frontepannello

SONDA TEMPERATURA-UMIDITÀ CON COMUNICAZIONE DIGITALE

(TRH03)

- Sensore per la rilevazione di umidità e/o temperatura
- Montaggio orizzontale o verticale
- Comunicazione dei valori letti direttamente in digitale

REGOLATORE 78X35 MM

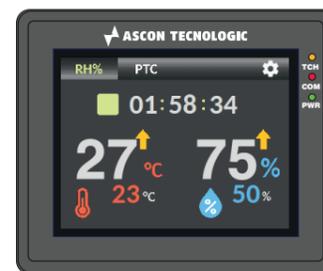
(Y39H)

- Sino a 3 uscite a relè
- 1 ingresso per la sonda digitale di temperatura e umidità TRH03
- 1 ingresso digitale o ingresso per sonde di temperatura NTC

CONTROLLO CELLE DI LIEVITAZIONE

LV Touch

PM335 + X30



PM335



X30



TRH04



PTC

CONTROLLO COMPLETO DELLA CELLA

- Temperatura
- Umidificazione/deumidificazione
- Ventilazione
- Gestione degli allarmi
- Timer per conteggio durata lievitazione
- Ingresso sonda di sicurezza

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli grafici personalizzabili
- Montaggio frontepannello con cornice personalizzata

TOUCH SCREEN A COLORI 3,5"

(PM335)

- Pagina operativa, gestione manuale/automatica
- Schermate personalizzabili per clienti OEM
- 1 seriale RS485
- 1 porta USB

MODULO ACQUISIZIONE/REGOLAZIONE

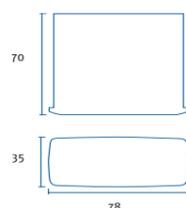
(X30)

- 1 ingresso Pt1000, PTC-NTC
- 2 ingressi digitali
- 4 uscite a relè
- 1 seriale RS485

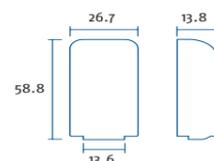


DIMENSIONI - SOLUZIONE LV BASIC

Y39H



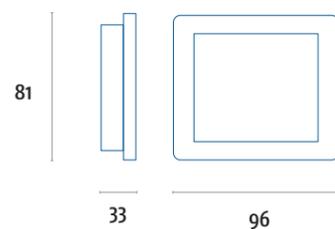
TRH03



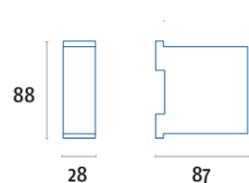
Le dimensioni sono espresse in mm

DIMENSIONI - SOLUZIONE LV TOUCH

PM335



X30



Le dimensioni sono espresse in mm



KS1



KS1T

CONTROLLO TEMPERATURA PER FORNI ROTOR

- 1 Sensore di temperatura camera
- Fino a 4 temperature preimpostate
- Formato compatto 72x72 mm
- Display LED

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Logo personalizzabile
- Montaggio frontepannello

REGOLATORE 72X72 MM

- 1 ingresso TC
- 1 ingresso digitale
- 1 seriale RS485

TIMER 72X72 MM

- 2 ingressi digitali
- fino a 2 uscite a relè
- buzzer a bordo
- 1 seriale RS485



CONTROLLO PER FORNI CIELO/PLATEA

Serie TCO

TCO40



TCO40

CONTROLLO COMPLETO FORNI CIELO/PLATEA

- Fino a 4 Sensori di temperatura
- Comandi: Estrattore (ventola), Camino (serranda) e Luce
- 8 ricette inclusa iniezione vapore
- Partenza programmata
- Limitazione della potenza
- Controllo vaporiera con regolatore ausiliario
- Buzzer interno o remotabile

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Montaggio frontequadro

REGOLATORE PER FORNI 72X144 MM

- 4 ingressi TC J/K o PT100
- 7 uscite relè
- 3 ingressi digitali



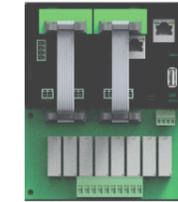
CONTROLLO PER FORNI ELETTRICI A PIANI

Serie TCO

TCO34



VP4



ADI01

CONTROLLO PER FORNI ELETTRICI A PIANI

- 3 Sensori di temperatura
- Pagina operativa, gestione manuale/automatica
- Comandi: Estrattore (ventola), Camino (serranda) e Luce
- Doppio Timer
- 100 ricette (da 1 a 5 fasi)
- Partenza programmata
- Funzione Eco e Turbo
- Controllo vaporiera
- Controllo ausiliario (bocca forno)

SOLUZIONE ALL-IN-ONE

- Controllore programmabile IEC61131-3 (PLC)
- Con interfaccia Touch da 4,3" e canali di I/O a bordo

PREDISPOSTA PER TRANSIZIONE 4.0

- La soluzione base soddisfa alcuni requisiti del piano nazionale transizione 4.0*
- Modulo CMT opzionale per la gestione remota

* vedi Transizione 4.0

PER CLIENTI OEM:

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli personalizzabili
- Montaggio frontequadro con cornice personalizzabile

VISUALPAC 4,3"

(VP4)

- 3 ingressi analogici
- 8 ingressi digitali
- 2 uscite analogiche
- 8 uscite digitali
- 1 seriale RS485
- 2 porte Ethernet
- 2 porte USB

INTERFACCIA RELÈ'

(ADI01)

- Interfaccia 8 relè da 8A
- Con morsettiera di appoggio per i segnali comuni dei canali digitali (per semplificare il cablaggio)
- Collegamento rapido a VP4, mediante cavo flat



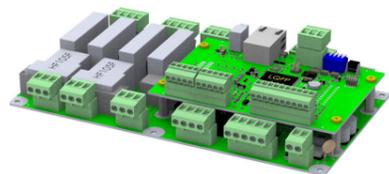
CONTROLLO PER FORNI ELETTRICI CIELO/PLATEA

Serie TCO

TCO37



PFX7



SAT1

CONTROLLO PER FORNI ELETTRICI CIELO/PLATEA CON CONNETTIVITÀ

- Fino a 4 Sensori di temperatura
- Comandi: Estrattore (ventola), Camino (serranda), Controllo ausiliario (bocca forno) e Luce
- 100 ricette (da 1 a 5 fasi)
- Partenza programmata
- Controllo Vaporiera
- Gestione e calibrazione multizona
- Gestione remota con modulo per industria 4.0

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli personalizzabili
- Montaggio frontepannello con cornice personalizzata (TCO37)
- Montaggio a filo quadro (TCO37B)

PREDISPOSTA PER TRANSIZIONE 4.0

- La soluzione base soddisfa alcuni requisiti del piano nazionale transizione 4.0*
- Modulo CMT opzionale per la gestione remota

* vedi Transizione 4.0

TOUCH SCREEN CAPACITIVO A COLORI 7"

(PFX7)

- Pagina operativa, gestione manuale/automatica
- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Schermate personalizzabili
- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

MODULO OPEN CASE PROGRAMMABILE

(SAT1)

- 4 ingressi TC
- 2 uscite analogiche
- 2 uscite digitali
- 12 ingressi digitali
- 16 relè
- 1 seriale RS485 isolata
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

CONTROLLO PER FORNI ROTOR

Serie TCO

TCO84



PM34S



K30

CONTROLLO COMPLETO FORNI ROTOR CON TIMER

- 1 Sensore di temperatura camera
- Comandi: Regolazione temperatura, Estrattore (ventola), Luce e Vapore
- Timer per cottura
- Timer per iniezione vapore
- 20 ricette

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli personalizzabili
- Montaggio frontepannello con cornice personalizzabile

TOUCH SCREEN A COLORI 4.3"

(PM34S)

- Pagina operativa con temperatura e timer
- Pagina per impostazioni timer vapore (con esclusione ventola)
- Creazione, modifica e richiamo ricette
- 1 seriale RS485
- 1 porta USB

MODULO ACQUISIZIONE/REGOLAZIONE

(K30)

- 1 ingresso TC
- 2 ingressi digitali
- 4 uscite a relè
- 1 seriale RS485



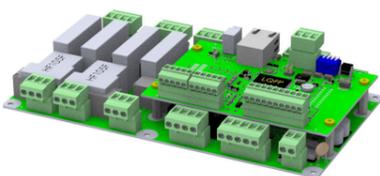
CONTROLLO PER FORNI ROTOR

Serie TCO

TC087



PFX7



SAT1

CONTROLLO COMPLETO FORNI ROTOR

- 2 Sensori di temperatura (camera e vapore)
- Gestione movimentazione carrello
- Gestione apertura porta
- Regolazione del bruciatore in funzione della temperatura desiderata
- Comandi: Camino (serranda), Vaporiera e Luce
- 100 ricette (da 1 a 5 fasi)
- Partenza programmata

PER CLIENTI OEM:

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli personalizzabili
- Cornice personalizzabile per montaggio frontequadro (TC087)
- Montaggio a filo quadro (TC087B)

PREDISPOSTA PER TRANSIZIONE 4.0:

- La soluzione base soddisfa alcuni requisiti del piano nazionale transizione 4.0*
- Modulo CMT opzionale per la gestione remota

* vedi Transizione 4.0



TOUCH SCREEN CAPACITIVO A COLORI 7"

(PFX7)

- Pagina operativa, gestione manuale/automatica
- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Schermate personalizzabili
- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

MODULO OPEN CASE PROGRAMMABILE

(SAT1)

- 4 ingressi TC
- 2 uscite analogiche
- 2 uscite digitali
- 12 ingressi digitali
- 16 relè
- 1 seriale RS485 isolata
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

CONTROLLO COMPLETO PER FORNI A TUBI

Serie TCO

TC097



PM76

PM74R



NP4

EP4

CONTROLLO COMPLETO PER FORNI A TUBI CON CONNETTIVITÀ

- Gestione delle varie camere mediante apertura serrande, iniezione vapore e ventola di estrazione
- 1 Sensore di temperatura per la camera
- Comandi: Estrattori (ventola) e luci per ogni camera e Camino centrale
- 100 ricette (da 1 a 5 fasi)
- Partenza programmata
- Controllo Vaporiera
- Condivisione ricette tra camere
- Gestione remota con modulo per industria 4.0

PER CLIENTI OEM:

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli personalizzabili
- Cornice personalizzabile per montaggio frontequadro (TC097)
- Montaggio a filo quadro (TC097B)

PREDISPOSTA PER TRANSIZIONE 4.0:

- La soluzione base soddisfa alcuni requisiti del piano nazionale transizione 4.0*
- Modulo CMT opzionale per la gestione remota

* vedi Transizione 4.0



TOUCH SCREEN A COLORI 7"

(PM76 o PM74R)

- Pagina operativa, gestione manuale/automatica
- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Schermate personalizzabili
- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

CONTROLLERE PROGRAMMABILE+ESPANSIONE

(NP4+EP4)

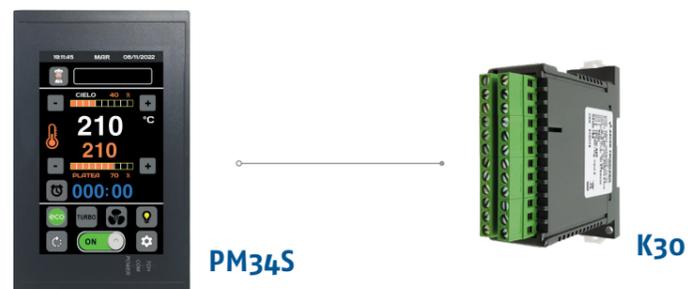
- 4 ingressi TC
- 16 uscite digitali
- 16 ingressi digitali
- 2 uscite analogiche
- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB



CONTROLLO PER FORNI PIZZA MODULARI O A CUPOLA, ELETTRICI O A LEGNA

Serie TCO

TCO642



CONTROLLO PER FORNI PIZZA A CUPOLA

- 1 o 2 sensori di temperatura camera
- Comandi: Estrattore (ventola), Luce, parzializzazione cielo/platea
- Calendario per gestione partenze programmate
- Gestione inverter piatto rotante
- Inverter opzionale a richiesta
- Singolo Timer
- 20 ricette
- Funzione Eco e Turbo

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli personalizzabili

TOUCH SCREEN A COLORI 4.3"

(PM34S)

- Pagina operativa
- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Pagina comando velocità piatto rotante
- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

MODULO ACQUISIZIONE/REGOLAZIONE

(K30)

- 1 ingresso TC
- 2 ingressi digitali
- 4 uscite a relè
- 1 seriale RS485

CONTROLLO PER FORNI PIZZA A CUPOLA, ELETTRICI, A LEGNA O A GAS

Serie TCO

TCO672, TCOW72, TCOG72



CONTROLLO COMPLETO PER FORNI PIZZA A CUPOLA

- 1 sensore di temperatura camera
- Comandi: Regolazione temperatura cielo/platea con parzializzazione, Estrattore (ventola), Luce, parzializzazione bocca del forno
- Calendario per gestione partenze programmate
- Gestione inverter piatto rotante con inversione
- Gestione fino a 20 ricette
- Gestione allarmi
- Inverter opzionale a richiesta

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli personalizzabili
- Montaggio frontepannello con cornice personalizzata o montaggio a filo quadro

TOUCH SCREEN A COLORI 7"

(PM76 o PM74R)

- Pagina operativa, gestione manuale/automatica
- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Pagina comando velocità piatto rotante
- Schermate personalizzabili
- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

MODULO ACQUISIZIONE/REGOLAZIONE

(K30)

- 1 ingresso TC
- 2 ingressi digitali
- 4 uscite a relè
- 1 seriale RS485

CONTROLLO PER FORNI PIZZA A CUPOLA ELETTRICI

Serie TCO

TCO674



CONTROLLO COMPLETO PER FORNI PIZZA A CUPOLA

- 1 o 2 sensori di temperatura camera
- Comandi: Regolazione temperatura cielo/platea con parzializzazione, Estrattore (ventola), Luce, parzializzazione bocca del forno
- Calendario per gestione partenze programmate
- Gestione inverter piatto rotante con inversione
- Gestione fino a 20 ricette
- Gestione allarmi
- Inverter opzionale a richiesta

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli personalizzabili
- Montaggio frontepannello con cornice personalizzata o montaggio a filo quadro

TOUCH SCREEN A COLORI 7"

(PM76 o PM74R)

- Pagina operativa, gestione manuale/automatica
- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Pagina comando velocità piatto rotante
- Schermate personalizzabili
- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

MODULO PROGRAMMABILE

(SP4)

- 4 ingressi TC
- 2 uscite analogiche
- 8 uscite digitali
- 8 ingressi digitali
- 5 rele
- 1 seriale RS485
- 1 porta Ethernet
- 1 porta USB

CONTROLLO PER FORNI A NASTRO

Serie SPEED

KUBE 7



VELOCITÀ E TEMPERATURA IN UN SOLO CONTROLLORE

- Controlla contemporaneamente la velocità del nastro (tempo di cottura) e la temperatura del forno
- Mantiene la velocità impostata (motore DC) anche nel caso di variazioni di carico o alimentazione, senza alcun sensore di velocità aggiuntivo
- Esegue un controllo PID oppure ON/OFF della temperatura
- Le due azioni sono indipendenti, ma è anche possibile specifiche correlazioni fra loro
- Calibrazione automatica;
- Start/Stop intelligente (con forno in temperatura)

PER CLIENTI OEM

- Configurazione personalizzabile
- Logo, colori e simboli personalizzabili
- Montaggio frontepannello con cornice personalizzata

TOUCH SCREEN A COLORI 3,5"

(PM235)

- Pagina operativa, gestione manuale/automatica
- Creazione, modifica e richiamo ricette
- Schermate personalizzabili
- 1 seriale RS485
- 1 porta USB

CONTROLLORE PROGRAMMABILE

(KR7, KR7, KM7 o KX7)

- 1 ingresso TC
- Fino a 4 uscite digitali
- Fino a 2 ingressi digitali
- 1 seriale RS485 (KR7, KR7)

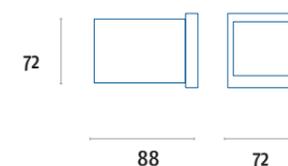




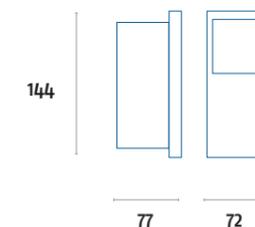
	MONTAGGIO	SENSORI	COMANDI	PICCOLI FORNI	CIELO PLATEA	A PIANI	ROTOR	A TUBI	A NASTRO	A CUPOLA	RICETTE	VAPO-RIERA	4.0 Ready
KS1-KS1T	FRONTEQUADRO	1	TEMPERATURA, TEMPO	.			.						
TC040	FRONTEQUADRO	4	ESTRATTORE, LUCE, CAMINO		.						8	.	
TC034	FRONTEQUADRO	3	ESTRATTORE, LUCE, CAMINO, TEMPO			.	.				100		.
TC037	FRONTEQUADRO	4	ESTRATTORE, LUCE, CAMINO, AUSILIARI		.						100	.	.
TC084	FRONTEQUADRO	1	ESTRATTORE, LUCE, CAMINO, TEMPO				.				20	.	
TC087	FRONTEQUADRO	2	ESTRATTORE, LUCE, CAMINO, CARRELLO, PORTA				.				100	.	.
TC097	FRONTEQUADRO	1	ESTRATTORI, LUCI, CAMINO, INIETTORI VAPORE					.			100	.	.
TC0642	FRONTEQUADRO	1 0 2	ESTRATTORE, LUCE, VELOCITA', PARZIALIZZAZIONE							.	20		
TC0672	FRONTEQUADRO	1	ESTRATTORE, LUCE, VELOCITA', PARZIALIZZAZIONE							.	20		
TC0w72	FRONTEQUADRO	1 0 2	ESTRATTORE, LUCE, VELOCITA', PARZIALIZZAZIONE							.	20		
TC0G72	FRONTEQUADRO	1 0 2	ESTRATTORE, LUCE, VELOCITA', PARZIALIZZAZIONE							.	20		
TC0674	FRONTEQUADRO	1 0 2	ESTRATTORE, LUCE, VELOCITA', PARZIALIZZAZIONE							.	20		
KR7	FRONTEQUADRO	1	COMANDO VELOCITA', CALIBRAZIONE AUTOMATICA						.		4		
KM7	FRONTEQUADRO	1	COMANDO VELOCITA', CALIBRAZIONE AUTOMATICA						.		4		
KX7	FRONTEQUADRO	1	COMANDO VELOCITA', CALIBRAZIONE AUTOMATICA						.		240		
KRD7 + PM235	FRONTEQUADRO	1	COMANDO VELOCITA', CALIBRAZIONE AUTOMATICA						.		100		

DIMENSIONI

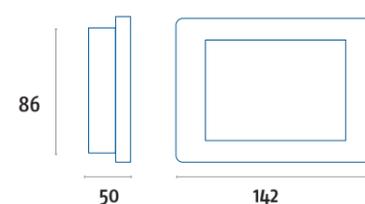
KS1



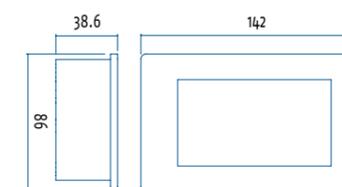
TC040



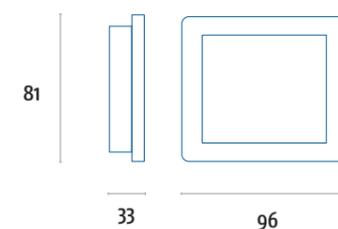
PM34S



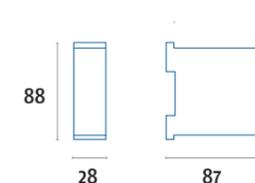
VP4



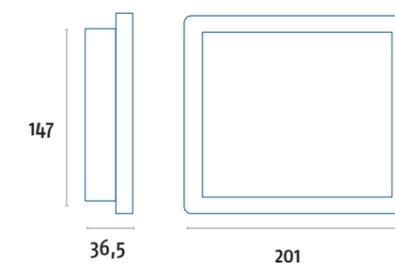
PM235



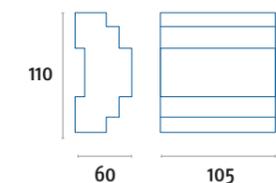
K30-K30N



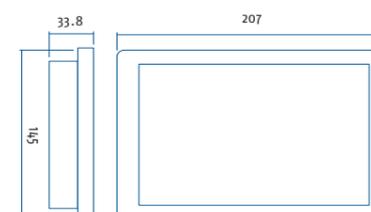
PM76



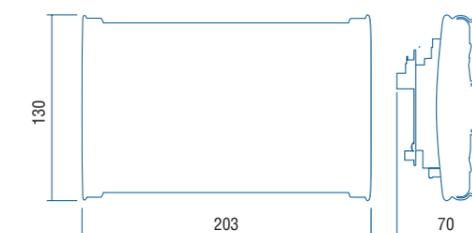
SP4



PFX7

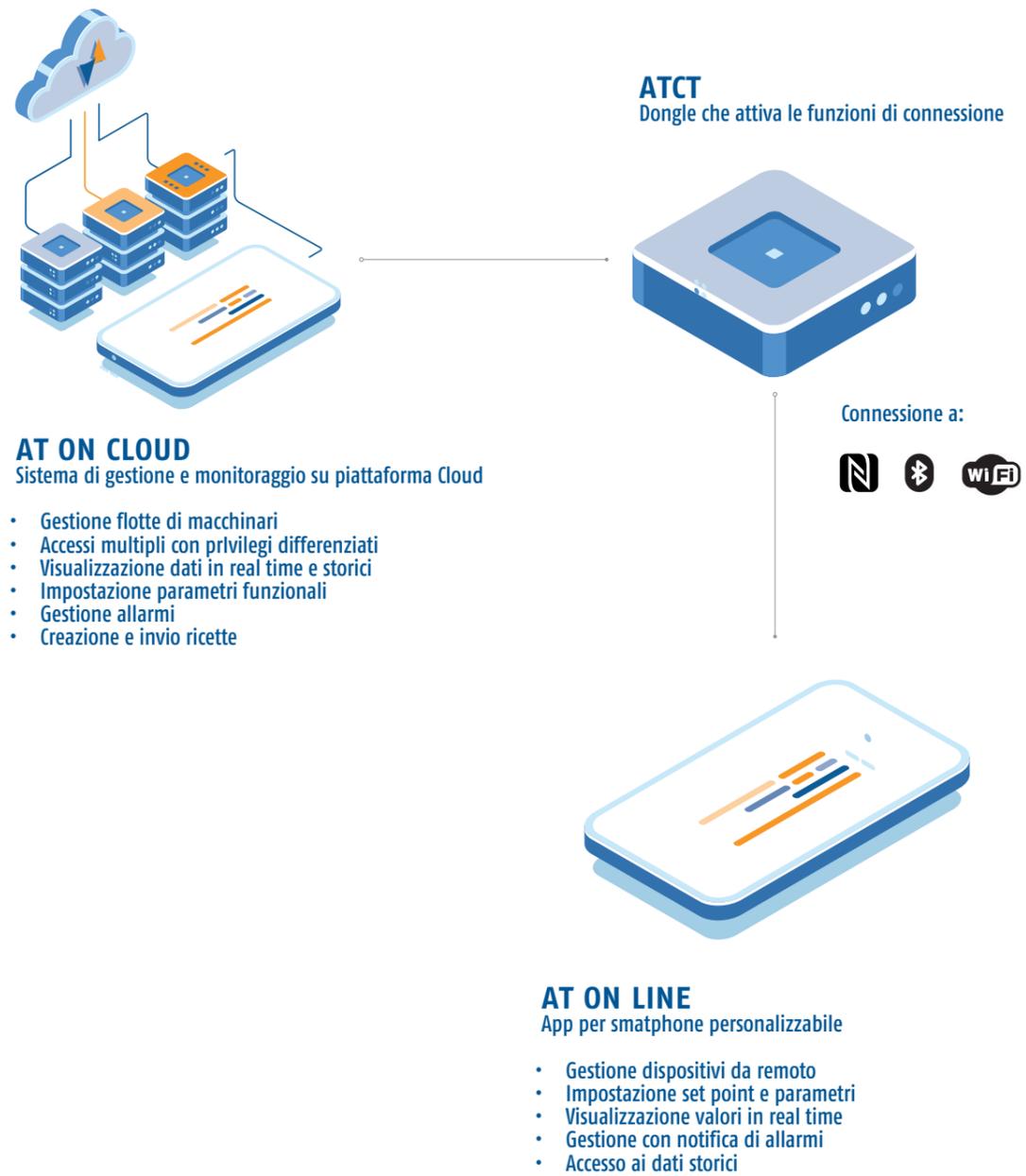


SAT1





Le soluzioni per la connettività sviluppate da Ascon TecnoLogic consentono di tenere sotto controllo dati e parametri del forno. Sia tramite Cloud che con App per smartphone.



ACCESSORI

FORNI

SWITCH INDUSTRIALI

UNA SERIE DI ACCESSORI PER COMPLETARE LA TUA SOLUZIONE

- Switches industriali
- Moduli industria 4.0
- Sensori di temperatura
- SSR (relè allo stato solido)



CONTROLLO DA REMOTO

CONTROLLO FORNO DA REMOTO

- Accensione forno
- Notifica allarmi
- Ricettario modificabile da remoto
- Accesso mediante App da Windows, Android, iOS



ACCESSORI

FORNI

INVERTER - SERIE INVT

PRESTAZIONI INSUPERABILI E DOTAZIONE COMPLETA AD UN PREZZO ECCEZIONALE



La serie GD20-EU è il bestseller della gamma INVT. La gamma estesa, fino a 110KW, la presenza del filtro EMC integrato dalla potenza 4KW (opzione plug in per le taglie fino a 2.2KW), il chopper di frenatura di serie, fino alla potenza 37KW inclusa, rendono il GD20-EU uno degli inverter più completi a livello globale. Il controllo vettoriale sensorless con funzione di tuning statico o dinamico permette al GD20-EU di gestire al meglio anche applicazioni particolarmente gravose come macchine e impianti di traslazione e sollevamento.

- Frequenza di uscita 0.0-630Hz
- Controllo vettoriale sensorless per motori asincroni con tuning statico o dinamico
- Sovraccarico max 200% corrente nominale
- Filtro EMC C3 integrato da potenza 4KW. Filtro add-on opzionale fino a 2.2KW
- Reattanza DC integrata per taglie superiori a 15KW
- Unità di frenatura integrata fino a 37KW inclusi
- Funzione STO (Safe Torque Off) SIL 3 o SIL 2 a seconda dei modelli

CODIFICA

INVERTER GD20 220V MONOFASE	
GD20 150605000001	Inverter INVT GD20-0R4G-S2-EU 0,4KW 230V MONOF 2,5A STO
GD20 150605000002	Inverter INVT GD20-0R7G-S2-EU 0,75KW 230V MONOF 4,2A STO
GD20 150605000003	Inverter INVT GD20-1R5G-S2-EU 1,5KW 230V MONOF 7,5A STO
GD20 150605000004	Inverter INVT GD20-2R2G-S2-EU 2,2KW 230V MONOF 10A STO
INVERTER GD20 400V TRIFASE	
GD20 151205000001	Inverter INVT GD20-0R7G-4-EU 0,75KW 400V TRIF 2,5A STO
GD20 151205000002	Inverter INVT GD20-1R5G-4-EU 1,5KW 400V TRIF 4,2A STO
GD20 151205000003	Inverter INVT GD20-2R2G-4-EU 2,2KW 400V TRIF 5,5A STO



ATMIXER

Soluzioni per impastatrici



ATLIEVI

Soluzioni per celle lievitazione



ATBAKE

Soluzioni per forni

PIANO NAZIONALE

Transizione 4.0

2020-2021-2022

I SISTEMI DI CONTROLLO ASCON TECNOLOGIC INCLUDONO DISPOSITIVI CHE SODDISFANO ALCUNI REQUISITI PREVISTI DALLA NORMATIVA TRANSIZIONE 4.0



- **CONTROLLO PER MEZZO DI DISPOSITIVI PROGRAMMABILI (CNC, PLC)**
Le soluzioni fornite di controllore di processo programmabile SP4, SP8, VP4 e NP4 sono conformi alla normativa IEC61131-3.



- **INTERCONNESSIONE AI SISTEMI INFORMATICI DI FABBRICA CON CARICAMENTO DA REMOTO DI ISTRUZIONI O PARTI DI PROGRAMMA (AD ES. RICETTE)**
Le soluzioni Ascon Technologic sono dotate di interfacce di comunicazione con protocolli standard (Modbus RTU, Modbus TCP) per potersi collegare con software di supervisione o gestionali ed accettare ricette, programmi, identificativi di lotto.



- **INTERFACCIA UOMO/MACCHINA SEMPLICE ED INTUITIVA**
I pannelli operatore Touch screen, forniti con le soluzioni proposte, sono di facile utilizzo e possono essere ulteriormente personalizzati secondo le richieste dei costruttori per ottenere un'interfaccia orientata all'utente.

Ed inoltre, per rendere assimilabili le macchine ai sistemi cyberfisici, forniscono:



- **SISTEMI DI MANUTENZIONE O TELEDIAGNOSI O CONTROLLO REMOTO**
Questa funzione è realizzabile attraverso l'opzione "Industria 4.0" con il modulo CMT che consente di mantenere e controllare da remoto la propria macchina.



- **MONITORAGGIO IN CONTINUO DELLE CONDIZIONI DI LAVORO MEDIANTE OPPORTUNI SENSORI E ADATTIVITÀ ALLE DERIVE DI PROCESSO**
Questa è la funzione tipica ed integrata nelle soluzioni di Ascon Technologic, ovvero la regolazione di temperatura con algoritmi PID che permette di adattare il sistema di controllo alle condizioni di lavoro in maniera continua.

OLTRE AI DISPOSITIVI DI CONTROLLO FORNITI DA ASCON TECNOLOGIC OCCORRE PREDISPORRE LA MACCHINA E L'INSTALLAZIONE PERCHÈ POSSANO ESSERE RISPONDENTI AI REQUISITI DEL PIANO TRANSIZIONE 4.0



- **INTEGRAZIONE AUTOMATIZZATA CON SISTEMA LOGISTICO, RETE DI FORNITURA O ALTRE MACCHINE DEL CICLO PRODUTTIVO**
Per soddisfare i requisiti è infatti richiesto che la macchina sia "connessa" ad altre macchine a monte o a valle del ciclo produttivo e/o al sistema di gestione della produzione. Questo requisito può essere ottenuto, ad esempio, connettendo impastatrici, forni e/o celle di lievitazione controllate dai sistemi descritti nelle pagine precedenti. Questa funzione si concretizza in fase di installazione presso il cliente finale.



- **RISPONDENZA AGLI STANDARD DI SICUREZZA PREVISTI DALLA NORMATIVA RELATIVA ALLA TIPOLOGIA DI MACCHINA**
I sistemi di controllo descritti nelle pagine precedenti prevedono hardware industriale e certificato secondo gli standard CE e UL. Occorre però che l'intera macchina sia certificata secondo le norme di sicurezza vigenti. Questo aspetto è di competenza del costruttore della macchina.

SOLUZIONI PRONTE ALL'USO E SUPPORTO GARANTITO

ASCON TECNOLOGIC SRL A SOCIO UNICO

VIALE INDIPENDENZA, 56
27029 · VIGEVANO (PV) · ITALY
TEL +39 0381 69871
info@ascontecnologic.com
www.ascontecnologic.com

ASCON POLSKA SP. Z.O.O.

KOCHCICE UL. KOCHANOWICKA 43
42-713 KOCHANOWICE · POLSKA
TEL +48 34 35 33 619
info@ascon.pl
www.ascon.pl

COELMATIC S/A

RUA CLÉLIA 1810 · LAPA
SAO PAULO · SP · CEP 05042-001 · BRAZIL
TEL +55 11 2066-3211
info@coel.com.br
www.coelmatic.com.br

ASCON TECNOLOGIC FRANCE

BP76 · 77202 · MARNE LA VALLEE CEDEX
1 - FRANCE
TEL +33 1 64 30 62 62
info@ascontecnologic.fr
www.ascontecnologic.fr

ASCON TECNOLOGIC NORTH AMERICA

1111 BROOK PARK ROAD
CLEVELAND · OH 44109 · USA
TEL +1 216 485 83 50 EXT. 229
info@ascontec-na.com
www.ascontecnologic.com/en

COELMATIC SAPI DE CV

ARQ. JOSÉ SANCHEZ VILLARREAL #116
COL. EMPLEADOS SFEO
MONTERREY NUEVO LEÓN
CP. 64909 - MEXICO
TEL. +52 81 8104 1012
info@coelmatic.com.mx
www.coelmatic.com.mx

