



LINEA FORNI

POCKET 4060 POCKET PELLETT

PER PANE E PASTICCERIA



 POLIN

POCKET 4060



FORNO POCKET 4060, IL COMPATTO SENZA COMPROMESSI

Pocket 4060 è il rotativo compatto dalle grandi prestazioni. L'idea che ha guidato la sua progettazione è stata quella di ottenere un forno che garantisca una cottura perfetta occupando spazi molto ridotti.

Un forno che possiede le caratteristiche costruttive e gli standard tecnici dei rotativi di grandi di-

mensioni realizzati da Polin, ed è particolarmente indicato sia per la produzione di pasticceria che per quella di pane, garantendo elevata produttività e grande flessibilità. La sua installazione è rapida e semplice: può essere spedito già completamente montato, oppure in due elementi premontati, facilmente accoppiabili, per poter passare anche da porte più strette.



TUTTA LA TECNOLOGIA PER UNA COTTURA DI QUALITÀ

Funzioni per semplificare la produzione



Pocket 4060 agevola la produzione di fornai e pasticceri anche grazie ad una serie di funzioni pensate per facilitare e ottimizzare il loro lavoro, come:

- Accensione programmata.
- Programmazione dei cicli cottura gestendo il vapore e stabilendo tutte le variabili in ogni fase.
- Memorizzazione delle ricette.
- Backup delle ricette nelle versioni provviste di chiave USB.



Riduzione dello spreco nelle fasi non produttive



La funzione Stand-by, tramite tasto dedicato di serie, contribuisce a ridurre il consumo energetico del forno durante le fasi non produttive, tenendolo pronto ad una rapida ripartenza.

Dispersione termica minima



A rendere minima la dispersione termica di Pocket 4060, concorrono la qualità dei materiali impiegati e i molteplici accorgimenti progettuali tra cui:

- La doppia guarnizione siliconica/inossidabile su tutto il perimetro della porta.
- L'isolamento in pannelli di lana compressa da 120 kg/mq.
- La possibilità di scegliere il vetro riflettente a bassa emissività che riduce del 4% la dispersione del calore.



Air Fine Control: la giusta quantità d'aria sul prodotto



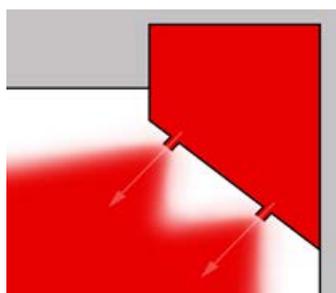
L'impiego della tecnologia inverter in Pocket 4060 consente di poter selezionare, per ogni fase di cottura, la giusta quantità d'aria che il prodotto richiede, sia nei cicli manuali che in quelli automatici. Ci sono 5 velocità che hanno un valore preimpostato ma liberamente modificabile in base alle proprie specifiche necessità produttive. Air Fine Control permette una cottura ottimale per ogni tipo di prodotto, dai pani di grossa pezzatura alla pasticceria finissima (di serie su versione Flex Energy e HiControl).



Un flusso d'aria perfettamente uniforme



Un fattore di grande importanza per l'uniformità verticale di cottura del prodotto è costituito dalla regolazione dei flussi d'aria che avviene attraverso appositi registri. In Pocket 4060 essi sono stati posizionati in modo da consentire un preciso direzionamento dell'aria, creando così la massima avvolgenza sulla superficie del prodotto e assicurando un apporto ottimale di calore al centro della teglia, lungo tutto il suo perimetro, e su tutta l'altezza del carrello.



Una grande quantità d'aria ottimale per la cottura



La camera di combustione crea una grande quantità di calore prontamente disponibile fin dalle primissime fasi dell'infornata. Questo assicura al prodotto un flusso d'aria morbido e avvolgente, ad una temperatura ottimale per la sua cottura.

Progettato per ricreare l'effetto suolo



Lungo tutto il condotto di uscita dell'aria è stato posizionato un diffusore che indirizza il flusso dal basso verso l'alto. Questo rende la cottura perfetta, ricreando nel rotativo l'effetto suolo sulla base del pane. *Effetto tipico dei forni a piani.*



Camera di combustione con ampia superficie radiante.

IL MIGLIOR VAPORE, ABBONDANTE E OMOGENEO

+ Il sistema per generare un vapore di qualità

Pocket 4060 offre la possibilità di inserire un sistema di generazione del vapore progettato per rendere disponibile un flusso costante, abbondante ed omogeneo. Il sistema è composto da un gruppo modulare di vaporizzatori ad elementi in cascata, dotati di sfere.

Il sistema in aspirazione che guida il vapore in camera, il posizionamento della vaporiera e il percorso dell'aria all'interno del forno, sono stati pensati in modo che arrivi sul prodotto un vapore umido che si aggrappa facilmente al prodotto, perché molto vicino alla temperatura di condensazione.



+ Gestione automatica del sistema di distribuzione del vapore

Il sistema automatico di distribuzione del vapore viene controllato dal software di gestione del forno. Integrato alla pressione costante in camera, fa rimanere attiva l'umidità sulla superficie del prodotto nella prima fase di cottura, quella più delicata.



Cappa con aspiratore inox

La cappa di aspirazione vapori limita le dispersioni in ambiente all'apertura della porta. È profonda 450 mm, con una capienza di 100 litri.



Un prodotto migliore grazie alla pressione costante in camera

La presenza di un sistema di mantenimento della pressione costante in camera garantisce l'omogeneità della produzione in qualsiasi condizione ambientale. Allo stesso tempo migliora la qualità del prodotto perché il vapore rilasciato dal pane in cottura, ricco di sapore e fragranza, viene trattato e costantemente redistribuito.



Contaltri per il dosaggio dell'acqua da vaporizzare

Il contaltri dosa l'immissione di acqua da vaporizzare secondo la quantità impostata nel programma, e non in base al tempo. Questo fa sì che la quantità d'acqua vaporizzata sia sempre quella voluta, indipendentemente dalla pressione della rete idrica o da eventuali ostruzioni calcaree che ne riducono il flusso (optional).



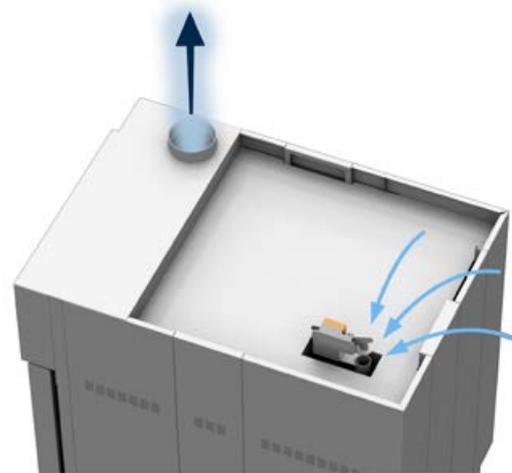
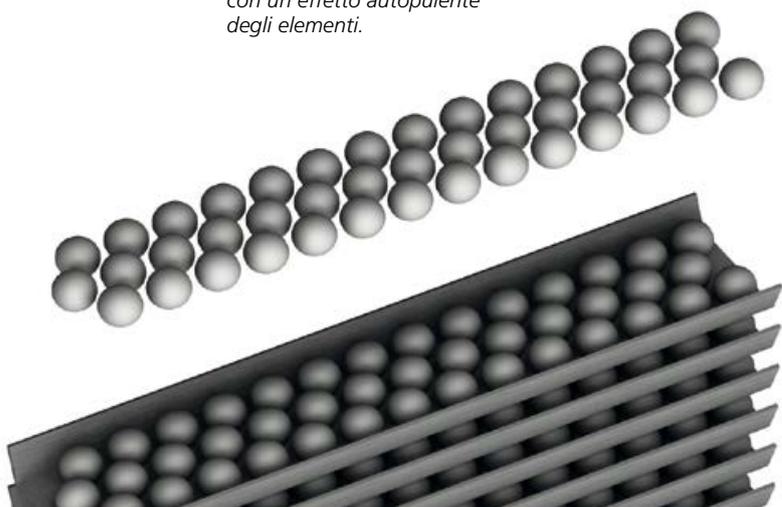
Sistema scarico vapori automatico di serie

Permette lo scarico dei vapori in modo automatico, quando desiderato.



Vaporiera a sfere.

Le sfere, autopulenti, vibrano a contatto con l'acqua, causando lo sgretolamento del calcare, con un effetto autopulente degli elementi.



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Pocket 4060 è un forno progettato per rispondere sempre in modo eccellente ad ogni necessità di fornai e pasticceri. Curato nelle sue caratteristiche costruttive in ogni minimo dettaglio, offre la possibilità di scegliere molti accessori utili per aumentarne ulteriormente le prestazioni e le funzionalità.



Apertura porta

L'apertura di 180° facilita le operazioni di inserimento e movimentazione del carrello.



Doppio vetro con apertura a compasso

Agevola la pulizia in una zona normalmente poco accessibile.



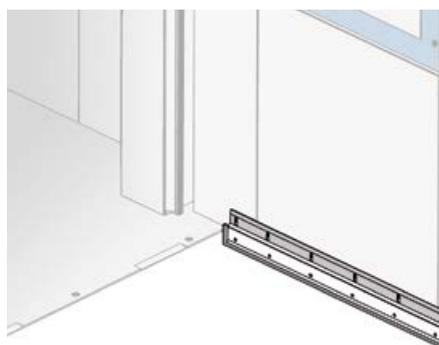
Sistema chiusura

La porta è dotata di una robusta maniglia esterna e di una maniglia interna di emergenza.



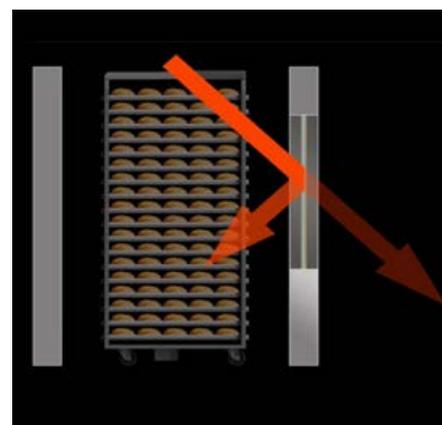
Doppia guarnizione silicica/inox

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



Guarnizione inferiore

La guarnizione inferiore della porta, in gomma, è regolabile in altezza e garantisce la tenuta alla fuoriuscita dei vapori.



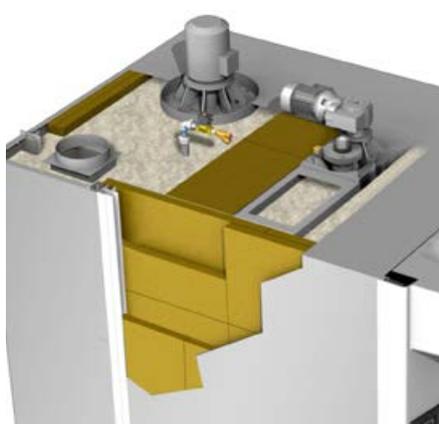
Vetri riflettenti a bassa emissività

Aumentano l'efficienza termica e consentono una riduzione delle dispersioni del 4% (di serie su Flex Energy).



Rivestimento in acciaio inox

Il forno è rivestito di serie con pannelli in acciaio inox.



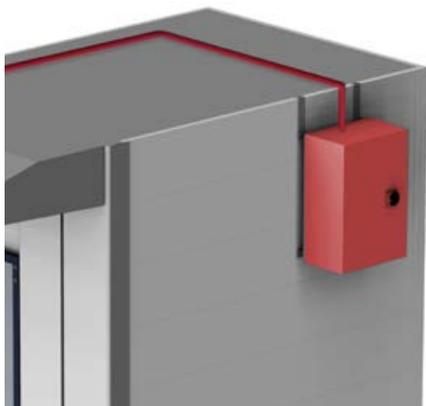
Pannelli precompressi

La dispersione termica è stata ridotta al minimo anche grazie all'utilizzo di pannelli precompressi e di lana compressa a 120 kg/cmq.



Protezione pannello comandi

Il pannello comandi è protetto da un apposito profilo sagomato.



Quadro elettrico appendibile

Il quadro elettrico può essere appeso alle pareti del forno. Una possibilità che permette di evitare surriscaldamenti e facilita le operazioni di manutenzione.



Gancio in fusione maggiorato

Gancio in monoblocco pressofuso di grandi dimensioni. La maggior sezione aumenta la superficie di contatto con i cuscinetti dei carrelli, riducendone l'usura, e la necessità di manutenzioni.



Gruppo rotazione in fusione

La struttura del gruppo di rotazione è realizzata in un'unica fusione di alluminio per garantire maggiore robustezza e affidabilità.



SICUREZZA E ALLARMI

Limitatore tempo/temperatura

Previene la possibilità di introduzione di ricette con parametri errati che potrebbero causare malfunzionamenti o situazioni di non sicurezza.

Diagnostica rilevazione guasti potenziali

Il sistema identifica automaticamente la presenza di problematiche non ancora evidenziate da guasti e le comunica all'operatore attraverso il display.

Allarmi con visualizzazione guasti

All'allarme che segnala un guasto viene associata una visualizzazione su display con le indicazioni della causa.

Spegnimento automatico di sicurezza

Se il forno viene dimenticato per troppo tempo acceso senza lavorare, il sistema comincerà a far scendere gradualmente la temperatura fino allo spegnimento.

Salvataggio programmi

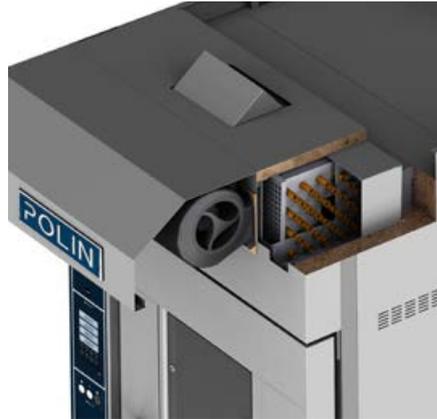
Le versioni provviste di porta USB consentono di fare il backup delle ricette programmate.

ALTRI OPTIONAL



Bruciatore simmetrico

La possibilità di scegliere in quale lato avere il bruciatore rende ottimale l'installazione del forno in ogni laboratorio (optional).



Condensatore vapori integrato

Completamente integrato all'interno del forno, è dotato di cappa aspirante che permette di non canalizzare lo scarico dei vapori (optional).



Gestione remota del forno con BakeApp



Le versioni Flex Energy e Hi Control del Pocket 4060 sono predisposte per il controllo a distanza, attivabile con il programma BakeApp (optional). BakeApp è un software di gestione a distanza di uno o più forni, ideale per chi deve controllare diversi punti vendita o produzioni decentralizzate. Permette di monitorare utilizzando PC, Tablet o Smartphone, uno o più forni connessi in rete, attraverso un semplice collegamento internet.

Le operazioni possibili sono molte, tra cui: caricare e scaricare programmi di cottura, modificare settaggi, ottenere diagnosi istantanee e analisi dei consumi in tempo reale, controllare l'efficienza forno e dell'operatore addetto, rilevare statistiche sulle cotture, gestire gli allarmi e la loro segnalazione tramite e-mail o sms.

O semplicemente vedere se un forno è acceso ma inutilizzato.



POCKET PELLETT

POCKET PELLETT, LA STESSA QUALITÀ CON IL MINIMO DEI CONSUMI



Grandi prestazioni e massima flessibilità con il più economico dei combustibili



La grande esperienza fatta con la progettazione di Rotopellet, il primo rotativo a pellet, ci ha guidato alla realizzazione di un forno che unisce tutte le funzionalità del Pocket, alla grande convenienza economica del pellet.

La progettazione di Pocket Pellet è avvenuta con l'idea di mantenere tutte le performance e le caratteristiche del Pocket, il più compatto dei rotativi Polin.

Il pellet è un combustibile a zero emissioni



Il pellet è una fonte energetica rinnovabile. Viene classificato a "zero emissioni" perché, bruciando, libera nell'atmosfera la stessa quantità di anidride carbonica assorbita dal legno durante la sua vita, e che verrebbe comunque rilasciata nel suo normale ciclo di decomposizione. L'impatto sull'ambiente è quindi pari a zero, a differenza dei combustibili fossili e di gran parte dell'energia elettrica, responsabili di nuove emissioni di CO₂.

Il Pocket Pellet è disponibile nelle versioni Flex Energy e HiControl

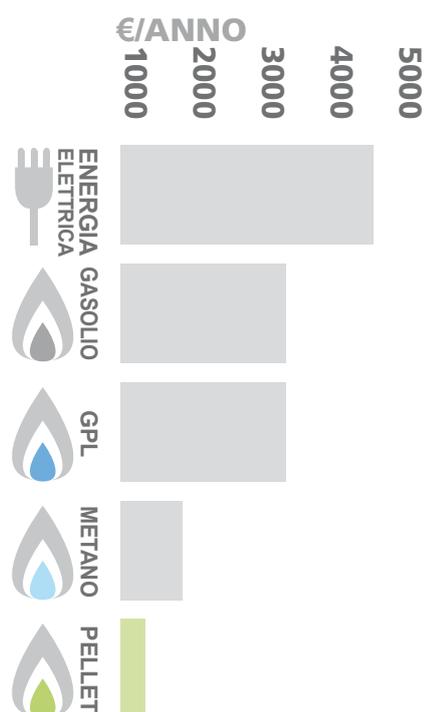
Pocket Pellet ti aiuta a recuperare i margini



A parità di prestazioni e qualità di cottura, Pocket Pellet consente di abbattere drasticamente i costi di gestione.

Con un produzione di 80 kg al giorno (come da tabella sotto) il consumo è inferiore ai 100 euro al mese.

Un costo ridottissimo che, se paragonato a quello degli altri combustibili, evidenzia risparmi che vanno dal 30% al 70%, e che possono ulteriormente aumentare se si considera un forno vecchio e con tecnologia obsoleta.



Spesa media annuale di combustibile per una produzione giornaliera di 80 Kg come quella in tabella.

TIPO DI PRODOTTO	qta/giorno (Kg)	temperatura cottura (C°)	tempo cottura (min)	qta acqua per vapore (lt)	% acqua impasto	% perdita peso in cottura
pane pezzatura medio (250-500 gr)	10	220	35	2	70%	25%
pane pezzatura piccolo (50-100 gr)	15	220	25	7	50%	28%
pasticceria (broches)	55	180	18	-	45%	10%

Ore accensione giornaliera (inc. riscaldamento): 3

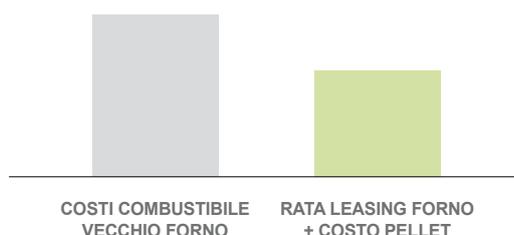
Giorni mensili produzione: 30

PREZZO COMBUSTIBILE			
Elettricità	€/kWh	0,160	Gas metano €/m ³ 0,590
Gasolio	€/l	1,150	Pellets €/kg 0,220
Gas Gpl	€/l	0,767	(IVA esclusa)

Subito conveniente: col leasing risparmi già dal primo mese



Il risparmio sui consumi è tale che il costo del forno viene ammortizzato in poco tempo. Nel caso di soluzioni leasing, il costo mensile di Pocket Pellet (rata leasing forno + costo pellet) può essere inferiore rispetto ai soli costi combustibile del vecchio forno.



Minori costi di installazione



Pocket Pellet garantisce una maggiore libertà rispetto alla normativa incendi, e non rientra nella Direttiva gas.

Non richiede spese di allacciamento come accade per un forno a gas. Il costo iniziale di installazione risulta pertanto minore.

Pulizia facile e grande autonomia di lavoro



La pulizia del forno richiede solo una media di due minuti al giorno e lo stoccaggio del pellet occupa spazi ridotti. Pocket Pellet dispone di un serbatoio con una capacità di 160 kg.

Offri al tuo cliente un prodotto cotto ecologicamente



I consumatori sono sempre più sensibili all'ecologia e al rispetto ambientale: cuocere in modo ecologico è un valore per la tua attività. Polin ha creato degli strumenti di comunicazione per il tuo punto vendita attraverso cui trasmettere questo messaggio. Ti offre inoltre la possibilità di utilizzare il logo "Cottura Ecologica", appositamente creato, inserendolo sui tuoi depliant, volantini, sulle confezioni prodotto e sullo scontrino.

Richiedi l'opuscolo dedicato.



COTTURA ECOLOGICA
FORNI A PELLETT POLIN

SCEGLI LA VERSIONE IDEALE PER LA TUA PRODUZIONE

Il rapporto che abbiamo da sempre con gli artigiani dell'Arte Bianca di tutto il mondo ci permette di comprendere a fondo ogni particolare realtà produttiva e di progettare le soluzioni tecniche adatte alle più specifiche esigenze.

Smart, Flex Energy e HiControl sono le tre versioni di Pocket 4060 create per portare a chiunque il massimo dei vantaggi offerti da un forno flessibile e compatto.

SMART

È la porta di accesso al mondo delle grandi prestazioni di Pocket 4060. Questa versione base permette di gestire ricette memorizzabili e comandi del forno direttamente in controllo manuale o attraverso un software semplice e completo.

Smart offre standard di alto livello e funzioni esclusive che altri rotativi non hanno come, ad esempio, il sistema scarico vapori automatico.

Tutto controllato attraverso il nuovo computer Multibake 100 programmi a 12 fasi, con schermo LCD a 8 righe, che consente di gestire in modo semplice tutte le funzioni utili a semplificare la produzione: dall'accensione automatica del forno, allo stand-by per il risparmio energetico, dalla programmazione di ogni fase di cottura, alla memorizzazione delle ricette (versione non disponibile per Pocket Pellet).

FLEX ENERGY

È la versione pensata per chi ha bisogno di determinare in modo specifico i parametri produttivi per ogni tipo di prodotto.

Alle funzioni della versione Smart sono state aggiunte quelle specifiche per una maggiore flessibilità. Con la tecnologia inverter, ad esempio, è possibile la variazione della velocità e della quantità dell'aria in camera, ottenendo per ciascun tipo di prodotto la massima qualità di cottura.

Unisce un concentrato di elementi che concorrono al risparmio energetico, mantenendo intatte le prestazioni del forno: dai materiali usati per l'isolamento termico ai vetri basso emissivi, dalla gestione ottimizzata degli scarichi per ridurre la dispersione del calore ai motori comandati tramite inverter per dosare, senza sprechi, l'utilizzo di energia.

Pocket 4060 Flex Energy dispone anche di una presa USB frontale che rende possibile eseguire il backup delle ricette programmate.



HI CONTROL

HiControl è la versione del Pocket 4060 che offre tutte le funzioni di controllo del forno al massimo della semplicità. Con la velocità di un semplice tocco si può accedere ad un nuovo e moderno computer comandi provvisto di tastiera Polin Touch con display 7 pollici. Attraverso questo facile ma completo quadro, tutte le funzioni del forno sono gestibili in modo immediato: dall'accensione automatica, allo stand-by per il risparmio energetico, dalla programmazione di ogni fase di cottura, alla memorizzazione delle ricette. Polin Touch permette una facile e chiara visualizzazione

anche dei comandi, degli allarmi e della diagnostica, anche a distanza, grazie alla possibilità di creare maschere personalizzate. Agevola l'analisi di molti dati relativi alla produzione, tra cui il controllo dell'efficienza e dei consumi del forno.

Pocket 4060 HiControl possiede inoltre tutte le caratteristiche della versione Flex Energy, come la tecnologia inverter, che permette di variare la velocità e la quantità dell'aria in camera, il sistema di evacuazione rapida del vapore e quello per il raffreddamento veloce del forno a porta chiusa.



CARATTERISTICHE



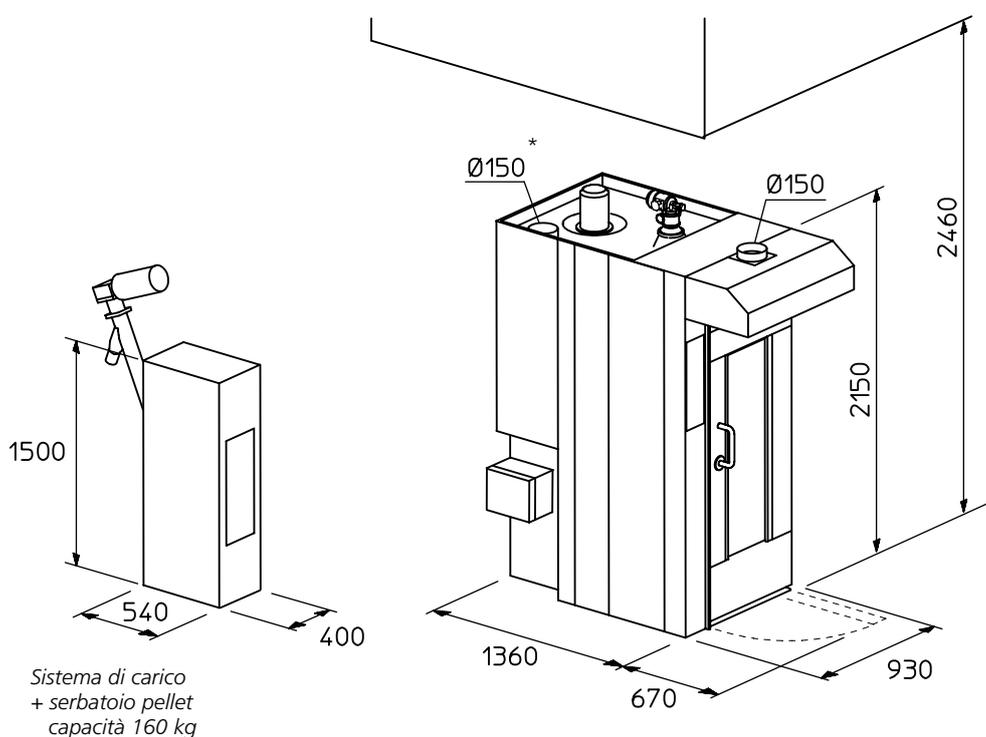
VERSIONE DISPONIBILE PER POCKET PELLET	-	✓	✓
CONTROLLO			
Tipo di controllo	Multibake	Multibake	Polin Touch
Programmi di cottura	100	100	300
Ricette protette da password	✓	✓	✓
Fasi per ogni ciclo di cottura	12	12	10
Display	LCD 8 righe	LCD 8 righe	Touch Screen 7"
Porta USB salvataggio programmi + pen drive	○	✓	✓
Stand-by energetico	✓	✓	✓
Risparmio energetico	✓	✓	✓
Limitatore tempo/temperatura	✓	✓	✓
Accensione automatica	✓	✓	✓
Allarmi con visualizzazione guasti	-	-	✓
Predisposizione connessione Bake App	○	✓	✓
Gestione remota di più forni (Bake App)	○	○	○
ELEMENTI COSTRUTTIVI			
Rivestimento in Acciaio Inox	✓	✓	✓
Cappa in acciaio inox con aspiratore	✓	✓	✓
Doppia guarnizione inox/gomma su tutto perimento porta	✓	✓	✓
Isolamenti in lana compressa 120 kg/mq	✓	✓	✓
Camera cottura in acciaio inox	✓	✓	✓
Quadro comandi con apertura frontale	✓	✓	✓
Apertura porta 180°	✓	✓	✓
Vetro con apertura a compasso	✓	✓	✓
Gruppo rotazione in fusione	✓	✓	✓
Quadro elettrico appendibile	✓	✓	✓
Porta con doppio vetro	✓	✓	✓
Vetro basso emissivo	○	✓	○
Gruppo elettrico potenziato	○	○	○
Costruzione secondo norme UL	○	○	○
Condensatore vapore integrato cappa	○	○	○

Smart

Flex
EnergyHi
Control

SISTEMA CALORE			
Direzionamento dell'aria	✓	✓	✓
Velocità aria con inverter (Air Fine Control)	-	✓	✓
Forno con bruciatore a destra	○	○	○
SISTEMA VAPORE			
Vaporiera a sfere con contaltri	○	○	○
Distribuzione automatica del vapore	✓	✓	✓
Sistema scarico vapori automatico	✓	✓	✓

✓ STANDARD ○ OPTIONAL



Sistema di carico
+ serbatoio pellet
capacità 160 kg

* Solo versione SC

		4060	4060 + vaporiera
CAPACITÀ PADELLE	n° mm	15 - 18 97 - 81	15 - 18 97 - 81
DIMENSIONE PADELLE	mm	400x600	400x600
PESO	Kg	800	800
PASSAGGIO UTILE PORTA	mm	680	680
ALIMENTAZIONE	V~/Hz	400/3N~/50	400/3N~/50
POTENZA ELETTRICA (SE)	kW	20,7+1 (aux)	27,6+1 (aux)
POTENZA EL. SISTEMA CARICO PELLETT	kW	1	1
POTENZIALITÀ BRUCIATORE (SC)	kCal/h kW	25.000 29,0	27.000 31,3

SE elettrico SC con bruciatore (tipo di alimentazione: gpl, metano, gasolio, pellet)

Dal 1929 leader nel mondo dell'Arte Bianca

Rappresentiamo la più grande realtà industriale italiana nella realizzazione di forni e di macchine per il pane, per pasticceria e per biscotti.

Realizziamo interamente la più completa gamma di alta qualità per il moderno laboratorio d'Arte Bianca.

Da più di ottantacinque anni portiamo in tutto il mondo le grandi prestazioni della tecnologia prodotta dal nostro ingegno.



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

