



▶ LINEA FORNI

L'UNICO forno ventilato al mondo
con piano riscaldato indipendente



► POLIN PRESENTA

UNICO

Il rivoluzionario forno con piano riscaldato
indipendente dal design irresistibile



L'enorme flessibilità di UNICO garantisce la cottura perfetta di molteplici tipologie di prodotti.

Il piano controllato e riscaldato in maniera autonoma, unito al moto convettivo forzato, permette di cuocere prodotti che necessitano di effetto suolo (pizzette, focacce e schiacciate) da solo o insieme ad altre tipologie di prodotto.

Il forno UNICO abbina alle eccellenti caratteristiche tecniche una innovativa linea estetica, corredata di una pratica tastiera comandi di facile ed immediato utilizzo.



Grazie al design ricercato ed accattivante, UNICO è il forno ideale per ogni tipo di ambiente: il bello della creatività italiana è un forno UNICO!



UNICO 4060/5



UNICO 6040/5



UNICO 4060/9





Condensatore a vapore ad aria secca a ridotto consumo (0,36 kW), senza uso di gruppi refrigerati e senza consumo di acqua.

► COMPONENTI

Un forno versatile. Innovativo. UNICO.

Il forno ventilato UNICO offre prestazioni professionali. La camera di cottura è riscaldata a convezione ed è dotata di un piano a riscaldamento elettrico con termostato autonomo (Brevetto Europeo), la cui potenza è tale da permettere di raggiungere i 350°C molto velocemente.

L'innovativo piano è in grado di offrire una cottura indipendente rispetto al restante spazio della camera a convezione (per esempio, 350°C e 200°C), permettendo di cuocere o riscaldare simultaneamente svariati tipi di prodotto.

E' comunque possibile consentire alla teglia posta sul piano, di cuocere come tutte le altre, semplicemente disinserendo la resistenza elettrica.

La camera di cottura, provvista di 4 lampade alogene, dispone di un pavimento con pozzetto di scarico che raccoglie l'acqua usata per la pulizia.

Anche se dotato di piano elettrico, il forno ha una potenza elettrica complessiva in linea con i normali forni ventilati in commercio.

Il forno UNICO può essere fornito anche nella versione Classic, dal design più lineare o in quella Ventilata, semplice, senza piano riscaldato.



Arredamento by
Costagroup

► TASTIERA DIGITALE

La tastiera digitale di UNICO, posta sopra la camera di cottura per ridurre la larghezza del forno, dispone nella sua versione standard di un pratico scroller per una facile selezione dei programmi.

Un software integrato permette, a seconda delle esigenze, di ottimizzare la potenza impiegata riducendo al minimo gli sprechi energetici.

► ACCESSORI

- Box portapadelle **1**
- Condensatore vapori ad aria secca integrata in cappa **2**
- Computer 100 programmi **3**
- Chiave salvataggio programmi
- Kit per collegamento PC-modem
- Cella di lievitazione con tastiera comando digitale **4**
- Piano cottura in materiale refrattario **5**
- Cappa con aspiratore vapori
- Umidostato per cella
- Basamento portapadelle carenato con portina
- Kit scarico vapori per forni sovrapposti
- Cristallo frontale specchiato



Tastiera standard con serranda vapori automatica e controllo della temperatura del piano



Tastiera 100 programmi, 9 fasi ciascuno, con ampio LCD a 4 righe.



Tastiera digitale cella con impostazioni tempo, temperatura, umidità cella. Display a due colori (verde umidità, rosso temperatura), per una immediata lettura.



Piano refrattario per cottura di prodotti direttamente su suolo.



Grazie al piano riscaldato indipendente la varietà è garantita!

Grazie all'abbinamento di ventilazione e piano riscaldato, il forno UNICO consente la cottura di svariate tipologie di prodotto.

La totale indipendenza delle due sorgenti di calore permette una regolazione ottimale della temperatura per ogni prodotto.

► COTTURA VENTILATA

UNICO può essere utilizzato come un forno ventilato a 5 teglie a tutti gli effetti. L'ottima distribuzione dell'aria all'interno della camera di cottura garantisce la buona riuscita dei seguenti prodotti:

- Pane fresco in genere (banane, baguette, zoccoletti, ciabatte, pane farcito, pane al latte)
- Prodotti precotti surgelati (baguette, brioches, zoccoletti)
- Pasticceria classica (bignè, croissant, pasticceria secca, muffin, biscotti in genere)
- Pasticceria salata (pizzette di sfoglia, voulevant, trecce farcite e snack di pasta sfoglia in genere)



UNICO 4060/5 CLASSIC

UNICO 4060/9 CLASSIC

► COTTURA COMBINATA

Il flusso d'aria, unito al piano riscaldato e controllato autonomamente tramite sonda con termostato, permettono la cottura di prodotti che necessitano di suolo, quali:

- Pane grosso (pugliese, toscano, grandi filoni...)
- Torte e pandolci (crostate di frutta, focacce dolci...)
- Basi in pan di spagna
- Strudel
- Base per pizze
- Pizza surgelata
- Schiacciate e focacce

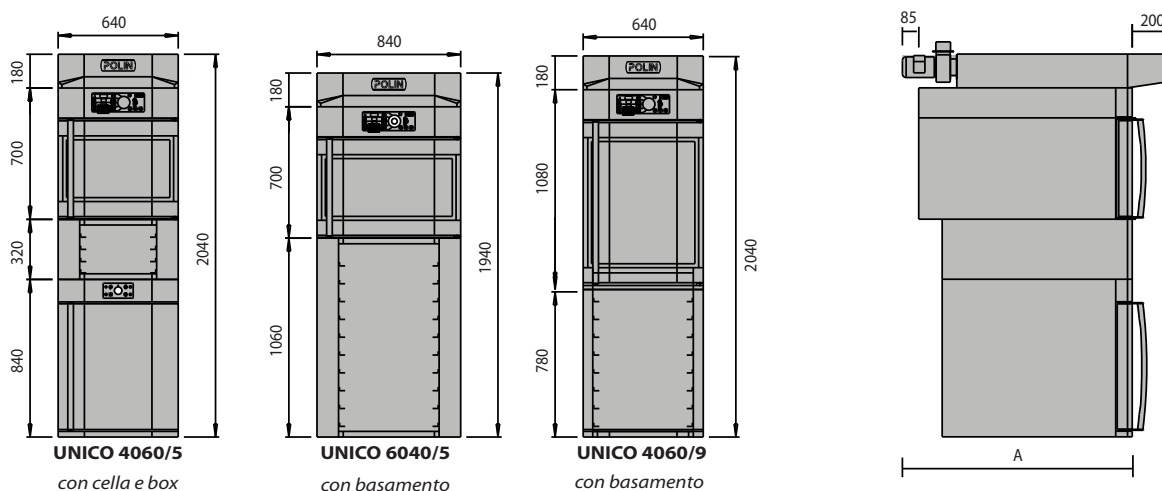
► COTTURA STATICA

Grazie alla completa indipendenza dell'aria e del piano, è possibile cuocere direttamente pizze farcite sia tonde che in teglia, escludendo la ventilazione durante alcune fasi della cottura per ottenere l'equilibrio desiderato tra suolo e farcitura.

E' inoltre possibile sfruttare l'estrema flessibilità e velocità di riscaldamento del piano attivandolo in modo indipendente, per effettuare cotture completamente statiche, o solo per riscaldare i prodotti senza inutili sprechi di energia.



DIMENSIONI



	Dimensioni	Capacità padelle		Dimensione padelle	Peso	Potenza	Aliment.
	A	n°	pas mm	mm	kg	kW	
UNICO 4060/5	1225	5	78,5	400x600	150	7,6	400/3N~/50
UNICO 6040/5	1025	5	78,5	600x400	150	9	400/3N~/50
UNICO 4060/9	1225	9	86,0	400x600	250	13	400/3N~/50
CELLA 4060	-	8	80,0	400x600	90	2	230/1~/50
CELLA 6040	-	16	80,0	600x400	90	2	230/1~/50

	Altezza	Portata aria	Assorbimento	Peso	Potenza	Aliment.
	mm	mq/h	Amp.	kg	kW	
Condensatore vapori aria integrato in cappa	250	1060	1,6	40	0,36	230/1~/50-60



Immagini, misure e dati tecnici non sono impegnativi, quindi soggetti a modifiche senza obbligo di preavviso.



Ing. POLIN & C. S.p.A.

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