



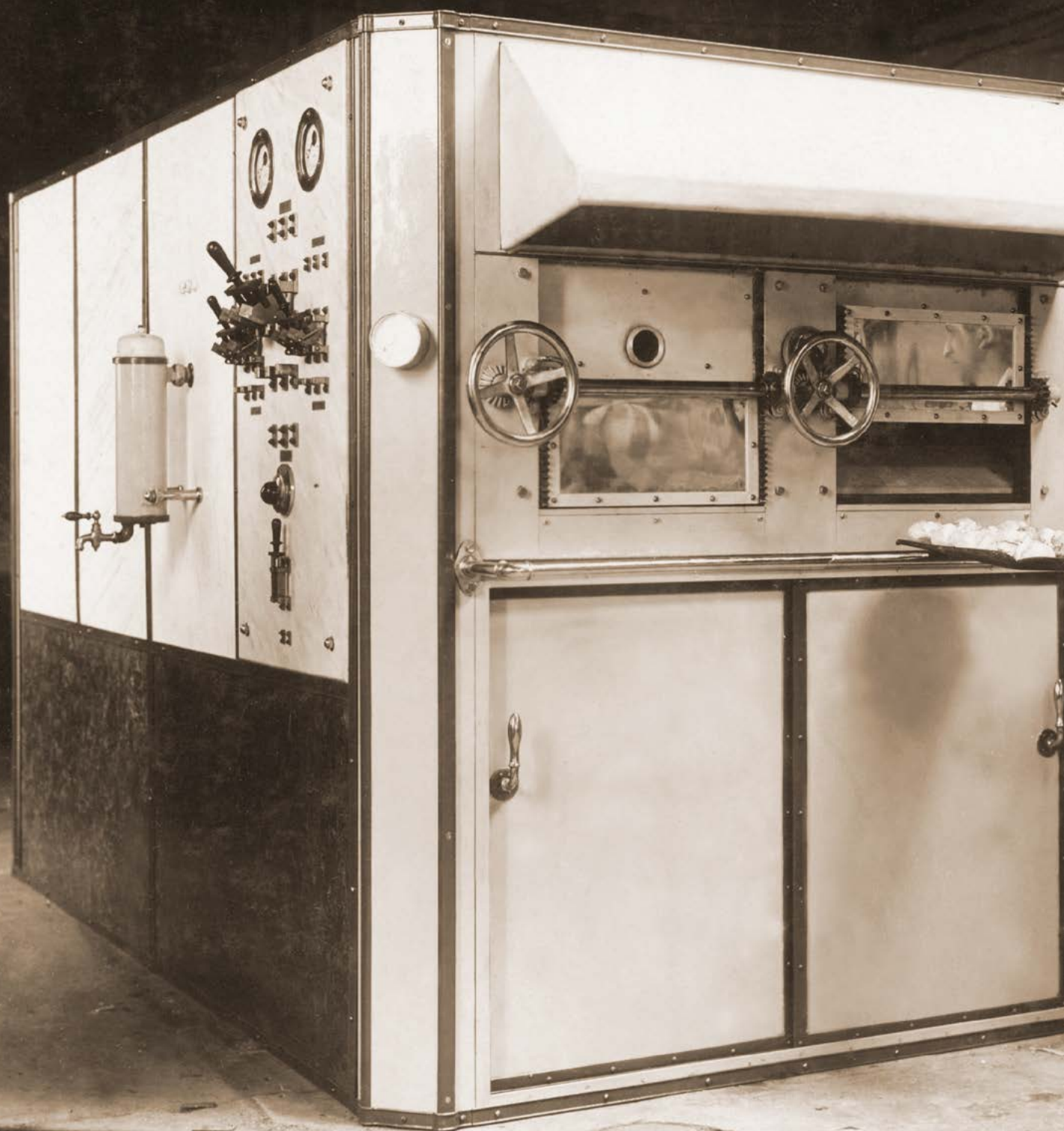
LÍNEA HORNOS

ELETTRODRAGO ELEKTROS E CLASSIC

PARA PANIFICADORAS Y PASTELERÍAS



L'ARTE DI CREARE IL CALORE, DAL 1929





"Siempre hemos pensado en el calor como un verdadero ingrediente del pan; y como el resto de los ingredientes tiene que ser de primera calidad".

Desde hace más de 85 años proyectamos y desarrollamos hornos que nos permiten obtener unas condiciones de cocción ideales para todos los panaderos y pasteleros. Para ellos realizamos un producto de máxima calidad, capaz de responder de manera excelente a las necesidades de producción específicas de todos los días y a la necesidad de optimizar el tiempo y los costes. Nuestra larga historia como gran empresa reconocida en todo el mundo por su seriedad y credibilidad está fundada en los valores de la calidad, la claridad y la honestidad. Hoy como ayer, queremos ofrecer a nuestros clientes una tecnología capaz de ofrecer las mejores prestaciones y una gran credibilidad en el tiempo.

Una instalación Polin de 1950T

LO MEJOR DE LA TECNOLOGÍA LO MÁXIMO DEL AHORRO

Nadie puede presumir de dar información completa y honesta del consumo de un horno si no se presentan los parámetros de producción mínimos sobre los que se han calculado. Nosotros hemos desarrollado un software para el cálculo del consumo que tiene cuenta muchísimos parámetros y todas las variables que entran en juego.

ESTOS SON LOS PARÁMETROS CONSIDERADOS

CONDICIONES DE TRABAJO

Cantidad de harina utilizada diariamente
Tiempo de cocción de los productos
Días laborales por semana
Cantidad de peso que pierde el producto

CONDICIONES DE USO DEL HORNO

Temperatura de trabajo
Apertura o no de las válvulas
Cantidad de vapor

TIPO DE PRODUCTO

Pérdida de peso del producto
% agua de la masa para pan
con o sin vapor
Pizzas, Focacce, Pastelería, Grissini

TIPO DE PRODUCCIÓN

Cocción producto fresco
Precocción
Fin de cocción

EVALUACIÓN EXACTA DEL CONSUMO



DESCUBRA CUÁNTO
PUEDE AHORRAR

CONSEJO:

QUÉ PREGUNTAR SIEMPRE PARA NO ENCONTRARSE CON MALAS SORPRESAS

Le sugerimos algunas preguntas importantes que tendría que plantearse siempre que alguien le explique el consumo de un horno eléctrico para que no encontrarse en desagradables situaciones:

1 ¿La potencia máxima declarada en la oferta o en el manual corresponde con la que aparece en la matrícula CE del horno?



2 ¿En la potencia máxima declarada se incluyen las vaporeras?



3 ¿Se pueden cocer los productos que se desee sin alargar el tiempo de cocción?



4 ¿Se puede trabajar encendiendo sólo las cámaras necesarias, o hay que tenerlas todas encendidas?



5 Asegurarse de que en los momentos intensos de trabajo se pueda hornear y sacar los productos del horno de manera continua con la potencia y el consumo prometidos (sobre todo con piezas medianas y grandes)



NADIE CUECE MEJOR

ELEKTROS Y CLASSIC: POR QUÉ PRESENTAN UNA MEJOR COCCIÓN

Los hornos Elektros y Classic cuentan con un sistema de calor creado para garantizar siempre una cocción suave y homogénea, perfecta para todo tipo de producto.

El corazón de este sistema son las especiales resistencias blindadas de acero oscurecido, estudiadas en su grosor, en la forma y en la potencia para mejorar las prestaciones de las normales blindadas.

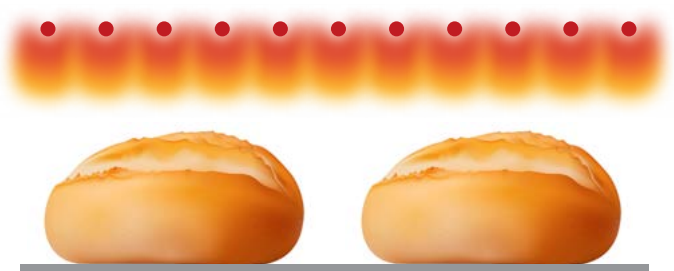
UN PERFECTO DESARROLLO DEL PRODUCTO GRACIAS A LAS VENTAJAS DE LOS ELEMENTOS BLINDADOS ESPECIALES

MAYOR SUPERFICIE RADIANTE GRACIAS AL ALTO NÚMERO DE RESISTENCIAS

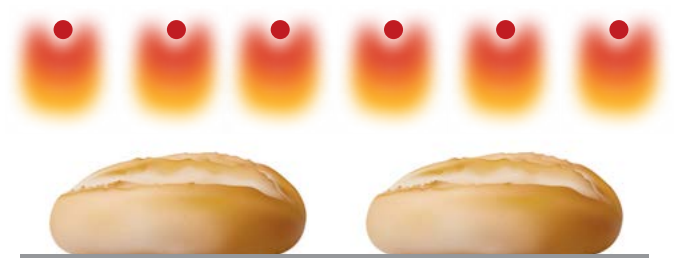
El número de resistencias en la cámara de cocción se ha aumentado para hacerlas trabajar a temperaturas más bajas y para crear una superficie radiante superior respecto a los hornos normales.

La irradiación del calor en el producto es mucho más suave y más uniforme.

Resistencias en Elektros y Classic

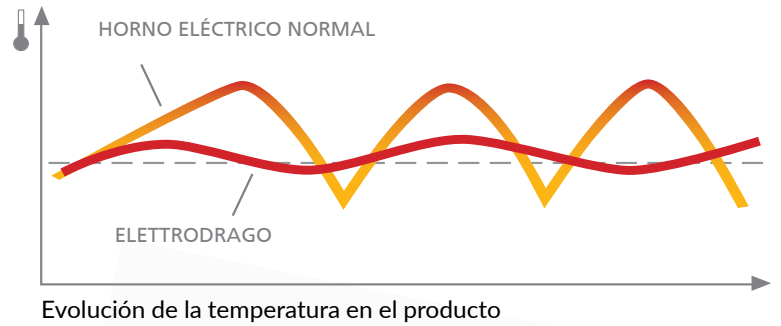


Resistencias en un horno normal



MAYOR ESTABILIDAD DE LA TEMPERATURA EN EL PRODUCTO

La mayor y más homogénea difusión del calor tiene un importante efecto y es el de hacer más estable la temperatura real del producto durante todo el ciclo de cocción.



RESISTENCIAS OSCURECIDAS EN LA SUPERFICIE

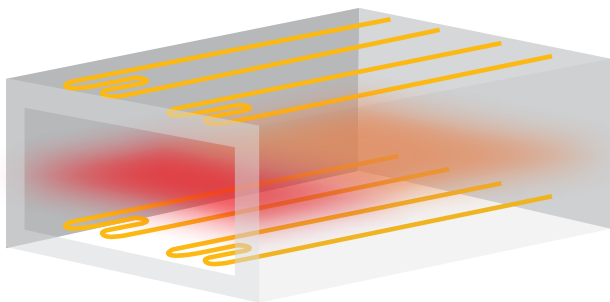
El oscurecimiento superficial de las resistencias se realiza para hacer alcanzar el máximo de irradiación del calor en el producto.



SISTEMA DE COMPENSACIÓN: UNIFORMIDAD DE COCCIÓN GARANTIZADA

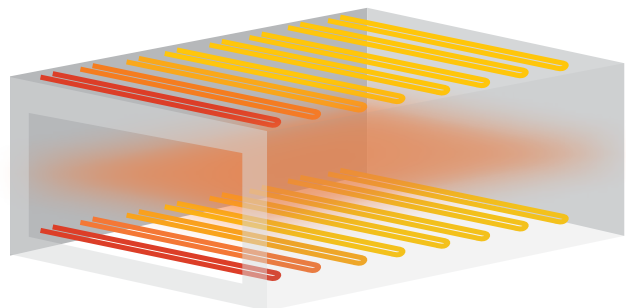
UNA ÓPTIMA COMPENSACIÓN DE LAS DISPERSIONES EN LA BOCA DEL HORNO

El exclusivo sistema de monitorización y autocompensación de los hornos Elektros y Classic se basa en un conjunto de resistencias aumentadas a potencia incremental. Permite mantener una temperatura homogénea en toda la profundidad de la cámara.



El riesgo de falta de homogeneidad del calor en los sistemas con resistencias longitudinales de calibrado fijo en los hornos eléctricos normales.

La potencia de las resistencias aumenta gradualmente al acercarse a la boca del horno para compensar las dispersiones térmicas debidas a los momentos de introducción y salida del horno.



En Elektros y Classic el calor en la cámara es más homogéneo gracias al sistema de compensación con colocación transversal de las resistencias.

SISTEMA AUTOLEVEL: COCCIÓN PERFECTA EN LA BOCA DE LA CÁMARA

Los hornos Elettrodrago Classic y Classic Fit tienen una sonda añadida en cada cámara de cocción que monitoriza las dispersiones en la boca y las compensa automáticamente. El sistema es opcional también en los hornos Elektros.



CADA CÁMARA TIENE SU VAPORERA INDEPENDIENTE

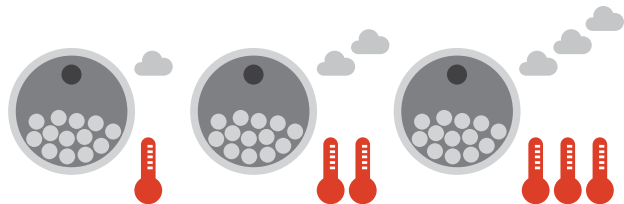
VAPOR SATURADO,
LISTO Y EN CANTIDAD

CREADA PARA DAR VAPOR DE MANERA RÁPIDA Y EN CANTIDAD

La gran masa, el tamaño y el aislamiento de las vaporeras se han proyectado para crear vapor de manera rápida y en gran cantidad.

VAPORERA INDEPENDIENTE CON CONTROL DE LA TEMPERATURA

Cada vaporera posee un control independiente de la temperatura para obtener la cantidad deseada de vapor saturado.



VAPORERAS ANTICORROSIVAS

El cabezal de las vaporeras está construido con material anticorrosivo para asegurar una gran duración y seguridad en el tiempo.



Vaporera de Elettrodrago Elektros

OPTIMIZA LA POTENCIA DEL HORNO Y DEL LABORATORIO

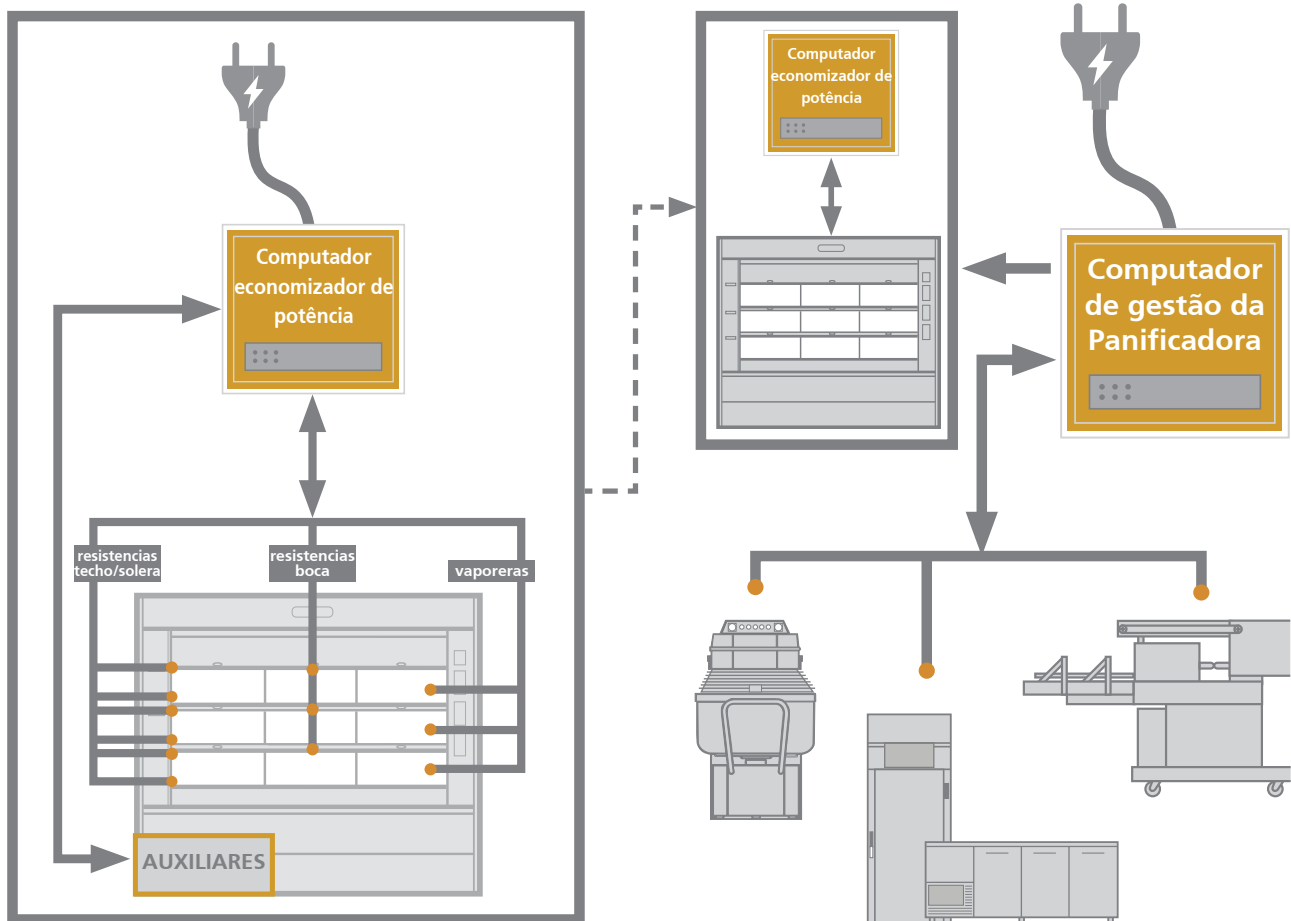
ORDENADOR ECONOMIZADOR DE POTENCIA

El ordenador economizador de potencia permite reducir la potencia requerida para el horno haciéndolo trabajar sin que nunca supere el valor de kilowatt programado.







El economizador lleva la justa energía a las varias partes del horno (resistencias, vaporeras, auxiliares) según las necesidades reales.

ORDENADOR PARA LA GESTIÓN DEL LABORATORIO

El ordenador para la gestión del laboratorio incluye también el economizador de potencia y permite reducir aún más la potencia requerida por el horno. Polin ha desarrollado una especial unidad central con una red de sensores que, a través de un software específico, comprueban y gestionan los flujos de energía empleados por el equipo de la panadería. Los kW "libres" se llevan al horno de manera inmejorable. Este sistema reduce notablemente el consumo de kW y, como consecuencia, se ahorra.



VENTAJAS

	ECONOMIZADOR POTENCIA HORNO	ORDENADOR GESTIÓN LABORATORIO
 GESTIÓN DE LA POTENCIA DEL HORNO	Con límite fijo. Permite programar un valor de KW que el horno no superará	Con límite dinámico. El horno no tiene un límite de KW preestablecido y puede llegar a plena potencia
 UTILIZACIÓN DE LOS KILOWATT "LIBRES"	Dentro del límite programado del horno los KW se aprovechan al máximo	Cada KW "libre", es decir, no utilizado por el equipo del laboratorio, queda disponible para el horno
 POTENCIA NECESARIA AL LABORATORIO	Potencia reducida porque el horno trabaja con menos KW respecto a su potencia nominal	Reducida al mínimo gracias a la gestión dinámica del horno y de todo el equipo del laboratorio
 COSTE INICIAL DEL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA	Reducido gracias a la menor potencia necesaria para el horno	Reducido al mínimo gracias a la menor potencia necesaria para la gestión de todo el laboratorio
 GESTIÓN DE SOBRECOSTOS DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA	Seguridad de no sobrepasar gracias al límite de potencia que se puede programar	Seguridad de no sobrepasarse gracias al límite de potencia que se puede programar en todo el laboratorio (horno + máquinas)
 GESTIÓN DE LA POTENCIA EN BASE A LA FRANJA HORARIA	Para el horno: aprovechamiento máximo de la franja horaria con la tarifa más económica	Para el laboratorio: aprovechamiento máximo de la franja horaria con la tarifa más económica



CADA CÁMARA ES UN HORNO INDEPENDIENTE AL 100%

Cada cámara se puede regular de manera autónoma. A diferencia de otros hornos que tienen un teclado único, Elektros y Classic disponen de mandos de control independientes y una tarjeta electrónica específica, por cada cámara, con paralizador de serie.

De esta manera cada cámara puede gestionarse como un verdadero horno independiente, en el que se puede programar el encendido, las funciones de cocción o excluir una cámara si es necesario (como, por ejemplo, en caso de mantenimiento).

La seguridad de las tarjetas electrónicas de cada teclado está más garantizada por el hecho de que se encuentran dentro de unas cajas individuales herméticas.



TECLADO DIGITAL ESTÁNDAR



TECLADO 100 PROGRAMAS

TECLAS FUNCIÓN: PARA UNA MAYOR CALIDAD AHORRANDO ENERGÍA



TECLA NIVEL DE ENERGÍA

Permite programar una cantidad de energía adecuada en base al tipo de producto, permitiendo una calidad de cocción perfecta y sin derroches.



TECLA CALENTAMIENTO CONTROLADO

Regula el calentamiento de inicio proceso uniformando la primera cocción a las sucesivas. De esta manera se eliminan las acumulaciones de calor inútiles y el derroche de energía.



TECLA PAUSA ENTRE DOS COCCIONES

Elimina el calentamiento excesivo de la solera y reduce hasta el 18% el consumo de energía en las fases no productivas.

TECLADO DIGITAL ESTÁNDAR

Permite controlar el horno de manera sencilla y rápida, gestionando todas sus funciones. El teclado digital estándar permite controlar, por separado, las temperaturas de la cámara y de la boca, la parcialización de la potencia entre el techo y la solera, y la activación del programa de autodiagnóstico con visualización de las alarmas y memorización de los datos de funcionamiento.

TECLADO 100 PROGRAMAS

Muchas otras útiles funciones se añaden a las del teclado digital estándar. Entre ellas, la posibilidad de memorizar, para cada uno de los 100 programas de 4 fases de temperatura, con:

- la cantidad de vapor producido automáticamente
- ciclo apertura/cerrado de la válvula automática de descarga de vapores
- relación de energía suministrada al techo y a la solera

El teclado 100 programas de Classic Fit es de serie.

TU MEJOR AYUDANTE EN LA COCCIÓN

El cargador integrado Polin es un accesorio estudiado para integrarse perfectamente con los hornos de la serie Elektros. Realizado completamente en acero inox, permite racionalizar las operaciones de carga y descarga del horno, garantizando muchos beneficios.



CARGADOR FAST PARA CLASSIC Y CLASSIC FIT

Un cargador creado para la gama Classic, con estructura en acero inox, con enganches móviles de altura regulable, de instalación rápida en un segundo momento.



VENTAJAS

- 1** Facilita la fase de introducción en el horno haciéndola más sencilla incluso para un sólo operador
- 2** Saca el pan cocido gracias a un accesorio opcional
- 3** En posición neutra se convierte en una cómoda mesa de trabajo para las operaciones de corte o cuando se da la vuelta al producto.
- 4** Carga manual con pequeñas bandejas o bandejas para girar el pan
- 5** Movimiento desde la derecha o desde la izquierda, indiferentemente
- 6** Sin obstáculos: la posición de reposo deja libre la boca y la zona anterior

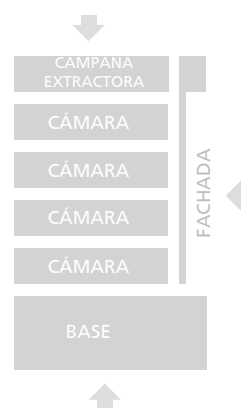
ELETTRODRAGO CLASSIC

COMPACTO Y FLEXIBLE PARA UNA COCCIÓN SIEMPRE PERFECTA

Toda la tecnología del horno eléctrico con resistencias blindadas Polin en un espacio compacto. Rápido de instalar, flexible y eficaz, Elektros Classic asegura siempre una cocción perfecta. Disponible con superficies de cocción de 3,1 a 7,8 metros cuadrados.

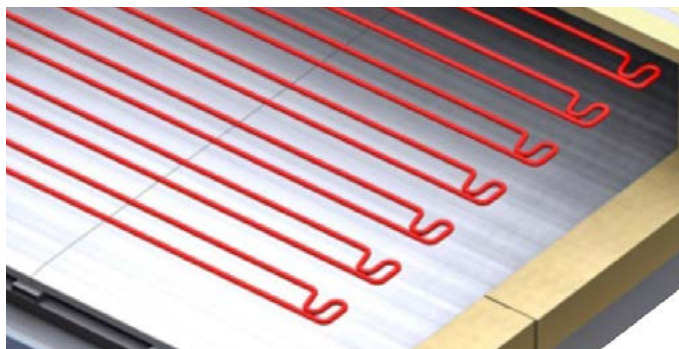


Enviado a elementos premontados se puede montar en un sólo día.



RESISTENCIAS CARGADAS A LOS LADOS

La forma de las resistencias de Elektros Classic ha sido estudiada para obtener una mejor uniformidad del calor dentro de la cámara de cocción.



FACHADA HORNO ÚNICA

Elettrodrago Classic y Classic Fit ofrecen la ventaja de tener la fachada en una pieza única y mantener al mismo tiempo toda la flexibilidad de soluciones que ofrece un horno modular.



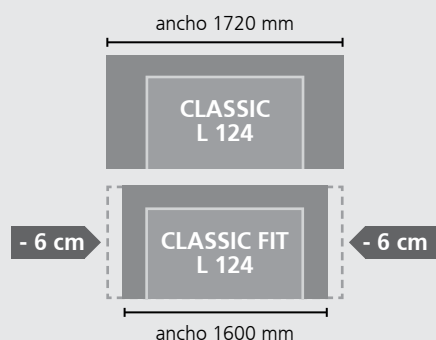
APERTURA PUERTA CON PALANCA DE 3 POSICIONES

Una óptima solución para la cocción con bandejas o con estructura para el horneado. En posición abierta facilita el desmontaje del cristal para su limpieza; en posición intermedia permite colocar la puerta para favorecer la salida del vapor desde la zona frontal.



ELETTRODRAGO CLASSIC FIT

Elettrodrago Classic en su versión super compacta con teclado. Classic Fit tiene, de serie, el ordenador 100 programas y la válvula automática de descarga de vapores. Está disponible en el modelo 124X84 con 3, 4, 5 cámaras. Como todos los hornos de la gama Classic, posee una fachada horno única.





Elektros 4 cámaras, 3 puertas

ELETTRODRAGO ELEKTROS

8 KG DE PAN A LA HORA POR METRO CUADRADO CON EL MÍNIMO CONSUMO

Un horno de gran tamaño proyectado para crear un perfecto equilibrio entre baja potencia instalada y grandes prestaciones. Elettrodrago Elektros es un horno que asegura una calidad de cocción perfecta ofreciendo el máximo de la flexibilidad productiva. Disponible con superficies de cocción de 6,3 a 24 metros cuadrados.



ASAS Y PALANCAS ERGONÓMICAS

Las asas de regulación de las válvulas de aspiración vapor y las palancas de apertura de las puertas se han proyectado para ser funcionales a los momentos de introducción y salida del horno. Se han realizado en aluminio de fusión para asegurar una larga duración en el tiempo.



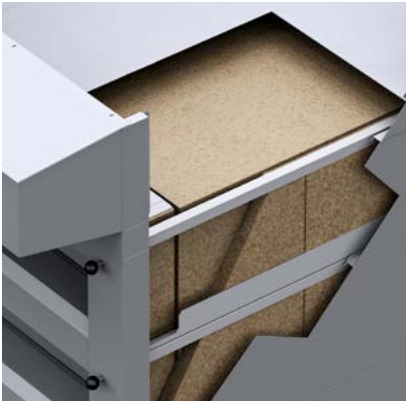
PLAFONERAS EN ALUMINIO DE FUSIÓN Y CANAL DE AIREACIÓN

Las plafoneras, con un amplio cristal para una perfecta visión, se han realizado en aluminio de fusión y con conducto de enfriamiento.



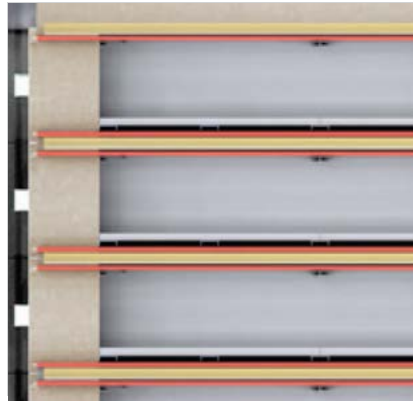
CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN Y ACCESORIOS

CLASSIC E ELEKTROS



Aislamiento térmico exterior

Uso de paneles de resina prensados a 120 kg/mc para reducir al mínimo la dispersión del calor.



Aislamiento térmico de las cámaras

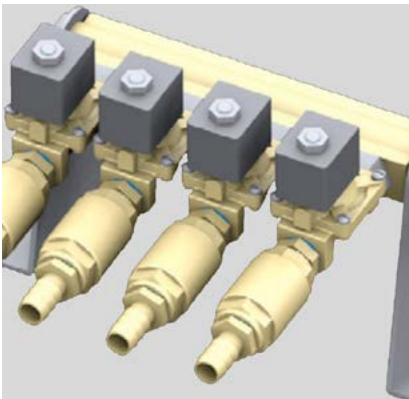
Elektros y Classic poseen un sistema de aislamiento entre cámara y cámara que reduce aún más la dispersión.



Foto Elektros

El vapor en exceso desaparece en un momento

La campana de aspiración de vapores tiene una amplia superficie de extracción y un potente aspirador para una salida rápida y uniforme. Es posible velocidad doble. (de serie en Classic y Fit)



Colector electroválvulas entrada del agua

La instalación hidráulica garantiza máxima seguridad porque está construida con materiales nobles fundidos a presión.



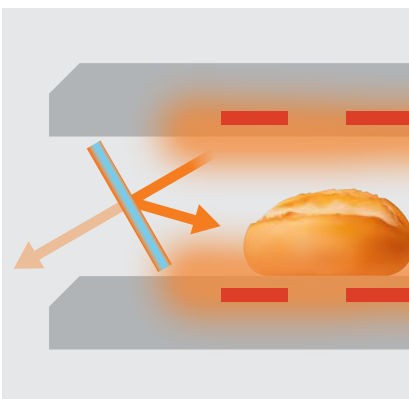
Rejilla para campana desmontable

Rejilla funcional para distribuir de una manera más uniforme la aspiración por todo lo ancho de la campana extractora. En versión diferente para Elektros y Classic.



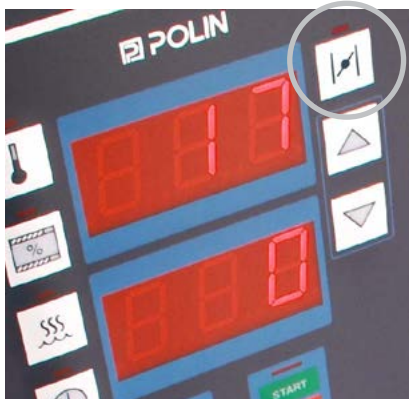
Condensador de vapores

El condensador de aire, de reducido consumo, no necesita grupos refrigerantes y se puede instalar sin ninguna canalización (opcional).



Puertas boca con cristal de baja emisión

Los cristales reflectantes de baja emisión permiten una reducción de las dispersiones del 4%.



Válvulas automáticas de extracción de vapores

Se incluyen al teclado 100 programas y permiten programar la apertura y el cierre de la descarga de vapores durante las fases de cocción (opcional en Classic y Elektros).



Caja de protección tarjeta de mandos

Protege del polvo los elementos electrónicos de control, asegurando de esta manera una larga duración en el tiempo (no en FIT).

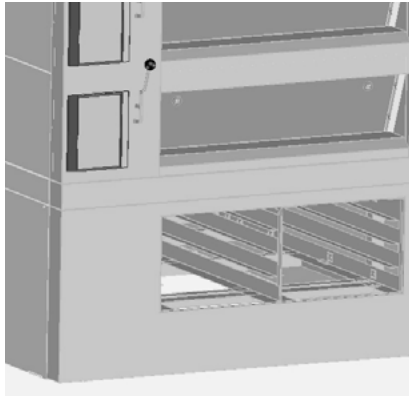
CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN Y ACCESORIOS

CLASSIC



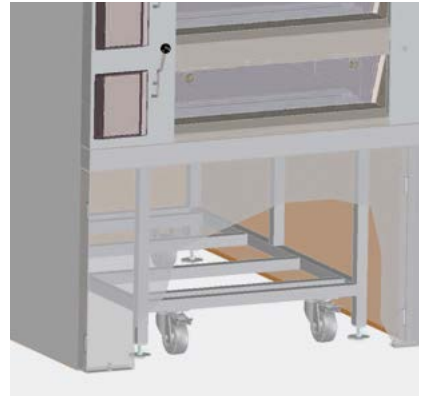
Filtros de carbón activos

Se pueden instalar para reducir los posibles olores de los productos durante la cocción (opcional).



Portabandejas situada en la parte baja

Un cómodo espacio en el que colocar las bandejas durante las fases de trabajo (opcional)



Horno sobre ruedas

Ideal para todos aquellos casos en los que puede haber la necesidad de que de una manera fácil para mover el horno (opcional).



El montaje de vapor trasero regulable

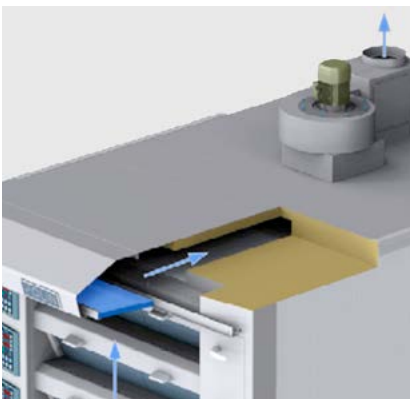
La línea Classic proporciona un kit para el vapor ajustable en la parte trasera para montar a la derecha o a la izquierda (por defecto).



Opción plataforma

Para contar con una superficie de apoyo útil durante las fases de trabajo (de serie en Elektros)

ELEKTROS



Filtros modulares en la campana extractora con boquilla de inspección

Filtros modulares que se colocan encima de la rejilla de la campana y boquilla para reducir las operaciones de limpieza (opcional).



Cuadro eléctrico accesible frontalmente

La posibilidad de acceder frontalmente al cuadro eléctrico permite realizar el mantenimiento sin mover el horno.



Colocación del extractor de vapores

El extractor se puede instalar eligiendo si privilegiar la aspiración en la cámara o en la de la campana.

CARACTERÍSTICAS

	CLASSIC	CLASSIC FIT	ELEKTROS
CONTROL CÁMARA			
Tipo de control	Digitale	100P	Digitale
Programas de cocción	○	100	○
Fases por ciclo de cocción	2	4	2
Función calentamiento controlado	✓	✓	✓
Nivel de energía	✓	✓	✓
Función Stand by energético	✓	✓	✓
Encendido automático programable	✓	✓	✓
Control separado de cámaras y boca para compensar la dispersión en la boca	✓	✓	○
Parcializador de energía techo/solera	✓	✓	✓
Temporizador con señal acústica de fin de cocción	✓	✓	✓
Apagado automático de la cámara programable	✓	✓	✓
Ciclo apertura/cierre válvula automática descarga vapores	○	✓	○
CONTROL DEL HORNO			
Ordenador gestión de la panificadora	○	○	○
Ordenador economizador	○	○	○
ELEMENTOS DE CONSTRUCCIÓN			
Superficies de cocción en hormigón	✓	✓	✓
Variación colocación extractor	-	-	✓
Rejilla de la campana extractora desmontable	✓	✓	✓
Cuadro eléctrico con acceso frontal	-	-	✓
Puertas de la boca con cristal de baja emisión	✓	✓	✓
Colector fundido a presión para electroválvulas entrada del agua	✓	✓	✓
Teclado a ras de la chapa	-	✓	-
Teclado con caja de protección	✓	-	✓
Apertura puertas palanca 3 posiciones	✓	✓	-
Apertura puertas equilibrada	-	-	✓
Paneles de resina prensados a 120 kg/mc	✓	✓	✓
Aislamiento entre las cámaras	✓	✓	✓
SISTEMA CALOR			
Resistencias blindadas en acero oscurecido	✓	✓	✓
Resistencias cargadas a los lados	✓	✓	-
SISTEMA VAPOR			
Vaporera por cada cámara con electroválvula temporizada	✓	✓	✓
Vaporeras simétricas	○	○	-
Válvulas automáticas extracción de vapores	○	✓	○
Campana extractora con aspirador de vapores	○	✓	✓
Campana con aspirador de doble velocidad	○	○	✓
Condensador de vapores	○	○	○
Filtros campanas modulares y boquilla limpieza descarga vapores	-	-	○
Filtros de carbón activos	○	○	○

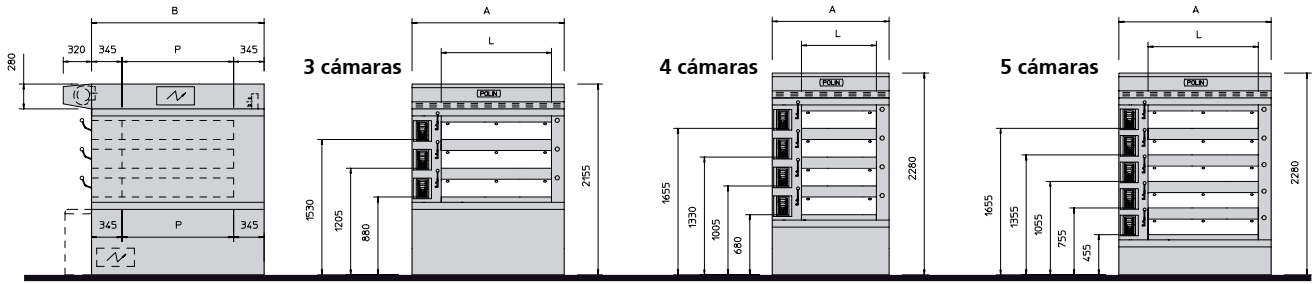
- N.D. ✓ DE SERIE ○ OPCIONAL

	CLASSIC	CLASSIC FIT	ELEKTROS
OTROS			
Sistema Autolevel	✓	✓	○
Controles de vapor simétricos	○	-	○
Cargador fast	○	○	-
Cargador estándar	-	-	○
Horno con ruedas	○	○	-
Plataforma de apoyo	○	○	✓
Portabandejas	○	○	-

- N.D. ✓ DE SERIE ○ OPCIONAL



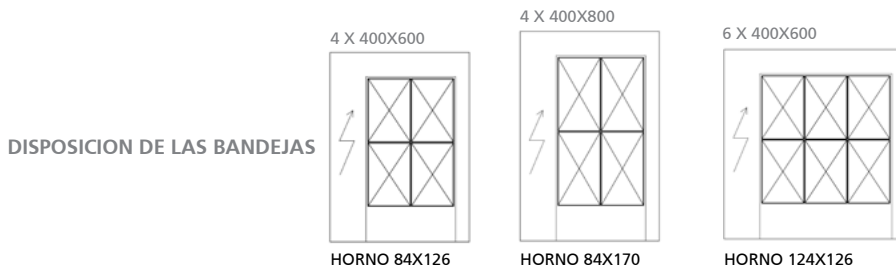
CLASSIC CARACTERÍSTICAS



Altura útil de las cámaras

3 cámaras: altura 200-200-200 mm / 4 cámaras: altura 200-200-200-200 mm / 5 cámaras: altura 170-170-170-170-200 mm

	cámaras n°	superficie de cocción mq	volumen		tamaño útil de las cámaras		potencia eléctrica con vaporeras		
			ancho A mm	profundidad B mm	ancho L mm	profundidad P mm	máxima kW	ordenador economizador kW	ordenador gestión panificadora kW
3,2 / 84x126-3	3	3,2	1320	1950	840	1260	17,6	13,2	9,2
4,2 / 84x126-4	4	4,2		1950		1260	23,1	18,8	12,0
5,3 / 84x126-5	5	5,3		1950		1260	28,7	24,3	14,8
4,3 / 84x170-3	3	4,3	1720	2390	1240	1700	21,4	15,7	11,1
5,7 / 84x170-4	4	5,7		2390		1700	28,2	22,6	14,5
7,1 / 84x170-5	5	7,1		2390		1700	35,0	29,4	18,0
4,7 / 124x126-3	3	4,7	1720	1950	1240	1260	22,2	16,3	11,6
6,2 / 124x126-4	4	6,2		1950		1260	29,3	23,4	15,1
7,8 / 124x126-5	5	7,8		1950		1260	36,4	30,5	18,7



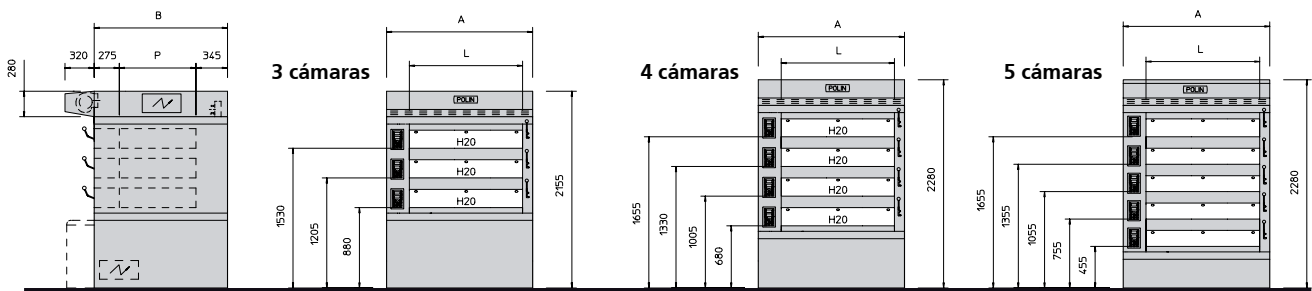
DISPOSICION DE LAS BANDEJAS

HORNO 84X126

HORNO 84X170

HORNO 124X126

CLASSIC FIT CARACTERÍSTICAS



Altura útil de las cámaras

3 cámaras: altura 200-200-200 mm / 4 cámaras: altura 200-200-200-200 mm / 5 cámaras: altura 170-170-170-170-200 mm

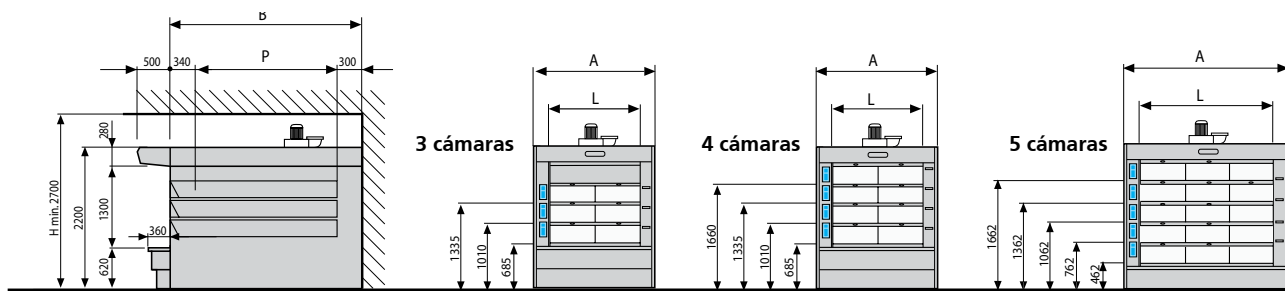
	cámaras n°	superficie de cocción mq	volumen		tamaño útil de las cámaras		potencia eléctrica con vaporeras		
			ancho A mm	profundidad B mm	ancho L mm	profundidad P mm	máxima kW	ordenador economizador kW	ordenador gestión panificadora kW
3,1 / 124x84-3	3	3,1	1600	1460	1240	840	20,0	14,8	10,5
6,2 / 124x84-4	4	4,2		1460		840	26,4	21,2	13,6
7,2 / 124x84-5	5	5,2		1460		840	32,7	27,6	16,8



DISPOSICION DE LAS BANDEJAS

HORNO 124X84

ELEKTROS CARACTERÍSTICAS



Altura útil de las cámaras

3 cámaras: altura 200-200-200 mm / 4 cámaras: altura 200-200-200-200 mm / 5 cámaras : altura 170-170-170-170-200 mm

	cámaras n°	superficie de cocción mq	volumen		tamaño útil de las cámaras		potencia eléctrica con vaporeras		
			ancho A	profundidad B	ancho L	profundidad P	máxima	ordenador economizador	ordenador gestión panificadora
			mm	mm	mm	mm	kW	kW	kW
6,3 / 124x170-3	3	6,3	1875	2340	1240	1700	25,3	16,9	12,8
8,4 / 124x170-4	4	8,4		2340		1700	33,5	25,1	16,9
10,5 / 124x170-5	5	10,5		2340		1700	41,8	33,3	21
8,0 / 124x214-3	3	8		2780		2140	31,3	20,9	15,8
10,6 / 124x214-4	4	10,6		2780		2140	41,5	31,1	20,9
13,3 / 124x214-5	5	13,3		2780		2140	51,8	41,3	26
9,6 / 124x258-3	3	9,6		3220		2580	34,9	23,3	17,6
12,8 / 124x258-4	4	12,8		3220		2580	46,3	34,7	23,3
16,0 / 124x258-5	5	16,0		3220		2580	57,7	46,1	29
9,4 / 186x170-3	3	9,4		2500		2340	1860	1700	33,0
12,5 / 186x170-4	4	12,5	2340		1700	43,7		32,7	22
15,8 / 186x170-5	5	15,8	2340		1700	54,5		43,5	27,4
12,0 / 186x214-3	3	12	2780		2140	41,1		27,4	20,7
16,0 / 186x214-4	4	16	2780		2140	54,6		40,9	27,4
19,9 / 186x214-5	5	19,9	2780		2140	68,0		54,3	34,2
14,0 / 186x258-3	3	14	3220		2580	47,2		31,5	23,7
19,0 / 186x258-4	4	19	3220		2580	62,7		47	31,5
24,0 / 186x258-5	5	24,0	3220		2580	78,2		62,5	39,2

*Las potencias del cuadro comprenden vaporera de 2,5 kW por cada cámara



Desde 1929 líder en el mundo de la panificación

Representamos la más grande realidad industrial italiana en la realización de hornos y máquinas para panificadoras, pastelerías y elaboración de galletas. Realizamos la gama más completa de alta calidad para los modernos laboratorios de las panificadoras.

Desde hace más de 85 años llevamos a todo el mundo las grandes prestaciones de nuestra tecnología.



 **POLIN**

Ing. Polin & 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

