



LINEA FRIO - *Cold Line*

ABATIDORES Y CONGELACION

BLAST CHILLERS AND FREEZERS

PARA PAN Y PASTELERÍA
FOR BREAD AND PASTRY



LA CIENCIA DEL FRÍO ES TU ALIADA

COLD TEMPERATURE SCIENCE IS YOUR ALLY

La aplicación científica de las técnicas de refrigeración son una gran ayuda para panaderos y pasteleros: permite de organizar en manera racional el trabajo, de ampliar la variedad de productos, de reducir los residuos.

The scientific application of refrigeration techniques of refrigeration is a great help for bakers and pastry makers because it allows them to organize their work in a more rational way as well as increase the variety of products and reduce waste.



UNA NUEVA LINEA DE ENFRIADORES Y CONGELADORES

*A NEW LINE OF BLAST
CHILLERS AND FREEZERS*



Classic



Avant

ENFRIAMIENTO Y CONGELACION

BLAST CHILLING AND FREEZING

CONSERVAR MEJOR Y MAS TIEMPO

BETTER AND LONGER PRESERVATION



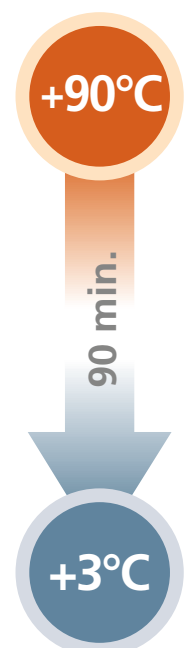
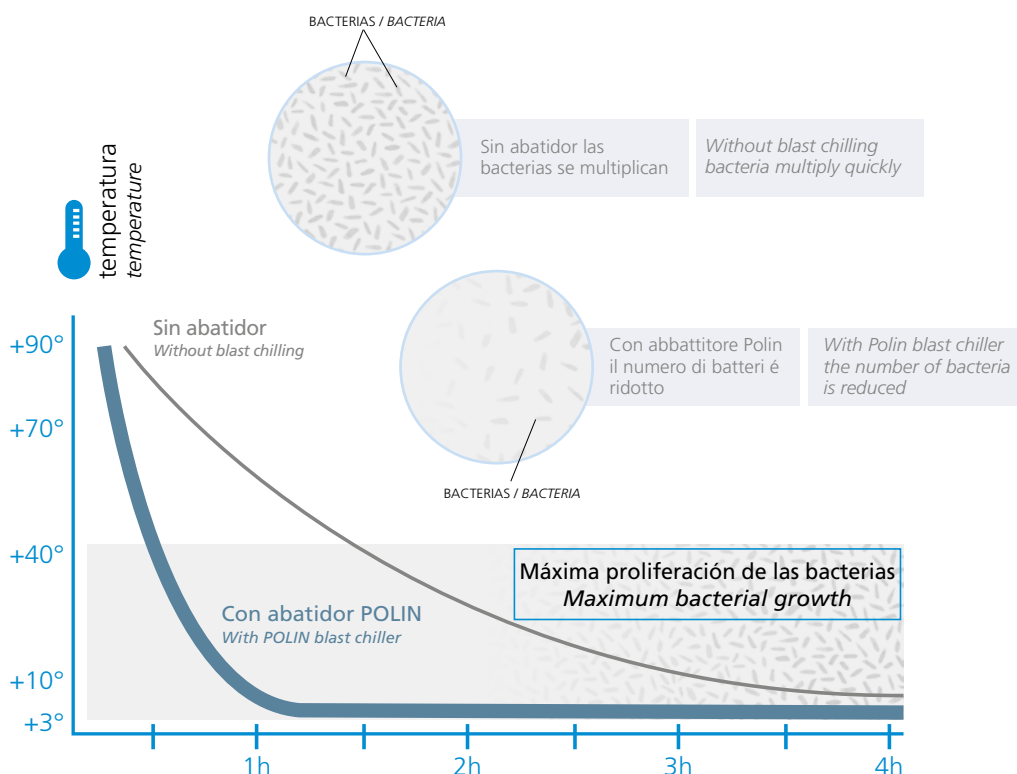
ABATIR A +3°C

En un producto que enfría a temperatura ambiente las bacterias naturales pueden proliferar rapidamente.

El enfriamiento rapido elimina este fenómeno, progando la fresqueza de los productos.

BLAST CHILLING TO +3°C

When products cool down at room temperature, the bacteria naturally present in them can multiply quickly. Rapid cooling prevents this phenomenon from happening and increases the freshness of products.



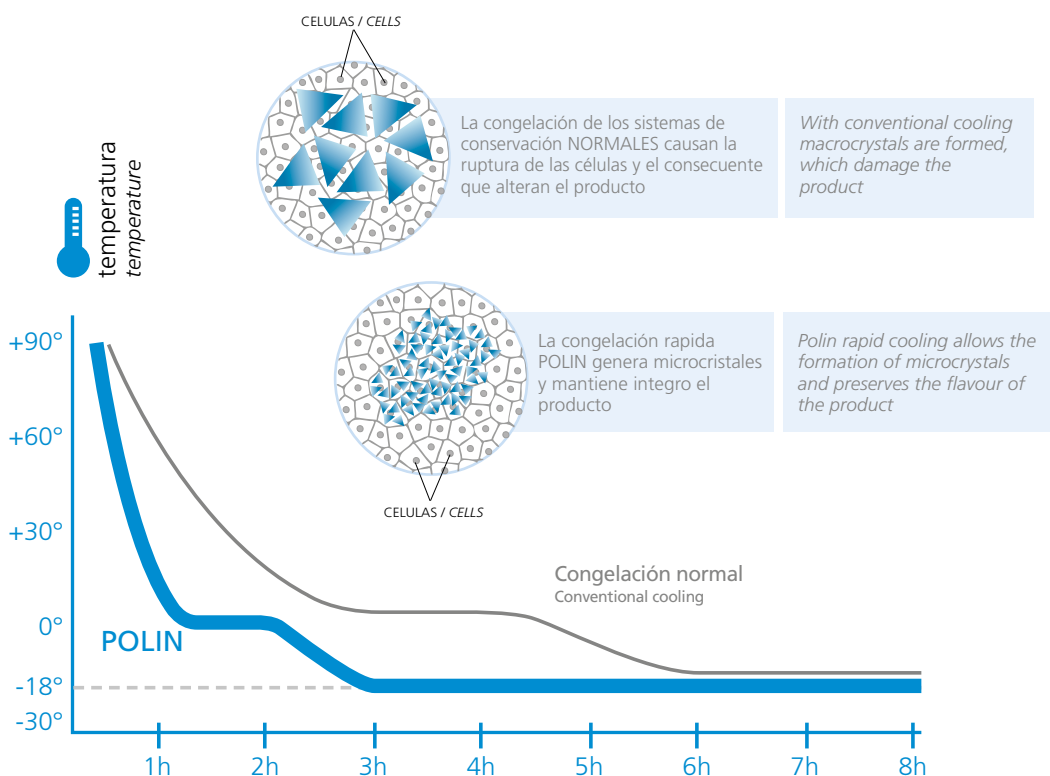


CONGELAR A -18 GRADOS C

La congelación rápida Polin impide la formación de los macrocristales que causan la ruptura de las células y el consecuente decadimento de las propiedades organolépticas del producto.

FREEZING AT -18°C

Polin rapid cooling prevents the formation of macrocrystals, which are responsible for the cellular rupture and for the consequent degradation of the organoleptic properties of products.



ELIGE LA MODALIDAD: TIEMPO O SONDA

CHOOSE WHICH MODALITY: BY TIME OR WITH A PROBE

A TI LA ELECCION

El enfriamiento puede hacerse de dos diferentes maneras:

- a través de la impostación de un tiempo definido por el usuario;
- a través de uso d euna sonda que releva la temperatura en el corazón del producto.

YOU CAN CHOOSE

Blast chilling can take place in two ways:

- through the setting of a time defined by the user;
- through the use of a probe which measures the temperature in the centre of the product.

ENFRIAMIENTO SUAVE +3°C

Un ciclo dedicado, ideal para productos ligeros y di espesor reducido que richiede una temperatura del aire positiva para mantener intacta la superficie del producto.

SOFT BLAST CHILLING TO +3°C

A delicate cycle ideal for light products of reduced thickness, which require a positive air temperature in order to maintain the integrity of the surface of the product.

+3°C

ENFRIAMIENTO INTENSIVO +3°C

Un ciclo de enfriamiento ideal para productos densos, con alto contenido de grasa o de espesor más consistente.

INTENSIVE BLAST CHILLING TO +3°C

An ideal cooling cycle for dense products of a larger size or containing a high proportion of fats.

+3°C

-18°C

CONGELACION SUAVE -18°C

Un ciclo de congelación más dulce, homogéneo, ideal para productos precocinados o compuestos de ingredientes muy diferentes entre ellos.

SOFT FREEZING -18°C

A softer homogeneous freezing cycle, ideal for pre-baked products or products made of different ingredients.



-18°C

CONGELACION INTENSIVA -18°C

Un ciclo de congelación más fuerte, ideal para productos semi elaborados.

INTENSIVE FREEZING AT -18°C

A stronger freezing cycle, particularly indicated for semi-finished products.



PASTELERIA
PASTRY

CUIDAMOS EL RESULTADO DE TU ARTE

WE TAKE CARE OF THE RESULTS
OF YOUR ART

Los abatidores y congeladores Polin, permiten que gestiones como desees la producción, permitiéndote poner al centro de la atención la pasión por tu arte.

Working for your creativity, Polin blast chillers and freezers allow you to manage production as you wish, leaving you free to concentrate on bringing your passion for your art to your creations.





MUCHOS MAS PRODUCTOS SIEMPRE DISPONIBLES

Puedes organizar mejor la producción con el resultado de tener siempre productos disponibles y un amplio surtido en el escaparate: sfoglie, bizcochos, tartas de horno, buñuelos.

MANY PRODUCTS, ALWAYS AVAILABLE

You can better organise your production with the result of always having products available and a wide range of them on display: puff pastry, sponge cake, baked cakes, choux puffs.



MANTIENES AROMAS Y SABORES

Propiedades organolépticas, consistencia y sabor de tus productos serán perfectamente preservados, asegurando frescura y respeto de los standard de seguridad de los alimentos HACCP.

IT KEEPS ODOURS AND TASTES

The organoleptic properties, consistency and taste of your products will be perfectly preserved, ensuring freshness while respecting the HACCP food safety standards.



AHORRAS DINERO

La posibilidad de optimizar los ciclos de trabajo consiente el aumento de la velocidad del trabajo y la organización del personal reduciendo picos inútiles de trabajo. Reducirás así mismo el desperdicio de productos y podrás optimizar la compra de las materias primarias.

SAVING MONEY

The possibility to optimise work cycles allows you to speed up work and to better organise staff resources so as to reduce the impact of peaks in production. You will also minimise the waste of product and be able to better plan the purchase of raw materials.



RACIONALIZAS LOS RECURSOS Y LA PRODUCCION

Puedes preparar con antelación la cantidad de productos que desees, enfriando y luego conservándolo perfectamente para tenerlo disponible en el momento en el que te sirve.

RATIONALISE RESOURCES AND PRODUCTION

You can prepare the quantity of product that you need in advance, using the blast chiller to preserve it perfectly so as to have it ready at the moment you need it.

OFRECERAS SIEMPRE UN PRODUCTO RECIEN HORNEADO

YOU WILL ALWAYS BE ABLE TO
OFFER PRODUCTS FRESH FROM
THE OVEN

Los abatidores Polin te ayudan a hacer mucho más fácil tu trabajo sin renunciar a tu arte y a la calidad de tu trabajo.

Puedes organizar mejor la producción y hacer tu trabajo más fácil, asegurando siempre al cliente un producto fresco y recién horneado.

Polin blast chillers are your ally since they make your work easier without compromising your art and the quality of your product. You can organize your production better and make your work lighter, while at the same time ensuring that your clients always get fresh products, straight from the oven.





PAN DE TODO TIPO SIEMPRE RECIENTE HECHO

Podrás organizar tu trabajo para poder servir una grande variedad muy rica de productos a tus clientes, siempre listos para hornear.

EVERY VARIETY OF BREAD, HOT AND ALWAYS READY

You can organise your work so as to provide your clients with a variety of products ready to put in the oven at any moment.



MANTEN LA CALIDAD Y LA FRESCURA DE LOS PRODUCTOS

Tendrás un producto fresco, con la máxima garantía de seguridad alimentaria. Tu cliente puede probar todo el sabor y la fragancia de tus productos.

PRESERVE THE FRESHNESS AND QUALITY OF THE PRODUCT

You will have a fresh product with the maximum guarantee for food safety. Your client will be able to appreciate all of the taste and fragrance of your products.



MAYORES BENEFICIOS

El congelado, permite la reducción de deshechos y la planificación mejorada de la compra de las materias primas.

Consigue que se puedan planificar de manera racional los aumentos de producción organizando el trabajo del personal sin tirar comida.

INCREASED PROFITS

Freezing allows you to reduce waste and better plan your purchase of raw materials. It also allows you to manage increases in production in a rational way, by planning the work of the personnel in a cost-efficient way.



REDUCE EL TRABAJO NOCTURNO

Tu trabajo se puede volver mucho más ligero porque podrás organizarte para hacerlo más rápido, reduciendo o eliminando las horas nocturnas. Todo sin renunciar a tu arte ya las tradiciones de tu panadería.

REDUCE WORKING

Your job can become much easier because you will be able to organize it so as to speed it up by reducing or eliminating night working. All this without giving up the art and traditions of your bakery.

GAMA CLASSIC
CLASSIC RANGE

LA TECNOLOGÍA DEL FRÍO PRODUCCIÓN FÁCIL

COLD TECHNOLOGY MAKES
LIFE EASY



Classic es la línea de abatidores que ha nacido para combinar la calidad tecnológica a la máxima conveniencia.

Los ciclos de abatimiento pueden tener lugar, en modo cronometrado o con uso de la sonda. En cualquier caso es posible configurar la función de almacenamiento automático al final de cada ciclo.

Classic is the blast chiller line created to combine technological quality and maximum convenience. Blast chilling cycles can be controlled by time or with a probe. In any case it is possible to set an automatic preserving function at the end of each cycle.

CONTROL SMART *SMART CONTROL*

POLIN



La tarjeta de control Smart asegura un control simplificado e inmediato de todas las funciones necesarias para el abatimiento y la congelación.

The Smart control panel ensures a simplified and immediate control with all of the functions needed for blast chilling and freezing.



- ✓ Abatimiento a tiempo o a temperatura
Blast chilling by time or to a defined temperature
- ✓ Congelación y abatidor
Freezing by time or to a defined temperature
- ✓ Conservación automática al final de cada ciclo
Automatic preservation at the end



Classic 5T



Classic 10T

GAMA AVANT
AVANT RANGE

ALTAS PRESTACIONES PARA UN FRIO INTELIGENTE

HIGH PERFORMANCE FOR AN INTELLIGENT COLD



Gracias a la tarjeta de control con microprocesor, el abatidor AVANT se adecua a todo tipo de exigencias de producción, limitando, si es necesario, la generosa potencia de la cual dispone de tal modo que se pueda realizar el ciclo de abatimiento o congelamiento más idóneo al producto en cuestión.

Thanks to the microchip control panel, the AVANT blast chiller can adapt to the broadest range of client production needs, limiting its power when necessary, to carry out the most appropriate blast chilling or freezing cycle, according to the product inside.

CONTROL TOUCH

El panel de control touch plurilingüe, consiente el uso facilitado de una amplia gama de funciones que han sido creadas para simplificar el trabajo de panaderos y pasteleros: 99 ciclos personalizables, hasta 4 fases por cada ciclo.



- ✓ Abatimiento cronometrado o por temperatura
Blast chilling by time or to a defined temperature
- ✓ Recetario que propone distintos programas de tratamiento, desde cremas hasta pastas
Instructions which propose various programs for different products, from creams to pastries
- ✓ Preenfriamiento / Precooling
- ✓ Sanificación del pescado
Sanitation of fish
- ✓ Endurecimiento superficial del helado
Surface hardening of ice-cream
- ✓ Descongelación manual / Manual defrosting
- ✓ Velocidad de ventilación regulable para evitar el estrés de los alimentos más delicados
Regulation of ventilation speed to avoid stressing the most delicate products
- ✓ Secado de la celda interior
Drying of the internal cell



Avant 5T

TOUCH CONTROL

The multilanguage touchscreen control panel allows the facilitated use of a wide range of functions created to simplify the work of bakers and pastry makers: 99 customizable cycles, up to 4 phases in each cycle.



Avant 10T

GAMA AVANT INFINITY
AVANT INFINITY RANGE

INFINITY: EL ABATIDOR MULTIFUNCIÓN

INFINITY: THE MULTIFUNCTION BLAST CHILLER

La gama Avant alcanza su máxima expresión con Multifunción Infinity, el abatidor que ofrece el máximo de las funciones para quien quiere sacar provecho de la tecnología del frío y de todas sus posibles aplicaciones.

The Avant range reaches its maximum expression with the Multifunzione Infinity, the blast chiller which offers the best of the functions for those who wish to use cold technology for all possible applications.



INFINITY POSEE TODAS LAS FUNCIONES DE LA GAMA AVANT Y ADEMÁS:

INFINITY HAS ALL OF THE FUNCTIONS OF THE AVANT RANGE AND IN ADDITION:



Descongela
Thawing



Levita y para la levitación
Leavening and leavening stop



Hornea a baja temperatura
low temperature baking



Pasteuriza y conserva
Pasteurization and preservation



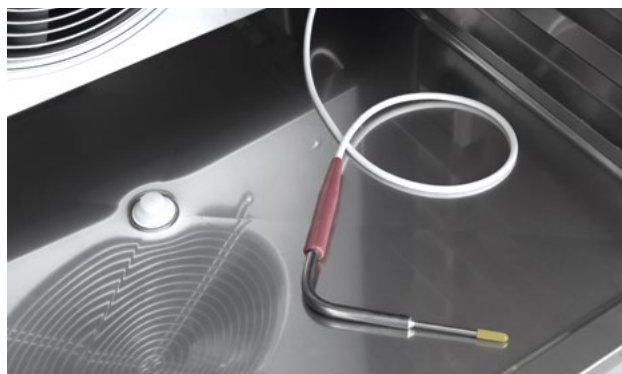
Avant Multifunción Infinity
Avant Multifunction Infinity

CARACTERISTICAS *FEATURES*



Acero Inoxidable AISI 304. Asegura la estabilidad, la duración en el tiempo y la facilidad de limpieza.

Long lasting AISI 304 STAINLESS STEEL, ensuring stability and easy cleaning.



SONDA DE TEMPERATURA SUSTITUIBLE, sustituible de serie, calentada para una fácil extracción.

SUBSTITUTABLE TEMPERATURE PROBE, standard, which can be heated for easy extraction.



ANGULOS INTERNOS REDONDOS para una limpieza fácil y una mejor higiene.

ROUNDED INSIDE CORNERS AND ANGLES to facilitate cleaning for better hygiene.



CIRCULACIÓN INDIRECTA DEL AIRE para una máxima homogeneidad de la temperatura.

INDIRECT AIR CIRCULATION to maximise the homogeneity of the temperature.



AUSENCIA DE MANILLARES para no crear impedimentos ni disminuir el espacio en el laboratorio.

NO PROTRUDING HANDLES which can create impediment and reduce space in the workspace.



DRENAJE DE DESCARGO para facilitar las operaciones de limpieza.

Waste drain to aid cleaning operations.



OTRAS CARACTERISTICAS Y FUNCIONES

OTHER FEATURES AND FUNCTIONS

- Acabado externo satinado Scotch-Brite
External finish in Scotch-brite satin
- Aislamiento de espuma poliuretánica de alta densidad (43kg/m³)
Isolated with high density polyurethane foam (43kg/m³)
- Patas de acero ajustables
Adjustable stainless steel feet
- Celdas con ángulos internos redondeados
Cells with rounded internal corners
- Cremalleras y guías para las bandejas 40x60 fácilmente extraíbles y lavables individualmente
Racks and guides for holding easily removable and individually washable 60X40 trays
- Puerta con muelle de retorno y cierre magnético desmontable
Door with spring return and removable magnetic seal
- Sistema de bloqueo del ventilador con puerta abierta
Fan block system when door is open
- Fácil acceso a la unidad del evaporador para facilitar la limpieza
Easy access to the evaporator unit for easy cleaning
- Se ajusta a la normativa HACCP
Conforms to HACCP

OPCIONAL

	Classic	Avant	Infinity
Pareja guías INOX Abatidores 4060 <i>Pair of INOX tray guides blast chillers 4060</i>	✓	✓	✓
Pareja guías INOX Abatidores 6080 <i>Pair of INOX tray guides blast chillers 6080</i>	●	✓	●
Kit Lámpara germicida <i>Antibacterial lamp kit</i>	●	✓	✓
Kit sonda calentada en el centro <i>Temperature probe kit with internal heating</i>	●	✓	✓
KIT usb <i>USB kit</i>	✓	✓	✓
Reja Inox 60x40 sin paro <i>60x40 Stainless steel grid without stop</i>	●	✓	✓
Kit 2 + 2 ruedas diámetro 80 inox <i>2+2 wheel kit diameter 80 in stainless steel</i>	✓	✓	✓
Filtro para Abatidor <i>Blast chiller filter</i>	●	✓	✓
Unidad enfriamiento agua <i>Water-based cooling unit</i>	✓	✓	✓

✓ OPCIONAL ● NO DISPONIBLE
NOT AVAILABLE



DATOS TECNICOS TECHNICAL DATA

ABATIDORES / BLAST CHILLERS	Numero de puertas / Number of doors	Ancho / Width (mm)	Profundidad / Depth (mm)	Altura / Height (mm)	Intervalo de temperatura / Temperature range	Kg de producción / Ciclo de + 90° a + 3° en 90 minutos Kg of product per cycle from +90° to + 3° in 90 minutes	Kg de producción / Ciclo de + 90° a - 18° en 240 minutos Kg of product per cycle from +90° to - 18° in 240 minutes	Capacidad de congelación en kgsh de + 30C -18°C en el centro Freezing capacity in Kgs/h from +30°C to -18°C to the heart	Capacidad de pares de guías de bandeja Capacity of pairs of tray guides	Alimentación / Power supply	Descongelación / Defrosting	Dotación de pares de guías de bandeja Number of pairs of tray guides	Peso / Weight (Kg)	dbA	Potencia absorbida / Absorbed Power (kW)	Absorbimiento / Absorption (A)	Potencia de refrigeración / Refrigerating Power (kW)	Potencia nominal instalada / Installed rated Power (HP)
Classic 5T	1	784	800	900	-18°C / +90°C	18	10	5	6	230/1/50+N	GAS CALIENTE / HOT GAS	5	125	58	0,85	4	0,81	0,8
Classic 10T		800	825	1800		34	20	12	15	400/3/50+N		10	210	68	2,3	4,6	2,1	2
Classic 15T		800	825	2025		45	30	15	19			15	245	70	2,8	5,2	2,86	3
Avant 5T	1	784	800	900	-18°C / +90°C	20	15	7	6	230/1/50+N	GAS CALIENTE / HOT GAS	5	125	58	1,05	5	0,95	1
Avant 10T		800	825	1800		40	30	15	15	400/3/50+N		10	190	68	2,5	4,4	2,08	1,8
Avant 15T		800	825	2025		55	40	18	19	400/3/50+N		15	220	69	3,0	4,4	2,43	2
Avant 20T		1050	1080	1900		75	55	21	15	400/3/50+N		10	240	70	3,5	7,5	3,38	3
Infinity 5T	1	784	800	900	-18°C / +90°C	20	15	7	6	230/1/50+N	GAS CALIENTE / HOT GAS	5	125	58	1,05	5	0,95	1
Infinity 10T		800	825	1800		40	30	15	15	400/3/50+N		10	190	68	2,5	4,4	2,08	1,8
Infinity 15T		800	825	2025		55	40	21	19	400/3/50+N		15	220	69	3,0	4,4	2,43	2

Desde el 1929 leader en el mundo del arte blanca
 Representamos la realidad industrial más grande para realizar hornos y
 máquinas de pan, pastelería y para galletas: la más completa gama de alta
 calidad para el moderno laboratorio de Arte Blanca.

Since 1929 leader in the world of "Arte Bianca"

*We represent the largest Italian industry in the production of ovens and machines for
 bread, pastry and biscuits. Entirely manufacturing the most complete range of high
 quality for the modern Arte Bianca laboratory.*



POLIN
GROUP

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

