



LINEA HORNOS

# DRAGO

PARA PAN Y PASTERÍA



# LOS CREADORES DEL PRIMER CICLOTÉRMICO EN ITALIA

Desde el 1929 proyectamos y desarrollamos hornos que permiten obtener las condiciones de horneado perfectas para panaderos y pasteleros. Realizamos un producto de máxima calidad, perfectamente capaz de responder a exigencias de producción específicas y a la necesidad de optimizar tiempo y costes.

Nuestra larga historia como grande historia reconocida en todo el mundo por su seriedad y afiabilidad, ha sido fundada sobre los valores de Calidad, Transparencia y Honestidad.

Entre las muchas innovaciones tecnológicas de las que está marcada nuestra historia, también existe la de haber creado el primer horno ciclo-térmico en Italia.



# LA MODERNA FLEXIBILIDAD AL SERVICIO DEL ARTE BLANCA

Drago es la línea de hornos ciclotérmicos Polin ideal para una cocción de tipo tradicional, y que tienen la necesidad de gestionar el horno de manera extremadamente flexible.

Realizado en 5 versiones distintas, para responder adecuadamente a las preguntas de los artesanos, Drago ofrece a todos el máximo de las ventajas

y prestaciones, cocinando perfectamente muchos tipos de productos.

La línea de hornos ciclotérmicos Drago comprende:

- 890
- 890 Twin
- 895



DRAGO 895

# GRANDE PRODUCTIVIDAD, MINIMA MANUTENCION

## Brillante y económico

Todos los hornos Drago mantiene una constante temperatura en fase de cocción, y reducen al mínimo la pérdida de calor en fase de horneado. La dimensión de las vaporeras consiente una abundante producción de vapor siempre disponible. La distribución del vapor dentro de la cámara de cocción está garantizada por la presencia de válvulas de descompresión situadas en la boca. (dónde ha sido previsto).

El particular y exclusivo circuito de humos garantiza una cocción uniforme y óptima para todos los tipos de producto, además de asegurar un elevado rendimiento de intercambio de temperatura. Una característica que, unida al uso de grandes aislamientos, reduce los consumos y favorece un importante ahorro de energía.







### Silencioso y práctico

Para contribuir a un entorno de trabajo agradable, más sano y confortable, en los hornos DRAGO, han insertado un silenciador particular a laberinto. Este silenciador reduce al máximo el ruido del quemador y del descargo de los humos ( rientra con creces en los límites previstos por la normativa en vigor).

La máxima comodidad en el uso del horno gracias a un panel de comandos intuitivos, fácil de usar incluso para aquellas personas inexpertas, y gracias también a la aplicación del enfornador integrado. Esto permite también que sirva solo un operador que pueda meter y sacar del horno los productos con facilidad, usando un cómodo telaio.

### Sólido y fiable

El horno Drago es el resultado de un continuo perfeccionamiento de un proyecto que a través de la calidad de los materiales empleados, y la búsqueda de la solidez ha creado un horno de grande confiabilidad y continuidad en la producción. Las cámaras de cocción son realizadas con placas muy gruesas, completamente soldadas a sello de vapor, y de circuitos de intercambio de calor ampliamente sobredimensionados.

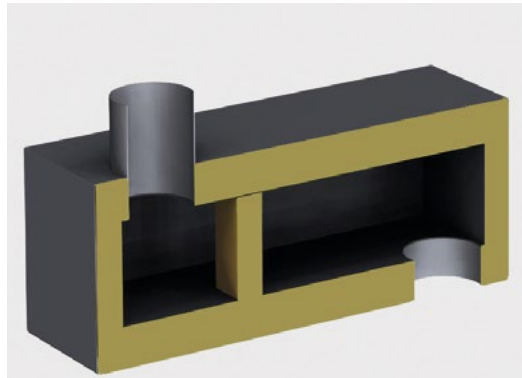
Los hornos DRAGO se pueden desmontar totalmente, y una solidez tal que consiguen reducir al mínimo los interventi de manutenzione. Esto hace que incluso después de muchos años de trabajo, se puedan utilizar en otras sedes de trabajo.

# CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES



## **Aspirador de vapores en acero inox**

Innovativo sistema de aspiración hecho completamente en acero inoxidable. Reune los vapores de las cámaras y de la campana en un único escape.



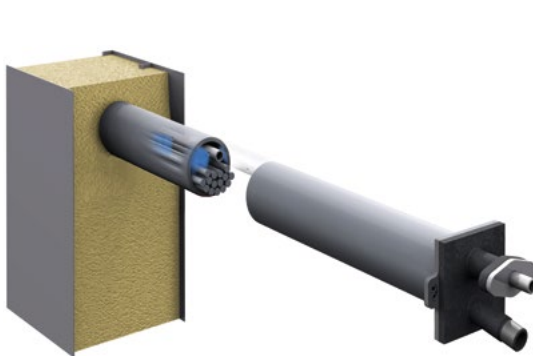
## **Escape humos forzado con silenciador**

Garantiza una combustión perfecta y un ambiente de trabajo más silencioso gracias al silenciador especial integrado.



## **Boca y fachadas en acero con espesor mayorado**

Las partes del horno que están en contacto con los instrumentos de trabajo han sido construidas en acero inoxidable con espesor mayorado.



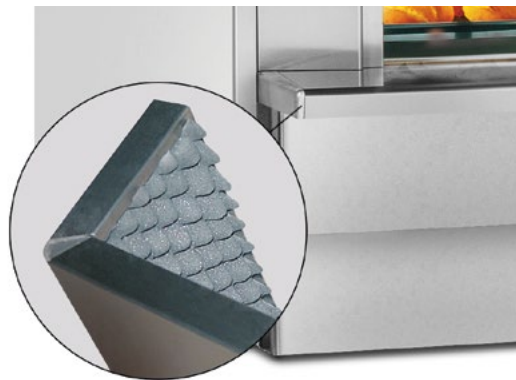
## **Vaporizadoras a alto rendimiento**

Grande masa, misma superficie de cambio y cabezales anticorrosivos. Las vaporizadoras tienen acceso frontal que hace que sea más fácil las operaciones normales de limpieza y manutención.



## **Puertas de la boca equilibradas**

Las puertas están hechas de cristal templado bajo emisivo y de gran espesor. Su mecanismo de apertura permite sea el uso manual que automático.



## **Bancal en acero inoxidable con paneles insonorizados**

El bancal fabricado en acero inoxidable, dotado de paneles especiales que absorben el ruido y reducen el rumor del quemador.



# MUCHAS VERSIONES PARA RESPONDER IDEALMENTE A TODAS LAS EXIGENCIAS

Nuestra relación de toda la vida con panaderos y pasteleros de todo el mundo, nos permite conocer todas y cada una de las exigencias particulares y proyectar las soluciones productivas adaptas a las exigencias más específicas.

Para aquellos que buscan el horno ciclométrico a medida de las propias exigencias, la gama de hornos Drago es la ideal.



## ELIGE LA VERSION IDEAL PARA TU PRODUCCION

### SIMPLE

Es la puerta de acceso al mundo de las grandes prestaciones de los hornos ciclotérmicos POLIN. La versión Simple tiene un panel de comandos electromecánicos básico con máxima simplicidad de uso y afidabilidad.

Dispone así mismo de puertas con cristal bajo emisivo para reducir drásticamente las dispersiones térmicas de la frente.

### CLASSIC

Versión del horno con un panel super accesorio electromecánico para la máxima simplicidad de uso, pero al mismo tiempo, con el añadido de opcional para mejorar el confort y la producción. Dispone de: inicio automático, timer de final de cocción, timer vapor. Dispone de puertas en cristal bajo emisivo y vaporizadoras manejadas por electroválvulas para reducir drásticamente la dispersión térmica de la frente.

Está garantizada la máxima afidabilidad gracias a los comandos de reserva.

### SMART

Esta versión permite la gestión de recetas y comandos del horno directamente mediante control manual a través de un software simple pero completo con display gráfico. Smart ofrece una gestión muy fácil de la cámara singular con comandos e impostazioni específicos: tiempo de cocción y tiempo de emisión de vapor.

Dispone de puertas de cristal bajo emisivo para reducir las dispersiones térmicas de la frente.

Viene garantizada la máxima afidabilidad gracias a los comandos de reserva.

### HI CONTROL

HiControl es la versión que trae el computer Polin Touch con display 7" a alta resolución. A través de este fácil pero completo cuadro de comandos, controlable con un simple toque, todas las funciones del horno se pueden gestionar inmediatamente: desde el encendido automático hasta el stand-by para ahorrar energía, desde la programación de todas y cada una de las fases de cocción hasta la memorización de las recetas. Polin touch permite una fácil y clara visión también de los comandos, de las alarmas y del diagnóstico de los problemas.

Facilita el análisis de muchos datos relativos a la producción, entre los cuales el control de la eficiencia del horno, y la relevación de problemas con la cocción.

Con puertas de cristal bajo emisivo para reducir drásticamente las dispersiones térmicas por la parte delantera del horno. De serie viene ya listo para conectarlo al sistema BakeApp.

HiControl es un sistema generoso bajo todos los puntos de vista.



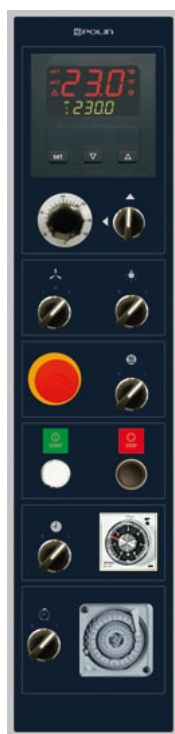


# TECLADOS



## Electromecánica simple

- Termómetro digital de ejercicio
- Comando del ventilador escape vapor
- Comando luces de las cámaras
- Botón marcha iluminado blanco
- Botón apagado
- Botón vapor manual con grifos
- Botón marcha



## Electromecánica Classic

- Termómetro digital de ejercicio
- Termómetro de reserva
- Comando ventilador descarga vapores
- Comando luces cámaras
- Comando quemador
- Botón marcha iluminado blanco
- Botón apagado
- Encendido Automático
- Botón de emergencia
- Timer final de cocción
- Comando vaporieras electroválvula temporizada



## Digitale Smart con Display

- Display gráfico con temperatura real y programada
  - Gestión horno de hasta 5 cámaras
- Para cada una de las cámaras:
- Tiempo de cocción
  - Tiempo de vaporización con electroválvulas (contalitos opcional)
  - Señal acústico de final de cocción
  - Ventilador de descarga de vapores 2 velocidades (motor a 2 velocidades opcional)
  - Encendido automático del horno
  - Teclado comandos de emergencia



## Computer Polin Touch

Grande pantalla comandos Touch-Screen de 7" para la visión completa del programa y para las instrucciones necesarias para un uso fácil sin consultar el manual.

- 100 programas de cocción+programa manual
- 4 fases para cada programa con la gestión de:
  - Tiempo de cocción
  - Cantidad de vapor
  - Velocidad descarga de vapores
  - Posición válvula de vapores motorizada
- Lista de programas memorizados
- Visualización del estado de cocción
- Modificaciones temporales de los programas en curso
- Función STAND-BY
- Función para ahorro de energía
- Funciones de diagnóstico
- Encendido automático del horno
- Visualización de alarmas
- Conector de serie SR 485 y Ethernet para conexión con "PC" y modem
- Conector USB frontal +pendrive
- Llave bloqueo encendido de programas
- Predisposición gestión remota BakeAPP
- Gestión válvulas motorizadas

# EL PROGRAMA MAS CÓMODO PARA GESTIONAR TUS HORNOS A DISTANCIA



## Gestión remoto trámite red LAN o WIFI

Drago puede equiparse con una tarjeta electrónica especial, y del software BakeApp que permite la Control remoto de uno o más hornos, utilizando PC, Smartphone o tablet. Con una simple conexión a internet se puede acceder desde cualquier browser, sea en ambiente IOS que Windows o Android.

Hay muchas operaciones posibles: entre las cuales: cargar y descargar programas de cocción, modificar ajustes, obtener diagnósticos instantáneos en tiempo real, controlar la eficiencia, del horno y del operador que se ocupa, relevar estadísticas de las cocciones, y gestionar alarmas. O simplemente ver si un horno está encendido pero no se usa.





*DRAGO 890 TWIN*



# CARACTERÍSTICAS

Simple

Classic

Smart

Hi  
Control

## CONTROL

|                                                     | <i>Elm. Simple</i> | <i>Elm. Classic</i> | <i>Digital Smart</i> | <i>Polin Touch</i> |
|-----------------------------------------------------|--------------------|---------------------|----------------------|--------------------|
| Tipo de teclado                                     |                    |                     |                      |                    |
| Programa cocciones                                  | -                  | -                   | -                    | 100                |
| Fases de cada ciclo de cocción                      | -                  | -                   | -                    | 4                  |
| Tiempo de cocción                                   | -                  | ✓                   | ✓                    | ✓                  |
| Tiempo de vaporización                              | -                  | ✓                   | ✓                    | ✓                  |
| Timer al final de cada cocción para cada cámara     | -                  | ✓                   | ✓                    | ✓                  |
| Señal acústico al final de la cocción               | -                  | ✓                   | ✓                    | ✓                  |
| Modificaciones temporales de los programas en curso | -                  | -                   | -                    | ✓                  |
| Clave de bloqueo del acceso programas               | -                  | -                   | -                    | ✓                  |
| Visualización del estado de cocción                 | -                  | -                   | -                    | ✓                  |
| Encendido automático                                | -                  | ✓                   | ✓                    | ✓                  |
| Función Stand By energético                         | -                  | -                   | ✓                    | ✓                  |
| Función de diagnóstico                              | -                  | -                   | -                    | ✓                  |
| Visualización alarmas                               | -                  | -                   | -                    | ✓                  |
| Teclado comandos de emergencia                      | -                  | ✓                   | ✓                    | ✓                  |
| Comandos vapor a la derecha                         | -                  | ○                   | ○                    | ○                  |
| Pulsantes de vapor de reserva                       | -                  | -                   | ✓                    | ✓                  |
| Comando vaporizadora manual con grifos              | ✓                  | -                   | -                    | -                  |
| Software BakeApp                                    | -                  | -                   | ○                    | ○                  |

## ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS

|                                                      |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| Termómetro digital de ejercicio                      | ✓ | ✓ | - | - |
| Termómetro de reserva                                | - | ✓ | ✓ | ✓ |
| Puertas con boca en acero inoxidable                 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Puertas boca con cristal bajo emisivo                | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Recubierto de acero Inox                             | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Cuadro eléctrico con acceso frontal                  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Descargo de humos forzado con silenciador integrado  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Bancal en acero inox con paneles aislantes del ruido | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Conector USB                                         | - | - | - | ✓ |
| Predisposición conexión remoto BakeApp               | - | - | ○ | ✓ |

## SISTEMA DE CALOR

|                                                |   |   |   |   |
|------------------------------------------------|---|---|---|---|
| Sistema de calor de gran eficiencia energética | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|------------------------------------------------|---|---|---|---|

## SISTEMA DE VAPOR

|                                                    |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------|---|---|---|---|
| Vaporizador con electroválvula temporizada         | - | ✓ | ✓ | ✓ |
| Contalitos                                         | - | - | ○ | ✓ |
| Aspirador vapores en acero inox                    | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Timer vapor (solo uno para hornos versión Classic) | - | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ventilador descargo vapores a 2 velocidades        | - | ○ | ○ | ○ |
| Válvulas descarga de vapores motorizadas           | - | - | - | ○ |

- NO DISPONIBLE

✓ DE SERIE    ○ OPCIONAL

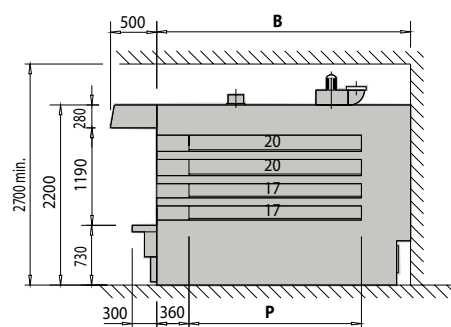
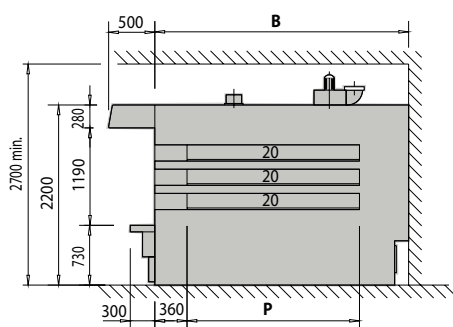


## DRAGO 890

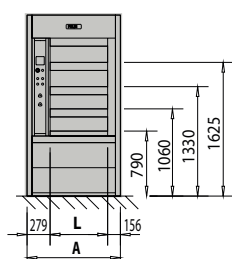
# GRANDES PRESTACIONES EN PEQUEÑOS ESPACIOS

Es la elección ideal para todas aquellas actividades que tienen un espacio reducido pero que quieren las grandes prestaciones que ofrecen los hornos DRAGO.

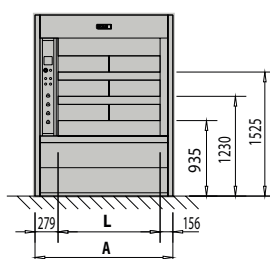
|         |             |
|---------|-------------|
| ANCHO   | 62 - 124 cm |
| CAMARAS | 3 - 4       |
| MQ      | 4,2 - 12,8  |



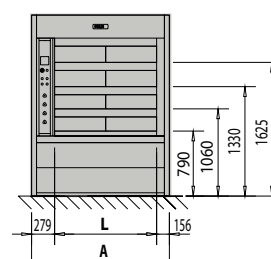
Mod. 62 - 4 CAMARAS



Mod. 124 - 3 CAMARAS



od. 124 - 4 CAMARAS



|                | Superficie de cocción | Càmaras | Dimensión útil de las cámaras |             | Dimensión engembre |             | Potencia instalada |           |
|----------------|-----------------------|---------|-------------------------------|-------------|--------------------|-------------|--------------------|-----------|
|                |                       |         | ancho                         | profundidad | ancho              | profundidad | térmico            | eléctrica |
|                | mq                    | nº      | L mm                          | P mm        | A mm               | B mm        | kcal/hx1000        | kW        |
| 4,2/62x170-4   | 4,2                   | 4       | 620                           | 1700        | 1055               | 2680        | 41                 | 2,3       |
| 5,3/62x214-4   | 5,3                   | 4       | 620                           | 2140        | 1055               | 3120        | 45                 | 2,3       |
| 6,4/62x258-4   | 6,4                   | 4       | 620                           | 2580        | 1055               | 3560        | 49                 | 2,3       |
| 6,3/124x170-3  | 6,3                   | 3       | 1240                          | 1700        | 1675               | 2680        | 55                 | 3,9       |
| 8,4/124x170-4  | 8,4                   | 4       | 1240                          | 1700        | 1675               | 2680        | 70                 | 3,9       |
| 8,0/124x214-3  | 8,0                   | 3       | 1240                          | 2140        | 1675               | 3120        | 65                 | 3,9       |
| 10,6/124x214-4 | 10,6                  | 4       | 1240                          | 2140        | 1675               | 3120        | 75                 | 3,9       |
| 9,6/124x258-3  | 9,6                   | 3       | 1240                          | 2580        | 1675               | 3560        | 75                 | 3,9       |
| 12,8/124x258-4 | 12,8                  | 4       | 1240                          | 2580        | 1675               | 3560        | 78                 | 3,9       |

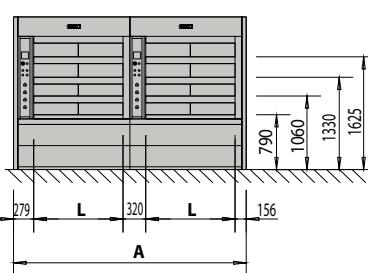
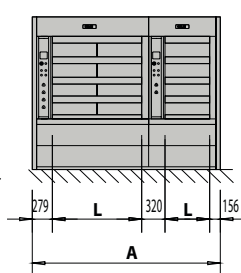
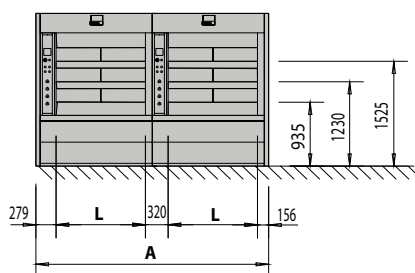
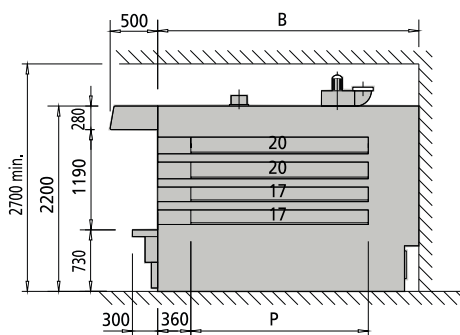
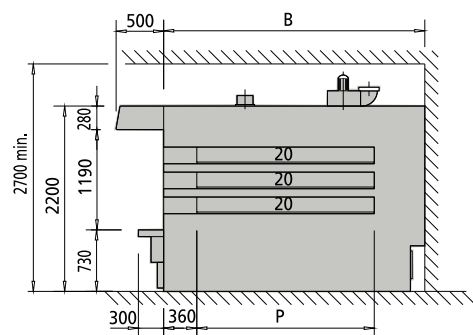
# 890 TWIN

## EL HORNO QUE DUPLICA LAS VENTAJAS

Proyectado para que responda lo mejor posible a distintas exigencias productivas, permite cocer muchos tipos de productos en diferentes cantidades. La completa independencia de los dos hornos juntos permite una gran flexibilidad de gestión en base a la fase horaria, el día de la semana o de las exigencias estacionales.



|         |                     |
|---------|---------------------|
| ANCHO   | 62+124 e 124+124 cm |
| CAMARAS | 3 - 4               |
| MQ      | 12,6 - 25,6         |



|                     | Superficie de cocción | Cámaras | Dimensión útil de las cámaras |                     | Dimensión engombe |                     | Potencia instalada     |                 |
|---------------------|-----------------------|---------|-------------------------------|---------------------|-------------------|---------------------|------------------------|-----------------|
|                     |                       |         | ancho<br>L mm                 | profundidad<br>P mm | ancho<br>A mm     | profundidad<br>B mm | térmico<br>kcal/hx1000 | eléctrica<br>kW |
| 12,6(62+124)x170-4  | 12,6                  | 4+4     | 1860                          | 1700                | 2615              | 2680                | 111                    | 6,2             |
| 15,9(62+124)x214-4  | 15,9                  | 4+4     | 1860                          | 2140                | 2615              | 3120                | 120                    | 6,2             |
| 19,2(62+124)x258-4  | 19,2                  | 4+4     | 1860                          | 2580                | 2615              | 3560                | 127                    | 6,2             |
| 12,6(124+124)x170-3 | 12,6                  | 3+3     | 2480                          | 1700                | 3235              | 2680                | 110                    | 7,8             |
| 16,8(124+124)x170-4 | 16,8                  | 4+4     | 2480                          | 1700                | 3235              | 2680                | 140                    | 7,8             |
| 16,0(124+124)x214-3 | 16                    | 3+3     | 2480                          | 2140                | 3235              | 3120                | 130                    | 7,8             |
| 21,2(124+124)x214-4 | 21,2                  | 4+4     | 2480                          | 2140                | 3235              | 3120                | 150                    | 7,8             |
| 19,2(124+124)x258-3 | 19,2                  | 3+3     | 2480                          | 2580                | 3235              | 3560                | 150                    | 7,8             |
| 25,6(124+124)x258-4 | 25,6                  | 4+4     | 2480                          | 2580                | 3235              | 3560                | 156                    | 7,8             |





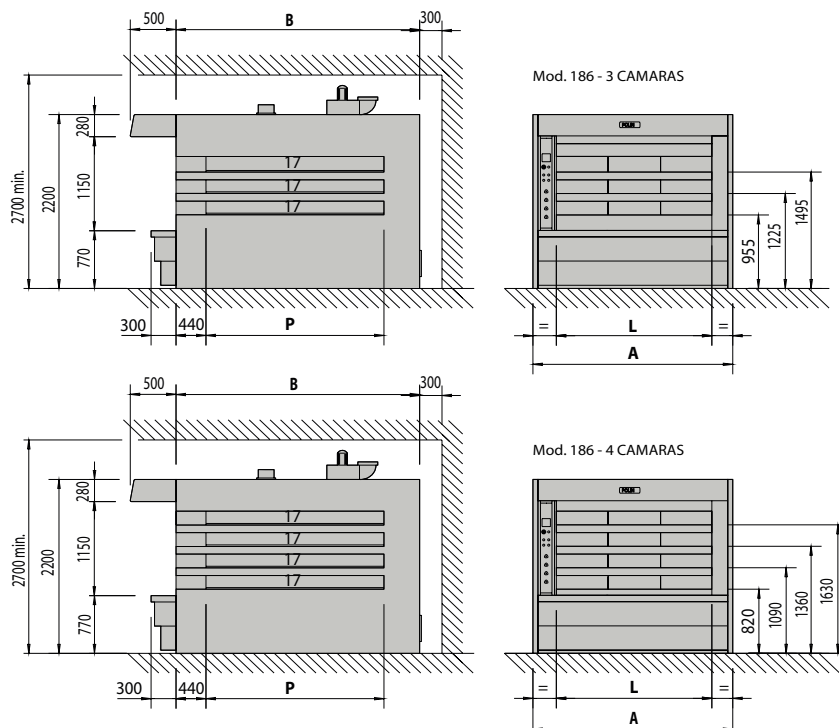
## DRAGO 895

# EL MÁS CONOCIDO EN EL MUNDO DEL ARTE BLANCA

Son miles las actividades que todos los días confían en la calidad del horno más famoso de todos: el DRAGO 895.

Es un horno que se renueva en continuación y es además el número 1 en su categoría por sus prestaciones y la flexibilidad.

|         |          |
|---------|----------|
| ANCHO   | 186 cm   |
| CAMARAS | 3 - 4    |
| MQ      | 9,4 - 19 |



|                | Superficie de cocción | Cámaras | Dimensión útil de las cámaras |             | Dimensión engombre |             | Potencia instalada |           |
|----------------|-----------------------|---------|-------------------------------|-------------|--------------------|-------------|--------------------|-----------|
|                |                       |         | ancho                         | profundidad | ancho              | profundidad | térmico            | eléctrica |
|                | mq                    | nº      | L mm                          | P mm        | A mm               | B mm        | kcal/hx1000        | kW        |
| 9,4/186x170-3  | 9,4                   | 3       | 1860                          | 1700        | 2595               | 3000        | 90                 | 4,8       |
| 12,5/186x170-4 | 12,5                  | 4       | 1860                          | 1700        | 2595               | 3000        | 98                 | 4,8       |
| 12/186x214-3   | 12                    | 3       | 1860                          | 2140        | 2595               | 3440        | 90                 | 4,8       |
| 16/186x214-4   | 16                    | 4       | 1860                          | 2140        | 2595               | 3440        | 98                 | 4,8       |
| 14/186x258-3   | 14                    | 3       | 1860                          | 2580        | 2595               | 3880        | 90                 | 4,8       |
| 19/186x258-4   | 19                    | 4       | 1860                          | 2580        | 2595               | 3880        | 98                 | 4,8       |

## Desde el 1929 somos leader en el mundo del Arte Blanca

Representamos la mayor realidad industrial italiana que realiza de hornos  
y máquinas para pan, pastelería y galletas.

Realizamos por entero e la gama completa de productos de mejor calidad  
para el moderno laboratorio del Arte Blanca.

Desde hace más de 85 años llevamos las grandes prestaciones de la tecnología por  
todo el mundo, producida con nuestro ingenio.



**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](mailto:polin@polin.it)

[www.polin.it](http://www.polin.it)



POLIN



OSTALI



RAM



MIXER



BARTOM



POLIN AC

