



LÍNEA HORNOS

POCKET 4060 POCKET PELLETT

PARA PAN Y PASTERÍA



POCKET 4060



EL HORNO POCKET 4060, EL COMPACTO SIN COMPROMISOS

POCKET 4060 es el rotativo compacto de grandes prestaciones. Ha sido creado con la finalidad de obtener un horno que garantiza una cocción perfecta ocupando poco espacio.

Es un horno que se caracteriza porque tiene las mismas características técnicas y de construcción que los rotativos de grandes dimensiones fabrica-

dos por Polin, y es apropiado para la producción sea de pastelería que de panadería, garantizando una producción elevada y flexibilidad. Su instalación es rápida y muy sencilla: se puede expedir completamente montado, o dividido en dos partes premontadas, que se pueden juntar fácilmente, para que puedan pasar incluso por las puertas más estrechas.



TODA LA TECNOLOGÍA PARA UNA COCCIÓN DE CALIDAD

Funciones para simplificar la producción

Pocket 4060 facilita la producción a los panaderos y pasteleros también gracias a una serie de funciones pensadas para facilitar y optimizar su trabajo como por ejemplo:

- El encendido programado;
- La programación de los ciclos de cocción gestionando el vapor y estableciendo todas las variables en cada fase;
- Memorización de las recetas;
- Backup de las recetas en las versiones equipadas la llave USB.



Reducción del derroche de energía en las fases no productivas

La función Apagado, a través del botón oportuno, contribuye a la reducción del consumo de energía del horno durante las fases en las que el horno está parado y no produce, manteniéndolo listo para iniciar rápidamente.

Dispersión térmica mínima

La calidad de los materiales que se usan y los múltiples detalles de proyección, entre los cuales:

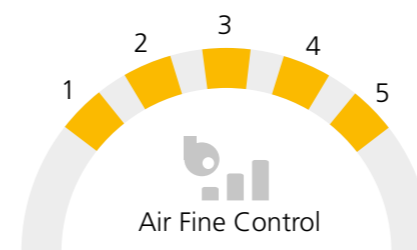
- La doble guarnición silicona/inox en todo el perímetro de la puerta;
- El aislamiento a través de paneles de lana comprimida de 120 kg/mq;
- La posibilidad de elegir el cristal bajo emisivo que reduce del 4% la dispersión del calor.



AirFine Control: la justa cantidad de aire sobre el producto

El empleo de la tecnología inverter en Pocket 4060 permite seleccionar, para cada fase de cocción, la cantidad de aire adecuada que el producto necesita, sea en los ciclos manuales o en aquellos automáticos. Hay 5 velocidades que tienen un valor predeterminado pero que se puede modificar en cualquier momento en base a las propias necesidades de producción.

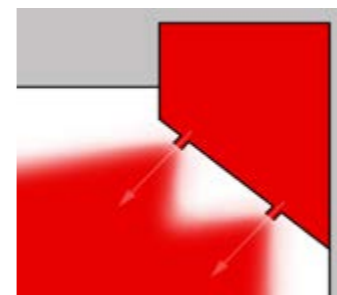
Air Fine Control permite una cocción óptima para todos los tipos de producto, desde el pan de grandes dimensiones hasta la pastelería finísima (de serie en versión Flex y HiControl).



Un flujo de aire perfectamente uniforme

Un factor de gran importancia para la uniformidad vertical de cocción del producto constituido para regular los flujos de aire a través de registros exclusivos.

En Pocket 4060 se colocan en modo tal que consientan una precisa dirección del aire, creando así la máxima cobertura del producto y asegurando un aporte óptimo de calor al centro de la bandeja, a lo largo del perímetro, y toda la altura del carro.



Una gran cantidad perfecta de aire para la cocción

La cámara de combustión genera una gran cantidad de calor que se puede usar ya desde las primeras fases de horneado. Esto asegura al producto un flujo de aire suave a una temperatura perfecta para su cocción.

Proyectado para recrear el efecto suelo

A lo largo de todo el conducto de salida del aire, se ha colocado un difusor que dirige el flujo desde abajo hacia arriba. Esto hace posible que la cocción sea perfecta, recreando en el rotativo el efecto suelo a la base del pan. El típico efecto de los hornos a pisos.



Cámara de combustión con amplia superficie radiosa

EL MEJOR VAPOR, ABUNDANTE Y HOMOGÉNEO

+ El sistema para generar un vapor de calidad

Pocket 4060 ofrece la posibilidad de insertar un sistema de generación de vapor proyectado para permitir un flujo constante, abundante y homogéneo.

El sistema en aspiración que guía el vapor a la cámara, la posición del generador de vapor y el trayecto del aire dentro del horno, se han pensado para que llegue al producto un vapor húmedo que lo envuelva, porque tiene una temperatura que se acerca mucho a la temperatura de condensación.

+ Gestión automática del sistema de distribución del vapor

El sistema automático de distribución del vapor se controla a través del software de gestión del horno. Junto con la presión constante de la cámara, hace que la humedad permanezca en la superficie del producto en la primera fase de cocción, la más delicada.

Campana con aspirador inox

Campana con aspiración de vapores limita la dispersión en el ambiente de la abertura de la puerta. Tiene una profundidad de 450 mm, y una capacidad de 100 litros.

Un producto mejor gracias a la presión constante en la cámara

La presencia de un sistema de mantenimiento de la presión constante en la cámara garantiza la homogeneidad de la producción en cualquier condición ambiental. Al mismo tiempo, mejora la calidad del producto porque el vapor que emana el pan mientras se cuece, rico de sabor y fragancia, se retiene y redistribuye constantemente.

Generador de vapor con esfera. Las esferas, autolimpiables vibran en contacto con el agua, haciendo que la cal desaparezca, con efecto autolimpiante de los elementos.

Medidor para la dosificación del agua que se evapora

El contador de litros le indica la cantidad de agua que se rocía de acuerdo a la cantidad establecida en el programa, y no en base al tiempo. Esto hace que la cantidad de agua rociada sea siempre la que se quiere, independientemente de la presión de la red hidráulica o de eventuales obstrucciones calcáreas que reducen el flujo (opcional).

Sistema de evacuación de vapor automático de serie

Permite la evacuación de vapor de manera automática, cuando se desea.

Pocket 4060 es un horno proyectado para responder siempre de manera excelente a todas las necesidades de panaderos y pasteleros. Todos los detalles de construcción han sido cuidados, ofrece la posibilidad de elegir muchos accesorios útiles para aumentar aún más las prestaciones y funcionalidades.



Abertura de la puerta

La abertura a 180 grados facilita las operaciones de inserción y movilidad del carro.



Doble cristal con abertura a compás

Facilita la limpieza en una zona normalmente poco accesible.



Doble guarnición de silicona/inox

Presente en todo el perímetro de la puerta, muy duradera en el tiempo.



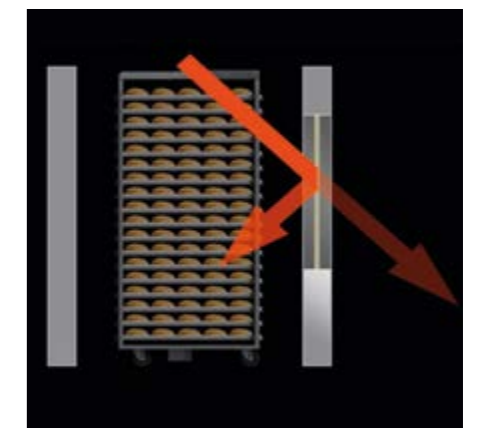
Guarnición inferior

La guarnición inferior de la puerta, en goma, se regula en altura y garantiza el mantenimiento a la salida de los vapores.



Enganche en fusión mejorado

Gancho monobloque moldeado a presión de grandes dimensiones. La mayor sección aumenta la superficie de contacto con los coginetes de los carros, reduciendo el desgaste, y la necesidad de mantenimiento.



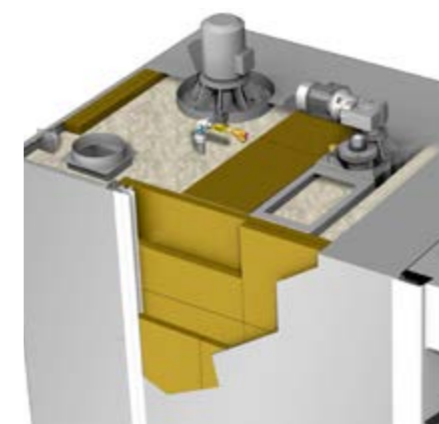
Cristales reflectantes a baja emisión

Aumentan la eficiencia térmica y consiguen una reducción de las dispersiones del 4% (vienen de serie con el modelo Flex).



Cobertura en acero inox

El horno está recubierto de serie con paneles de acero inox.



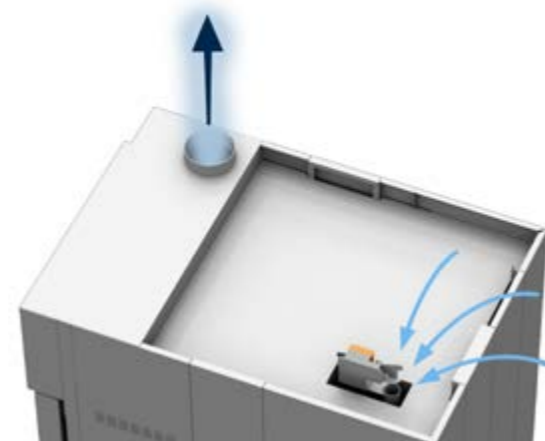
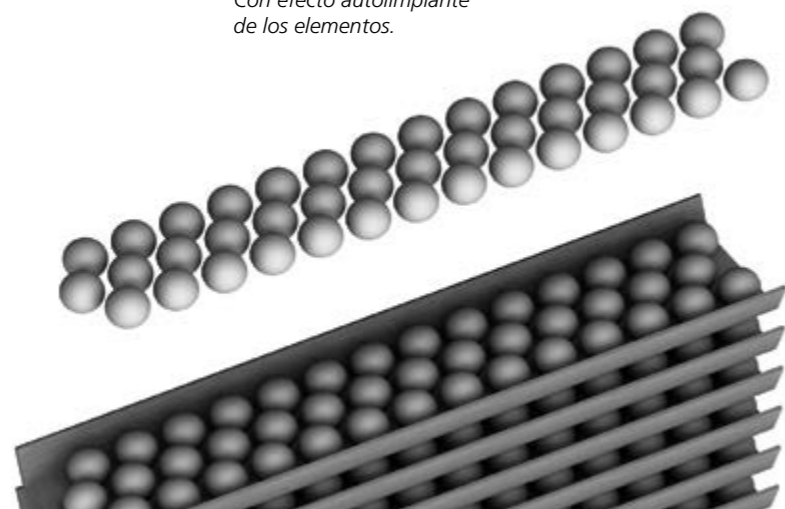
Paneles pretensados

La dispersión térmica, se ha reducido al mínimo gracias al uso de paneles pretensados y de lana comprimida a 120 kg/cmq.

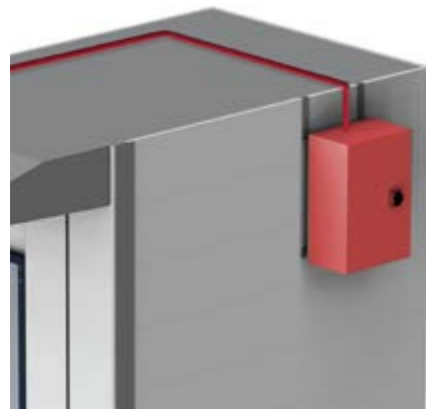


Grupo de rotación en fusión

La estructura del grupo de rotación ha sido realizada en una única fusión de aluminio para garantizar una mayor resistencia y duración.



LA SOLUCIÓN INDUSTRIA 4.0 LLAVES EN MANO PARA AHORRAR EL 64,8% DE LA INVERSIÓN.



Posibilidad de colgar el cuadro eléctrico

El cuadro eléctrico se puede colgar en paredes del horno. Una posibilidad que te permite evitar sobrecalentamientos innecesarios y que facilita las operaciones de mantenimiento.



Quemador simétrico

La posibilidad de elegir en qué lado colocar el quemador hace perfecta la instalación del horno en cualquier obrador (opcional).



Condensador de vapores integrado

Totalmente integrado dentro del horno, está equipado con una campana de aspiración que permite no canalizar la evacuación de los vapores (opcional).



SEGURIDAD Y ALARMAS

Limitador de tiempo/temperatura

Previene la posibilidad de introducir recetas con parámetros erróneos que podrían causar un mal funcionamiento o situaciones de inseguridad.

Diagnóstico de posibles averías

El sistema identifica automáticamente la presencia de problemas que aún no se han evidenciado y los comunica al operador a través de la pantalla.

Alarmas con visualización de averías

A la alarma que señala una avería se asocia una visualización en el display con las causas.

Apagado automático de seguridad

Si se deja el horno mucho tiempo encendido sin funcionar, el sistema empezará a bajar gradualmente la temperatura hasta que se apague.

Memorización de programas

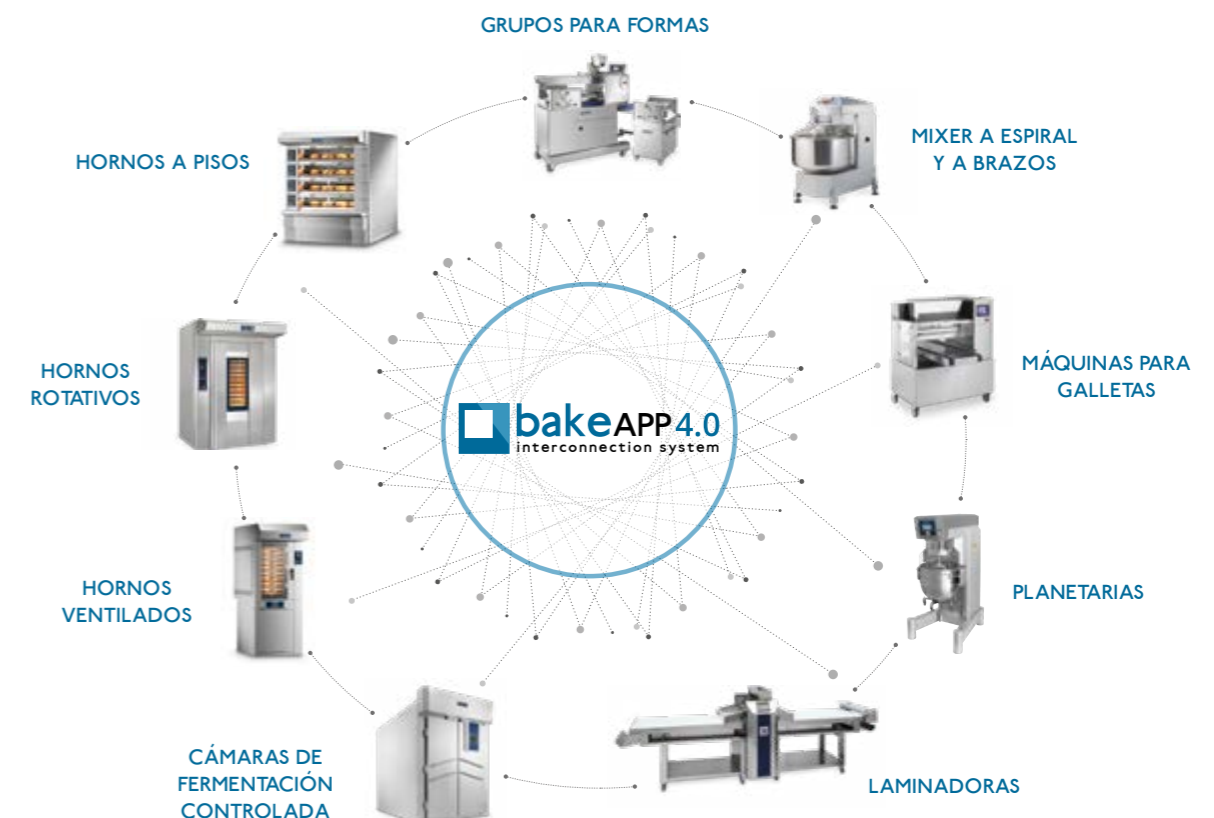
Las versiones provistas de USB consienten hacer el Backup de las recetas programadas.

Polin ha ideado una solución Industria 4.0 llaves en mano, que se puede certificar con un perito jurado- que satisface todas las características indicadas por la ley para poder disfrutar la hiper **amortización 270% y ahorrar de esta manera el 64,8% de la inversión*** que se ha hecho.

Para crear un sistema Industria 4.0 es suficiente interconectar con el sistema Bake App 4.0 dos máquinas conformes.

Con BakeApp 4.0 podrás gestionar y controlar a distancia los hornos y las máquinas de tu obrador, a través de una serie de funciones que te permiten:

- **Crear, modificar y gestionar recetas;**
- **Tener todos los consumos bajo control;**
- **Controlar la productividad de tu laboratorio y de tus reventas;**
- **Monitorar y prevenir posibles anomalías.**



(*) Datos actualizados al 31/12/2019

POCKET PELLET, MISMA CALIDAD MÍNIMO CONSUMO



El Pocket Pellet está disponible en las versiones Flex y High Control

Grandes prestaciones y máxima flexibilidad con el combustible más económico

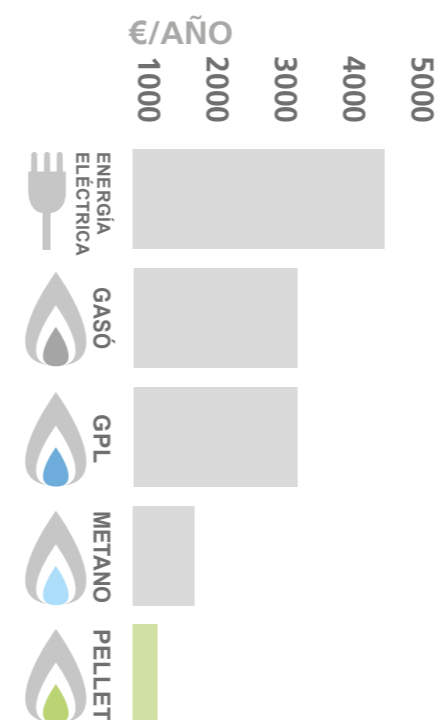
La gran experiencia hecha con el proyecto de RotoPellet, nuestro primer Rotativo a pellet, nos ha llevado hasta la construcción de un horno que une todas las prestaciones del Pocket con el ahorro económico gracias al uso del Pellet. El proyecto de Pocket Pellet surgió con la idea de mantener todas las prestaciones y las características del Pocket, el rotativo Polin más compacto.

El pellet es un combustible a cero emisiones

El pellet es una fuente energética renovable. Se dice a "cero emisión" porque, quemando, emite la misma cantidad de dióxido de carbono que absorbe la leña durante toda su vida, y que igualmente emitiría durante su normal ciclo de descomposición. No tiene impacto ambiental, a diferencia de los combustibles fósiles y de la energía eléctrica, responsables de nuevas emisiones de CO2.

Pocket Pellet te ayuda a recuperar los márgenes

Con las mismas prestaciones y calidad de cocción, Pocket Pellet reduce drásticamente los costes de gestión. Con una producción de 80 kg al día (como se puede ver en la tabla de abajo) el consumo es inferior a los 100 euros al mes. Un coste muy reducido que, si lo comparamos con los otros combustibles, oscilan del 30% al 70%, y que se pueden aumentar si se trata de un horno viejo y con una tecnología obsoleta.



Gasto medio anual de combustible para una producción diaria de 80 kg como la indicada en la tabla.

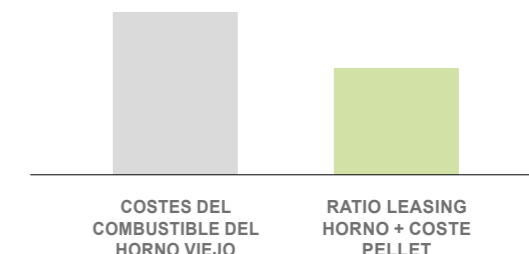
TIPO DE PRODUCTO	cantidad/día (Kg)	temperatura cocción (C°)	tiempo cocción (min)	cantidad de agua para vapor (l)	% agua para la masa	% pérdida de peso en cocción
pan de tamaño medio (250-500 gr)	10	220	35	2	70%	25%
pan de tamaño pequeño (50-100 gr)	15	220	25	7	50%	28%
pastelería (bollos)	55	180	18	-	45%	10%

Horas de uso del horno diarias (incluido el calentamiento): 3
Días mensiles de producción: 30

PRECIO DEL COMBUSTIBLE					
Electricidad	€/kWh	0,160	Gas metano	€/m ³	0,590
Gasó	€/l	1,150	Pellets	€/kg	0,220
Gas Gpl	€/l	0,767		(sin IVA)	

Muy conveniente: con el leasing ahorras ya desde el día 1 del mes

El ahorro energético es tan grande que el horno se amortiza en poquísimo tiempo. En el caso de soluciones leasing, el coste mensual de Pocket Pellet (ratio leasing horno+coste del pellet) puede ser inferior en comparación con los costes de combustible comunes del horno antiguo.



Menores costes de instalación

Pocket Pellet garantiza una mayor libertad no está regulado bajo la legislación del gas. No requiere tarifas de conexión como sucede para un horno de gas. El coste inicial de instalación, por lo tanto, es inferior.

Limpieza fácil y gran autonomía de trabajo

La limpieza del horno requiere sólo una media de dos minutos al día y del pellet ocupa poco espacio. Pocket Pellet tiene un tanque con una capacidad de 160 kg.

Ofrece a tu cliente un producto horneado ecológicamente

Los consumidores cada vez son más sensibles a la ecología y al respeto ambiental: cocer de manera ecológica es una ventaja más para tu actividad. Polin ha creado algunos instrumentos de comunicación para tu punto de ventas con los que puedes transmitir este mensaje. Te ofrece así mismo la posibilidad de utilizar el logo "Cocción Ecológica", creado a propósito, incluyéndolo en tus catálogos, publicidad, confecciones del producto y en el ticket de compra. Solicite el folleto exclusivo.



ELIGE LA VERSIÓN IDEAL PARA TU PRODUCCIÓN

La relación que tenemos desde siempre con los artesanos del Arte Blanca de todo el mundo, nos permite comprender a fondo distintas realidades de producción y proyectar las soluciones técnicas adecuadas a las exigencias más específicas.

Smart, Flex y Hi Control son las versiones del Pocket 4060 creadas para dar a todos las máximas ventajas gracias a este horno Flexible y compacto.

SMART

Es la puerta de entrada al mundo del alto rendimiento del Pocket 4060. Esta versión básica permite para gestionar recetas y controles almacenables del horno directamente en control manual o mediante un software simple y completo.

Smart ofrece estándares y características de alto nivel exclusivo que otros rotativos no tienen como, por ejemplo, el sistema de escape de vapor automático. Todo controlado a través del nuevo ordenador Multibake 100 programas de 12 pasos, con pantalla LCD de 8 líneas, que le permite administrar de una manera simple todas las funciones útiles para simplificar la producción: desde el encendido automático del horno, al stand-by para el ahorro de energía, desde la programación de cada fase de cocción, hasta la memorización de recetas (versión no disponible para Pocket Pellet).

FLEX

Es la versión diseñada para quienes necesitan definir detalladamente los parámetros de producción para cada tipo de producto.

A las características de la versión Smart se le han añadido aquellas específicas para una mayor flexibilidad.

Con tecnología inverter, por ejemplo, es posible la variación de la velocidad y la cantidad de aire en la cámara de cocción, obtenido para cada tipo de producto, con la más alta calidad de cocción. Combina una concentración de elementos concurrentes al ahorro de energía, manteniendo intactas las prestaciones del horno: a partir de los materiales utilizados para el aislamiento térmico para cristales bajo emisivos, desde la gestión optimizada de los escapes para reducir la disipación de calor a los motores controlados por inversor para dosificar, sin desperdicio, el uso de energía. Pocket 4060 Flex también tiene un Toma USB frontal que permite ejecutar el respaldo de recetas programadas.



HI CONTROL

Hi Control es la versión del Pocket 4060 que ofrece todas las funciones de control del horno al máximo de la sencillez. Con un simple toque puedes acceder a un nuevo y moderno ordenador con pantalla de 7 pulgadas. A través de este fácil y completo cuadro, se pueden gestionar de forma inmediata todas las funciones: el encendido automático, el stand-by para ahorrar energía, la planificación de cada fase de cocción, a la memorización de las recetas.

Polin Touch permite una fácil y clara visualización de los controles, de las alarmas y del diagnóstico

de problemas incluso a distancia, gracias a la posibilidad de crear máscaras personalizadas.

Facilita el análisis de muchos datos relativos a la producción, entre los cuales el control de eficiencia de los consumos del horno.

Pocket 4060 Hi Control posee también todas las características del Flex, como la tecnología inverter, que permite cambiar la velocidad y las cantidades de aire en la cámara, el sistema de descarga rápida del vapor y el enfriamiento rápido del horno con la puerta cerrada.



CARACTERÍSTICAS

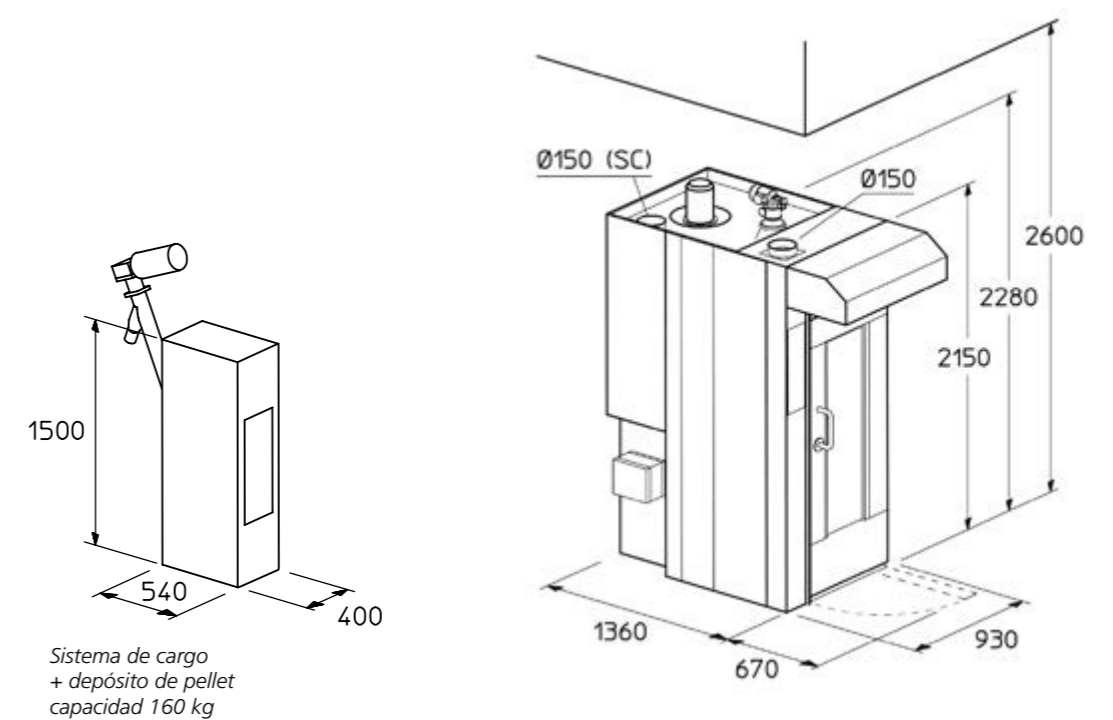


VERSIÓN DISPONIBLE PARA POCKET PELLET	-	✓	✓
CONTROL			
Tipo de control	Multibake	Multibake	Polin Touch
Programas de cocción	100	100	300
Recetas protegidas con password	✓	✓	✓
Fases para todos los ciclos de cocción	10	10	10
Display	LCD 8 righe	LCD 8 righe	Touch Screen 7"
Usb para guardar los programas+pen drive	○	✓	✓
Stand by energético	✓	✓	✓
Ahorro energético	✓	✓	✓
Limitador de tiempo/temperatura	✓	✓	✓
Encendido automático	✓	✓	✓
Alarmas con visualización de averías	-	-	✓
Predisposición conexión BakeApp	○	✓	✓
Gestión remota de más hornos (BakeApp)	○	○	○
ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS			
Acabado en acero inoxidable	✓	✓	✓
Campana en acero inoxidable con aspirador	✓	✓	✓
Doble sello de goma / acero inoxidable en toda la puerta	✓	✓	✓
Material aislante 120 kg/mq	✓	✓	✓
Cámara cocción en acero inox	✓	✓	✓
Cuadro controles abertura frontal	✓	✓	✓
Abertura puerta 180°	✓	✓	✓
Cristal con abertura a compás	✓	✓	✓
Grupo rotación en fusión	✓	✓	✓
Posibilidad de colgar el cuadro eléctrico	✓	✓	✓
Puerta con doble cristal	✓	✓	✓
Cristal externo con espejo	○	✓	○
Construcción respetando las normas UL	○	○	○
Condensador de vapor integrado en la campana	○	○	○

Smart Flex Hi Control

SISTEMA DE CALOR	Smart	Flex	Hi Control
Dirección del aire	✓	✓	✓
Velocidad del aire con Inverter (Air Fine Control)	-	✓	✓
Horno con quemador a la derecha	○	○	○
SISTEMA DE VAPOR			
Generador de vapor a esferas con cuentalitos	○	○	○
Distribución automática del vapor	✓	✓	✓
Sistema de escape de vapor automático	✓	✓	✓

✓ STANDARD ○ OPCIONAL



		4060	4060 + Generador de vapor
CAPACIDAD BANDEJAS	n° mm	15 - 18 97 - 81	15 - 18 97 - 81
TAMAÑO BANDEJAS	mm	400x600	400x600
PESO	kg	800	900
PASO ÚTIL PUERTA DEL LOCAL	mm	730	730
ALIMENTACIÓN	V/~Hz	400/3N~/50	400/3N~/50
POTENCIA HORNO ELÉCTRICO (SE)	kW	21,8	28,7
POTENCIA HORNO A COMBUSTIÓN (SC) (gpl, metano, gasoil)	kcal/h kW	25.000 29,2 + 1,3 (aux)	27.000 31,5 + 1,3 (aux)
POTENCIA HORNO A COMBUSTIÓN (SC) (Pellet)	kcal/h kW	25.000 29,2 + 3,0 (aux)	27.000 31,5 + 3,0 (aux)

Desde 1929 líder 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 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 máximas 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

