



▶ LINEA HORNOS

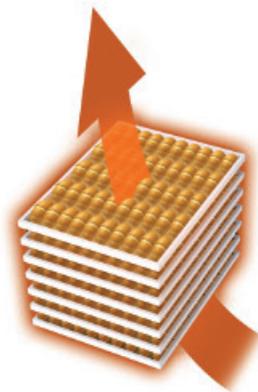
Horno Roto Classic para pan y pastelería



El horno rotativo compacto... ¡sin renunciar a nada!

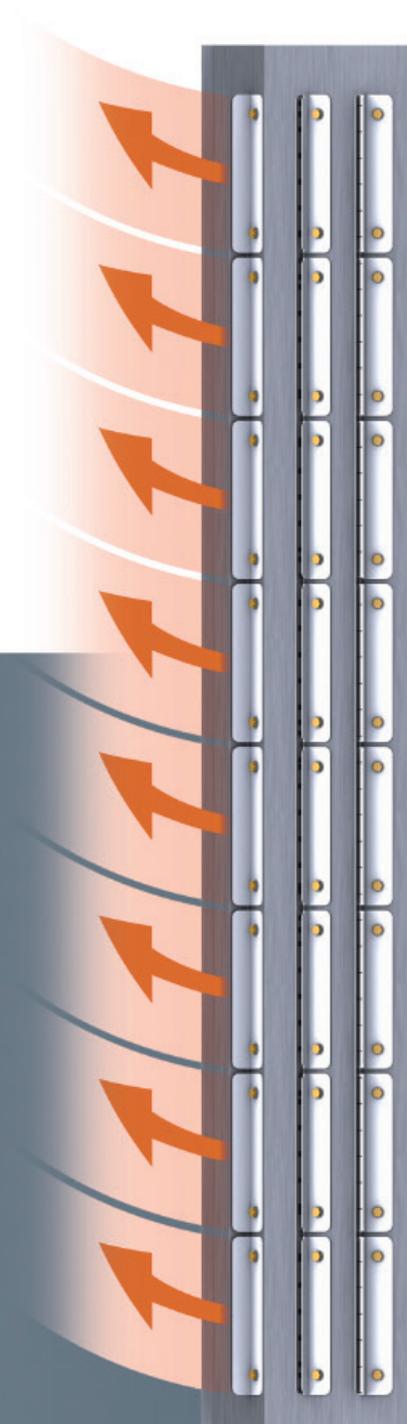
La gama de hornos rotativos Bravo nace para satisfacer la necesidad de combinar unos altos estándares cualitativos de producción con el uso en espacios reducidos.

Los hornos de carro Bravo, que mantienen las características de fabricación y los estándares técnicos de los rotativos Polin, resultan especialmente indicados para la elaboración de pan y pastelería.



La particular conformación de los conductos y del circuito de aire de cocción imprimen al flujo una orientación de abajo arriba, para una máxima calidad de cocción y un excelente desarrollo del producto.

ROTO BRAVO





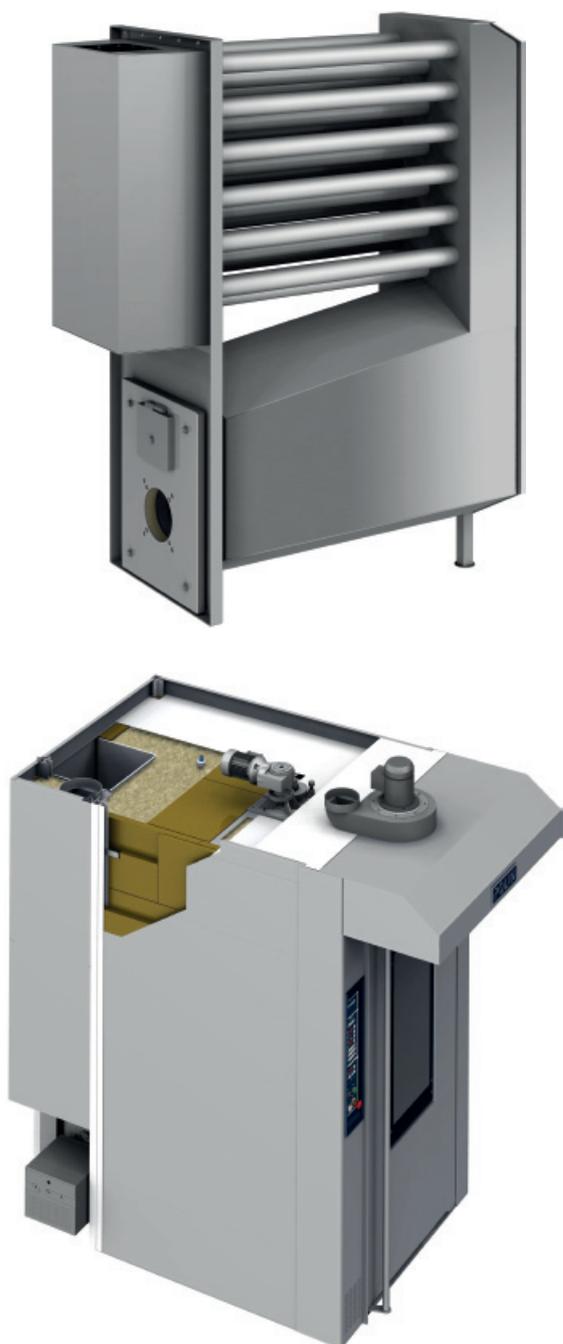
▶ CARACTERÍSTICAS

Detalles que suponen la diferencia

La cámara de combustión está fabricada con una amplia superficie de intercambio, gracias al gran número de tubos y a la particular forma del circuito de humos. Esta solución, junto a la estructura en acero inoxidable refractario de gran espesor, permite obtener notables resultados, como:

- alto rendimiento
- bajo consumos de funcionamiento
- larga durabilidad

Doble cierre para una máxima estanqueidad al vapor de la puerta. El horno está preparado para la aplicación de un sistema de elevación semiautomático por palancas para facilitar al máximo las operaciones de enhornado y desenhornado del carro (opcional). Aislamiento térmico compuesto por varias capas de paneles precomprimidos de alta densidad.

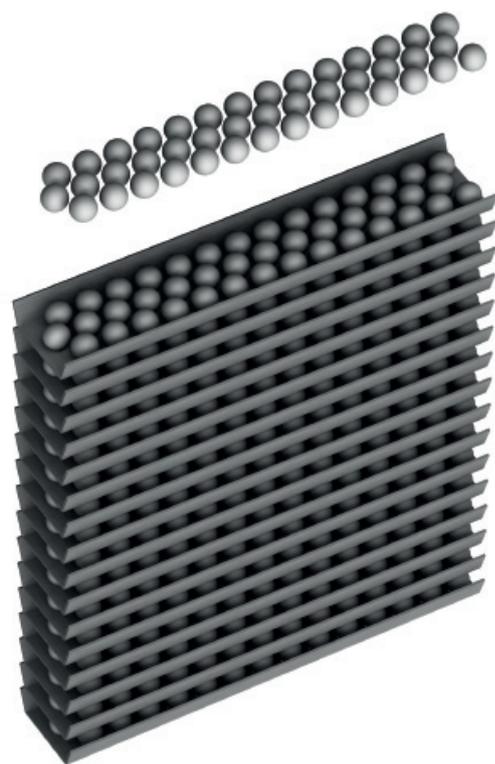


La perfección de la esfera al servicio del generador de vapor

El generador de vapor dispone de un grupo de vaporizadores modular con elementos en cascada, dotados de esferas (gran cantidad y calidad de vapor).

Al entrar en contacto con el agua, las esferas vibran, fragmentando los depósitos de cal que se hayan formado, con un efecto autolimpiante de los elementos.

Se puede instalar un generador de vapor de mayor capacidad con doble impulsión de agua para aumentar aún más el vapor disponible y la masa térmica. 



Sistema automático de distribución del vapor

El sistema automático de distribución del vapor, controlado por software y complementado por la cocción a presión constante, mantiene activa la humedad en la superficie del producto durante mucho tiempo.



Dosificación controlada del agua de vaporización

El cuentalitros dosifica la inyección de agua para vaporizar según la cantidad requerida por el programa, independientemente de la presión de la red de agua. 

¡Cocción a presión constante para un pan todavía más sabroso!

Roto Bravo incluye un innovador sistema para mantener constante la presión dentro de la cámara de cocción.

Además de garantizar la homogeneidad y constancia en la producción diaria, en cualquier condición ambiental, esto mejora aún más la calidad del producto.

De hecho, el vapor liberado por el pan durante la cocción, lleno de sabor y aroma, se retiene y redistribuye constantemente por el interior de la cámara.

El conducto independiente de descompresión de la cámara de cocción garantiza siempre la presión correcta.



▶ COMPONENTES

Calidad a su servicio

Máxima versatilidad de alimentación: gas natural, glp, gasóleo y eléctrico.

El cristal templado externo presenta apertura de compás, para facilitar las operaciones de limpieza. **1**

La doble junta inox/goma de silicona, que rodea toda la puerta, ofrece un perfecto aislamiento y una mayor durabilidad. **2**

La puerta con doble cristal incluye una robusta y ergonómica asa externa de doble enganche, para garantizar una perfecta estanqueidad del vapor, y un asa interna de emergencia.

El gancho de sostén del carro está fabricado completamente en fundición con un perfil redondeado de amplia sección (posibilidad de plataforma opcional para utilizar carros de hasta 1940 mm de altura). **3**

El suelo es liso, para facilitar la limpieza interna del horno y el acceso del carro. **4**

Las dimensiones, reducidas al mínimo, propician una mayor versatilidad.



▶ ACCESORIAS

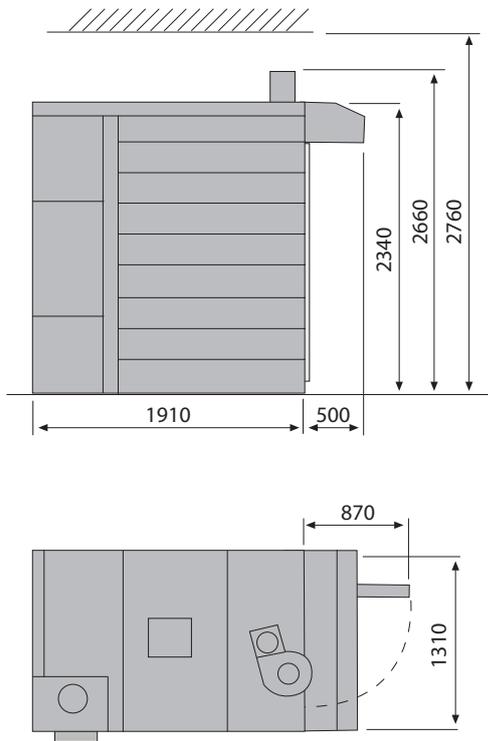
- Paneles laterales de revestimiento en acero inoxidable **5**
- Compuerta de evacuación de vapor automática para cocciones más sencillas y siempre iguales
- Grupo eléctrico potenciado para aumentar aún más la productividad
- Vaporizador de mayor capacidad para incrementar la producción de vapor
- Posibilidad de quemador situado a la derecha
- Cristal de baja emisividad
- Plataforma



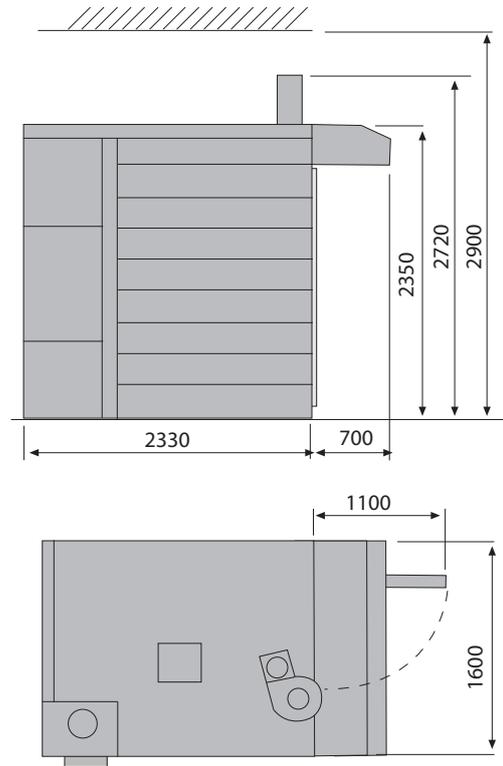
	100P	200P	TOUCH TES
PROGRAMAS DE COCCION	100	200	300
FASES PARA CADA CICLO DE COCCION	12	6	10
DISPLAY	GRAPHIC LCD 8 lineas 128x64	GRAPHIC LCD 4,8" 320x240	TOUCH SCREEN 7" 800x480
RECETAS PROTEGIDAS POR PASSWORD	✓	✓	✓
FUNCION STAND-BY ENERGETICO	✓	✓	✓
LIMITADOR TIEMPO/TEMPERATURA	✓	✓	✓
SISTEMA AUTOMATICO DISTRIBUCION VAPOR	✓	✓	✓
ENCENDIDO AUTOMATICO DIARIO/ SEMANAL	✓	✓	✓
ALARMAS CON VISUALIZACION AVERIAS	✓	✓	✓
FUNCIONES AVANZADAS AHORRO ENERGETICO	-	✓	✓
CONTROL VELOCIDAD AIRE COCCION	⊘	✓	✓
CUENTALITROS	⊘	✓	✓
TECLADO DE RESERVA POLIN EXCLUSIVE	⊘	✓	✓
VALVULA MOTORIZADA SALIDA VAPORES	⊘	✓	✓
LLAVE DE SALVAMENTO PROGRAMAS	⊘	⊘	✓
SEGUNDA VELOCIDAD ASPIRACION VAPOR	⊘	⊘	⊘
DISPLAY TIEMPO/TEMPERATURA	⊘	⊘	⊘
PROGRAMA GESTION PC DE MAS HORNO	⊘	⊘	⊘
PORTA USB	⊘	-	✓
TOMA SERIAL 232	-	✓	-

► DIMENSIONES

BRAVO 6080



BRAVO 80100



	Capacidad bandejas		Dimensiones bandejas	Peso	Potencia quemador	Potencia eléctrica	Potencia eléctrica incrementada	Línea de alimentación
	n°	pitch mm						
BRAVO 6080	16 18	105 93	600x800 n°2 600x400	1300	48,8+2,0	58,5+2,0	400/3N~/50	60.000
BRAVO 80100	16 18	105 93	800x1000	1650	63+2,8	-	400/3N~/50	80.000



Las imágenes, las medidas y los datos técnicos no son vinculantes, por lo que pueden ser objeto de modificaciones sin previo aviso.

