



LINHAS FORNOS

ROTOAVANT HR

PARA PÃO E CONFEITARIA



A ARTE DE CRIAR O CALOR DESDE 1929





**"Sempre pensamos o calor
como um verdadeiro ingre-
diente do pão. Como os outros
ingredientes, deve ser de quali-
dade primária."**

Há mais de oitenta anos projetamos e desenvolvemos fornos que permitem obter as condições de cozimento ideais para cada padaria e confeitaria.

Para esses realizamos um produto de máxima qualidade, capaz de responder de maneira excelente às exigências de produções específicas e à necessidade de otimizar tempo e custos.

A nossa longa história de grande empresa reconhecida em todo o mundo pela seriedade e confiança se funda em valores de qualidade, clareza e honestidade.

Hoje, assim como ontem, queremos levar aos nossos clientes uma tecnologia capaz de oferecer os melhores serviços e grande confiança no tempo.

O ROTATIVO DOS GRANDES SERVIÇOS

TODA A
PESQUISA E O
DESENVOLVIMENTO
TECNOLÓGICO
POLIN PARA TE DAR
UM COZIMENTO
EXCELENTE



Muitas das inovações tecnológicas que desenvolvemos para os nossos fornos rotativos tornaram-se, uma vez colocadas no mercado, referências em projetos e construções.

RotoAvant que traz o melhor da nossa experiência; é um rotativo de grande flexibilidade produtiva que oferece um cozimento de primeira qualidade, com máxima eficiência energética.

Controla e mantém otimizados os fatores que determinam a genuinidade do ar na



câmara, guiando o fluxo de calor e vapor sobre o produto de forma macia e homogênea, desde as primeiríssimas e mais delicadas fases do cozimento.

RotoAvant é um forno projetado para assegurar grandes serviços com a máxima eficiência energética, conjugando soluções tecnológicas inovadoras a funções de controle evoluídas.

Realizado em cinco diferentes versões, desenvolvidas para responder as mais especifi-

cas exigências de padarias e confeitarias, RotoAvant oferece a todos o máximo de vantagens e de serviços.

A sua grande flexibilidade de emprego o torna ideal seja como único forno seja para grandes produções, não somente porque é posicionável em modo simétrico e instalável em série, mas porque oferece a possibilidade de acrescentar Industry Pack a cada versão, em um set de acessórios e funções ideais para quem possui outros fornos e deve realizar largas produções.

VANTAGENS

1/PRODUÇÃO ALTA PRODUTIVIDADE E GRANDE FLEXIBILIDADE PARA OFERECER MAIS AO SEU CLIENTE

Um sistema pensado para produzir mais



Um exclusivo sistema que garante uma maior capacidade de fluxo na câmara de cozimento, faz com que a grande quantidade de calor que o RotoAvant produz e disponibiliza prontamente, mantenha o produto sempre na temperatura ideal. Isso determina uma produtividade maior, visto que, melhorando a qualidade e a quantidade de energia transmitida ao produto, permite reduzir os tempos de cozimento com a garantia de obter um produto sempre perfeito.

Funções para simplificar a produção



RotoAvant melhora a produção de fornos e máquinas de confeitaria também graças a uma série de funções pensadas para facilitar e otimizar o trabalho, tais como:

- Acendimento programado
- A função que indica o tempo necessário para ter o forno pronto, na temperatura, uma vez colocado em stand by ou desligado.
- A facilidade de programar ciclos de cozimento gerindo o vapor e estabelecendo todas as variáveis de cada fase.
- A memorização das receitas.
- A possibilidade de fazer o backup das receitas nas versões com chave USB.
- A gestão fácil e imediata de todas as funções.
- A possibilidade de resfriar o forno de modo rápido mantendo a porta fechada nas versões com Rapid Cooling System.

Para garantir a continuidade produtiva RotoAvant pode dispor também de um segundo painel de controle digital independente.



2/EFICIÊNCIA BAIXO CONSUMO E ALTO RENDIMENTO. ROTOAVANT TE FAZ ECONOMIZAR DE VERDADE

Um sistema de calor a baixo consumo



O altíssimo nível de eficiência alcançado no plano de consumo de energia se deve a decisões projetuais influentes na gestão do calor e soluções tecnológicas voltadas à economia.

RotoAvant possui um sistema de geração de calor de alta eficiência (High Efficiency System), projetado para o funcionamento otimizado da câmara de combustão. A demonstração do alto nível de rendimento se deve ao fato que a sua temperatura de trabalho é inferior com relação às câmaras normais de combustão, com a consequente redução dos consumos e aumento da duração.



Uma eficiência certificada pelo DVGW, uma das entidades europeias mais certificadas



Redução do desperdício nas fases não produtivas

A função Stand-by, acionável no botão de série, contribui para a redução do consumo energético do forno durante as fases não produtivas, aprontando-o para uma rápida retomada.



Dispersão térmica mínima

O que torna mínima a dispersão térmica de RotoAvant é a qualidade dos materiais empregados e os múltiplos dispositivos projetuais, entre os quais:

- A dupla guarnição em silicone e inox por todo o perímetro da porta.
- O sistema de duplo fechamento da porta que torna ideal a manutenção do vapor.
- A espessura da porta igual a 140 mm.
- Os isolamentos em lã comprimida de 120 kg/mq.
- A possibilidade de escolher o vidro refletor de baixa emissividade que reduz em 4% a dispersão do calor.
- A possibilidade de ter um sistema de gestão otimizado das descargas.



TODA A TECNOLOGIA A SERVIÇO DA ENTREGA DE UM PRODUTO DE QUALIDADE

+ Sistema de geração de calor High Efficiency



O coração do sistema de calor do RotoAvant é a câmara de combustão em aço-inox refratário de grande espessura e alta eficiência: uma câmara que se transformou em referência tecnológica para muitos outros fabricantes desde que foi colocada no mer-

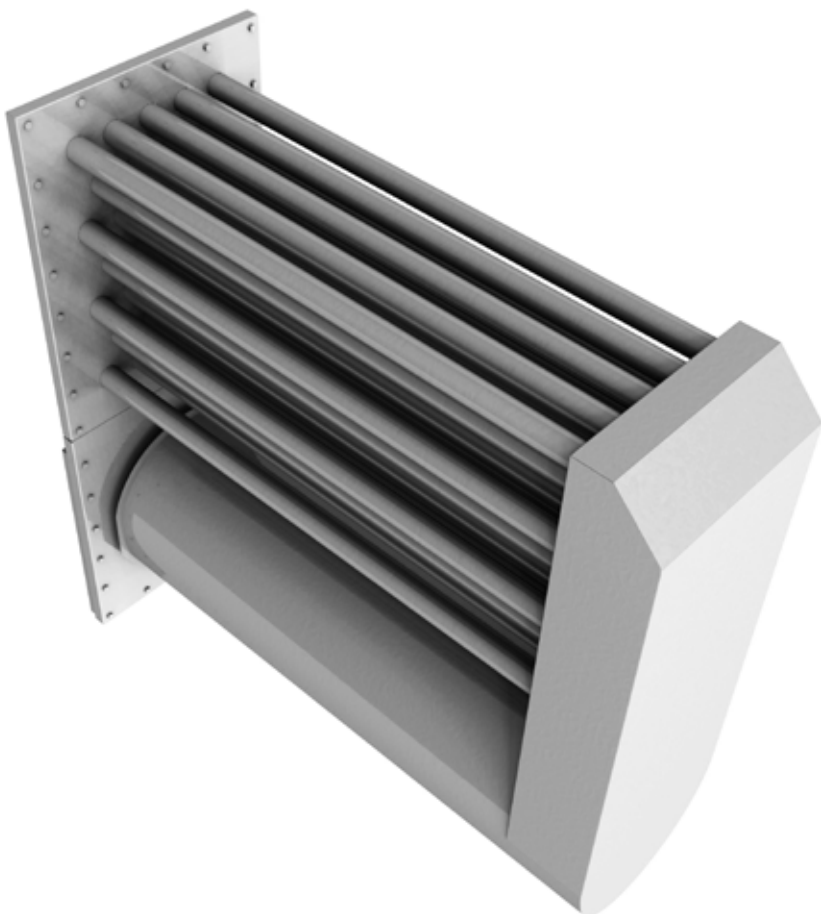
cado, vinte e cinco anos atrás, e que até hoje atualizamos.

O grande número de tubulações de que é composta e a forma particular de circuito vapor, determinam a sua ampla superfície radiante.

O sistema particular de troca térmica permite desfrutar toda a superfície para a troca de calor. Por isso a câmara de combustão funciona em temperaturas mais baixas em relação às câmaras normais.

O High Efficiency Combustion System obtém um nível de eficiência entre os mais significativos no que diz respeito ao elevado nível de rendimento, o baixo consumo, a longa duração.

A grande quantidade de calor que produz e



Aumento da câmara de combustão, com ampla superfície radiante

+ Tempo de recuperação de temperatura rápido

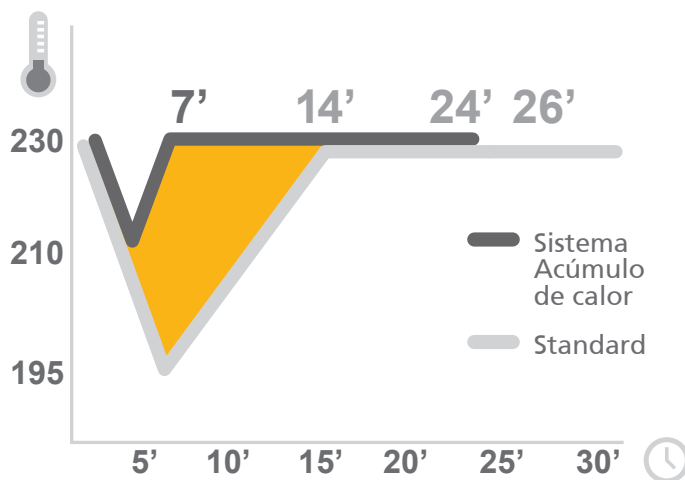


Forno RotoAvant é um forno flexível e brilhante, com grande desempenho, cujo valor é amplamente reconhecido pelos profissionais em todo o mundo.

Sabemos a importância da primeira fase do desenvolvimento do produto, a mais delicada, e é por isso que fizemos de modo que o sistema de calor RotoAvant aqueça imediatamente, na temperatura desejada, com uma velocidade de recuperação que permite reduzir os tempos de cozimento, mantendo a garantia de um resultado sempre perfeito.



COMPARAÇÃO DE UM SISTEMA STANDARD E UM COM ACÚMULO DE CALOR POLIN



A parte de cor laranja representa a quantidade de calor a mais que o produto recebe na primeira fase de cozimento, a mais delicada, na qual RotoAvant consegue recuperar com velocidade, a temperatura



	Sistema STANDARD	Sistema Acúmulo de calor
A perda de temperatura ao colocar no forno	50°C	20°C
Tempo necessário para atingir a temperatura ideal	14 min.	7 min.
O tempo de cozimento	26 min.	24 min.

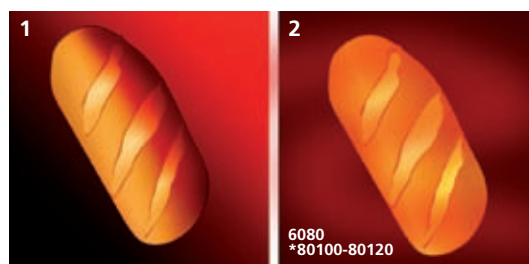


Sistema exclusivo Wide Flow para concentrar o ar na câmara

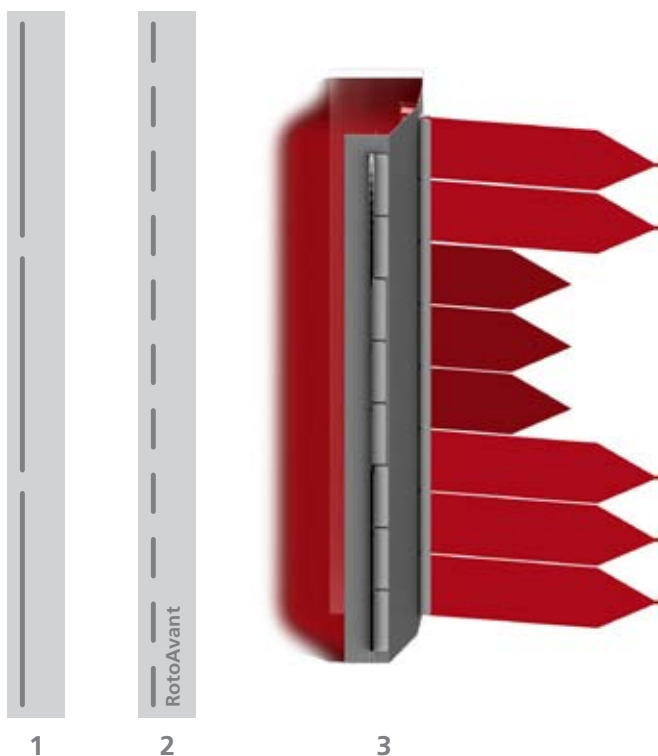


Para garantir uma maior capacidade de fluxo de ar na câmara de cozinhar, RotoAvant faz uso do sistema Wide Flow, com o qual a grande massa de ar gerado é canalizado através de dutos projetados e construídos com base nos princípios da dinâmica dos fluxos.

Este sistema permite uma relação perfeita de quantidade / pressão do ar e um grande fluxo circundante que garante um cozimento ativo e uniforme ao longo de toda a superfície da forma.



Na Figura 1, os fluxos de ar em um rotativo
Na Figura 2, aqueles de sistema de duplo dutos Wide Flow, o que permite gerar um fluxo de ar quente em todo o produto.



Direção vertical de ar em 33 ou 44 vias: um fluxo de ar perfeitamente uniforme



Um fator de grande importância para uniformidade vertical do cozimento do produto é constituído pela regulação dos fluxos de ar que ocorre através de registros específicos. Esses permitem direcionar o ar de modo muito preciso, criando uma máxima aderência sobre a superfície do produto e um fluxo ideal de calor ao centro da forma, ao longo de todo o seu perímetro e toda a altura do carrinho. Quanto mais registros houverem melhor será o direcionamento dos fluxos, por isso que em RotoAvant, como em todos os rotativos Polin, foram previstos mais registros do que os normais presentes no mercado: 33 no modelo de 6080 e até 44 nos modelos 80100 e 80120.

Comparado a um rotativo normal (Figura 1), RotoAvant possui um maior número de registros, através dos quais o ar é dirigido (Figura 2). Isso permite um ajuste mais preciso do fluxo de ar que rodeia o produto, obtendo-se um melhor cozimento (figura 3).



Projetado para recriar o efeito solo

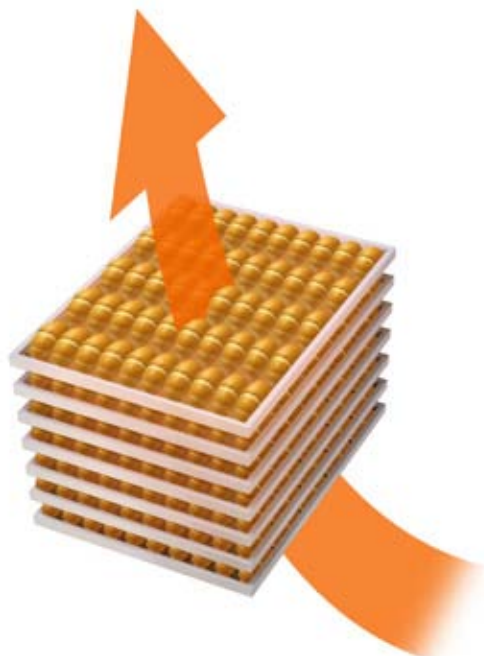


Para recriar o efeito solo na base do pão e para obter um cozimento perfeito, ao longo de todos os dutos estão disponíveis mais de 200 transportadores que suavemente direcionam o fluxo de ar de baixo para cima.

Air Fine Control: a quantidade certa de ar no produto



O uso da tecnologia do inversor no RotoAvant permite selecionar para cada fase do cozimento a quantidade certa de ar que o produto requer, tanto em ciclos manuais quanto naqueles automáticos. Há 5 velocidades que têm um valor preprogramado, que pode ser modificado livremente com base nas específicas necessidades produtivas. Air Fine Control permite um cozimento ideal para cada tipo de produto, desde pães pesados até produtos finíssimos de confeitaria (de série na versão Flex, Energy Save e HiControl).



Os transportadores presentes nos dutos guiam o fluxo de ar de baixo para cima criando um efeito solo na base do produto em cozimento.

O MELHOR VAPOR SOBRE O PRODUTO. ABUNDANTE E HOMOGÊNEO.

+ O sistema para gerar um vapor de qualidade

Para assegurar o cozimento ideal do produto, o sistema de geração do vapor de RotoAvant foi projetado para colocar a disposição um constante, abundante e homogêneo fluxo de vapor. É composto de um vaporizador a esfera de grande massa que dispõe de um grupo de vaporizadores modulares com elementos em cascata, dotados de esferas.

O sistema de aspiração que guia o vapor na câmara, o posicionamento do vaporizador e o percurso do ar no interior do forno foram pensados para que chegue ao produto um vapor úmido, ou seja, um vapor que se liga facilmente ao produto porque muito próximo à temperatura de condensação. Por ciclos de cozimento muito breves, é possível instalar um vaporizador maior, com duplo fluxo de água, para aumentar ainda mais seja a disponibilidade de vapor que a massa térmica (opcional ou com Industry Pack).



Um melhor produto graças à pressão constante na câmara



Um inovador sistema de manutenção da pressão constante na câmara garante homogeneidade na produção diária sob qualquer condição ambiental. Ao mesmo tempo melhora a qualidade do produto porque o vapor liberado pelo pão em cozimento, rico em vapor e fragância, é mantido e constantemente redistribuído.



Sistema automático de distribuição de vapor

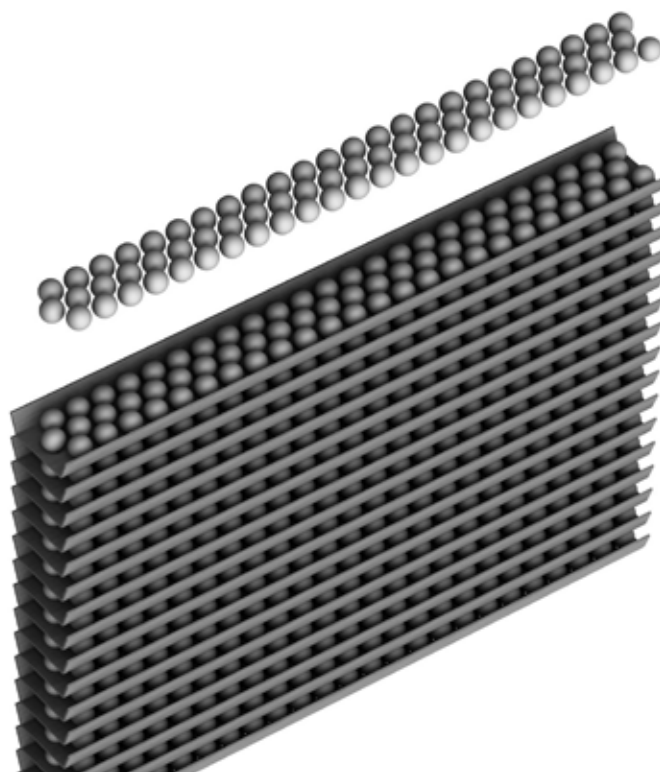


O sistema automático de distribuição de vapor é controlado pelo software de gestão do forno. Integrado à pressão constante na câmara faz permanecer ativa a umidade da superfície do produto na primeira fase do co-

Vaporizador

As esferas, autolimpantes, em contato com a água, vibram permitindo desintegrar uma eventual formação de calcário, com efeito autolimpante dos elementos.

Existem 782 esferas no modelo 6080, 1152 no 80100 e 1322 no 80120.



+imento, aquela mais delicada.

Fast Air: evacuação rápida do vapor na câmara



RotoAvant pode ser dotado de Fast Air, uma função que permite a rápida evacuação dos vapores da câmara, ideal para obtenção de produtos mais crocantes (de série nas versões Flex, Energy Save e HiControl).

L 03

Dosador de água para vaporizar e adaptador inox



O dosador dosa a emissão de água para vaporizar segundo a quantidade do programa, e não com base no tempo. Isso faz com que a quantidade de água vaporizada seja sempre aquela desejada, independentemente da pressão da rede ou de eventuais obstruções calcáreas que reduzem o fluxo de água (optional ou com Industry Pack). Os adaptadores são feitos em aço inox para garantir a máxima duração.

1 2

Grande exaustor e sugador inox com dupla velocidade



O grande exaustor de aspiração de vapores em aço inox limita as dispersões em ambientes na abertura da porta. É fundo 630 mm, com uma capacidade de 200 litros e uma capacidade de aspiração de 800 litros/hora. O aspirador em aço inox está disponível também na versão com dupla velocidade de aspiração (disponível como optional nos modelos 80100 e 80120 nas versões Flex, Energy Save, HiControl ou também com Industry Pack).



Canal recuperação vapor

Para não haver dispersão de vapor no ambiente, o canal de recuperação intervém aspirando o vapor imediatamente na abertura da porta.



A grande capa em aço inox pode ser dotada de grade

Condensador de vapores na capa



Permite condensar o vapor que deve ser evacuado do forno sem a necessidade de canalização. Controlado automaticamente dispõe de quatro velocidades e oferece a possibilidade de aplicar filtros ativos antidores (optional em RotoAvant alimentados eletricamente, SE).



Condensador de vapores na capa

CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS E OPTIONAIS

RotoAvant é um forno projetado para responder sempre em modo excelente para cada necessidade de padeiros e doceiros. Tratado em seus mínimos detalhes, as características de fabricação de série, que demonstram a alta qualidade realizada, coaduna a possibilidade de escolher muitos acessórios úteis para aumentar as prestações.



Piso liso

A abertura compassada do vidro duplo agiliza a limpeza.



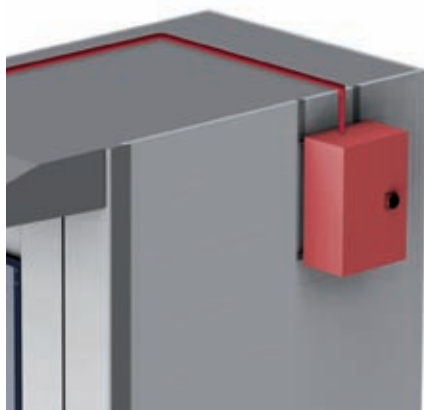
Gancho em fusão aumentada

Gancho em monobloco fundido de grandes dimensões. A maior seção aumenta a superfície de contato com os rolamentos dos carrinhos, reduzindo o desgaste.



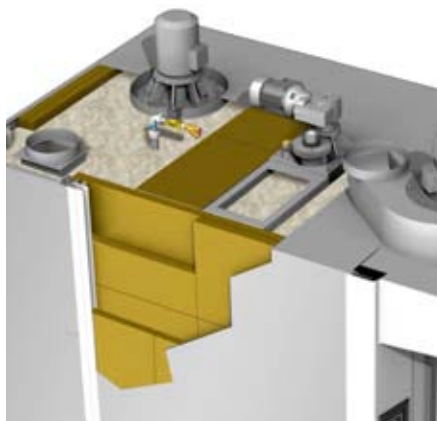
Piso liso

O piso liso simplifica as operações de limpeza interna.



Quadro elétrico

O quadro elétrico pode ser pendurado nas paredes do forno. Evitam-se, em tal modo, superaquecimentos, e facilitam-se as operações de manutenção.



Painéis precomprimidos

A dispersão térmica foi reduzida ao mínimo também graças à utilização de precomprimidos e de lã comprimida a 120 kg/cmq.



Válvula descarga vapores automática em fusão

Permite a descarga dos vapores de modo automático, quando desejado (de série em versão Flex, Energy Save, HiControl)..



Grade para exaustor

Grade funcional para distribuir uniformemente a sucção em toda a largura do exaustor (optional).



Câmara de cozimento inox

Contribui para manter constante a qualidade de cozimento porque garante robustez e duração no tempo.



Exaustor em aço inox

O sistema de exaustão dos vapores é dotado de um exaustor feito em aço inox.



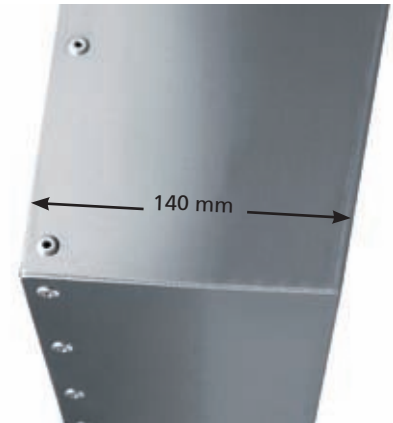
Plataforma rotativa

Permite utilizar, com extrema facilidade, carrinhos de diferentes dimensões (optional).



Grupo rotação em fusão ruppero

A estrutura do grupo de rotação é realizada em uma única fusão de alumínio anticorrosivo.



Grande espessura da porta

O isolamento térmico ideal e a notável robustez estão garantidos pela grande espessura da porta.



Bocal à prova de explosão

Os modelos com queimadores são dotados de um bocal à prova de explosão.



Sifão em fusão única

Feito em uma única fusão de alumínio anticorrosivo, impede ao vapor de escapar durante o cozimento (80100 e 80120)



Doppia guarnizione silicônica/incox

Presente sull'intero perimetro della porta, permette una perfetta tenuta ed una maggiore durata nel tempo.



Vedação inferior ajustável

A vedação inferior da porta, em borracha, é ajustável em altura.

Bloqueio duplo da porta

O sistema bloqueio duplo da porta melhora a vedação do vapor.



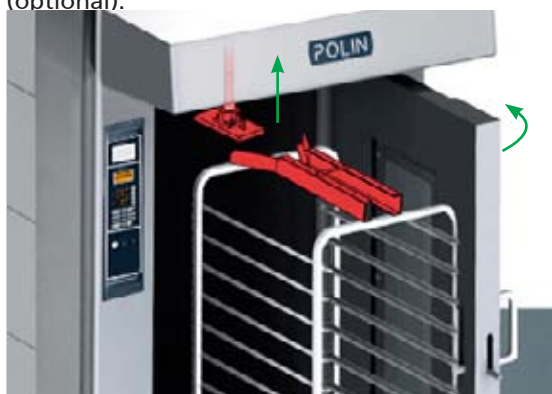
Indicador do momento ideal para a fornada em display capa

Facilita o trabalho do operador na presença de mais fornos. Além das funções normais, apresenta uma sinalização com luz verde subdividida em 6 leds que se acendem em sequência conforme se aproxima o momento em que o forno está pronto para ser carregado (optional).



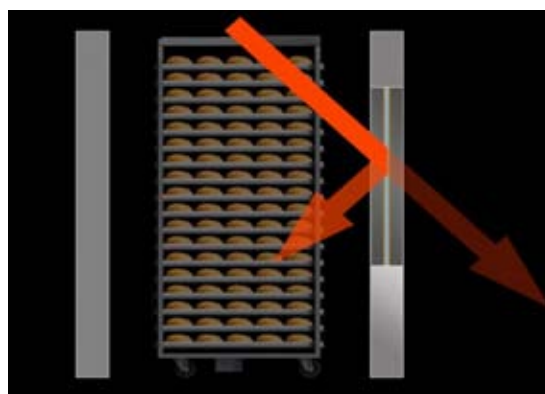
Revestimento em aço inox

O forno pode ficar ainda mais robusto e resistente se revestido de painéis apropriados em aço inox (optional).



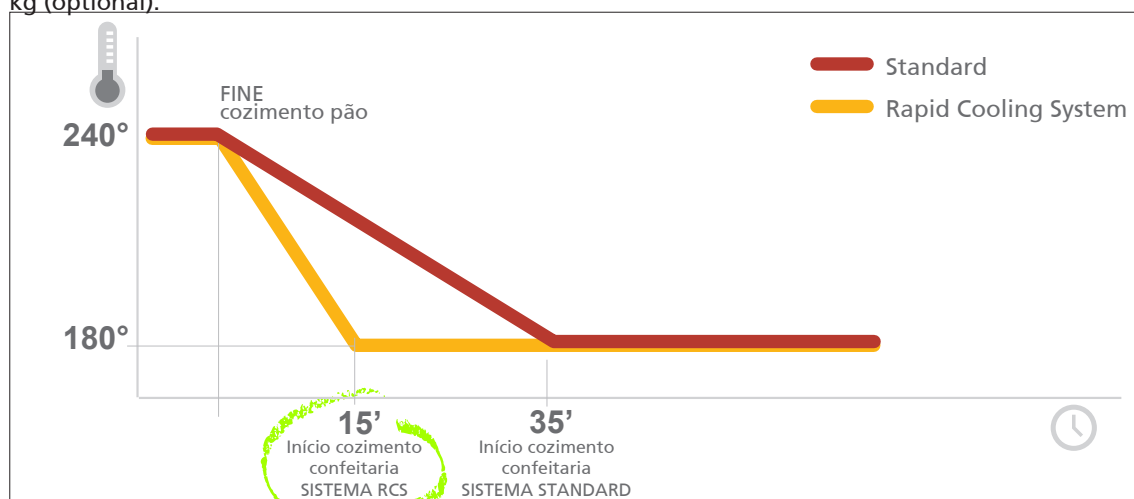
Levantamento automático

RotoAvant está preparado para um levantamento semi automático acionado pela abertura ou fechamento da porta (até 250 kg). Está disponível também o grupo automático de levantamento e rotação para carrinhos até 400 kg (optional).



Vidros com baixa emissividade

É possível aumentar ainda mais a eficiência térmica do forno usando vidros que reflitam em baixa emissividade, permitindo uma redução das dispersões de 4% (em série em versão Energy Save).



Rapid Cooling System: do cozimento do pão ao cozimento confeitaria em 15 min.

O sistema de resfriamento rápido permite reduzir drasticamente os tempos de espera necessários para passar de uma produção com temperatura alta a uma mais baixa. Tudo feito com a porta do forno fechada e, portanto, mantendo inalterado o microclima de trabalho na padaria (de série em versão Flex e HiControl).

Gestão remota através rede LAN ou WIFI



RotoAvant pode ser dotado de ficha eletrônica apropriada para controle à distância, funcionamento através de rede LAN ou em rede WLAN. Este dispositivo permite monitorar e gerenciar de um ponto remoto, utilizando PC, Smartphone ou Tablet, um ou mais fornos conectados em rede, através de uma simples conexão internet e acessando em um browser seja em ambiente IOS ou Windows e Android. São muitas as operações possíveis, entre elas: carregar e descarregar programas de cozimento, modificar configurações, obter diagnósticos instantâneos e análises dos consumos em tempo real, controlar a eficiência do forno e do operador responsável, realizar estatísticas sobre os cozimentos e gerenciar os alarmes. Ou simplesmente ver se o forno está aceso, mas não utilizado.



SEGURANÇA ALARMES

Limitador tempo/temperatura

Previne a possibilidade de introduzir receitas com parâmetros errados que poderiam causar mal funcionamento ou situações de falta de segurança.

Diagnóstico de alerta

O sistema identifica automaticamente a presença de problemáticas ainda não evidenciadas por falhas e as comunica ao operador através do display.

Alarmes com visualização falhas

Ao alarme que sinaliza a falha está associada uma visualização em display com as indicações da causa.

Desligamento automático

Se o forno foi esquecido por muito tempo aceso sem estar trabalhando, o sistema começará a baixar gradualmente a temperatura até o seu desligamento.

Sistema de segurança porta

Assegura o não funcionamento do forno com a porta aberta até no caso de rompimento do mesmo sistema de segurança.



ESCOLHA A VERSÃO IDEAL PARA A TUA PRODUÇÃO

A relação que temos com os artesãos da Arte Branca no mundo todo nos permite entender a fundo cada detalhe da realidade produtiva e de projetar as soluções técnicas adequadas às exigências específicas.

Smart, Flex, Energy Save e HiControl, são as quatro versões de RotoAvant criadas para levar a todos o máximo das vantagens oferecidas por um forno brilhante e de grandes prestações. A estas quatro versões é acrescentada a base com teclado ou a base com teclado eletromecânico. Esta também disponível Industry Pack, um set de acessórios e funções ideais para quem possui mais fornos em série e deve fazer grandes produções.

SMART

É a porta de acesso ao mundo das grandes prestações de RotoAvant. Esta versão base permite realizar receitas memoráveis e comandos de forno diretamente em controle manual ou através de um software simples mas completo.

Smart oferece standard de alto nível e funções exclusivas que outros rotativos não possuem como, por exemplo: uma câmara combustão de alta eficiência com baixo consumo de exercício, uma maior capacidade de fluxo de ar na câmara cozimento, um abundante e sempre pronto fluxo de vapor, por mérito da vaporizadora.

Tudo controlado através do novo computador 100 programas em 12 fases, com tela LCD em 8 linhas, que permite gerenciar de modo simples mas completo todas as funções úteis para simplificar a produção: o acendimento automático do forno, ao stand-by para a economia energética, da programação de cada fase de cozimento à memorização das receitas.

FLEX

É a versão pensada para quem precisa poder determinar em modo simples e específico os parâmetros produtivos para cada tipo de produto, dos pães de grande peso à confeitaria finíssima.

RotoAvant Flex oferece todos os standard tecnológicos de alto nível e as funções de alto nível e as funções exclusivas da versão Smart, a qual foram adicionadas as funções específicas projetadas para deixá-lo ideal nos casos em que for solicitada uma produção particularmente flexível. Com a tecnologia inverter, por exemplo, é possível a variação da velocidade e da quantidade de ar na câmara, obtendo para cada tipo de produto a máxima qualidade de cozimento.

O vapor pode ser evacuado rapidamente da câmara graças à função Fast Air enquanto que a presença de um sistema de resfriamento rápido permite reduzir rapidamente a temperatura do forno, ficando com a porta fechada.

RotoAvant Flex possui também uma saída USB frontal que torna possível fazer o backup das receitas programadas.

Esta versão foi projetada pensando também em garantir sempre a continuidade produtiva, prevendo um segundo painel de controle digital independente.



ENERGY SAVE

RotoAvant Energy Save é um forno que nasce de um projeto de pesquisa e desenvolvimento desejado para obter a máxima eficiência energética, combinando soluções tecnológicas inovativas à funções de controle avançadas. O resultado é um forno que à tecnologia de alto nível para o gerenciamento do calor e do vapor, dos rotativos Polin, une um con-centrado de elementos que concorrem a economia energética mantendo intactas as grandes presta-ções do forno: dos materiais usados para o isolamen-to térmico aos vidros de baixa emissividade, do gerenciamento otimizado das descargas para reduzir a dispersão do calor, aos motores comandados através do inver-ter para dosar, sem desperdícios, a utilização de energia. Energy Save, além de assegurar a máxi-ma flexibilidade produtiva, chega a garantir uma economia de 38% nas fases nao produtivas que frequentemente duram muito tempo.



A máxima redução dos custos de combustível é possível com ROTOPELLET, forno que une todas as grandes prestações do RotoAvant à acessibilidade dos pellets.

HI CONTROL

HiControl é a versão de RotoAvant que possui um novo e moderno comando computador com teclado Polin Touch. Através deste quadro de comando fácil mas completo, controlável com um simples toque, todas as funções do forno são gerenciadas de modo imediato: do acendimento au-tomático, ao stand-by para a economia energética, da programação de cada fase do cozimento, à memorização das receitas. Polin Touch permite uma fácil e clara visualização também dos comandos, dos alarmes e da diagnóstico. Facilita a análise de muitos dados relativos à produção, entre os quais o controle da eficiência do forno, e a realização dos cozimentos.

RotoAvant HiControl é um forno que possui todas as caracterisiticas de grandes prestações e máxima flexibilidade da versão Flex, como a tecnologia inverter, que permite variar a velocidade e a quantidade do ar na câmara, o sistema de evacuação rápida do vapor e o sistema para o resfriamento veloz do forno com a porta fechada.

HiControl é um forno generoso em todos os pontos de vista.



ROTOAVANT

PARA QUEM TRABALHA COM MAIS FORNOS EM SÉRIE

Industry Pack é um set de acessórios e funções adicionais para as várias versões, pensado para tornar ideais as prestações di RotoAvant para quem trabalha com mais fornos em série e deve fazer grandes produções. Industry Pack contém:

DISPLAY EXAUSTOR

Facilita o trabalho do operador em presença de mais fornos.

CONTADOR LITROS AGUA VAPORIZADOR

Dosa a quantidade de água no valor estabelecido, independentemente da pressão da rede ou de eventuais obstruções calcárias.

SEGUNDA VELOCIDADE SUÇÃO

A segunda velocidade de sucção do exaustor, torna ainda mais eficaz a redução da dispersão do vapor no ambiente, com a abertura da porta.

REVESTIMENTO INOX

O revestimento em aço inox deixa o forno ainda mais robusto e resistente.

VAPORIZADOR MAGGIORATA

O vaporizador assegura grandes quantidades de vapor também nas produções continuadas.

CONTROLE REMOTO

Predisposição ao controle remoto através de ficha eletrônica apropriada para a gerenciamento à distância via rede LAN ou WLAN.



CARACTERÍSTICAS



TECLADO DE RESERVA

Um segundo painel independente garante continuidade de trabalho em caso de falha do teclado principal porque possui todos os comandos essenciais de controle do forno.



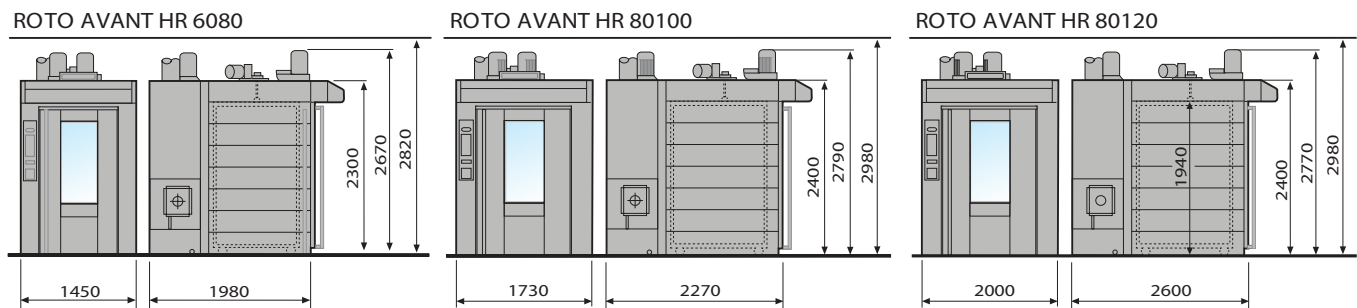
EXCLUSIVA POLIN



CONTROLE				
Tipo de controle	Polin Control	Polin Control	Polin Control	Polin Touch
Programas de cozimento	100	100	100	200
Receitas protegidas por senha	✓	✓	✓	✓
Fases para cada ciclo de cozimento	12	12	12	10
Display	LCD 8 linhas	LCD 8 linhas	LCD 8 linhas	Touch Screen
Porta USB programas salvamento	○	✓	✓	✓
Função Stand-by energética	✓	✓	✓	✓
Funções economia energética	✓	✓	✓	✓
Limitador tempo/temperatura	✓	✓	✓	✓
Ignição automática	✓	✓	✓	✓
Alarmes com visualização falhas	✓	✓	✓	✓
Teclado de reserva	-	✓	✓	✓
Predisposição gerenciamento remoto de mais fornos	○	○	○	○
SISTEMA CALOR				
Câmara combustão alto rendimento	✓	✓	✓	✓
Sistema transporte na camara de ar (Wide Flow)	✓	✓	✓	✓
Sistema direcionamento dell'aria (Vertical Air Direction)	✓	✓	✓	✓
Velocidade ar com inverter (Air Fine Control)	-	✓	✓	✓
Sistema de resfriamento rápido (Rapid Cooling System)	○	✓	○	✓
SISTEMA VAPOR				
Vaporizador	✓	✓	✓	✓
Sistema de distribuição automática do vapor	✓	✓	✓	✓
Contador litros água vaporizador	○	○	○	○
Segunda velocidade sucção vapor exaustor (80100 e 80120)	○	○	○	○
Sistema de evacuação rápida do vapor (Fast Air)	○	✓	○	○
Vaporizador aumentado	○	○	○	○
Condensador vapores no ar (só para SE)	○	○	○	○
Válvula descarga vapores automática	○	✓	✓	✓

ELEMENTOS CONSTRUTIVOS				
Vidro de baixa emissividade	○	○	✓	○
Revestimento em aço Inox	○	○	○	○
Exaustor e sugador em aço inox	✓	✓	✓	✓
Grade para exaustor	○	○	○	○
Dupla vedação inox/borracha em todo perímetro porta	✓	✓	✓	✓
Sistema duplo fechamento porta	✓	✓	✓	✓
Espesor porta 140 mm	✓	✓	✓	✓
Isolamentos em lã comprimida 120 kg/mq	✓	✓	✓	✓
Câmara cozimento em aço inox	✓	✓	✓	✓
Quadro comandos com abertura frontal	✓	✓	✓	✓
Vidro com abertura compassada	✓	✓	✓	✓
Bucal à prova de explosão	✓	✓	✓	✓
Sifão em fusão única	✓	✓	✓	✓
Grupo rotação fusão	✓	✓	✓	✓
Display exaustor tempo/temperatura	○	○	○	○
Levantamento semiautomático carrinho (até 250 Kg)	○	○	○	○
Levantamento automático carrinho (até 400 Kg)	○	○	○	○
Plataforma rotativa	○	○	○	○
Forno simétrico	○	○	○	○
Grupo elétrico potencial (6080)	○	○	○	○
Construção de acordo normas UL	○	○	○	○

✓ DE SERIE ○ OPCIONAL



		6080 SC	6080 SE	80100 SC	80100 SE	80120 SC	80120 SE
Peso forno	kg	1450	1450	1900	1900	2220	2150
Capacidade formas	n°	16/18	16/18	16/18	16/18	16/18	16/18
Passagem formas	mm	105/93	105/93	105/93	105/93	105/93	105/93
Dimensão formas	mm	600x800 n°2 600x400	600x800 n°2 600x400	600x800 800x800 800x1000	600x800 800x800 800x1000	800x1200 n°2 600x800	800x1200 n°2 600x800
Largura mínima porta	mm	500	500	800	800	800	800
Potência elétrica	kW	2	49+2,8	2,8	63+2,8	2,8	81+2,8
Potência elétrica aumentada	kW/h	-	57+2	-	-	-	-
Potência térmica	kW	60.000	-	80.000	-	95.000	-
	BTU	70	-	93	-	110	-
		240.000	-	320.000	-	380.000	-

SE elétrico SC com queimador (tipos de alimentação: gpl, metano, diesel, pastilha)



POLIN GROUP

Ing. Polin & C. S.p.A.

Via dell'Industria, 9 - 37135 Verona - Italy
Tel. +39 045 8289111 - Fax +39 045 8289122
polin@polin.it - www.polin.it

