



## Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
CONTROLUNIT	CATALOGUE	246CS
HS Code		90328900
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
0 x 0 x 0			230	1F+N	50/60	1	1.50

**GB** Control unit to adjust the temperature of the wood pizza ovens - 50/60Hz

The control panel is a highly evolved control panel designed to manage temperatures in relation to the technical specifications of wood-fired ovens. Simple and intuitive to use, not only does it prevent pizzas from being burned, but also guarantees consistent cooking throughout the working day and considerable fuel savings. The actual temperature inside the oven can be checked on the red display at any time, while the green display is used to check, and modify if needed, the desired cooking temperature in an extremely easy manner. BOOSTER function allows to set a timer-controlled operation in high flame for a certain number of minutes, with countdown for automatic switch-off: this is specifically designed for cooking Neapolitan-style pizza as it gives the oven a boost for a set time prior to baking. The displays can show the temperature in C° or F°. The burner can be locked on low flame whatever the pre-set desired cooking temperature. The maximum cooking temperature can be set to over 500°C.

**I** Centralina per la gestione della temperatura dei forni a legna - 50/60Hz

Il quadro di comando è una centralina molto evoluta, realizzata per la gestione della temperatura in riferimento alle caratteristiche tecniche dei forni a legna. L'uso è intuitivo e semplificato, evita di bruciare le pizze, inoltre garantisce una qualità costante della produzione e un sensibile risparmio di combustibile. Il display rosso permette in ogni momento di controllare la temperatura interna del forno, il display verde permette di verificare e variare la temperatura impostata di cottura con estrema facilità. Il Drago Control ha la funzione BOOSTER per l'alta fiamma, specifico per chi cuoce la pizza napoletana che permette di dare la vampa al forno per un tempo predeterminato prima d'infornare e poi lo spegnimento avviene in modo automatico. Il display possono indicare la temperatura in gradi C° o in gradi F°. Vi è la possibilità di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere dalla temperatura impostata. Funzione BOOSTER per un funzionamento in alta fiamma temporizzato con un conto alla rovescia per lo spegnimento automatico. Temperatura massima impostabile di cottura oltre 500°C.

**D** Steuereinheit für die Temperaturkontrolle von Holzpizzaöfen - 50/60Hz

Die Steuertafel ist eine hoch entwickelte Steuereinheit, die für die Temperatursteuerung in Bezug auf die technischen Eigenschaften der Holzöfen hergestellt wurde. Die Bedienung ist intuitiv und einfach, sie vermeidet ein Verbrennen der Pizzen und garantiert außerdem konstante Produktionsqualität und eine spürbare Brennstoffeinsparung. Am roten Display kann man zu jedem Zeitpunkt die Ofeninnentemperatur kontrollieren, am grünen Display wird die eingestellte Backtemperatur geprüft und ganz einfach verstellt. Drago Control hat auch die BOOSTER-Funktion für die große Flamme speziell für Pizzabäcker, die neapolitanische Pizza backen: Damit kann der Ofen für eine bestimmte Zeit vorgeheizt werden, bevor die Pizza hineingeschoben wird, und das Abschalten erfolgt automatisch. Die Displays können die Temperatur in Grad C° oder Grad F° anzeigen. Es gibt die Möglichkeit, den Brenner unabhängig von der eingestellten Temperatur auf kleiner Flamme zu blockieren. BOOSTER-Funktion für einen zeitgesteuerten Betrieb mit großer Flamme mit einem Countdown bis zum automatischen Abschalten. Maximal einstellbare Backtemperatur über 500°C.

**E****Unidad de control para controlar la temperatura de los hornos de leña - 50/60Hz**

El cuadro de control es una avanzada centralita realizada para la gestión de la temperatura haciendo referencia a las características técnicas de los hornos de leña. El uso intuitivo y simplificado evita que se quemen las pizzas, además de garantizar una calidad constante de la producción y un ahorro significativo de combustible. La pantalla roja permite controlar en todo momento la temperatura interna del horno, mientras que la pantalla verde permite verificar y variar la temperatura de cocción configurada con gran facilidad. Drago Control tiene la función BOOSTER para llama alta, específica para quienes hornean pizza napolitana, que permite dar un fogonazo al horno durante un tiempo predeterminado antes de hornear con apagado posterior en modo automático. Las pantallas pueden mostrar la temperatura en grados °C o en grados °F. Existe la posibilidad de bloquear el quemador en llama baja independientemente de la temperatura configurada. Función BOOSTER para un funcionamiento con llama alta temporizado y con cuenta regresiva para el apagado automático. temperatura máxima de cocción programable de más de 500°C.

**FR****Unité de contrôle pour le contrôle de la température des fours à bois - 50/60Hz**

Le pupitre de commande est unité très évoluée, réalisée pour la gestion de la température en fonction des caractéristiques techniques des fours à bois. L'utilisation est intuitive et simplifiée, les pizzas ne sont plus brûlées, une qualité constante de la production est garantie et de substantielles économies de combustible sont réalisées. L'écran rouge permet de contrôler à tout moment la température à l'intérieure du four ; l'écran vert permet de vérifier et de modifier très facilement la température de cuisson programmée. Drago Control dispose de la fonction BOOSTER pour la flamme haute, spécifique pour la cuisson de la pizza napolitaine, qui permet d'obtenir des flammes hautes dans le four pour une durée prédéterminée avant d'enfourner, puis l'extinction a lieu automatiquement. Les écrans peuvent indiquer la température en degrés C° ou en degrés F°. Il est possible de bloquer le brûleur en flamme basse indépendamment de la température programmée. Fonction BOOSTER pour un fonctionnement en flamme haute temporisé avec compte à rebours pour l'extinction automatique. Température maximale de cuisson programmable au-delà de 500°C.

**P****Unidade de controlo para controlar a temperatura dos fornos de lenha - 50/60Hz****Virtus Group GmbH**

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: [info@virtusnet.de](mailto:info@virtusnet.de) - [www.virtusnet.de](http://www.virtusnet.de)

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725