



LINEA FORNI - *Oven line*

SCOOTER 4060

PER PASTICCERIA E PANE

for pastry and bread



 **POLIN**

IL PICCOLO CHE DIVENTA SEMPRE PIÙ GRANDE

The little that becomes bigger and bigger



Scooter è il forno rotativo compatto Polin progettato per offrire cottura perfetta e prestazioni brillanti in uno spazio ridotto al minimo. Nato per la produzione di pasticceria e pane, offre alte performance e grande flessibilità. Evoluto in tutte le sue funzioni e semplificato nei comandi, Scooter è predisponibile anche a BakeApp, il software di controllo remoto del forno. L'alimentazione può essere elettrica o a combustione, con 4 versioni (Simple, Smart, Flex Energy, Hi Control) pensate per soddisfare ogni esigenza più particolare di produzione.

Scooter is the Polin compact rotating rack oven designed to provide perfect baking and brilliant performance in a reduced space. Designed for the production of pastry and bread, it provides high performance and high flexibility. Advanced in all its functions and simplified in commands, Scooter is also pre-set for BakeApp, the remote monitoring software for ovens. The power can be electric or combustion, with 4 versions (Simple, Smart, Flex Energy, Hi Control) designed to meet every special need in production.

Installazione rapida e semplice



Scooter può essere spedito già completamente montato, oppure in due elementi premontati, facilmente accoppiabili in breve tempo, per poter passare anche da porte più strette.

Quick and easy installation



Scooter can be shipped completely assembled, or in two pre-assembled elements, and is easily coupled in a short time, in order to pass through even the narrowest doors.



Tante funzioni per semplificare la produzione e risparmiare energia



Scooter agevola la produzione di fornai e pasticceri anche grazie ad una serie di funzioni pensate per facilitare il loro lavoro e ridurre i consumi, come:

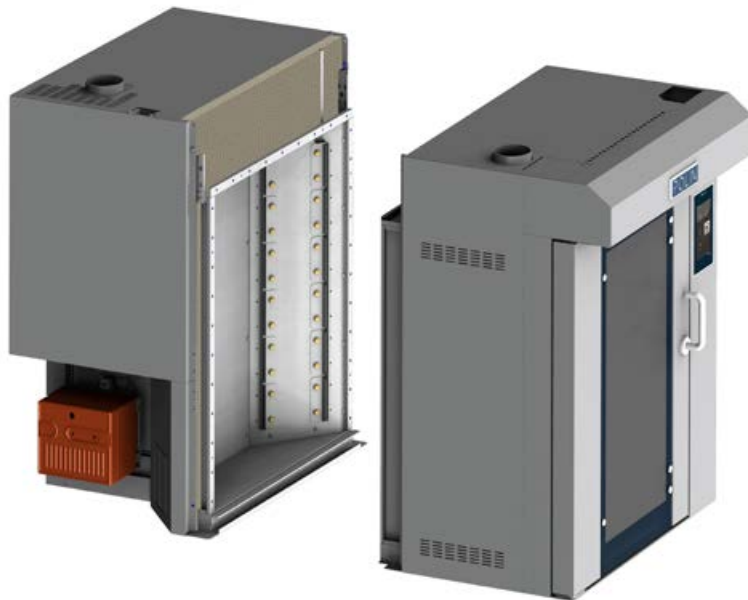
- Accensione programmata
- Programmazione dei cicli cottura
- Memorizzazione delle ricette
- Backup ricette nelle versioni con chiave USB
- Stand-by del forno durante le fasi non produttive

Many functions to simplify production and reduce energy waste



Scooter helps the production of bakers and pastry chefs thanks to a series of functions designed to facilitate their work and reduce fuel consumption, such as:

- Timed Power On
- Programming of baking cycles
- Storage of recipes
- Backup versions of recipes with USB key
- Stand-by of the oven during non-productive phases



CELLA LIEVITAZIONE

Proofer

Per una lievitazione perfetta



Cella di lievitazione a resistenza corazzata con termostato per il riscaldamento. É interamente in acciaio inox con ventilazione interna per una migliore distribuzione dell'aria. Tastiera a comandi digitale. Possibilità di kit controllo umidità.

For perfect leavening



Proofer with armoured heating element with thermostat for heating. It is made entirely in stainless steel with internal ventilation for better air distribution. Digital keyboard commands. Possibility of humidity control kit



SISTEMA CALORE

Heating system

TECNOLOGIA PER UNA COTTURA DI QUALITA'

Technology for a quality bake

Un flusso d'aria perfettamente uniforme

Il flusso d'aria è abbondante e omogeneo grazie ad un sistema di diffusione a registri posti su 3 linee. La possibilità di regolar uno ad uno con precisione, permette di ottenere una cottura omogenea del prodotto su tutto il carrello.



A perfectly uniform airflow

The air flow is plentiful and homogeneous thanks to a system of diffusion with registers placed over 3 lines. The possibility of setting them one by one with precision, allows you to obtain homogeneous baking of the product over the whole trolley.



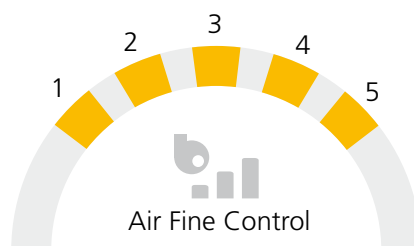
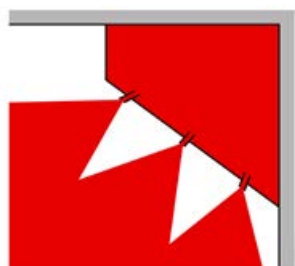
Air Fine Control: la giusta quantità d'aria sul prodotto

L'impiego della tecnologia inverter in Scooter 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.



Air Fine Control: the right amount of air on the product

The use of inverter technology allows you to select the right amount of air that the product requires for each stage of baking, in both manual and automatic cycles.



SISTEMA VAPORE

Steam system

IL VAPORE IDEALE SUL PRODOTTO

The ideal vapour on the product

Un sistema per generare un vapore di qualità

Scooter offre la possibilità di inserire un sistema di generazione del vapore progettato per rendere disponibile un flusso costante, abbondante ed omogeneo. Alla vaporiera è abbinato il contalitri che assicura che la quantità d'acqua vaporizzata sia sempre quella voluta.



A system for generating quality steam

Scooter offers the possibility of including a steam generation system designed to produce a constant, plentiful and homogeneous steam flow. The steam generator is combined with a flowmeter which ensures that the quantity of water vaporised is always the one desired.



Bruciatore ad aria soffiata compreso negli ingombri (SC)

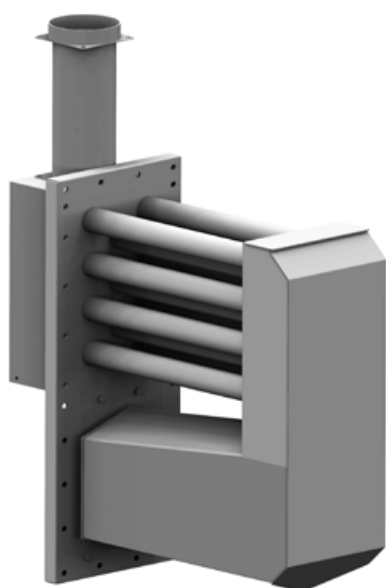


Nella sua versione a combustione, Scooter è dotato di un bruciatore ad aria soffiata da commercio a metano o GPL. Il volume del bruciatore è compreso negli ingombri del forno. Il circuito fumi è separato da quello dell'aria di cottura.

Forced draft burner included in the overall dimensions (SC)



In its combustion version, Scooter is equipped with a trade forced draft burner for natural gas or LPG. The volume of the burner is included in the overall dimensions of the oven. The combustion gas circuit is separate from the baking air.



Camera di combustione
Combustion chamber



Generatore di calore
con resistenze corazzate

Heat generator
with armoured elements

Generatore di calore con resistenze corazzate (SE)



Nella versione elettrica di Scooter, il calore viene generato da un sistema di resistenze corazzate costruite in acciaio speciale.

Heat generator with armoured elements (SE)



In the electric version of Scooter, the heat is generated by a system of armoured heating elements made of special steel.

Sistema scarico vapori automatico (Fast Air)

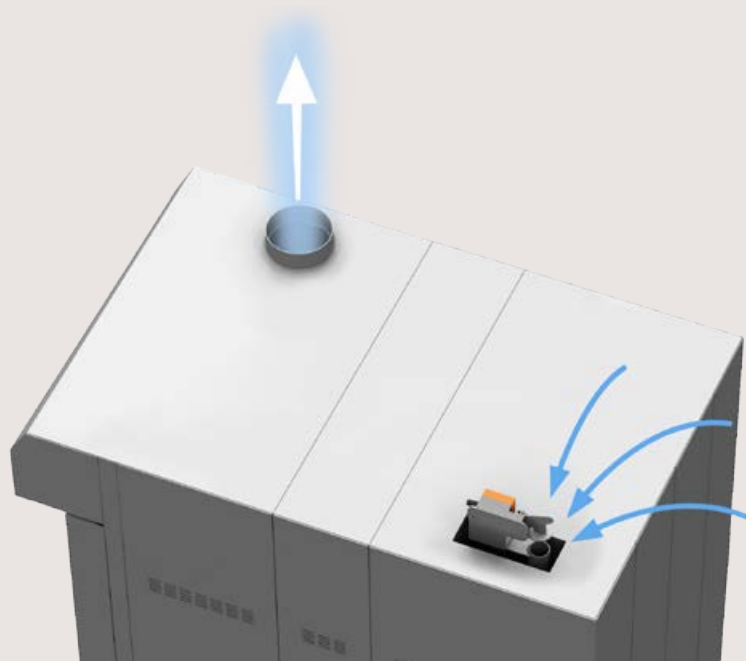


Scooter non necessita di una cappa aspirazione vapori perché è dotato di Fast Air, un sistema automatico che consente la rapida evacuazione dei vapori in camera.

Automatic exhaust fumes system (Fast Air)



Scooter does not require a vapour extraction hood because it is equipped with Fast Air, an automated system that enables the rapid extraction of vapours in the chamber.



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Design features

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

Scooter is an oven designed to best respond to every need of the baker.

Every care has been taken in its design features to the smallest detail, it also offers the possibility to choose many useful accessories to further increase performance and functionality



Ampia apertura porta: agevola operazioni in spazi ridotti

Wide door opening: facilitates operations in confined spaces



Doppio vetro con apertura a compasso: facilita pulizia

Dual glass with compass opening: easy cleaning



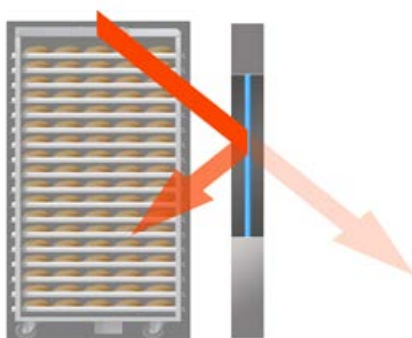
Carrello estraibile con piano mobile (optional)

Extractable trolley with mobile surface (optional)



Lampade alogene in camera facilmente sostituibili

Easily replaceable halogen light in the chamber



Vetri a bassa emissività (di serie su Flex Energy)

Low emissivity glass (standard on Flex Energy)



Rivestimento in acciaio inox

Stainless steel coating



Pannelli precompressi per un isolamento ottimale

Precompressed panels for an optimal insulation



Condensatore vapori integrato (optional)

Integrated vapour condenser (optional)



Bruciatore a destra (optional)

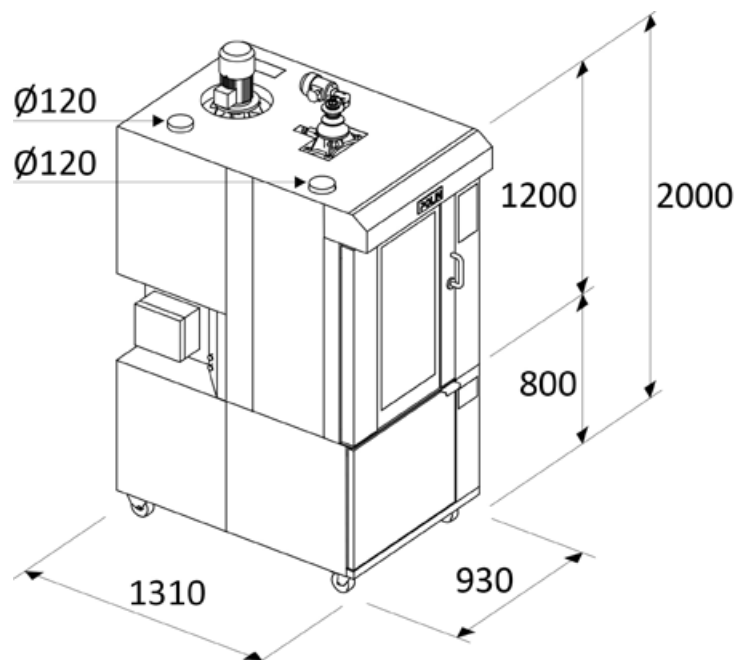
Burner on the right side (optional)



CONTROLLO <i>Control</i>				
TIPO DI CONTROLLO <i>Control type</i>	Electro mechanical	Multibake	Multibake	Polin Touch
PROGRAMMI DI COTTURA <i>Baking time</i>	-	100	100	300
RICETTE PROTETTE DA PASSWORD <i>Password-protected recipes</i>	-	✓	✓	✓
FASI PER OGNI CICLO DI COTTURA <i>Phases for each baking cycle</i>	-	12	12	10
DISPLAY <i>Display</i>	-	LCD	LCD	touch screen
PORTA USB SALVATAGGIO PROGRAMMI + PEN DRIVE <i>USB port and pen drive to save programs</i>	-	○	✓	✓
STAND-BY ENERGETICO <i>Energy Stand-by</i>	-	✓	✓	✓
LIMITATORE TEMPO/TEMPERATURA <i>Time/temperature limiter</i>	-	✓	✓	✓
ACCENSIONE AUTOMATICA <i>Automatic start</i>	-	✓	✓	✓
ALLARMI CON VISUALIZZAZIONE GUASTI <i>Alarms to display malfunction</i>	-	✓	✓	✓
PREDISPOSIZIONE CONNESSIONE BAKE APP <i>Preset for Bake App connection</i>	-	○	○	○
ELEMENTI COSTRUTTIVI <i>Building elements</i>				
RIVESTIMENTO IN ACCIAIO INOX <i>Stainless steel coating</i>	✓	✓	✓	✓
ISOLAMENTI IN LANA COMPRESSA 120 KG/MQ <i>Compressed rock wool insulation 120 kg/sqm.</i>	✓	✓	✓	✓
CAMERA COTTURA IN ACCIAIO INOX <i>Stainless steel baking chamber</i>	✓	✓	✓	✓
QUADRO COMANDI CON APERTURA FRONTALE <i>Control panel with front opening</i>	✓	✓	✓	✓
VETRO CON APERTURA A COMPASSO <i>Glass with compass opening</i>	✓	✓	✓	✓
QUADRO ELETTRICO ESTRAIBILE FRONTALMENTE <i>Front extractable electric panel</i>	✓	✓	✓	✓
PORTA CON DOPPIO VETRO <i>Dual glass door</i>	✓	✓	✓	✓
VETRO BASSO EMISSIVO <i>Low emission glass</i>	○	○	✓	○
CONDENSATORE VAPORE INTEGRATO <i>Integrated vapour condensor</i>	○	○	○	○
SISTEMA CALORE <i>Heating system</i>				
DIREZIONAMENTO DELL'ARIA <i>Air direction</i>	✓	✓	✓	✓
VELOCITÀ ARIA CON INVERTER (AIR FINE CONTROL) <i>Air speed with inverter (Air Fine Control)</i>	-	-	✓	✓
FORNO CON BRUCIATORE O RESISTENZE A DESTRA <i>Oven with burner or heating elements on the right side</i>	○	○	○	○
SISTEMA VAPORE <i>Steam system</i>				
VAPORIERA CON CONTALITRI <i>Steam generator with meter</i>	○	○	○	○
SISTEMA SCARICO VAPORI AUTOMATICO (FAST AIR) <i>Automatic steam exhaust valve (Fast Air)</i>	✓	✓	✓	✓

✓ STANDARD ○ OPTIONAL





		4060 (SC)	4060 (SE)	CELLA - Proofer
CAPACITÀ PADELLE <i>Pan capacity</i>	n°	9	9	14
DIMENSIONE PADELLE <i>Pan size</i>	mm	400x600	400x600	400x600
SUPERFICIE DI COTTURA <i>Cooking surface</i>	mq	2,16	2,16	-
PESO <i>Weight</i>	kg	300	300	80
PASSAGGIO MINIMO PORTA LOCALI <i>Minimum local entrance passage</i>	mm	790	790	670
ALIMENTAZIONE <i>Voltage</i>	V/~/Hz	400/3N~/50	400/3N~/50	230/1/50
POTENZA ELETTRICA AUSILIARE <i>Aux electric power</i>	kW	1,4	1,2	2,0
POTENZA ELETTRICA TERMICA (SE) <i>Electrical power (SE)</i>	kW	-	13,8	-
POTENZIALITÀ BRUCIATORE (SC) <i>Burner capacity (SC)</i>	kCal/h kW	18.000 20,9	- -	- -

SE elettrico **SC con bruciatore (tipo di alimentazione: gpl, metano)**
SE electric **SC with burner (supply type: lpg, natural gas)**

Immagini, misure e dati tecnici e modelli non sono impegnativi, quindi soggetti a modifiche senza obbligo di preavviso.
 Images, measurements and specifications are not binding, therefore subject to changes without obligation of notice.

