PAN Y PASTELERÍA



Tubos de Vapor

POLIN®

ES

4.0 INDUSTRY





Donde tu trabajo se convierte en un producto. Buena cocción

Con un forno Tubos de Vapor Polin conseguirás la suave cocción típica de los hornos de masa.
Panes de cualquier tamaño y tipo, productos de doble fermentación y pastelería de horno siempre cocidos a la perfección. Y todo tu trabajo se convierte en algo bueno y fragante para tu cliente.



Un suave calor que envuelve el producto.

Gracias a la elevada superficie radiante, el calor en la cámara es suave, envolvente y homogéneo en toda la superficie del producto.



Vapor saturado en la superficie de la masa.

Los vaporizadores de gran masa garantizan vapor en cantidad y calidad: vaporización lista a alta saturación.



Funciones específicas para panificación y pastelería.

Gracias a los sistemas de control Polin, puedes programar ciclos de cocción automáticos y aprovechar las funciones inteligentes para tener un control total del proceso de cocción de los productos.

Nacido grande y convertido en una referencia



T.V. Avant



Hemos creado una gama de hornos cuyas prestaciones se han llevado al máximo mientras los consumos se han reducido al mínimo, todo ello con una idea fija: ofrecer una cocción sin igual, perfecta y constante.
T.V. Drago, T.V. Avant, T.V. Synt 840, T.V. Syncron y T.V. Synt AX: cada uno de los hornos de la gama está disponible en formatos y versiones diferentes para satisfacer las necesidades específicas de cada centro de producción.

Sistema de calor exclusivo de Polin.

Cámara de combustión de alta eficiencia con exclusivo desarrollo del circuito de extracción.
Un sistema pensado para ofrecer la mejor cocción posible reduciendo al mínimo el consumo.

Cada elemento pensado para hacer masa.

Elementos constructivos del horno, sistema de tubos de vapor, masa de los vaporizadores: todos ellos pensados para añadir masa al horno.



Hemos hecho un gran trabajo en cuanto al consumo...

Diseñado para ahorrar energía.

Hemos logrado un impacto inigualable en el ahorro de energía trabajando en funciones de control avanzadas y soluciones tecnológicas innovadoras como:

- Cámara de combustión de alta eficiencia
- Circuito de extracción con desarrollo exclusivo Polin
- Materiales seleccionados para el aislamiento térmico
- Tiro de chimenea controlado (gracias a la compuerta motorizada)

Un 25 % menos de consumo respecto a los T.V. convencionales.

Para el mismo combustible y tipo de producto en cocción, los T.V. Polin son los hornos con menor consumo en comparación con los de la misma categoría: el consumo es al menos un 25 % inferior.

Tiempos de recuperación más rápidos con menos calorías.

Hemos conseguido crear un horno con una cantidad de calorías instaladas reducida aumentando al mismo tiempo la velocidad de recuperación de la temperatura.

Sistema de calor de alto rendimiento certificado.

La confirmación de la eficiencia del sistema de calor de los Tubos de Vapor Polin se obtiene midiendo la temperatura de los humos de combustión durante su expulsión, descubriendo que es solo unos pocos grados superior a la temperatura de la cámara durante toda la cocción.







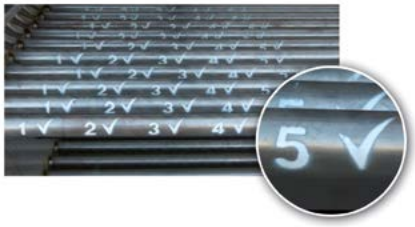
… y un gran trabajo en la calidad

Todo pensado para tener el máximo.

Cada una de las elecciones técnicas y constructivas se ha hecho a fin de garantizar una gran fiabilidad y reducir al mínimo las posibilidades de rotura.

Gran fiabilidad: tubos probados 5 veces cada uno.

El mayor grosor y la especial geometría de los tubos están pensados para reducir al mínimo el estrés térmico.
Cada uno de los tubos se prueba 5 veces a una presión de 700 atmósferas (unas 8 veces superior a la presión de funcionamiento normal).
Esta prueba especial es exclusiva de Polin y se indica en los tubos.



Vaporizadores de gran masa completamente extraíbles.

Los vaporizadores tienen una gran masa para permitir una mejor acumulación de la energía y un gran tamaño para garantizar una rápida y mayor vaporización.
Se extraen fácilmente por completo.









T.V. DRAGO

La tradición hecha tecnología

T.V. Drago supone la evolución tecnológica del horno convencional.
Ofrece comodidad y las más modernas funciones para el trabajo diario, a la vez que mantiene una calidad de cocción típica de los hornos de mampostería.



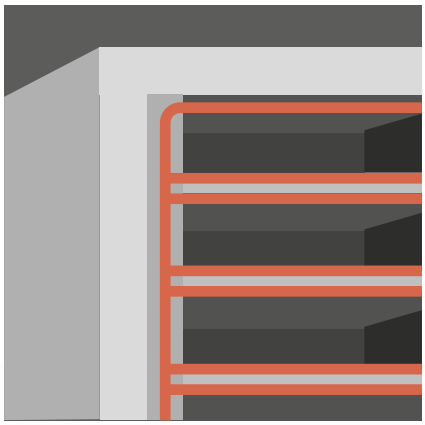
Una gran masa refractaria para una cocción suave.

La masa refractaria de la que está dotado es tan grande que ofrece una capacidad de acumulación y mantenimiento de las calorías tal que es capaz de garantizar una cocción suave y uniforme, comparable a la de un horno de leña tradicional.



Calor homogéneo gracias a los anillos de doble tubo.

Para lograr una difusión óptima y homogénea del calor de cocción, T.V. Drago se ha diseñado con la mejor solución constructiva para un horno de tubos de vapor: el uso de un sistema de anillos de doble tubo con ramificaciones independientes en el techo y la solera de cada cámara.
Esto, junto con la particular disposición de los tubos, hace que la superficie de intercambio térmico sea máxima.



Cocción en caída.

T.V. Drago ofrece una cocción ideal incluso para aquellos productos de gran tamaño que necesitan de «cocción en caída» (con el quemador apagado), en la cual el calor acumulado por el horno sirve para completar el ciclo de producción.





Vaporizadores de grandes prestaciones.

En el T.V. Drago, los vaporizadores están situados en contacto directo con los humos de combustión para garantizar la máxima reactividad en la producción de grandes cantidades de vapor. La energía acumulada por los vaporizadores, si no se utiliza directamente, contribuye a la inercia térmica global del horno, importante para la estabilización y la rápida recuperación de la temperatura de cocción.



Productividad sin igual gracias a la rápida recuperación del calor.

La capacidad de mantenimiento de las calorías por efecto de la gran masa refractaria, junto con una velocidad de recuperación de la temperatura muy superior a la de otros hornos de masa tradicionales, permite ganar un tiempo valioso entre un horneado y otro, garantizando de este modo una productividad sin parangón. La flexibilidad del T.V. Drago se puede personalizar específicamente en caso de necesidades de producción especiales variando el tamaño de las masas refractarias.



T.V. AVANT

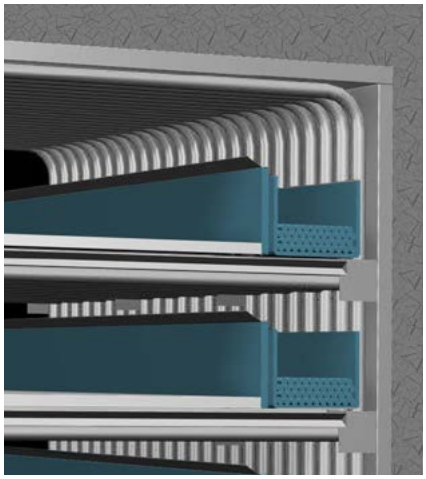
Cocción suave y gran flexibilidad

T.V. Avant es la síntesis de tradición e innovación en el campo de los hornos de tubos de vapor.
Crea un calor suave, ideal para una delicada cocción, y ofrece la ventaja de una gran flexibilidad. Cocción perfecta tanto para productos de pastelería como para pan de tamaño pequeño, mediano y grande.



Gran flexibilidad en la gestión del vapor.

Los vaporizadores se encuentran en la cámara de cocción y se desarrollan de forma que se garantiza un flujo constante y homogéneo de vapor saturado de humedad. Un exclusivo sistema de extracción permite evacuar la cámara de manera rápida y uniforme, cuando se desee.



Gran velocidad de cambio de temperatura.

En comparación con otros hornos de la misma categoría, ofrece el mejor control de la temperatura durante el enhornado y permite aumentar o disminuir la temperatura de cocción de manera más rápida.

Fácil de mover.

T.V. Avant está diseñado con una estructura de módulos prefabricados que facilita cualquier operación de desmontaje, transporte y remontaje.




POLIN

T.V. SYNT 840

¡Cuánto rendimiento en un espacio tan reducido!

T.V. Synt 840 es ideal para aquellos obradores con un espacio de producción reducido, ya que ofrece toda la flexibilidad y calidad de cocción del horno de tubos de vapor Polin ocupando un espacio mínimo. Se puede enviar completamente montado.



T.V. SYNCRON

Diversifica al máximo tu producción

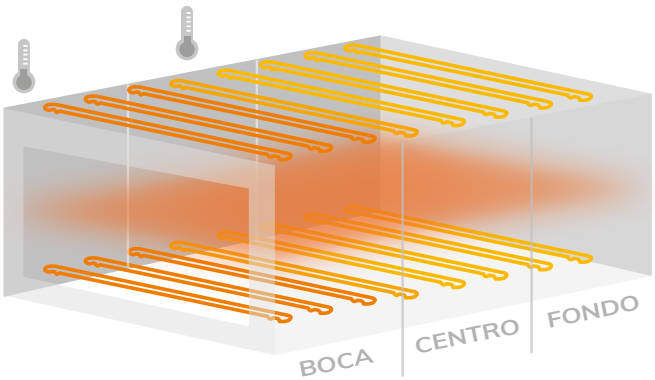
T.V. Syncron combina toda la fuerza productiva y la calidad de cocción de un horno de tubos de vapor con la versatilidad y la practicidad de un horno eléctrico: tres cámaras de tubos y una eléctrica independiente, calentada por las exclusivas resistencias cerámicas Polin, permiten maximizar la flexibilidad de producción.



EXCLUSIVO

Regulación dinámica del calor con el sistema de tres zonas TZS.

El horno se compensa automáticamente para asegurar una cocción uniforme gracias al sistema de tres zonas (TZS), que regula de manera dinámica la energía de la cámara en la boca, en el centro y en el fondo.



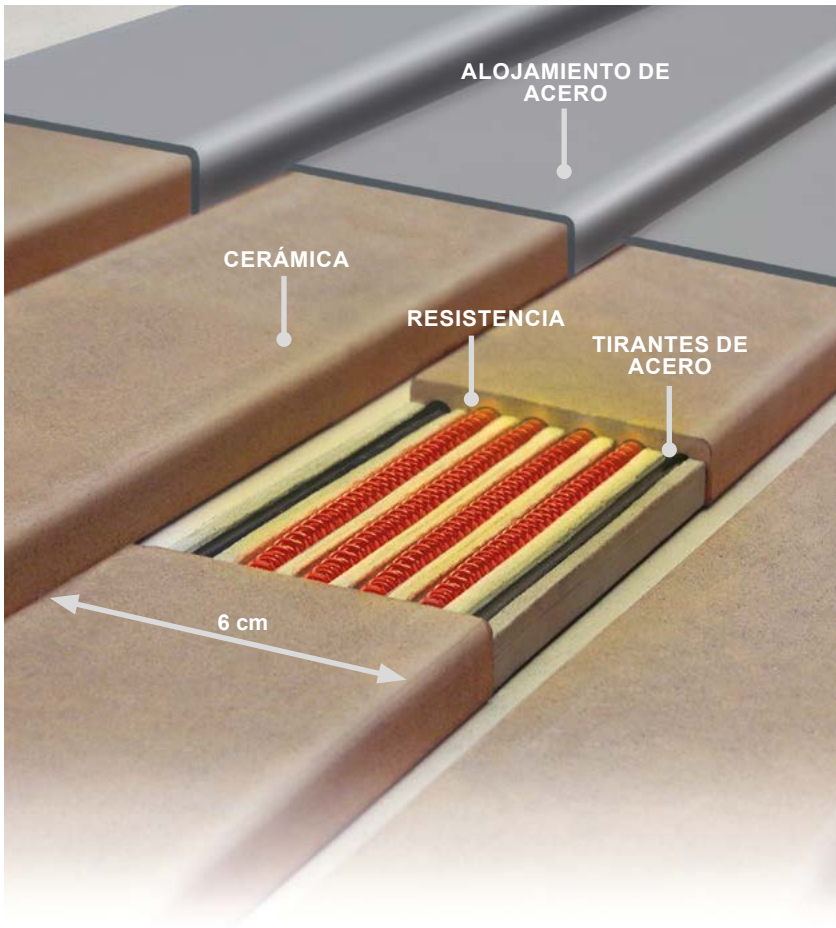
Resistencias electrocerámicas especiales para una cocción suave como el T.V.

La cámara eléctrica de T.V. Syncron ofrece una cocción suave totalmente comparable a la de las cámaras de tubos, ya que se calienta mediante resistencias especiales.
La consistente masa cerámica que las circunda, libera el calor a una temperatura más baja con una mayor continuidad en comparación con las resistencias acorazadas convencionales.

Esto tiene 5 grandes ventajas:

1) cocción suave y homogénea que no agrede el producto gracias a una mayor uniformidad de la temperatura;
2) perfecto desarrollo de cualquier producto, ya sea grande o pequeño, gracias a la mayor estabilidad de la temperatura;
3) menor caída de temperatura durante el enhornado;
4) importante reducción de los tiempos muertos entre una hornada y otra;
5) mejor aislamiento de las partes eléctricas, lo que significa una mayor duración y fiabilidad de las resistencias.

Elementos constructivos de las resistencias electrocerámicas con masa aumentada



COCCIÓN ECOLÓGICA
HORNOS DE PELLETS POLIN

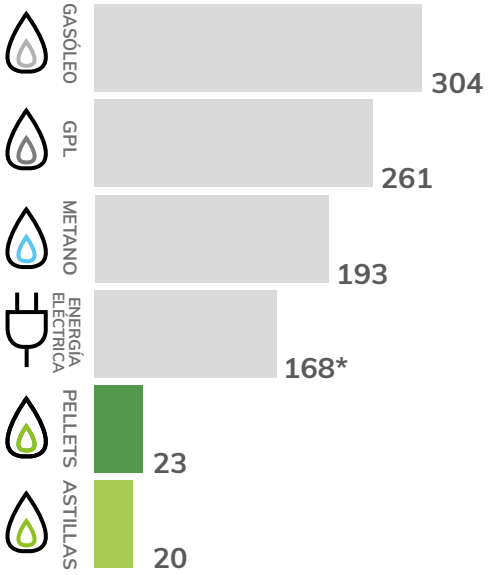
Las mismas prestaciones con los más ecológicos de los combustibles

Creada en 2011, la línea de hornos T.V. de pellets combina todas las funcionalidades y las excelentes prestaciones de la tecnología T.V. de Polin con la ventaja de trabajar con una fuente de energía renovable.



T.V. Avant Pellet

EMISIONES DE gCO_2 EQUIVALENTE POR KWH PRODUCIDO



Emisión de gramos de CO_2 equivalentes por Kwh producido.
* Producción de CO_2 en origen
(en Italia, más del 60 % de la energía eléctrica se obtiene quemando combustibles fósiles. Datos de Terna Rete Italia)

Fuente: Sinanet - Rete del sistema informativo Nazionale Ambientale

Mismas prestaciones también con astillas.

Hemos creado un nuevo sistema de quemador diseñado y fabricado en todas sus partes -tolva, cóclea, quemador- para garantizar la máxima funcionalidad también con astillas de madera (G30-G50).



T.V. Avant Cippato

T.V. SYNT AX

Cuando se necesita una gran producción

Hemos creado una gama de hornos ideales para quienes necesitan grandes producciones manteniendo un alto nivel de flexibilidad.
En el T.V. Synt Serie AX, el paso de los anillos de los tubos es aún más ajustado para garantizar una reactividad sin igual. Los vaporizadores se han potenciado aún más para disponer en todo momento de grandes cantidades de vapor, logrando de este modo una calidad de cocción idéntica para cada cámara.
La Serie AX de T.V. Synt está preparada para el uso de una pala automática de enhornado y deshornado. La posibilidad de instalar varios hornos adosados, servidos por una única pala con una anchura útil igual a la de la cámara de cocción, ofrece además la ventaja de una mayor flexibilidad de producción, con la consiguiente reducción de los costes de gestión.



Un ejemplo de cómo T.V. Synt AX permite la instalación de hornos adosados y el uso de una pala automática de enhornado y deshornado


POLIN



Todo bajo control





Hybrid Control para cámara eléctrica en T.V. Syncron.

Funciones avanzadas, monitor táctil y teclas fijas. Todo ello pensado para trabajar mejor y más rápidamente, controlando fácilmente las funciones estándar y avanzadas del sistema.

Teclado de reserva

Característica única en el mercado, los Tubos de Vapor Polin están equipados con controles de reserva, listos para utilizarse en caso de emergencia para evitar paradas de producción.

Ya sea electromecánico, digital o táctil, cada panel permite controlar de manera rápida e intuitiva todas las funciones fundamentales del horno.
El teclado digital permite realizar una programación diaria o semanal del encendido automático, con la visualización de la temperatura de cada cámara y la indicación del tiempo de cocción y de vaporización de cada una de ellas. Gestiona la extracción de vapores permitiendo controlar el ventilador a dos velocidades.
El teclado táctil de 7" además permite memorizar 200 recetas con sus correspondientes datos de cocción y añade otras funcionalidades como la programación automática del apagado, la gestión de las válvulas motorizadas, el chequeo del horno y la visualización de las alarmas.

Accesorios y extras opcionales

- Encendido automático del horno
- Temporizador de fin de cocción
- Termostato de reserva
- Control de vaporizadores con electroválvulas
- Botones de reserva del control de vaporizadores
- Controles a la derecha (excepto hornos de pellets)
- Horno simétrico (cámara de combustión lado izq.)
- Superficies de cocción de fibrocemento
- Masas activas para pan grueso
- Puertas de la boca de acero inoxidable
- Revestimiento externo de acero inoxidable
- Cámara de combustión con aislamiento mejorado
- Cuentalitros de agua de los vaporizadores
- Vaporizador suplementario
- Válvulas de descarga de vapor motorizadas
- Motor de 2 velocidades de la campana extractora de vapores
- Kit de descarga de humos para quemador atmosférico
- Kit de ayuda al tiro con quemador de aire soplado
- Temporizador de vapor
- Compuerta de chimenea motorizada
- Altura útil de la cámara h 22
- Altura útil de la cámara h 25
- Cargador integrado
- Preparación para pala de enhornado automático
- Acceso remoto a los controles para la pala
- Hogar grande para leña con carga lateral a la dcha.
- Preparación para conexión de gestión remota con BakeApp

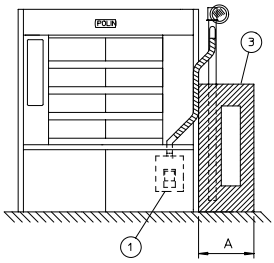
Accesorios y extras opcionales disponibles según el tipo y versión del horno

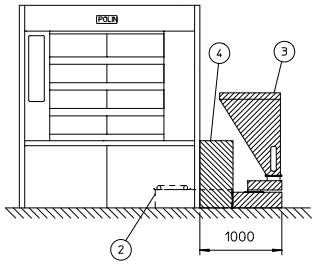
Interconexión y gestión del horno a distancia.

Todos los hornos de la línea Tubos de Vapor en la versión equipada con teclado táctil pueden gestionarse a distancia e interconectarse con otros hornos y máquinas a través del software BakeApp Cloud (opcional).

Cloud bakeAPP Factory-management system

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS





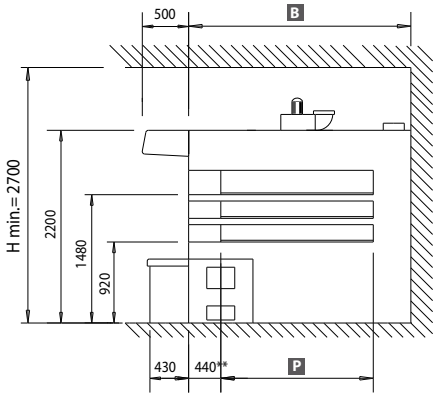
DIMENSIONES VERSIONES DE PELLETS

A=400 mm para depósito ESTÁNDAR
A=600 mm para depósito HC

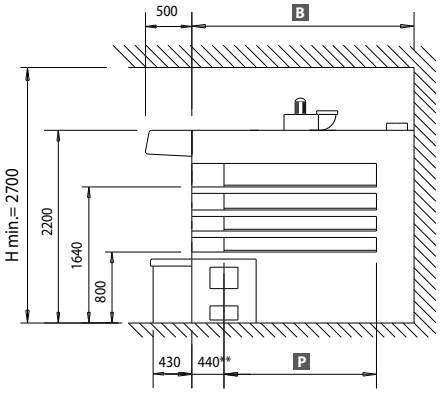
1) Quemador de pellets de llama horizontal
2) Quemador de pellets/astillas de llama vertical
3) Depósito de pellets
4) Cuerpo del hogar de leña

T.V. AVANT - T.V. SYNT 840

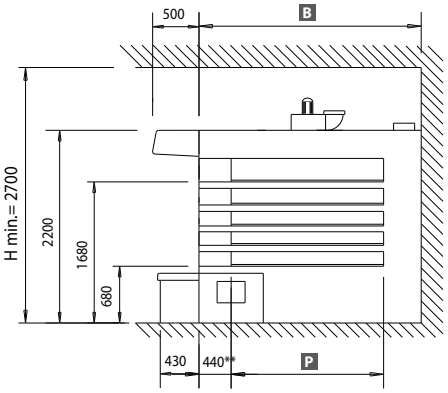
3 CÁMARAS - T.V. Avant / Synt 840



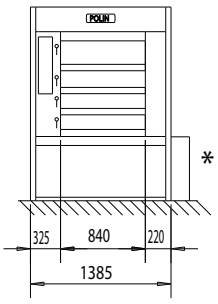
4 CÁMARAS - T.V. Avant / Synt 840



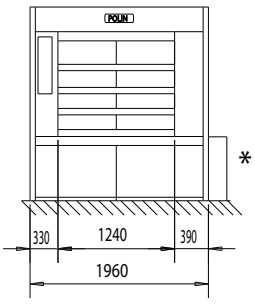
5 CÁMARAS - T.V. Avant / Synt 840



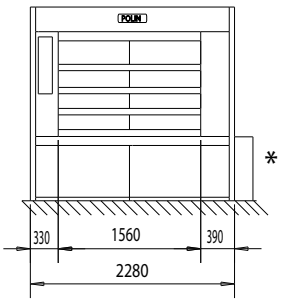
Mod. 84 - T.V. Synt 840



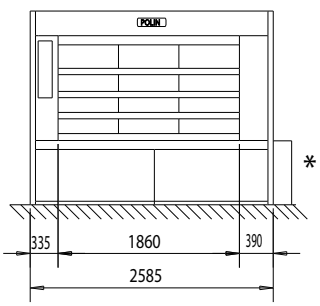
Mod. 124 - T.V. Avant



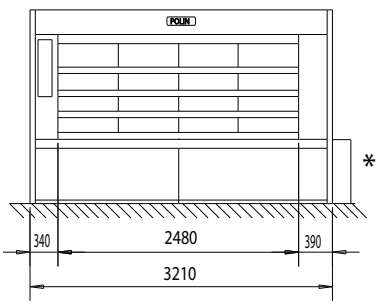
Mod. 156 - T.V. Avant



Mod. 186 - T.V. Avant



Mod. 248 - T.V. Avant

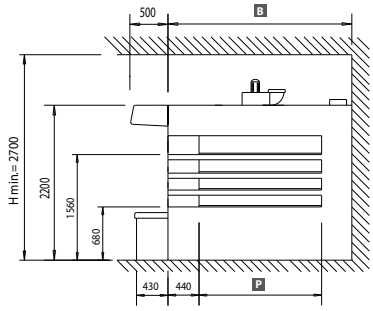


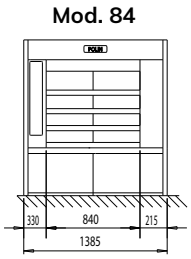
ALIMENTACIONES DISPONIBLES:
GPL, METANO, GASÓLEO, LEÑA,
BIOMASA (PELLETS, ASTILLAS...)

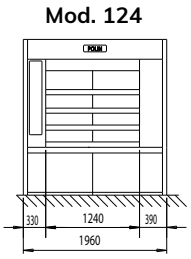
* = 360 mm de espacio ocupado por el hogar de leña con carga lateral
** = 360 mm para Mod. 84

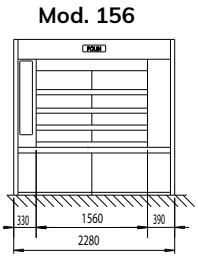
		CÁMARAS	SUPERFICIE DE COCCIÓN	DIMENSIONES	DIMENSIONES ÚTILES CÁMARAS						POTENCIA INSTALADA		PASO MIN. PUERTA	PESO
					profundidad	altura					térmica	eléctrica		
		n.°	m²	B mm	P mm	1°mm	2°mm	3°mm	4°mm	5°mm	kcal/h	kW	mm	kg
T.V. SYNT 840	**3,2 / 84X126-3**	3	3,2	1910	1260	200	200	250	-	-	32.000	1,0	650x1850	1.900
	4,2 / 84X126-4	4	4,2	1910	1260	200	200	200	250	-	32.000		650x2000	2.200
	5,3 / 84X126-5	5	5,3	1910	1260	170	170	170	170	250	35.000		650x2100	2.500
	4,3 / 84x170-3	3	4,3	2350	1700	200	200	250	-	-	35.000		650x1850	2.500
	5,7 / 84X170-4	4	5,7	2350	1700	200	200	200	250	-	40.000		650x2000	2.800
	7,1 / 84X170-5	5	7,1	2350	1700	170	170	170	170	250	48.000		650x2100	3.100
	5,4 / 84X214-3	3	5,4	2790	2140	200	200	250	-	-	40.000		650x1850	3.000
	7,2 / 84X214-4	4	7,2	2790	2140	200	200	200	250	-	56.000		650x2000	3.400
	9,0 / 84X214-5	5	9,0	2790	2140	170	170	170	170	250	60.000		650x2100	3.800
	6,5 / 84X258-3	3	6,5	3230	2580	200	200	250	-	-	56.000		650x1850	3.550
	8,7 / 84X258-4	4	8,7	3230	2580	200	200	200	250	-	60.000		650x2000	4.000
	10,8 / 84X258-5	5	10,8	3230	2580	170	170	170	170	250	65.000		650x2100	4.450
T.V. AVANT	**6,3 / 124X170-3**	3	6,3	2430	1700	200	200	250	-	-	48.000	1,0	650x1850	3.250
	8,4 / 124X170-4	4	8,4	2430	1700	200	200	200	250	-	56.000		650x2000	3.700
	10,5 / 124X170-5	5	10,5	2430	1700	170	170	170	170	250	60.000		650x2100	4.150
	8,0 / 124X214-3	3	8,0	2870	2140	200	200	250	-	-	56.000		650x1850	3.750
	10,6 / 124X214-4	4	10,6	2870	2140	200	200	200	250	-	60.000		650x2000	4.350
	13,3 / 124X214-5	5	13,3	2870	2140	170	170	170	170	250	70.000		650x2100	4.950
	9,6 / 124X258-3	3	9,6	3310	2580	200	200	250	-	-	60.000		650x1850	4.250
	12,8 / 124X258-4	4	12,8	3310	2580	200	200	200	250	-	70.000		650x2000	4.900
	16,0 / 124X258-5	5	16,0	3310	2580	170	170	170	170	250	75.000		650x2100	5.550
	8,0 / 156X170-3	3	8,0	2430	1700	200	200	250	-	-	56.000	1,0	650x1850	3.650
	10,6 / 156X170-4	4	10,6	2430	1700	200	200	200	250	-	65.000		650x2000	4.200
	13,3 / 156X170-5	5	13,3	2430	1700	170	170	170	170	250	70.000		650x2100	4.750
	10,0 / 156X214-3	3	10,0	2870	2140	200	200	250	-	-	65.000		650x1850	4.250
	13,5 / 156X214-4	4	13,5	2870	2140	200	200	200	250	-	75.000		650x2000	4.950
	16,7 / 156X214-5	5	16,7	2870	2140	170	170	170	170	250	80.000		650x2100	5.650
	12,0 / 156X258-3	3	12,0	3310	2580	200	200	250	-	-	70.000		650x1850	4.850
	16,0 / 156X258-4	4	16,0	3310	2580	200	200	200	250	-	80.000		650x2000	5.650
	20,0 / 156X258-5	5	20,0	3310	2580	170	170	170	170	250	90.000		650x2100	6.050
	9,4 / 186X170-3	3	9,4	2430	1700	200	200	250	-	-	60.000	1,2	650x1850	4.050
	12,5 / 186X170-4	4	12,5	2430	1700	200	200	200	250	-	70.000		650x2000	4.650
	15,8 / 186X170-5	5	15,8	2430	1700	170	170	170	170	250	78.000		650x2100	5.250
	12,0 / 186X214-3	3	12,0	2870	2140	200	200	250	-	-	70.000		650x1850	4.750
	16,0 / 186X214-4	4	16,0	2870	2140	200	200	200	250	-	78.000		650x2000	5.550
	20,0 / 186X214-5	5	20,0	2870	2140	170	170	170	170	250	90.000		650x2100	6.350
	14,0 / 186X258-3	3	14,0	3310	2580	200	200	250	-	-	78.000		650x1850	5.450
	19,0 / 186X258-4	4	19,0	3310	2580	200	200	200	250	-	87.000		650x2000	6.350
	24,0 / 186X258-5	5	24,0	3310	2580	170	170	170	170	250	98.000		650x2100	7.250
	12,6 / 248X170-3	3	12,6	2430	1700	200	200	250	-	-	70.000	1,2	650x1850	4.850
	16,8 / 248X170-4	4	16,8	2430	1700	200	200	200	250	-	80.000		650x2000	5.600
	16,0 / 248X214-3	3	16,0	2870	2140	200	200	250	-	-	78.000		650x1850	5.750
	21,2 / 248X214-4	4	21,2	2870	2140	200	200	200	250	-	98.000		650x2000	6.750
	19,2 / 248X258-3	3	19,2	3310	2580	200	200	250	-	-	90.000		650x1850	6.650
	25,6 / 248X258-4	4	25,6	3310	2580	200	200	200	250	-	105.000		650x2000	7.800

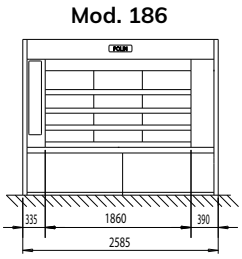
T.V. SYNCRON









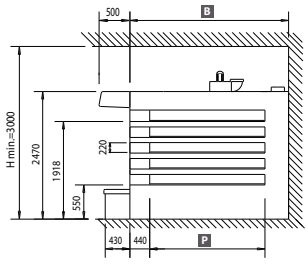


		CÁMARAS	SUPERFICIE DE COCCIÓN	DIMENSIONES	DIMENSIONES ÚTILES CÁMARAS				POTENCIA INSTALADA		PASO MIN. PUERTA	PESO
					profundidad	altura			térmica	eléctrica		
		n.°	m²	B mm	P mm	1°mm	2°mm	3°mm	4°mm	kcal/h	kW	mm	kg
T.V. SYNCRON	**4,2 / 84x126-4**	3+1	4,2	1910	1260	200	200	200	250	35.000	8,7	650x1180	2.150
	5,7 / 84x170-4		5,7	2350	1700					40.000	9,9		2.750
	7,2 / 84x214-4		7,2	2790	2140					45.000	11,6		3.350
	8,7 / 84x258-4		8,7	3230	2580					56.000	13,9		3.950
	8,4 / 124x170-4		8,4	2430	1700					48.000	11,7	650x1580	3.600
	10,6 / 124x214-4		10,6	2870	2140					56.000	13,8		4.250
	12,8 / 124X258-4		12,8	3310	2580					60.000	15,9		4.800
	10,6 / 156x170-4		10,6	2430	1700					56.000	13,4	650x1900	4.100
	13,5 / 156x214-4		13,5	2870	2140					65.000	15,9		4.850
	16,0 / 156x258-4		16,0	3310	2580					70.000	18,5		5.550
	12,5 / 186x170-4		12,5	2430	1700					60.000	13,9	650x2200	4.550
	16,0 / 186x214-4		16,0	2870	2140					70.000	16,6		5.450
	19,0 / 186x258-4		19,0	3310	2580					78.000	19,3		6.250

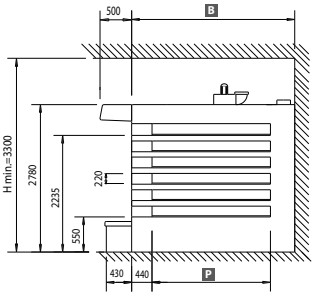
ALIMENTACIONES DISPONIBLES: GPL, METANO, GASÓLEO, LEÑA, BIOMASA (PELLETS, ASTILLAS...)

T.V. SYNT AX

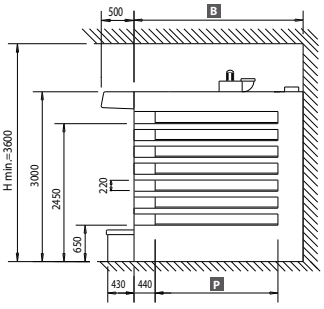
5 CÀMARAS



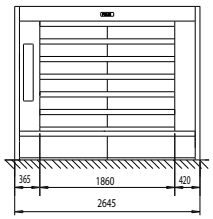
6 CÀMARAS



7 CÀMARAS



Mod. 186



		CÁMARAS	SUPERFICIE DE COCCIÓN	DIMENSIONES	DIMENSIONES ÚTILES CÁMARAS	POTENCIA INSTALADA		PESO
					profundidad	térmica	eléctrica	
		n°	mq	B mm	P mm	kcal/h	kW	kg
T.V. SYNT AX	**15.8 / 186x170-5**	5	15.8	2430	1700	78.000	1,2	5.500
	18.9 / 186x170-6	6	18.9	2430	1700	90.000		6.300
	22,1 / 186x170-7	7	22.1	2430	1700	98.000		6.800
	20.0 / 186x214-5	5	20.0	2870	2140	90.000		6.650
	23.8 / 186x214-6	6	23.8	2870	2140	98.000		7.700
	27,8 / 186x214-7	7	27.8	2870	2140	125.000		8.350
	24.0 / 186x258-5	5	24.0	3310	2580	98.000		7.400
	28.8 / 186x258-6	6	28.8	3310	2580	125.000		8.450
	33,5 / 186x258-7	7	33.5	3310	2580	140.000		9.600

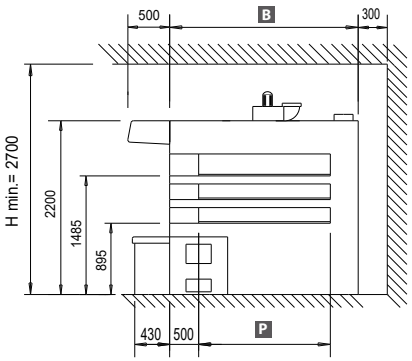
Disponible previa solicitud:
Con profundidad útil de 245 y 302 mm;
Con altura de cámaras H=25

ALIMENTACIONES DISPONIBLES: GPL, METANO, GASÓLEO, LEÑA, BIOMASA (PELLETS, ASTILLAS...)

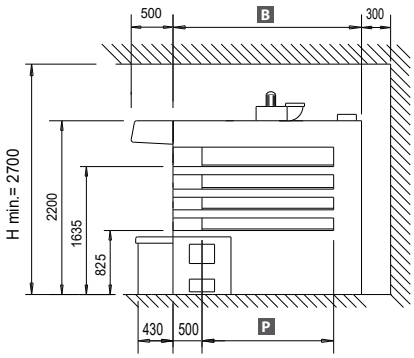
Disponibles previa solicitud versiones de 3 cámaras h25 y 4 cámaras h22

* = 275 mm
dimensiones del hogar de leña con carga lateral

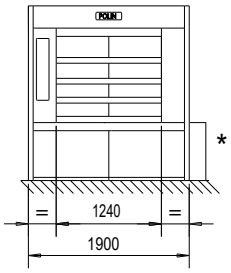
3 CÀMARAS



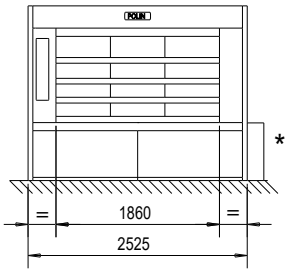
4 CÀMARAS



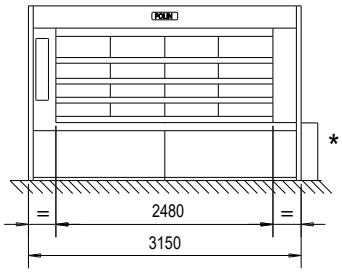
Mod. 124



Mod. 186



Mod. 248



		CÁMARAS	SUPERFICIE COCCIÓN	DIMENSIONES GENERALES	DIMENSIONES ÚTILES CÁMARAS						POTENCIA INSTALADA		PASO MIN. PUERTA	PESO
					profundidad	altura					térmica	eléctrica		
		n.°	m²	B mm	P mm	1°mm	2°mm	3°mm	4°mm	5°mm	kcal/h	kW	mm	kg
T.V. DRAGO 200	**6,3 / 124x170-3**	3	6,3	2575	1700	200	200	250	-	-	65.000	1,0	650x1470	5.870
	8,4 / 124x170-4	4	8,4	2575	1700	170	170	170	250	-	70.000		650x1620	6.500
	8,0 / 124x214-3	3	8,0	3015	2140	200	200	250	-	-	70.000		650x1470	6.850
	10,6 / 124x214-4	4	10,6	3015	2140	170	170	170	250	-	75.000		650x1620	7.600
	9,6 / 124x258-3	3	9,6	3455	2580	200	200	250	-	-	73.000		650x1470	7.830
	12,8 / 124x258-4	4	12,8	3455	2580	170	170	170	250	-	80.000		650x1620	8.700
	9,4 / 186X170-3	3	9,4	2575	1700	200	200	250	-	-	78.000	1,2	650x1470	6.750
	12,5 / 186x170-4	4	12,5	2575	1700	170	170	170	250	-	80.000		650x1620	7.570
	12,0 / 186x214-3	3	12,0	3015	2140	200	200	250	-	-	85.000		650x1470	7.850
	16,0 / 186x214-4	4	16,0	3015	2140	170	170	170	250	-	93.000		650x1620	8.950
	14,0 / 186x258-3	3	14,0	3455	2580	200	200	250	-	-	90.000		650x1470	8.950
	19,0 / 186x258-4	4	19,0	3455	2580	170	170	170	250	-	96.000		650x1620	10.330
	12,6 / 248x170-3	3	12,6	2575	1700	200	200	250	-	-	85.000	1,2	650x1470	7.700
	16,8 / 248x170-4	4	16,8	2575	1700	170	170	170	250	-	96.000		650x1620	8.900
	16,0 / 248x214-3	3	16,0	3015	2140	200	200	250	-	-	98.000		650x1470	8.770
	21,2 / 248x214-4	4	21,2	3015	2140	170	170	170	250	-	115.000		650x1620	10.200
	19,2 / 248x258-3	3	19,2	3455	2580	200	200	250	-	-	105.000		650x1470	9.760
	25,6 / 248x258-4	4	25,6	3455	2580	170	170	170	250	-	125.000		650x1620	11.500

ALIMENTACIONES DISPONIBLES: GPL, METANO, GASÓLEO, LEÑA, BIOMASA (PELLETS, ASTILLAS...)

"Siempre hemos considerado que el calor es un ingrediente.
Y, al igual que los demás ingredientes, tiene que ser de primera calidad".

Líder en el mundo del arte de la panificación desde 1929

Representamos la mayor empresa italiana en la producción de hornos y máquinas para pan, pizza, pastelería y galletas.
Fabricamos íntegramente la gama más completa de aparatos de alta calidad para los laboratorios de panificación modernos.
Llevamos más de noventa años proporcionando al mundo entero el gran rendimiento de la tecnología producida por nuestro ingenio.















POLIN GROUP

POLIN OSTALI RAM MIXER POLIN·RC VIMEK RAUMER TEKNOM

Ing. Polin e C. S.p.A.
Viale dell'Industria, 9 | 37135 Verona | Italy
Tel. +39 045 8289111 | Fax +39 045 8289122
polin@polin.it | www.polin.it

Polin es MARCHIO STORICO /

07/24 - 99999513568

Las imágenes, las medidas y los datos técnicos no son vinculantes, por lo que están sujetos a cambios sin previo aviso.

© laziendinacreativa.it