LÍNEA HORNOS

DRAGO

PARA PAN Y PASTELERÍA

POLIN®

POLIN

LOS CREADORES DEL PRIMER CICLOTÉRMICO EN ITALIA

Desde el 1929 proyectamos y fabricamos 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 empresa reconocida en todo el mundo por su seriedad y fiabilidad, ha sido fundada sobre los valores de Calidad, Transparencia y Honestidad.
Entre las muchas innovaciones tecnológicas que marcan nuestra historia, también existe la de haber creado el primer horno ciclotérmico 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 para aquellos que tienen la necesidad de gestionar el horno de manera muy flexible.
Realizado en 5 versiones distintas, para responder adecuadamente a las necesidades de los artesanos, Drago ofrece a todos el máximo de las ventajas y prestaciones, cociendo perfectamente muchos tipos de productos.
La línea de hornos ciclotérmicos Drago comprende:

- 890
- 895

DRAGO 895

GRANDE PRODUCTIVIDAD, MÍNIMA MANUTENCIÓN

Brillante y económico

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

El particular y exclusivo circuíto de humos garantiza una cocción uniforme y óptima para todos los tipos de producto, además de asegurar un alto 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 la evacuación de los humos (entra con creces en los límites previstos por la normativa en vigor).

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

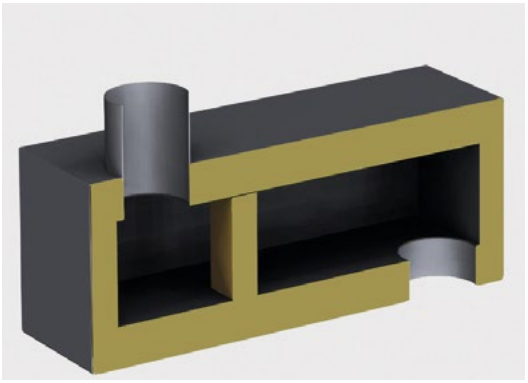
Sólido y fiable

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

Los hornos DRAGO se pueden desmontar totalmente, y son tan robustos que consiguen reducir al mínimo las intervenciones de manutención. Esto hace que incluso después de muchos años de trabajo, se puedan utilizar en otras sedes de trabajo.

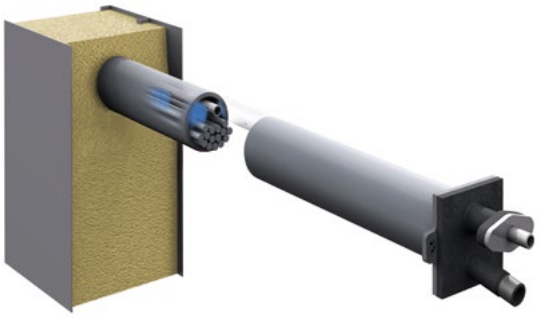
CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES

Aspirador de vapores en acero inox
Innovador sistema de aspiración hecho completamente en acero inoxidable. Conduce los vapores desde las cámaras y desde la campana a un único escape.



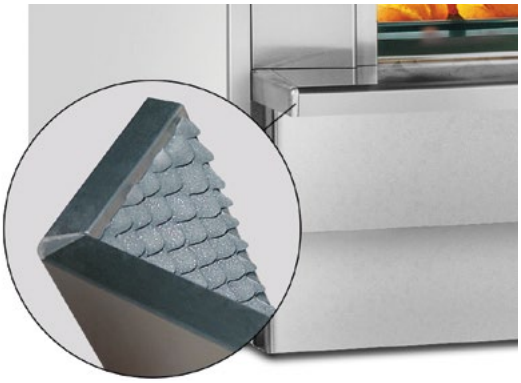
Escape de humos forzado con silenciador
Garantiza una combustión perfecta y un ambiente de trabajo más silencioso gracias al silenciador especial integrado.

Boca y fachadas en acero más espesas
Las partes del horno que están en contacto con los instrumentos de trabajo fabricadas en acero inoxidable mejorado.



Generadores de vapor a alto rendimiento
Gran volumen, misma superficie de cambio y cabezales anticorrosivos. Se puede acceder frontalmente a los generadores de vapor, de esta manera la limpieza y la manutención resultan mucho más fáciles.

Puertas de la boca equilibradas
Las puertas están hechas de cristal temperado bajo emisivo y de gran espesor. Su mecanismo de apertura sea permite el uso manual que automático.



Bancal en acero inoxidable con paneles insonorizados
El bancal fabricado en acero inoxioxidable, equipado con paneles especiales que absorben el ruido y reducen el rumor del quemador.

MUCHAS VERSIONES PARA RESPONDER ADECUADAMENTE A TODAS LAS EXIGENCIAS

Nuestra larga experiencia con panaderos y pasteleros de todo el mundo, nos permite conocer todas y cada una de las exigencias particulares y proyectar las soluciones productivas adecuadas a las exigencias más específicas.
Para aquellos que buscan el horno ciclotérmico a medida de las propias exigencias, la gama de hornos Drago es la ideal.

ELIGE LA VERSIÓN IDEAL PARA TU PRODUCCIÓN

SIMPLE

Es la puerta de acceso al mundo de las grandes prestaciones de los hornos ciclotérmicos POLIN. La versión Simple tiene un panel de controles electromecánicos básico con máxima sencillez de uso y fiabilidad.
Dispone así mismo de puertas con cristal bajo emisivo para reducir drásticamente las dispersiones térmicas del frontal.

CLASSIC

Versión del horno con un panel con más accesorios electromecánico para la máxima simplicidad de uso, pero al mismo tiempo, con opciones para mejorar el confort y la producción. Dispone de: encendido automático, temporizador de final de cocción, temporizador vapor. Disponde de puertas en cristal bajo emisivo y generadores de vapor controladas por electroválvulas para reducir drásticamente la dispersión térmica del frontal.
Está garantizada la máxima fiabilidad gracias a los controles de reserva.

SMART

Esta versión permite la gestión de recetas y controles del horno directamente mediante control manual a través de un software simple peor completo con display gráfico. Smart ofrece una gestión muy facil de la cámara singular con controles e parámetros específicos: tiempo de cocción y tiempo de emisión de vapor.
Dispone de puertas de cristal bajo emisivo para reducir las dispersiones t'ermicas por la parte frontal.
Se garantiza la máxima fiabilidad gracias a los controles de reserva.

HI CONTROL

HiControl es la versión equipada con ordenador Polin Touch con display 7* de alta resolución. A través de este fácil pero completo cuadro de controles, controlable con un simple toque, todas las funciones del horno se pueden gestionar inmediatamente: dede 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 revelación de problemas con la cocción.
Con puertas de cristal bajo emisivo para reducir drásticamente las dispersiones térmicas por la parte delantera del horno. Equipado de serie con el sistema BakeApp.
HiControl es un sistema generoso bajo todos los puntos de vista.

TECLADOS

Electromecánica simple

- Termómetro digital de actividad
- Control del ventilador escape vapor
- Control luces de las cámaras
- Botón de puesta en marcha iluminado blanco
- Botón de apagado
- Botón de vapor manual con grifos
- Botón de marcha

Electromecánica Classic

- Termométro digital de trabajo
- Termómetro de reserva
- Control ventilador descarga vapores
- Control luces cámaras
- Control quemador
- Botón encendido iluminado blanco
- Botón apagado
- Encendido Automático
- Botón de emergencia
- Temporizador final de cocción
- Control de los generadores de vapor con electroválvula temporizada

Digital 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 (contalitros opcional)
- Señal acústica de final de cocción
- Ventilador de evacuación de vapores 2 velocidades (motor a 2 velocida des opcional)
- Encendido automático del horno
- Teclado controles de emergencia

Ordenador Polin Touch

Grande pantalla controles 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 evacuación 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 módem
- Conector USB frontal +pendrive
- Llave bloqueo encendido de programas
- Predisposición gestión remota BakeAPP
- Gestión válvulas motorizadas

EL PROGRAMA MÁS CÓMODO PARA GESTIONAR TUS HORNOS A DISTANCIA

Gestión remota trámite red LAN o WIFI

Drago puede equiparse con una tarjeta electrónica especial, y con el software BakeApp que permite el 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.

CARACTERÍSTICAS

	Simple	Classic	Smart	Hi Control
CONTROL				
Tipo de teclado	*Elm. Simple*	*Elm. Classic*	*Digital Smart*	*Polin Touch*
Programa cocciones	-	-	-	100
Fases de cada ciclo de cocción	-	-	-	4
Tiempo de cocción	-	✔	✔	✔
Tiempo de vaporización	-	✔	✔	✔
Temporizador 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 controles de emergencia	-	✔	✔	✔
Controles vapor a la derecha	-	O	O	O
Pulsantes de vapor de reserva	-	-	✔	✔
Control generador de vapor manual con grifos	✔	-	-	-
Software BakeApp	-	-	O	O
ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS				
Termómetro digital de ejercicio	✔	✔	-	-
Termómetro de reserva	-	✔	✔	✔
Puertas con boca en acero inoxidable	O	O	O	O
Puertas boca con cristal bajo emisivo	✔	✔	✔	✔
Fachada de acero Inox	O	O	O	O
Cuadro eléctrico con acceso frontal	✔	✔	✔	✔
Evacuación de humos forzado con silenciador integrado	✔	✔	✔	✔
Bancal en acero inox con paneles aislantes del ruido	✔	✔	✔	✔
Conector USB	-	-	-	✔
Predisposición conexión remota BakeApp	-	-	O	✔
SISTEMA DE CALOR				
Sistema de calor con gran eficiencia energética	✔	✔	✔	✔
SISTEMA DE VAPOR				
Generador de vapor con electroválvula temporizada	-	✔	✔	✔
Cuentalitros	-	-	O	✔
Aspirador vapores en acero inox	✔	✔	✔	✔
Temporizador vapor (solo uno para hornos versión Classic)	-	✔	✔	✔
Ventilador descarga vapores a 2 velocidades	-	O	O	O
Válvulas descarga de vapores motorizadas	-	-	-	O

- NO DISPONIBLE

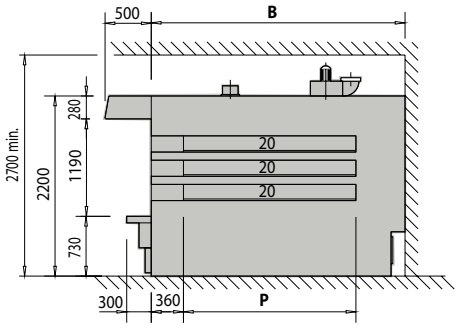
✔ DE SERIE O OPCIONAL

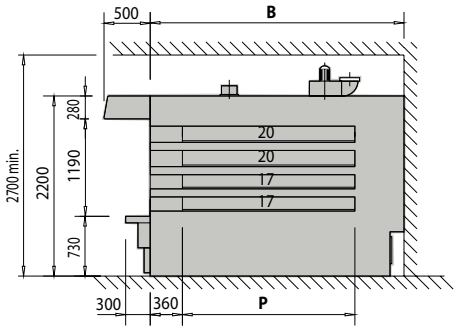
DRAGO 890

GRANDES PRESTACIONES EN PEQUEÑOS ESPACIOS

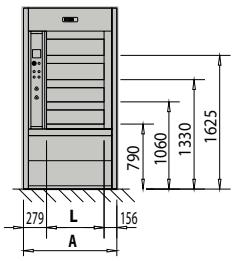
Es la elección ideal para todas aquellas actividades que tienen un espacio reducido pero que quieren las grandes prestaciones que ofrecen los hornos DRAGO.

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

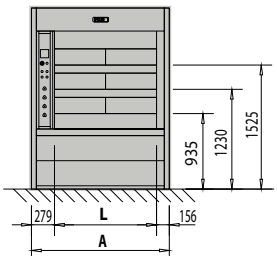




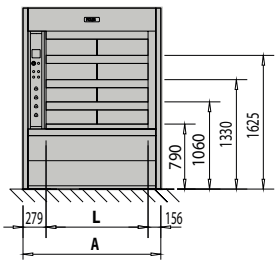
Mod. 62 - 4 CÁMARAS



Mod. 124 - 3 CÁMARAS



od. 124 - 4 CÁMARAS



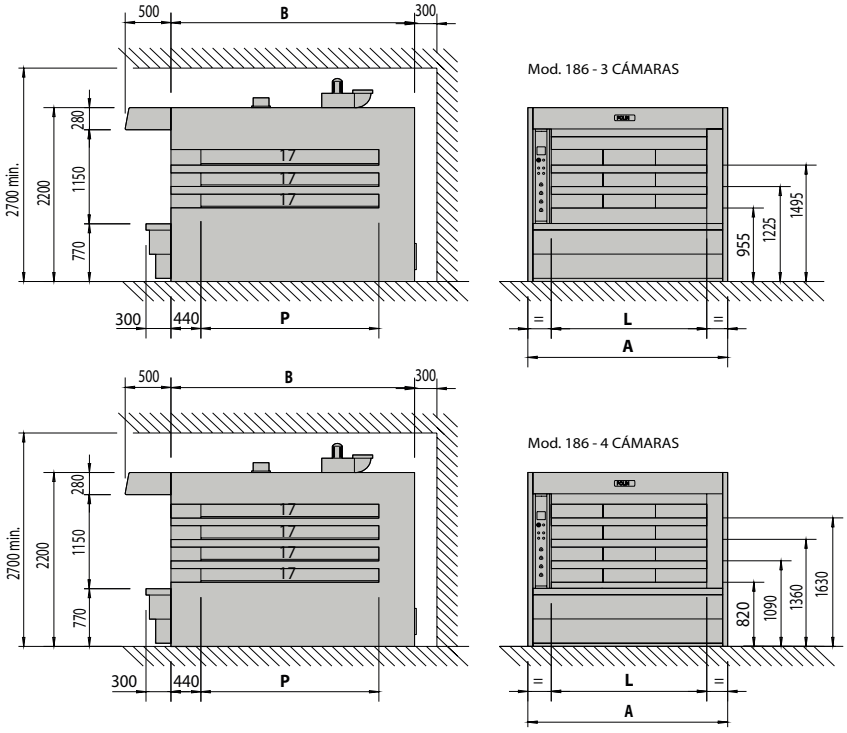
	Superficie de cocción	Cámaras	Dimensión útil de las cámaras		Dimensión engombre		Potencia instalada	
			ancho	profundidad	ancho	profundidad	térmica	eléctrica
	mq	n°	**L** mm	**P** mm	**A** mm	**B** mm	kcal/hx1000	kW
4,2/62x170-4	4,2	4	620	1700	1055	2680	41	2,3
5,3/62x214-4	5,3	4	620	2140	1055	3120	45	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

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
CÁMARAS	3 - 4
MQ	9,4 - 19



	Superficie de cocción	Cámaras	Dimensión útil de las cámaras		Dimensión engombre		Potencia instalada	
			ancho	profundidad	ancho	profundidad	térmica	eléctrica
	mq	n°	**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 1929 líder en el mundo del Arte Blanca

Representamos la mayor realidad industrial italiana que realiza hornos y máquinas para pizza, pan, pastelería y galletas.
Realizamos por entero la gama completa de productos de la mejor calidad para el moderno laboratorio del Arte Blanca.
Desde hace más de 90 años esparcimos por el mundo las mejores prestaciones tecnológicas producida gracias a 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
www.polin.it

POLIN OSTALI RAM MIXER BARTOM POLIN-AC VIMEK

CE

Las imágenes, las medidas y los datos técnicos no son vinculantes, por lo que se pueden modificar sin aviso previo.

99999513383