LÍNEA FRÍO

FRIGOCELLE

PARA PAN Y PASTELERÍA

POLIN®

GRACIAS A UNA BÚSQUEDA SIN COMPROMISOS, NACE UN NUEVO NIVEL DE INNOVACIÓN

Desde hace casi un siglo nos dedicamos a proyectar y construir máquinas y hornos que satisfagan las exigencias de panaderos y pasteleros de todo el mundo.
La tecnología desarrollada hasta hoy, es famosa por su creatividad, la calidad de producción y el alto nivel de prestaciones.
Queríamos fabricar un producto exclusivo también en el mundo del frío, por eso, hemos emprendido un proyecto que nos ha llevado mucho tiempo sin ahorrar ni en ideas ni en recursos.
Con Frigocella, hemos alcanzado el objetivo de crear una linea capaz de llevar la innovación y la calidad a un nuevo nivel.
Las cuatro versiones creadas - Classic Pro S18, Avant S18, Industry 4.0 e Industry 4.0 Avant- permiten satisfacer las exigencias productivas de todos los laboratorios.

POLIN
FRIGOCELLA

FRIGOCELLA. SERA LA FERMENTACION LA QUE SIGA TUS TIEMPOS

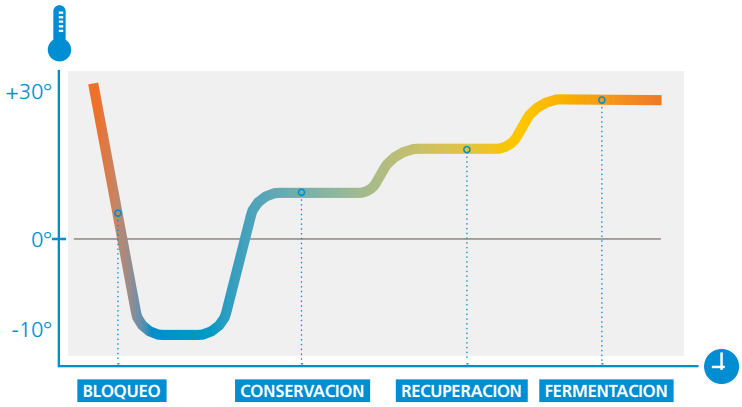
SACA TUS PRODUCTOS CUANDO QUIERAS, CON TODO EL SABOR Y EL AROMA QUE DESEES

Con Frigocella tus productos están siempre listos, recién horneados, calientes y apetitosos de manera simple: bloqueando la fermentación y reactivándola cuando desees.
Será la fermentación la que siga los tiempos de tu jornada y no al revés: podrás sacar del horno la cantidad de producto que quieras y la variedad que prefieras eligiendo que fermente sólo aquello que necesites en base a tus necesidades.

PODRÁS ELEGIR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN MÁS ADECUADO PARA TU PRODUCCIÓN

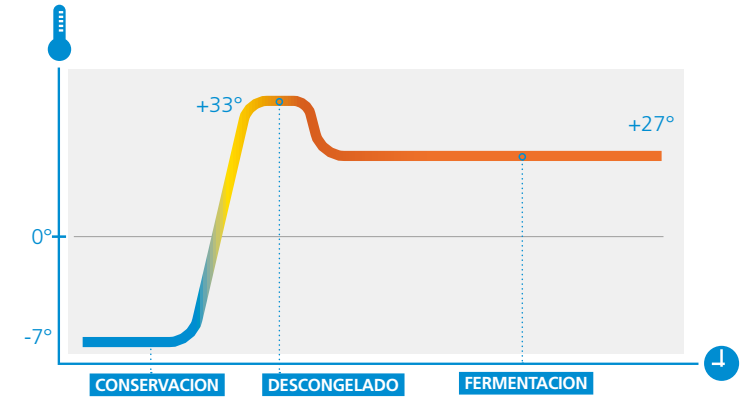
CICLO DE FERMENTACIÓN CLÁSICO

Desde la inhibición de la levadura hasta la conservación del producto después de la fermentación: un ciclo completo y controlado perfectamente en todas y cada una de sus fases.



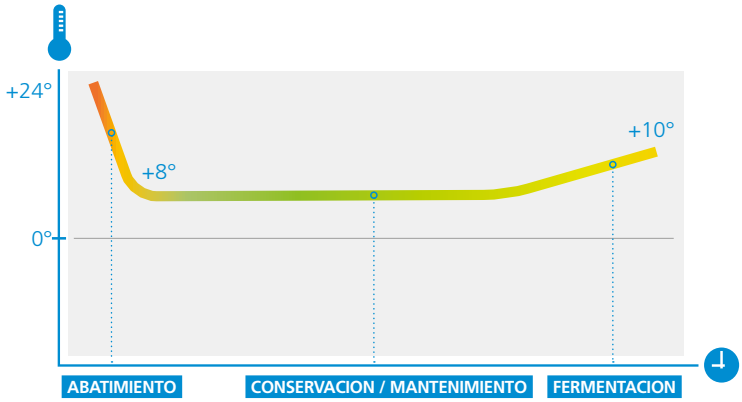
CICLO DE DESPERTAR PARA CADA TIPO DE PRODUCTO CONGELADO

Se pueden despertar los productos congelados para ser fermentados.
Óptima solución a través de programas persona con el fin de evitar la liberación de humedad en el precocido congelado, en pre-fermentado congelado y en congelados para ser fermentados.



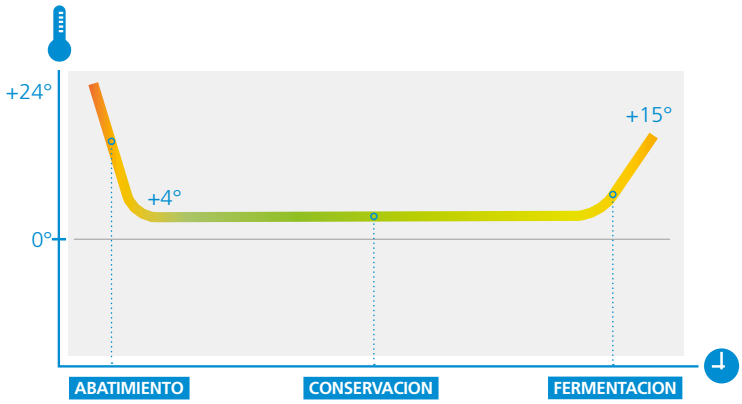
CICLO DE FERMENTACIÓN NATURAL

La producción continua de pan fresco incluso en cantidades limitadas y de diverso tipo era posible con el máximo ahorro posible y manteniendo una calidad altísima. Desde las 6 de la mañana hasta las 20 de la tarde es posible tener productos listos para hornear en 3 minutos, acontentando todos los pedidos.



CICLO NÓRDICO: MADURACIÓN DEL PAN A BAJA TEMPERATURA

Con este ciclo el producto madura a baja temperatura permitiendo una fermentación perfectamente controlada en períodos muy largos.



TRES AÑOS DE INVESTIGACIÓN Y UN RETO VENCIDO: HASTA EL 40% MENOS DE CONSUMO

Todos los elementos de Frigocella se han desarrollado con el objetivo de obtener los mejores resultados hablando de consumo de energía.

Los avances tecnológicos han seguido 3 modelos:

1. La ideación de un sistema de calor exclusivo que emplea menos de 400 Watt para calentar el producto

2. Proyectación y la integración de elementos activos a bajo consumo energético:

- Sistema de descongelación variable
- Compresor a bajo consumo
- Sistema de limpieza automático
- Sistema de humidificación a potencia proporcional

3. Reducción al mínimo de la dispersión térmica.

El resultado final de todo esto es la reducción del consumo de energía de hasta un 40% en comparación con las cámaras de fermentación controladas tradicionales.

CON FRIGOCELLA HEMOS REVOLUCIONADO EL CONSUMO DE ENERGÍA DE LAS CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

HEMOS AUMENTADO TODOS LOS ESPESORES Y REDUCIDO AL MINIMO LA DISPERSIÓN TÉRMICA

La dispersión térmica de las Frigocella Polin se ha reducido al mínimo gracias a la calidad de los materiales empleados y a los muchos proyectos adoptados entre los cuales:

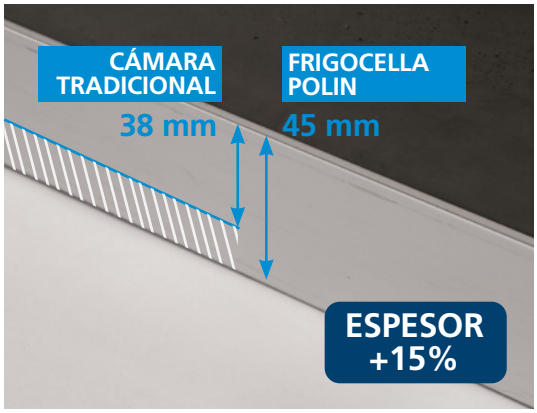
- estructura monolítica de la puerta, con espuma en todas sus partes
- paredes con espesor de 80 mm
- suelo con espesor de 45 mm
- puerta a tampón de 92 mm semi empotrada

Estructura de la puerta monolítica

La estructura de la puerta asegura un mejor aislamiento que las puertas normales realizadas con perfiles de plástico o aluminio porque la han realizado en un bloque único y rellena de gomaespuma de poliuretano.

Paredes con paneles isotérmicos de 80 mm

Las paredes están compuestas con aislantes con superficies internas en acero inox inox AISI 304 y fachadas en zin plastificado y vernizado (Classic Pro S18 y Avant S18) o en acero inox AISI 304 (Industria 4.0 y 4.0 Avant).



Suelo aislante 45 mm con piso en resina fenólica

Se ha aumentado el espesor del suelo y se ha hecho mas robusto: la capa de resina fenólica empleada resiste hasta 240 kg de peso por cada rueda del carro, contra los 90 kg del acero.

Puerta a tampón de 92 mm de espesor

Para asegurar una mayor estabilidad, resistencia al desgaste y un aislamiento térmico único.

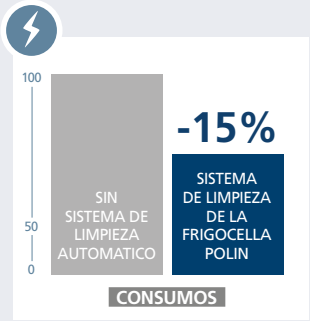
AHORRO DE ENERGÍA

CADA PARTE DE LA CÁMARA SE HA PENSADO PARA CONSUMIR MENOS

Cada elemento activo de la Frigocella se ha proyectado para poder reducir al máximo los consumos de energía:

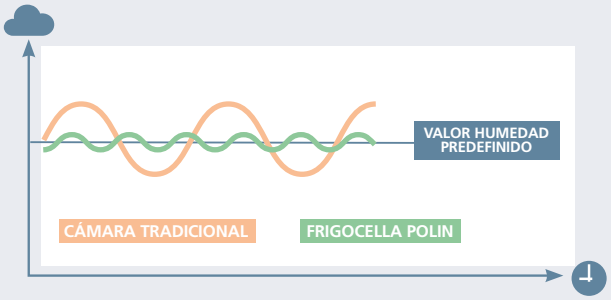
• SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL CONDENSADOR

En las cámaras normales de fermentación el intercambiador se ensucia generando más consumo y haciendo necesarias intervenciones más frecuentes de mantenimiento. El intercambiador de la Frigocella en su lugar. Siempre se mantiene limpio por un exclusivo sistema automático.



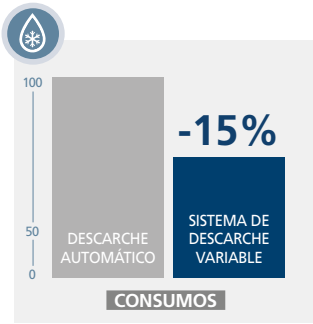
• SISTEMA DE HUMIDIFICACIÓN CON POTENCIA MODULABLE

Evita oscilaciones continuas entre exceso y falta de humedad.
De esta manera además de tener un ambiente perfecto para el producto, elimina los gastos innecesarios de energía.



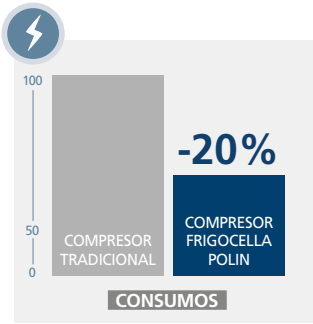
• SISTEMA DE DESCARCHE INTELIGENTE

En las cámaras tradicionales de fermentación el descarche es automático sucede incluso cuando no hay escarcha y es necesario no sería necesario. Ésto causa un mayor consumo de energía. En las Frigocelle el sistema de descongelación trabaja de manera inteligente porque se activa el mínimo tiempo necesario y sólo en el caso en el cual las sondas indican una presencia real de escarcha.



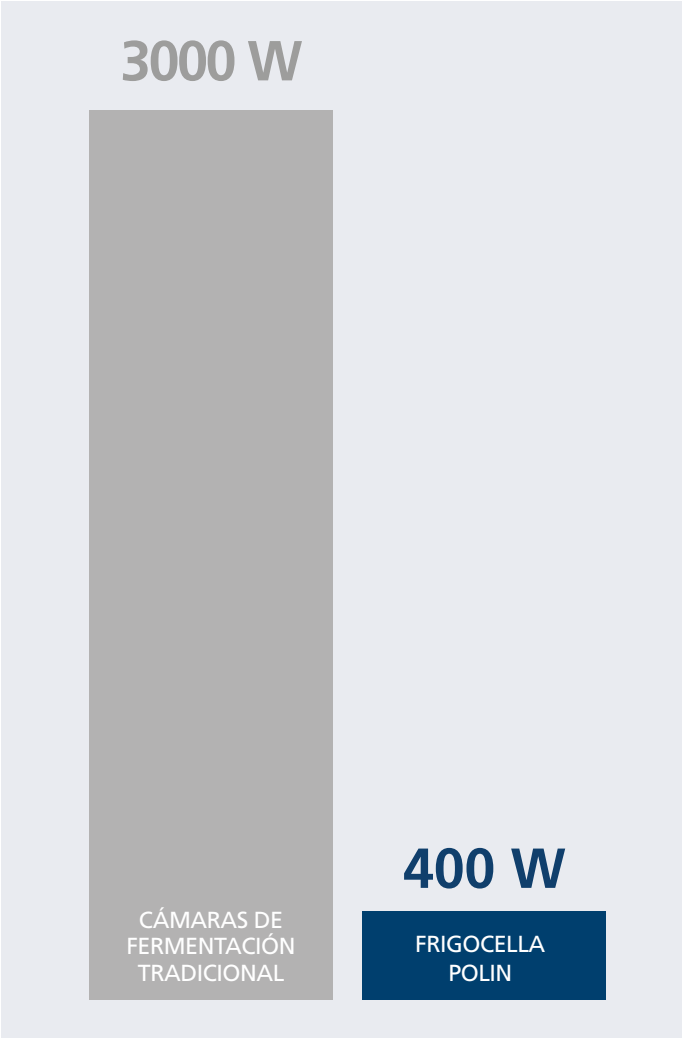
• COMPRESOR A BAJO CONSUMO ENERGÉTICO

El compresor de las Frigocelle tiene un consumo reducido en media del 20% en comparación con las cámaras de fermentación presentes en el mercado.



UN SISTEMA DE CALOR EXCLUSIVO: MENOS DE 400 WATT PARA "DESPERTAR" EL PRODUCTO

El sistema de calor de la Frigocella se ha proyectado con el objetivo de crear algo exclusivo y único en comparación con las cámaras de fermentación existentes. Su alto nivel de eficiencia se debe a algunos detalles de construcción y a las funciones específicas del panel de control. El resultado final es exclusivo: la posibilidad de despertar el producto utilizando menos de 0,4 KW/h.



Empleo de energía eléctrica para recuperar el calor

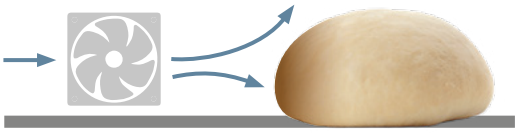
SLOW MOTION. EL FLUJO DE AIRE SUAVE Y ENVOLVENTE

UN SISTEMA DE VENTILACIÓN A ASPIRACIÓN, NÚMERO UNO

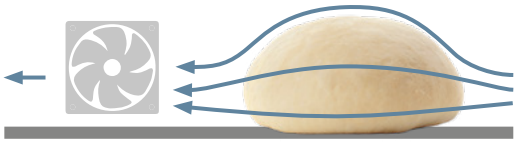
Los sistemas de ventilación de las normales frigocellas son directos, es decir dirigen el aire hacia el producto: de esta manera, la superficie no se envuelve de manera homogénea , sobretodo en el punto en el que el aire llega directamente a la superficie del producto.
El sistema de ventilación de la Frigocella usa la tecnología "Slow Motion" de Polin; el aire no se sopla, viene aspirado, creando un flujo suave que envuelve de manera homogénea toda la superficie del producto.

Con Slow Motion la velocidad del aire se puede cambiar, en base a la cantidad de producto y a la fase.

FLUJO DE AIRE DE LA CÁMARA TRADICIONAL
(VENTILACIÓN DIRECTA)



FLUJO DE AIRE DE LA FRIGOCELLA POLIN
(VENTILACIÓN INDIRECTA)



Frigocella INDUSTRY 4.0 AVANT a dos puertas

CADA ELEMENTO EL MÁXIMO DE LA CALIDAD

EL EVAPORADOR PERFECTO PARA CADA TIPO DE PAN PORQUE ESTÁ HECHO A MEDIDA

El evaporador ofrece un alto nivel de intercambio térmico y se ha desarrollado para responder lo mejor posible a las exigencias del mundo del Arte Blanca.

En grado de sostener fácilmente también los ciclos de fermentación especiales como por ejemplo el de maduración del pan a baja temperatura. En la versión Industry 4.0 Avant, el evaporador está hecho en acero Inox AISI 316 mientras en los otros modelos el revestimiento externo se completa con un tratamiento especial (cataforesi) que garantiza la máxima resistencia a la corrosión.

Para reforzar la garantía de duración, los tubos de latón tienen un espesor aumentado de 0,7 mm contra los 0,32 mm empleados normalmente.

+220%

ESPESOR TUBOS AUMENTADO RESPECTO A LOS OTROS EVAPORADORES

UNIDAD MOTOCONDENSANTE CON CONTROL ELECTRÓNICO QUE PUEDE SER POSICIONADO EN CUALQUIER LUGAR

La unidad motocondensante es carenada y super tropicalizada de serie para una temperatura ambien de hasta 43 grados. Tiene un intercambiador de dimensiones aumentadas y se puede ofrecer en versión silenciosa.
Consiente la máxima libertad de colocación (en el techo o en remoto), en función de la medida y de las necesidades.

EL EXCLUSIVO SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMATICO PERMITE:

- **Reducir drásticamente la necesidad de mantenimiento en el tiempo**
- **Mantener bajos los consumos energéticos**

HUMIDIFICADOR ELECTRÓNICO MODULABLE

Las Frigocelle pueden equiparse con un sistema de humidificación con regulación continua, que se adapta a las necesidades de las diferentes fases del proceso, para eliminar los excesos de humedad y el consumo de energía (de serie en Industria 4.0 y Industria 4.0 Avant).

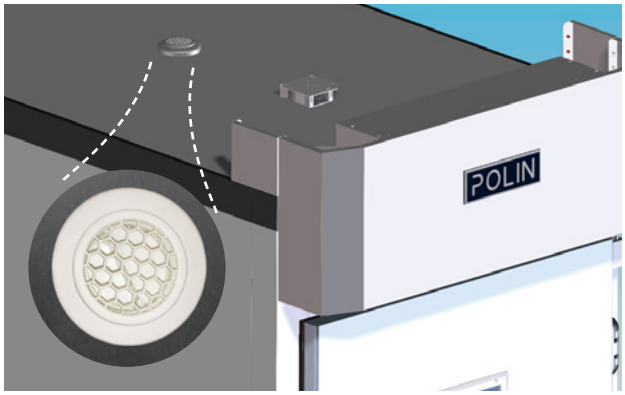
CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

Capa interior en acero inoxidable AISI 304

El uso de un recubrimiento interno en acero inoxidable da gran resistencia a la cámara y la hace resistente a los ácidos.

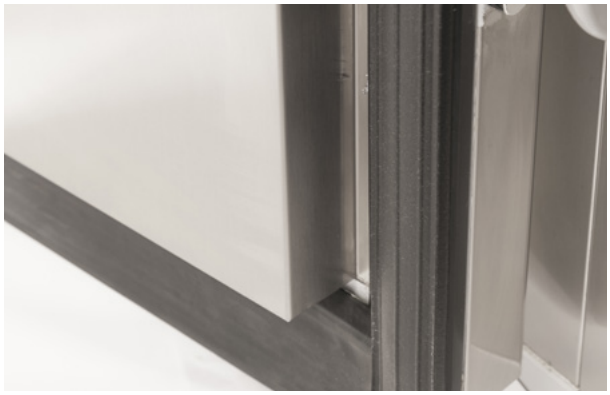
Puerta y recubrimiento exterior en acero inoxidable AISI 304

Las versiones Avant S18 y Industry 4.0 Avant pueden recubrirse con acero inox AISI 304. La fachada en acero inox es de serie.



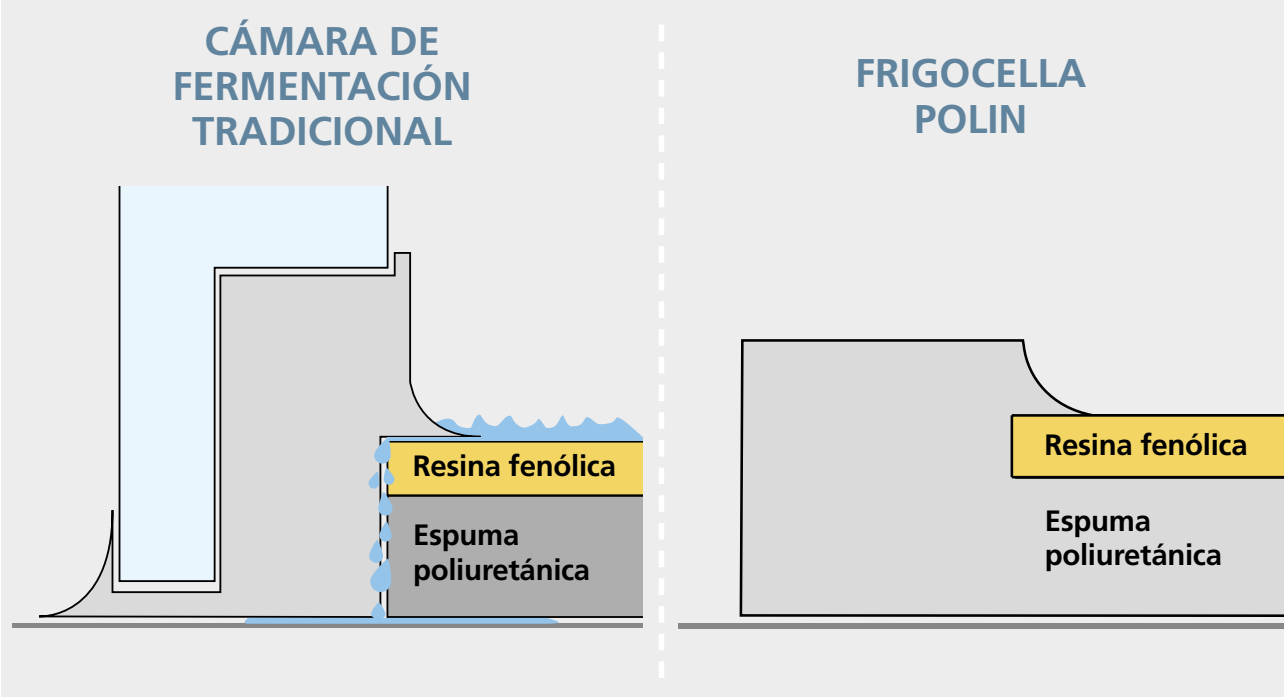
Válvulas de compensación en el techo

Colocadas en alto, en el techo, permanecen limpias y siempre libres.



Junta de puerta empotrada

La junta de la puerta, siendo empotrada, está resguardada de los golpes.



Sin infiltraciones y sin olores gracias a los perfiles sanitarios con esquinas redondeadas y directamente espumadas al suelo

La radiación y la formación directa de espuma de los perfiles en el suelo, además de facilitar las operaciones de limpieza, evitan la infiltración y el estancamiento del agua bajo el suelo.

Puertas de cierre automático con pistón de gas

Facilitan y agilizan el uso de la cámara.

Parachoques en acero inoxidable AISI 304

El resistente parachoques interno en acero AISI 304 protege las paredes celulares de los golpes de los carros.

Manilla parachoques en acero AISI 304

Diseñada para facilitar la limpieza y construída en acero AISI 304 para resistir a los choques.

Iluminación interior a LED

El sistema de iluminación interior de la Frigocella con consumo reducido gracias a las luces de bajo consumo.

CUADRO DE CONTROLES

FÁCIL Y VELOZ. EL TOQUE QUE SE NECESITABA

EL CONTROL TOUCH SIMPLE Y COMPLETO

Con los simples e intuitivos cuadros de control de las Frigocelle, incluso el operador menos experto podrá controlar y elegir todos los parámetros del proceso de fermentación.

Todas las versiones del panel Touch se han pensado para hacer fácil e inmediata cualquier operación: memorizar y gestionar programas y ciclos de trabajo, determinar los parámetros, recibir las advertencias si hay problemas.

CLASSIC PRO S18 - AVANT S18

- Panel Touch 7"
- 12 programas personalizables
- Ciclo de retraso de la fermentación automático de 1 a 8 fases +1
  Se pueden programar todas las fases:
  - temperatura
  - velocidad de los ventiladores mientras trabajan
  - velocidad de los ventiladores cuando están parados
  - elección del sistema de calentamiento y enfriamiento
- Pantalla táctil capacitiva de alta visibilidad con teclas de control siempre accesibles
- Valores predeterminados y valores reales siempre visibles
- Programación extremadamente intuitiva de todos los parámetros de funcionamiento
- Alarmas sonoras y visibles al final del ciclo o para señalar un problema
- Memoria de alarmas con registración y gestión de los datos histórico

EL SISTEMA AVANZADO DE CONTROL INDUSTRIA 4.0

INDUSTRY 4.0 - INDUSTRY 4.0 AVANT

- Panel Touch 7"
- 100 programas de los cuales 90 personalizables
- Ciclo de retraso de la fermentación automático de 1 a 10 fases
  Para cada fase se pueden programar:
  - temperatura
  - velocidad de los ventiladores cuando trabajan
  - velocidad de los ventiladores cuando están parados
  - elección del sistema de calentamiento y enfriamiento
- Pantalla táctil cupiente, con alta visibilidad y teclas de control comprensibles
- Valores programados y valores reales siempre visibles
- Programación intuitiva de todos los parámetros de funcionamiento
- Alarmas sonoras y visuales
- Memoria de alarmas con registración y gestión de los datos históricos
- Visualización en tiempo real de las condiciones de trabajo del implante de refrigeración
- Gestión inteligente de los flujos de aire tratado
- Limpieza automática del condensador

CONECTABLE AL SISTEMA

bakeAPP 4.0
interconnection system

CON BAKE APP 4.0 LA FRIGOCELLA SE VUELVE 4.0

LAS VERSIONES INDUSTRY 4.0 Y INDUSTRY 4.0 AVANT SE PUEDEN CONECTAR AL SISTEMA BAKE APP 4.0 Y CORRESPONDER COMPLETAMENTE A LOS REQUISITOS INDICADOS POR LA LEY PARA SER INDUSTRIA 4.0

La Ley de Presupuesto 2019 (Italia) establece (en la fecha de impresión de este folleto) LA HIPER-AMORTIZACIÓN al 270%, que permite ahorrar el 64,8% de la inversión realizada en activos que respondan a los requisitos de la Industria 4.0.

También una panadería, pastelería o pizzería puede beneficiarse este beneficio fiscal y ahorrar hasta un 64,8% de su inversión neta en hornos, máquinas de pan y pastelería, máquinas para galletas, amasadoras y cámaras de

fermentación controlada.
POLIN ha creado Bake App 4.0, una SOLUCIÓN INDUSTRY 4.0 garantizada mediante valoración jurada, gracias a la cual no tendrá que preocuparse de que todas las características indicadas en la Ley 4.0 se respeten y no tendrá que llevar a cabo procesos técnicos burocráticos complicados.
Porque POLIN ha pensado en todo.

1

AHORRARÁS EL 64,8% DE LA INVERSIÓN DE MODO FACIL, SEGURO Y GARANTIZADO

Gracias a la hiper amortización, la facilitación tributaria prevista por la ley aplicable a los bienes instrumentales que respetan la normatica de la industria 4.0.

2

TENDRÁS UN LABORATORIO NUEVO, MÁS PRODUCTIVO Y OPTIMIZADO EN LOS COSTES

Trabajarás con hornos y máquinas nuevas y a la vanguardia, que necesitan menos cuidados diarios y son más eficientes y productivas.

3

PODRÁS CONTROLAR HORNOS Y MAQUINAS A DISTANCIA

BakeApp 4.0 consiente también la gestión a distancia del horno y de las máquinas interconectadas, ideal para quien tiene que controlar varios puntos de venta o producciones descentralizadas.
Permite conectar a la red más hornos y máquinas de distintos negocios, crear y modificar recetas, recibir señalaciones sobre el funcionamiento y ricabar datos reales sobre la producción y los consumos.
Todo al instante, en cualquier momento o lugar, a través de un programa simple y completo, que no necesita conocimientos particulares para poderlo utilizar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	CLASSIC PRO S18	AVANT S18	INDUSTRY 4.0	INDUSTRY 4.0 AVANT
ESTRUCTURA				
Paneles isotérmicos	✔	✔	✔	✔
Aislamiento con espuma de poliuretano inyectado a alta densidad	✔	✔	✔	✔
Densidad de aislamiento 42 kgs/mc	✔	✔	✔	✔
Espesor aislamiento 80 mm	✔	✔	✔	✔
Junta entre los paneles con ganchos laterales a doble efecto	✔	✔	✔	✔
Ángulos de los paneles interiores redondeados	✔	✔	✔	✔
Ángulos en la base de los paneles interiores redondeados directamente fijadas al suelo	✔	✔	✔	✔
Superficie interior en acero inox AISI 304	✔	✔	✔	✔
Superficie exterior en lamiera de zinc previamente vernizada	✔	—	✔	—
Superficie exterior frente en acero inox AISI - paredes perimetrales en lamiera de zinc previamente vernizada	—	✔	—	✔
Superficie exterior en acero inox	—	●	—	●
Superficie exterior suelo en lamiera de zinc previamente vernizada	✔	✔	✔	✔
Parachoques carro por perímetro interior en acero inox AISI 304	✔	✔	✔	✔
Superficie suelo en resina fenolica estratificada	✔	✔	✔	✔
Espesor suelo 45 mm	✔	✔	✔	✔
Valvula de compensacion de techo	✔	✔	✔	✔
CREMALLERAS				
Vernizadas con cobertura en plastico	✔	✔	✔	✔
Elevación automática para facilitar la apertura y no desgastar la junta	✔	✔	✔	✔
Abertura de seguridad por empuje	✔	✔	✔	✔
SISTEMA DE CIERRE				
Tipo de mecanismo con piston de cierre automatico (con pistón de gas)	✔	✔	✔	✔
Mango de parachoques en acero inoxidable AISI 304	✔	✔	✔	✔
DISTRIBUCIÓN AIRE				
Flujo unidireccional en la entrega con doble circuito de aspiración	✔	✔	✔	✔
Evaporador específico para fermentación	✔	✔	✔	✔
Revestimiento evaporador tratado con cataforesis integral	✔	✔	✔	—
Evaporador en acero Inox AISI 316	—	—	—	✔
Válvula de laminación electrónica	—	—	—	✔
Canales horizontales en fundidas	✔	—	—	—
Canales horizontales en acero Inox AISI 304	●	✔	✔	✔
Canales verticales de aluminio fundidas	✔	—	—	—
Canales verticales en acero Inox AISI 304	●	✔	✔	✔
Velocidad aire interior cámara impostable en funcion de la fase y de los cargos activados	✔	✔	✔	✔
Calefacción con resistencias en INCOLOY 800	✔	✔	✔	✔
Descongelación con resistencias en INCOLOY 800	✔	✔	✔	✔

	CLASSIC PRO S18	AVANT S18	INDUSTRY 4.0	INDUSTRY 4.0 AVANT
UNIDAD MOTOCONDENSANTE				
Líquido refrigerante ODP =0 (Ozone Depletion Potential=0	✔	✔	✔	✔
Posición del grupo frigorífico en el suelo o remoto en función de la medida o de las necesidades	✔	✔	✔	✔
Condensador supertropicalizado para temperaturas ambiente de hasta 43 grados	✔	✔	✔	✔
Enfriamiento del condensador por aire	✔	✔	✔	✔
Compresor de tipo energético o semienergético en función de la medida	✔	✔	✔	✔
Enfriamiento del compresor a través del gas aspirado	✔	✔	✔	✔
UNIDAD DE HUMIDIFICACIÓN				
Electrónico con electrodos sumergidos (bajo pedido, humidificador para aguas dulces)	✔	✔	✔	✔
Control y regulación electrónicas	✔	✔	—	—
Control y regulacion electrónicas con potencia variable en función de la diferencia entre set-poin y UR relevada (modulable)	●	●	✔	✔
Margen de humedad relativa 45%-99%	✔	✔	✔	✔
Deshumidificación con unidad de refrigeración	✔	✔	—	—
Deshumidificación con ventilador de extracción y/o unidad de enfriamiento en función de las condiciones ambientales	—	—	✔	✔
PANEL DE COMANDO Y CONTROL				
Sensor de temperatura 02 tipo NTC para el interior de la cámara o para el cambiador interior	✔	✔	—	—
Sensor de temperatura 03 tipo PT1000 para interior de la cámara, del laboratorio y del cambiador interno	—	—	✔	✔
Sensor electrónico de humedad con señal de corriente de 4-20mA	✔	✔	✔	✔
Panel eléctrico que alimenta la parte frontal del campo para que las operaciones sean lo más fáciles posible mantenimiento e inspección	✔	✔	✔	✔
Pantalla táctil a color con software específico colocado en altura ergonómico	✔	✔	✔	✔
Iluminación interior con lámparas led	✔	✔	✔	✔
FUNCIONAMIENTO Y PROGRAMAS				
12 programas completamente personalizados	✔	✔	—	—
100 programas de los cuales 90 personalizables	—	—	✔	✔
Ciclo de fermentación automático de 1 a 8 fases +1	✔	✔	—	—
Ciclo de fermentación automático de 1 a 10 fases	—	—	✔	✔
Señal de alarmas sonoro y visible con descripción a video e ideas para la solución del problema	✔	✔	✔	✔
Alarmas memorizadas con registro de la fecha y de la hora de inicio del evento y duración gracias a una sólida memoria	✔	✔	✔	✔

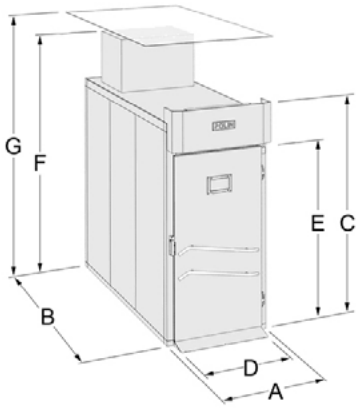
✔ DE SERIE ● OPCIONAL — NO DISPONIBLE

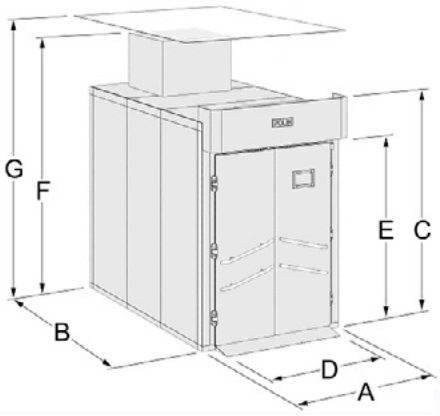
DATOS TÉCNICOS

CLASSIC PRO S18
AVANT S18
INDUSTRY 4.0
INDUSTRY 4.0 AVANT

Tipo	Ancho externo (A)	Largo externo (B)	Ancho interno útil (D)	Largo interno útil	Número de puertas	Ancho útil puerta	Capacidad carros Roto							Capacidad bandejas			Absorción (max)	Rendimiento (-10°C/+45°C)
							4060	4666	4676	6065	6080	80100	80120	64x230 (L=170)	64x274 (L=214)	64x318 (L=258)		
	mm	mm	mm	mm		mm											kW	kW
99x139	990	1390	760	1140	1	760	2	1	1	1	1	--	--	--	--	--	3,7	1,7
99x159	990	1590	760	1340	1	760	2	2	1	1	1	--	--	--	--	--	3,7	1,7
99x179	990	1790	760	1540	1	760	3	2	1	2	1	--	--	--	--	--	3,7	1,7
99x199	990	1990	760	1740	1	760	3	3	2	2	1	--	--	--	--	--	3,7	1,7
99x219	990	2190	760	1940	1	760	3	3	2	2	2	--	--	--	--	--	5,4	2,9
99x239	990	2390	760	2140	1	760	4	3	2	3	2	--	--	--	--	--	5,4	2,9
99x259	990	2590	760	2340	1	760	4	4	2	3	2	--	--	--	--	--	5,4	2,9
99x279	990	2790	760	2540	1	760	5	4	3	3	2	--	--	1	--	--	5,4	2,9
99x299	990	2990	760	2740	1	760	5	5	3	3	3	--	--	1	--	--	5,4	2,9
99x319	990	3190	760	2940	1	760	6	5	3	4	3	--	--	1	1	--	5,4	2,9
99x339	990	3390	760	3140	1	760	6	5	3	4	3	--	--	1	1	--	5,4	2,9
99x359	990	3590	760	3340	1	760	6	6	4	4	3	--	--	1	1	1	5,4	2,9
119x139	1190	1390	960	1140	1	960	3	2	2	1	1	1	--	--	--	--	3,7	1,7
119x159	1190	1590	960	1340	1	960	3	2	2	1	1	1	1	--	--	--	3,7	1,7
119x179	1190	1790	960	1540	1	960	4	2	2	2	2	1	1	--	--	--	5,4	2,9
119x199	1190	1990	960	1740	1	960	4	3	3	2	2	1	1	--	--	--	5,4	2,9
119x219	1190	2190	960	1940	1	960	5	3	3	2	2	1	1	--	--	--	5,4	2,9
119x239	1190	2390	960	2140	1	960	6	3	3	3	2	1	1	--	--	--	5,4	2,9
119x259	1190	2590	960	2340	1	960	6	4	4	3	3	2	1	--	--	--	5,4	2,9
119x279	1190	2790	960	2540	1	960	6	4	4	3	3	2	1	1	--	--	5,4	2,9
119x299	1190	2990	960	2740	1	960	8	5	5	3	3	2	2	1	--	--	5,4	2,9
119x319	1190	3190	960	2940	1	960	8	5	5	4	4	2	2	1	1	--	5,4	2,9
119x339	1190	3390	960	3140	1	960	8	5	5	4	4	2	2	1	1	--	5,4	2,9
119x359	1190	3590	960	3340	1	960	10	6	6	4	4	3	2	1	1	1	5,4	2,9
139x139	1390	1390	1160	1140	1	1160	2	2	2	1	1	1	--	--	--	--	5,4	2,9
139x159	1390	1590	1160	1340	1	1160	4	3	2	1	1	1	--	--	--	--	5,4	2,9
139x179	1390	1790	1160	1540	1	1160	4	4	3	2	2	1	1	--	--	--	5,4	2,9
139x199	1390	1990	1160	1740	1	1160	5	4	4	2	2	1	1	--	--	--	5,4	2,9
139x219	1390	2190	1160	1940	1	1160	6	5	4	2	2	2	1	--	--	--	5,4	2,9
139x239	1390	2390	1160	2140	1	1160	7	6	5	3	2	2	1	--	--	--	5,4	2,9
139x259	1390	2590	1160	2340	1	1160	8	6	5	3	3	2	1	--	--	--	5,4	2,9
139x279	1390	2790	1160	2540	1	1160	8	6	6	3	3	2	1	1	--	--	5,4	2,9
139x299	1390	2990	1160	2740	1	1160	8	7	6	3	3	3	2	1	--	--	5,4	2,9
139x319	1390	3190	1160	2940	1	1160	9	8	6	4	4	3	2	1	1	--	5,4	2,9
139x339	1390	3390	1160	3140	1	1160	10	8	7	4	4	3	2	1	1	--	5,4	2,9
139x359	1390	3590	1160	3340	1	1160	12	9	8	4	4	3	2	1	1	1	5,4	2,9

Medidas:
(C) 2620 mm
(E) 2000 mm
(F) 3100 mm
(G) 3150 mm





Tipo	Ancho externo (A)	Largo externo (B)	Ancho interno útil (D)	Largo interno útil	Número de puertas	Ancho útil puerta	Capacidad carros Roto							Capacidad bandejas			Absorción (max)	Rendimiento (-10°C/+45°C)
							4060	4666	4676	6065	6080	80100	80120	64x230 (L=170)	64x274 (L=214)	64x318 (L=258)		
	mm	mm	mm	mm		mm											kW	kW
179x139	1790	1390	1400	1245	2	1400	4	4	3	2	2	1	1	--	--	--	5,4	2,9
179x159	1790	1590	1400	1445	2	1400	6	4	4	4	3	1	1	--	--	--	5,4	2,9
179x179	1790	1790	1400	1645	2	1400	6	6	4	4	3	1	1	--	--	--	5,4	2,9
179x199	1790	1990	1400	1845	2	1400	8	6	5	4	4	1	1	--	--	--	5,4	2,9
179x219	1790	2190	1400	2045	2	1400	9	6	5	6	4	1	1	--	--	--	5,4	2,9
179x239	1790	2390	1400	2245	2	1400	9	8	6	6	4	2	1	--	--	--	5,4	2,9
179x259	1790	2590	1400	2445	2	1400	11	8	6	6	5	2	1	2	--	--	9,4	5,3
179x279	1790	2790	1400	2645	2	1400	12	10	8	6	6	2	2	2	--	--	9,4	5,3
179x299	1790	2990	1400	2845	2	1400	12	10	8	8	6	2	2	2	2	--	9,4	5,3
179x319	1790	3190	1400	3045	2	1400	14	10	8	8	6	2	2	2	2	--	9,4	5,3
179x339	1790	3390	1400	3245	2	1400	15	12	9	8	7	3	2	2	2	2	9,4	5,3
179x359	1790	3590	1400	3445	2	1400	15	12	10	10	8	3	2	2	2	2	9,4	5,3
199x139	1990	1390	1600	1245	2	1600	5	5	4	2	2	1	1	--	--	--	5,4	2,9
199x159	1990	1590	1600	1445	2	1600	6	6	4	4	3	1	1	--	--	--	5,4	2,9
199x179	1990	1790	1600	1645	2	1600	6	6	6	4	4	1	1	--	--	--	5,4	2,9
199x199	1990	1990	1600	1845	2	1600	8	7	6	4	4	2	2	--	--	--	5,4	2,9
199x219	1990	2190	1600	2045	2	1600	9	8	6	6	4	2	2	--	--	--	5,4	2,9
199x239	1990	2390	1600	2245	2	1600	9	9	8	6	5	2	2	--	--	--	5,4	2,9
199x259	1990	2590	1600	2445	2	1600	11	10	8	6	5	2	2	2	--	--	9,4	5,3
199x279	1990	2790	1600	2645	2	1600	12	11	10	6	6	3	3	2	--	--	9,4	5,3
199x299	1990	2990	1600	2845	2	1600	12	12	10	8	7	3	3	2	2	--	9,4	5,3
199x319	1990	3190	1600	3045	2	1600	14	12	10	8	8	3	3	2	2	--	9,4	5,3
199x339	1990	3390	1600	3245	2	1600	15	13	12	8	8	3	3	2	2	2	9,4	5,3
199x359	1990	3590	1600	3445	2	1600	15	15	12	10	9	3	3	2	2	2	9,4	5,3
219x139	2190	1390	1800	1245	2	1800	5	4	4	2	2	2	2	--	--	--	5,4	2,9
219x159	2190	1590	1800	1445	2	1800	8	5	4	4	4	2	2	--	--	--	5,4	2,9
219x179	2190	1790	1800	1645	2	1800	8	7	6	4	4	2	2	--	--	--	5,4	2,9
219x199	2190	1990	1800	1845	2	1800	8	7	6	4	4	2	2	--	--	--	5,4	2,9
219x219	2190	2190	1800	2045	2	1800	11	8	7	6	6	3	2	--	--	--	5,4	2,9
219x239	2190	2390	1800	2245	2	1800	11	10	8	6	6	4	3	--	--	--	5,4	2,9
219x259	2190	2590	1800	2445	2	1800	13	10	10	6	6	4	3	2	--	--	9,4	5,3
219x279	2190	2790	1800	2645	2	1800	14	11	11	6	6	4	4	2	--	--	9,4	5,3
219x299	2190	2990	1800	2845	2	1800	16	13	11	8	8	4	4	2	2	--	9,4	5,3
219x319	2190	3190	1800	3045	2	1800	16	13	12	8	8	5	4	2	2	--	9,4	5,3
219x339	2190	3390	1800	3245	2	1800	17	15	14	8	8	6	4	2	2	2	9,4	5,3
219x359	2190	3590	1800	3445	2	1800	19	16	14	10	10	6	6	2	2	2	9,4	5,3

Las dimensiones que podemos observar en la tabla son solamente algunas de las dimensiones disponibles

99999550452

Desde el 1929 Leader en el Mundo del Arte Blanca

Representamos la mayor realidad industrial italiana en la realización de hornos y máquinas para pan, pastelería y galletas: la gama más completa de alta calidad para el moderno laboratorio del Arte Blanca.

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-RC

CE

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