



CONTROL TECHNOLOGY

Touch the power
of total control



SENSATIC FORNI

Controllori elettronici
per panificazione, pasticceria, gastronomia

SENSATIC FORNI

Controllori elettronici per panificazione, pasticceria, gastronomia

SENSATIC, la gamma di controllori elettronici STM, sintetizza il risultato di oltre 30 anni di esperienza nel campo dell'elettronica industriale applicata al settore della panificazione, pasticceria e gastronomia.



CO-CREAZIONE

Curiamo in modo particolare lo **sviluppo di nuovi prodotti**. Creiamo insieme al nostro cliente il "cuore/cervello" della sua nuova macchina e per questo mettiamo a disposizione un team multidisciplinare.



TIME TO MARKET

Siamo particolarmente attenti ai **tempi** di progettazione, sviluppo, industrializzazione e avvio in produzione di ogni nuovo sistema di controllo, grazie al metodo STM Total Quality.



FLESSIBILITÀ

Il metodo STM Total Quality consente di gestire richieste di piccoli e grandi lotti di produzione e di rispondere rapidamente alle richieste di sviluppo di nuove funzionalità su prodotti esistenti.



SOFTWARE SU MISURA

Pensiamo al controllore che meglio si adatta alle esigenze del cliente, ascoltiamo le sue necessità, aggiungiamo nuove funzionalità, perfezioniamo l'Interfaccia Utente (UI) seguendo requisiti estetici e di usabilità.



HARDWARE SU MISURA

Proponiamo **soluzioni hardware modulari**. Pannelli operatore, con display touch screen da 4,3" a 10", tastiere standard o a sfioramento, diverse famiglie di processori adatti alle prestazioni richieste, elettronica di attuazione con massima scalabilità in termini di Ingressi e Uscite.



STM-CLOUD SYSTEM

Semplifica il tuo futuro

Tutti i controllori STM di ultima generazione sono nativamente collegabili alla piattaforma STM-Cloud, è sufficiente una connessione internet e non sono necessarie configurazioni di rete. Il sistema STM-Cloud è stato ideato per semplificare le attività di telediagnosi e manutenzione predittiva.



AGGIORNAMENTO SW DA REMOTO



ASSISTENZA DA REMOTO



GESTIONE DA REMOTO



NOTIFICHE STM-CLOUD



ACCOUNT GERARCHICI



BACKUP DEI DATI

FORNI ROTATIVI



ROC-TP2

99 PROGRAMMI ACCENSIONI AUTOMATICHE

DA 1 A 5 FASI PER PROGRAMMA

FACILE DA USARE

IOT - INDUSTRIA 4.0



ROC-6D

99 PROGRAMMI ACCENSIONI AUTOMATICHE

DA 1 A 3 FASI PER PROGRAMMA

TASTIERA TATTILE (ROC-6D-G)



ROC-E

TERMOSTATO COTTURA

TIMER COTTURA

TIMER VAPORE

FORNI ELETTRICI A PIANI



DEOC-TP2

99 PROGRAMMI ACCENSIONI AUTOMATICHE

GESTIONE GENERATORE DI VAPORE

FACILE DA USARE

IOT - INDUSTRIA 4.0



DEOC

99 PROGRAMMI ACCENSIONI AUTOMATICHE

GESTIONE GENERATORE DI VAPORE

TASTIERA TATTILE (DEOC-G)

FORNI CONVEZIONE



VEGOC

20 PROGRAMMI

DA 1 A 6 FASI PER PROGRAMMA

SONDA PRODOTTO

INVERSIONE ROTAZIONE VENTILATORI

Il controllore più evoluto di sempre. Offre le più avanzate soluzioni tecnologiche, touch screen 7" per una straordinaria esperienza di utilizzo, connessione al Sistema STM-Cloud per telediagnosi remota e manutenzione predittiva.

Versatile e ricco di funzionalità, la sintesi perfetta di robustezza e affidabilità. Disponibile con pannello touch in plexiglass o, in alternativa, in alluminio e tastiera meccanica.

Semplice e personalizzabile, adatto a forni di ogni dimensione, si configura come interessante alternativa alla tipica soluzione di controllo elettromeccanica.

La nuova generazione di controllori. Display touch screen 7" per immediatezza d'utilizzo e connessione al Sistema STM-Cloud per telediagnosi remota e manutenzione predittiva.

Perfetto per ogni tipologia di forno, è disponibile con controllo della temperatura di cielo e platea oppure della camera. La linea di prodotto comprende tastiere in plexiglass o in alluminio.

Controllore adattabile ad ogni esigenza, ha caratteristiche evolute, quali la cottura con sonda prodotto e l'inversione del verso di rotazione dei ventilatori.



STM CONTROL TECHNOLOGY

Touch the power of total control



STM Control Technology è il dipartimento di STM che ha sviluppato un know-how specifico nella **progettazione e realizzazione di controllori elettronici** per il settore bakery. Sistemi di controllo **estremamente versatili e completamente personalizzabili**, che consentono piena supervisione delle macchine, ottimizzazione dei parametri e controllo completo anche da remoto grazie al **Sistema STM-Cloud**.

Una **referenza** importante della nostra competenza è rappresentata dai **DOMIX e CHILLER STM**, commercializzati in più di 70 Paesi nel Mondo e che fanno della componente elettronica un **vantaggio competitivo strategico**.



STM WATER TECHNOLOGY

Start well, mix better



STM Water Technology è il reparto di STM che sviluppa **prodotti ad alte prestazioni** per la **gestione dell'acqua** nel processo di panificazione. Grazie alla **sinergia** con il dipartimento **STM Control Technology**, possiamo offrire un'ampia gamma di soluzioni per **soddisfare efficacemente ogni esigenza**: dai modelli più semplici a quelli più innovativi **Industry 4.0**, garantiamo prestazioni sempre in linea con gli **alti standard di Qualità STM**.



STM INNOVATION

Crediamo che l'innovazione sia il motore dello sviluppo, per questo investiamo continuamente risorse per l'aggiornamento di competenze e tecnologie e incoraggiamo il nostro team a valorizzare un approccio multidisciplinare per individuare soluzioni all'avanguardia in ogni progetto.



STM SERVICE +

Un team di assistenza con un referente per ogni area geografica, risposte entro 24 ore, garanzia prodotti per 24 mesi e ricambi disponibili per almeno 10 anni.



STM TOTAL QUALITY

Nel corso degli anni abbiamo sviluppato e continuiamo ad affinare un metodo per il miglioramento continuo dei processi, preciso e rigoroso, che ci permette di offrire ai nostri clienti la massima qualità ed efficienza.