

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ristorazione: il ruolo cruciale delle schede elettroniche

divisionebusiness · Friday, May 17th, 2024

Un interessante articolo pubblicato sul prestigioso quotidiano economico-finanziario *Milano Finanza* mette in luce la fondamentale importanza del **settore della ristorazione** per l'economia del nostro Paese; in esso si riportano i dati elaborati da AIGRIM (*Associazione delle Imprese di Grande Ristorazione e servizi Multilocalizzate*) che indicano l'**Italia** come **secondo mercato della ristorazione in Europa** con un valore che si aggira (dati 2023) sui 75,2 miliardi di euro.

Data la sua importanza, il settore della ristorazione italiana potrebbe essere esaminato da vari punti di vista; tra questi, uno interessante è relativo al ruolo fondamentale rivestito dai **grandi macchinari** necessari alle imprese di questo comparto che presentano notevoli differenze con quelli utilizzati normalmente in ambito domestico.

Un ruolo cruciale è poi quello delle **schede elettroniche** che gestiscono questi macchinari come per esempio i **controlli per forni**, ma anche per cuocipasta, distributori automatici, macchine gelato, banchi refrigerati, abbattitori di temperatura, lavastoviglie industriali ecc. Analizziamo brevemente le schede di alcuni di questi macchinari.

Le schede elettroniche per i forni

Nell'ambito della ristorazione si utilizzano **varie tipologie di forno** (per pizza, gastronomia, a tunnel ventilati, multipiano ecc.). Grazie alle schede elettroniche utilizzate si ha la possibilità di **automatizzare diversi processi**; per esempio, una scheda elettronica di controllo per forni a tunnel ventilati consente il controllo e la modulazione del riscaldamento, la visualizzazione della temperatura e il timer di cottura su display, la programmazione giornaliera dell'orario di accensione del forno, il controllo del motore griglia, la rotazione della velocità della griglia ecc.

Ovviamente, a seconda del **tipo di forno**, potranno **cambiare le funzioni** da gestire; per esempio, in un forno pizza la scheda elettronica può controllare la funzione di umidificazione temporizzata, il risparmio energetico ecc. Considerazioni simili si possono fare anche per tutti gli altri tipi di forno.

Le schede elettroniche per i cuocipasta

In molti esercizi della ristorazione, per ragioni legate al notevole numero di avventori, si utilizzano i **cuocipasta professionali** che, a seconda dei casi, hanno capacità che vanno dai 10 ai 40 litri circa.

Le **schede elettroniche** per i cuocipasta consentono la **gestione della movimentazione** di diversi cestelli e, per ognuno di questi, la **gestione dell'elemento riscaldante** e del **tempo** di cattura. Tempi e temperature vengono visualizzati grazie a un display LCD sempre controllato dalla scheda elettronica.

Ben si comprende come l'**automatizzazione dei vari processi** risulti cruciale in ristoranti e altri locali che accolgono ogni giorno decine e decine di clienti.

Le schede elettroniche per le lavastoviglie industriali

Un ristorante moderno necessita ovviamente di vari macchinari per la cottura dei cibi, ma allo stesso tempo si trova ad avere a che fare con un numero enorme di piatti, bicchieri, posate e altre stoviglie da lavare. Sarebbe quindi impensabile fare a meno di una o più **lavastoviglie industriali**.

Anche in questo caso le schede elettroniche hanno un ruolo fondamentale perché **controllano il funzionamento del macchinario** in ogni suo aspetto: tempi di prelavaggio, lavaggio, risciacquo, selezione dei cicli di lavaggio, controllo dei livelli e delle temperature della vasca e del boiler ecc.

In sostanza, tutti i **grandi macchinari** che oggi vengono utilizzati nel settore della ristorazione, dai forni fino ad arrivare ai distributori automatici che si trovano in centri commerciali, ma anche in piccoli e grandi hotel, sono gestiti da piccole **schede elettroniche** in grado di controllarne le varie funzioni. Si tratta di un aspetto che a volte non viene considerato, ma che ha un ruolo cruciale in un settore così importante per l'economia italiana.

This entry was posted on Friday, May 17th, 2024 at 5:00 am and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.