



LÍNEA DE HORNOS

ROTO CLASSIC PARA PAN Y PASTELERÍA



EL ROTATIVO DE LAS GRANDES PRESTACIONES

Muchas de las innovaciones tecnológicas que hemos desarrollado para los nuestros hornos rotativos se han hecho, una vez introducidas en el mercado, referencias proyectuales y constructivas.

Roto Classic es un horno rotativo de gran flexibilidad productiva. Controla y mantiene óptimos los factores que determinan la bondad del aire en cámara, guiando el flujo de calor y vapor en el producto de forma suave y homogénea.

Roto Classic es un horno fiable, construido con materiales de calidad y electrónica de primer nivel, proyectado para asegurar grandes prestaciones con la máxima eficiencia energética.

Realizado en cuatro versiones diferentes, desarrolladas para responder a las exigencias más específicas de panaderos y pasteleros, Roto Classic ofrece a quien quiera las máximas ventajas y prestaciones.



BAJO CONSUMO Y ALTO RENDIMIENTO

Un sistema de calor de bajo consumo



Roto Classic posee un sistema de generación del calor de alta eficiencia, proyectado para un funcionamiento optimizado de la cámara de combustión, con la consiguiente reducción de los consumos y el aumento de la duración en el tiempo.

Reducción del gasto en las fases no productivas



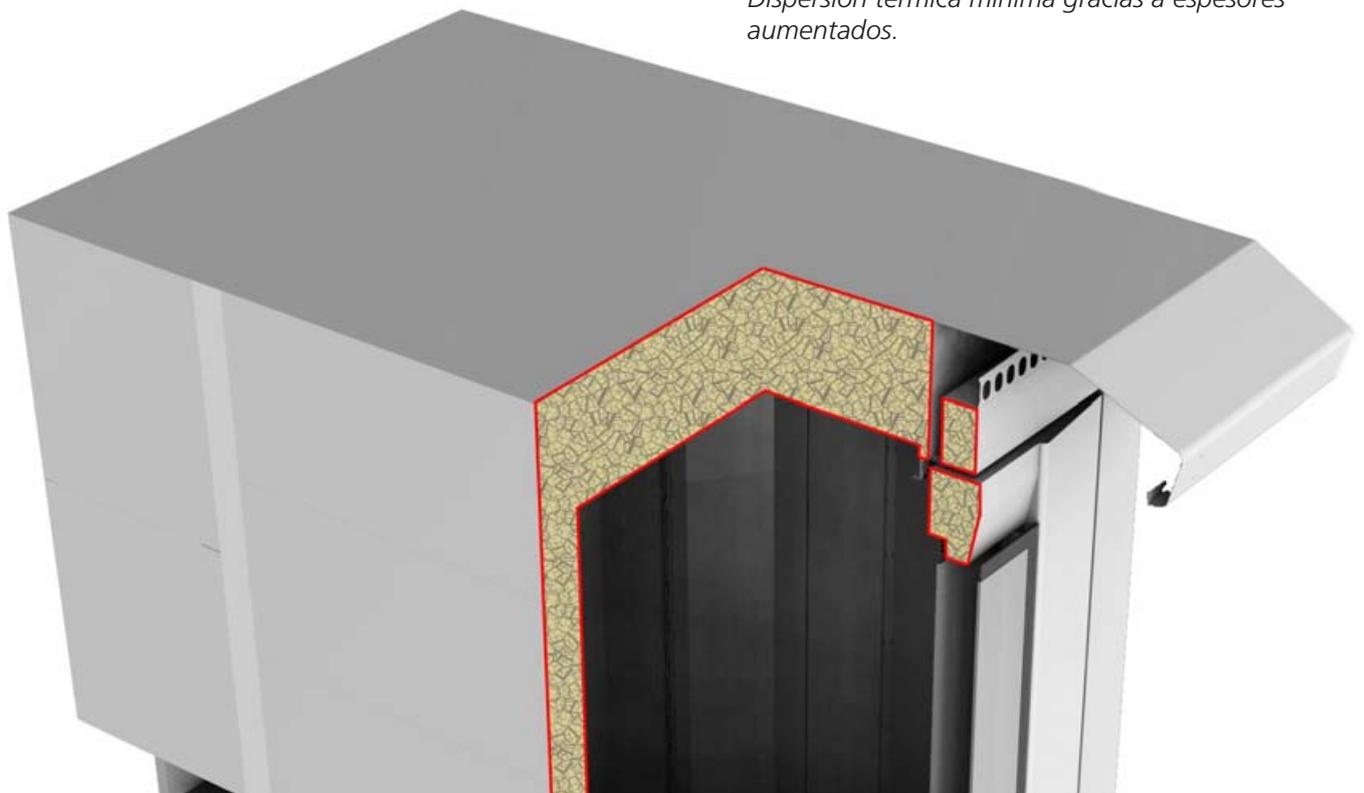
La función Stand-by contribuye a reducir el consumo energético del horno durante las fases no productivas, dejándolo listo para un rápido re arranque (no disponible en versión Simple).

Dispersión térmica mínima



Desde siempre Polin dirige la atención a la continua reducción de la dispersión térmica a través del ingenio e innovación en sus proyectos siempre dirigidos a obtener la máxima calidad de los productos.

Dispersión térmica mínima gracias a espesores aumentados.



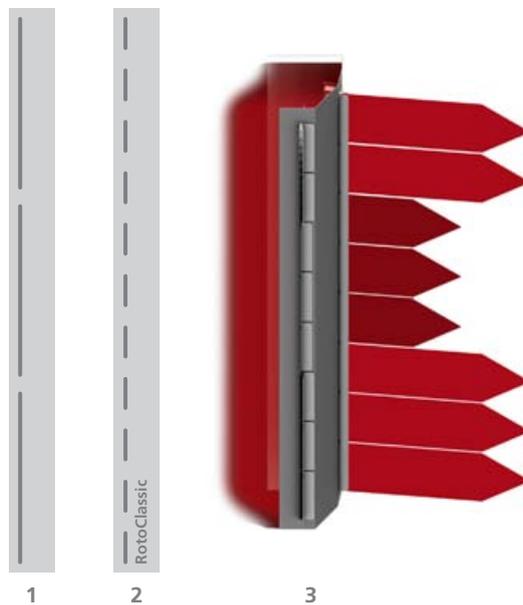
TODA LA TECNOLOGIA QUE NECESITAS

+ Sistema de generación calor **High Efficiency Combustion System**

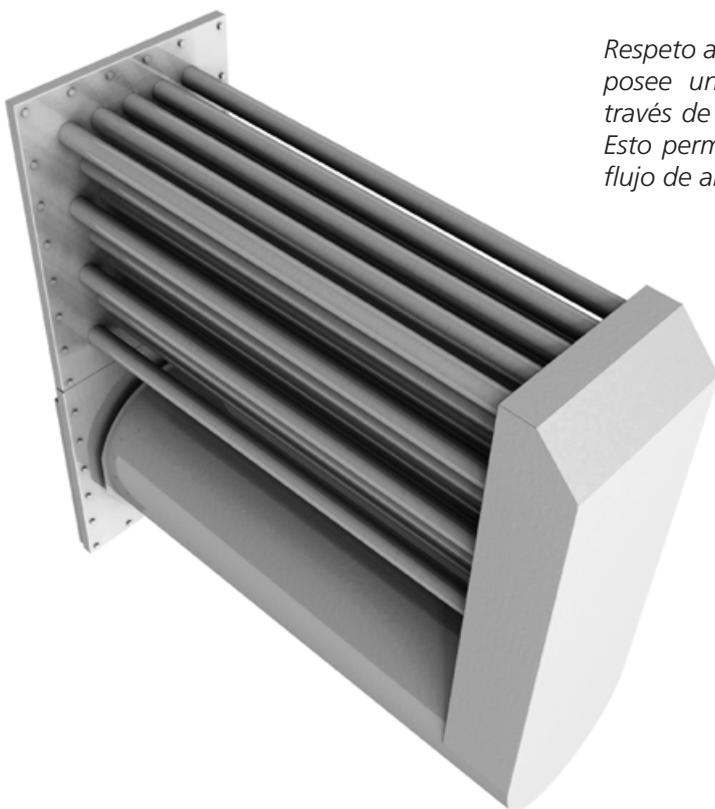
El corazón del sistema de calor de Roto Classic es la cámara de combustión en acero inox refractario de gran espesor y de alta eficiencia.

El gran número de tubos de los cuales está compuesta y el particular desarrollo del circuito humos, determinan la amplia superficie radiante de esta.

El particular sistema de intercambio térmico permite utilizar toda la superficie para el intercambio del calor. Por eso la cámara de combustión funciona a temperaturas más bajas con respecto a las cámaras normales.



Respecto a un rotativo normal (1), Roto Classic posee un número de registros superior a través de los cuales viene dirigido el aire (2). Esto permite una regulación más precisa del flujo de aire y una mejor cocción (3).

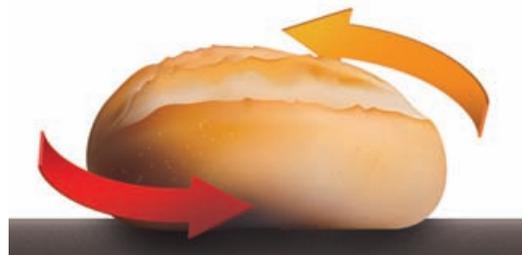


Cámara de combustión potenciada.

Air Fine Control: la exacta cantidad de aire en el producto



El empleo de la tecnología inverter en el Roto Classic permite poder seleccionar para cada fase de cocción la cantidad de aire justa según el tipo de producto, sea en los ciclos manuales o en los automáticos. Hay 5 velocidades que tienen un valor pre planteado pero liberamente modificable según las propias y específicas necesidades productivas (de serie en Flex Energy y Hi Control).

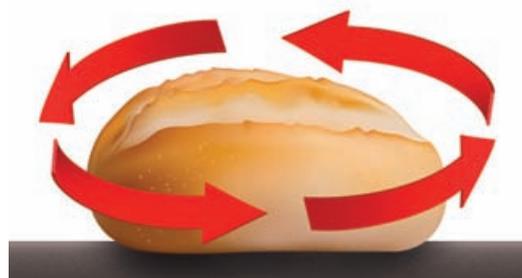


Deshomogeneidad de la distribución del calor en un rotativo normal.

+ Sistema exclusivo Wide Flow para repartir el aire en cámara



Para garantizar una mayor capacidad de flujo de aire en cámara de cocción, Roto Classic se sirve del sistema exclusivo Wide Flow. La gran masa de aire generada con una perfecta proporción cantidad/presión, envuelve el producto garantizando una cocción uniforme en todo el carro.



La distribución del calor con el sistema Wide Flow de Roto Classic es homogénea en toda la superficie del producto.



La función Air Fine Control permite poder seleccionar para cada fase de cocción la cantidad justa de aire según el tipo de producto, sea en los ciclos manuales o en los automáticos.

EL MEJOR VAPOR EN EL PRODUCTO

Un producto mejor gracias a la presión constante en cámara

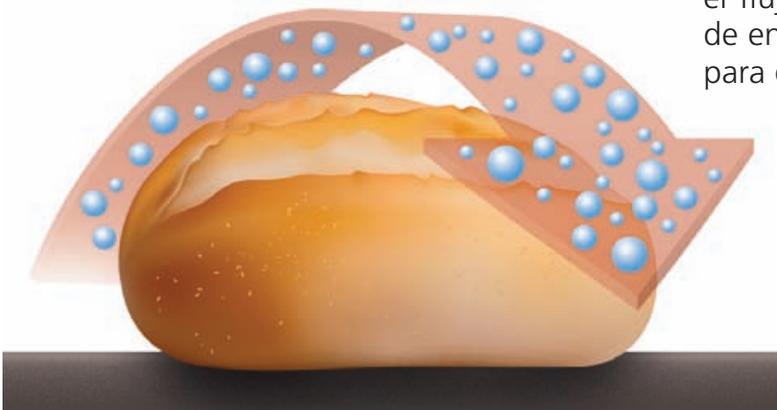
Un sistema de mantenimiento de la presión constante en cámara garantiza homogeneidad en la producción diaria. Al mismo tiempo mejora la calidad del producto porque el vapor liberado por el pan en cocción, rico de sabor y fragancia, viene retenido y constantemente redistribuido.

+ Sistema automático de distribución del vapor

El sistema automático de distribución del vapor es controlado por el software de gestión del horno, integrado a la presión constante en cámara, hace permanecer activa la humedad en la superficie del producto en la primera fase de cocción, la más delicada (no disponible en versión Simple).

Producción de vapor constante

El cuentalitros dosifica la emisión de agua a vaporizar según la cantidad planteada en el programa, y no según el tiempo. Esto hace que la cantidad de agua vaporizada sea siempre la solicitada, independientemente de la presión de la red hídrica o de eventuales obstrucciones calcáreas que reducen el flujo de esta. (opcional). Los tubos de enlace son realizados en acero inox para garantizar la máxima duración.



Roto Classic envuelve el producto con un vapor ideal gracias al sistema de distribución automático y a la presión constante en cámara.

20.8 °C
220

set



 POLIN



SSS



SSS

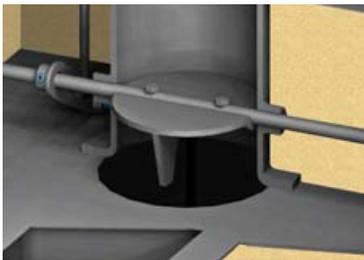


CARACTERISTICAS



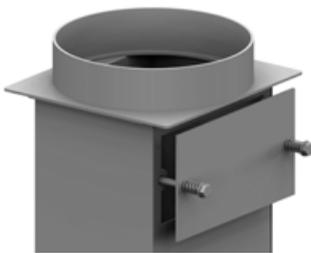
Suelo liso

El suelo liso simplifica las operaciones de limpieza interna.



Válvula de salida de vapores

Permite la salida vapores en modo automático (de serie en la versión Flex Energy y Hi Control).



Compuerta anti explosión

Los modelos a combustión son dotados de una compuerta anti explosión.



Cámara de cocción inox

Contribuye a mantener alto el nivel de higiene y la calidad constante de cocción en el tiempo.



Gancho en fusión dimensionado

La mayor sección aumenta la superficie de contacto con los cojinetes de los carros, reduciendo el desgaste de los mismos.



Grupo rotación en fusión

La estructura del grupo rotación está realizada en una única fusión de aluminio anti corrosivo.



Apertura del cristal con bisagra

La apertura con bisagra del doble cristal facilita la limpieza.



Gran espesor de la puerta

Aislamiento térmico y robustez están asegurados por el gran espesor de la puerta.



Doble guarnición inox + goma en el perímetro de la puerta

Permite una perfecta hermeticidad y una mayor duración en el tiempo.



Revestimiento en paneles inox

Da aún más robustez y resistencia a lo largo del tiempo (opcional).



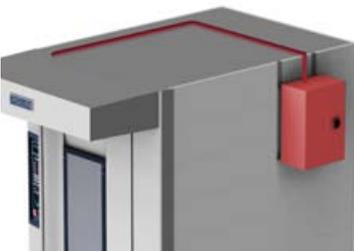
Cristales de baja emisividad

Aumentan la eficiencia térmica reduciendo las dispersiones del 4%, de serie en Energy Save.



Aspirador en de vapores en acero inox

El sistema de aspiración de los vapores está dotado de un ventilador en fusión de aluminio (en acero en 8095).



Cuadro eléctrico colgable

Evita sobrecalentamientos y facilita las operaciones de manutención.

SEGURIDAD Y ALARMAS

(no Simple)

Limitador de tiempo/temperatura

Previene la posibilidad de introducción de recetas con parámetros equivocados que podrían causar malfuncionamientos o situaciones de inseguridad.

Diagnóstico de aviso

El sistema identifica automáticamente la presencia de problemáticas todavía no evidenciadas por averías y las comunica al operador a través del display.

Alarmas con visualización averías

A la alarma que señala una avería es asociada una visualización en el display con las indicaciones de la causa.

Apagado automático

Si se olvida el horno encendido por demasiado tiempo sin trabajar, el sistema empezaría a bajar gradualmente la temperatura hasta el apagado.



VERSIONES

SIMPLE

Es la puerta de acceso al mundo de las grandes prestaciones de Roto Classic. La versión con panel de mandos electro-mecánico para la máxima simplicidad de uso.

SMART

La versión digital base que permite utilizar recetas memorizables y los mandos del horno directamente en control manual o a través de un software simple pero completo. Smart ofrece un estándar de alto nivel y funciones exclusivas.

FLEX ENERGY

Es la versión pensada para quien necesita poder determinar en modo simple y específico los parámetros productivos para cada tipo de producto, desde las grandes piezas de pan a la pastelería muy pequeña. Un horno que representa un concentrado de elementos que ayudan al ahorro energético.

HI CONTROL

Es la versión de Roto Classic que posee un nuevo computer de mandos con teclado Polin Touch. A través de este fácil pero completo cuadro de mandos, controlable con un simple toque, todas las funciones del horno son manejables en modo inmediato: del encendido automático al stand-by para el ahorro energético, de la programación de cada fase de cocción a la memorización de las recetas. Visualización gráfica del desarrollo de las temperaturas, de los consumos diarios y mensuales.



CARACTERISTICAS

+ TECLADO DE RESERVA

(no Simple)

Un segundo panel independiente garantiza la continuidad de funcionamiento en caso de que falle el teclado principal porque dispone de todos los mandos esenciales de control del horno.



EXCLUSIVE POLIN



CONTROL

	Simple	Smart	Flex Energy	Hi Control
Tipo di control	Electromechanical	Multibake	Multibake	Polin Touch
Programas de cocción	-	100	100	100
Recetas protegidas por password	-	✓	✓	✓
Fases para cada ciclo de cocción	-	10	10	10
Display	-	LCD 8 row	LCD 8 row	Touch Screen 7"
Puerto USB salvamento programas	-	○	✓	✓
Funcion Stand-by energético	-	✓	✓	✓
Funciones ahorro energético	-	✓	✓	✓
Limitador tiempo/temperatura	-	✓	✓	✓
Encendido automático	-	✓	✓	✓
Alarmas con visualización de averías	-	✓	✓	✓
Teclado de reserva	-	-	✓	✓
Manejo remoto de más hornos	-	○	○	○

ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS

	Simple	Smart	Flex Energy	Hi Control
Vidrio de bajas emisiones	○	○	✓	○
Revestimiento en Acero Inox	○	○	○	○
Campana y aspirador en acero inox	✓	✓	✓	✓
Doble guarnición inox/goma en toda la puerta	✓	✓	✓	✓
Asa interna de emergencia	✓	✓	✓	✓
Espesor de la puerta de 110 mm	✓	✓	✓	✓
Cámara de cocción en acero inox	✓	✓	✓	✓
Cuadro eléctrico con apertura frontal	✓	✓	✓	✓
Cristal con apertura de bisagra	✓	✓	✓	✓
compuerta anti explosión	✓	✓	✓	✓
Grupo rotación en fusión	✓	✓	✓	✓
Levantamiento automático carro hasta a 400 Kg	-	○	○	○
Plataforma rotante	○	○	○	○
Construcción según normas UL	○	○	○	○

SISTEMA CALOR

	Simple	Smart	Flex Energy	Hi Control
Cámara de combustión de alto rendimiento	✓	✓	✓	✓
Sistema de reparto del aire en camara (Wide Flow)	✓	✓	✓	✓
Velocidad del aire con inverter (Air Fine Control)	-	-	✓	✓

SISTEMA VAPOR

Simple

Smart

Flex
Energy

Hi
Control

Sistema de distribución automática del vapor

-

✓

✓

✓

Cuentalitros agua del generador de vapor

-

○

○

○

Segunda velocidad aspiración vapor campana

-

-

○

○

Válvula de salida de vapores automática

-

○

✓

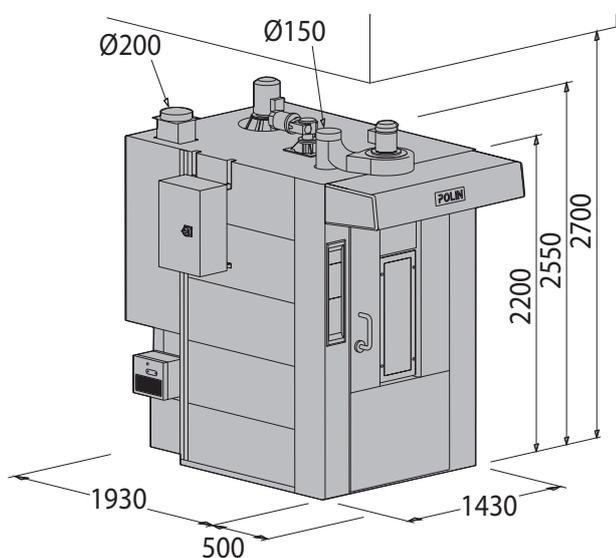
✓

- NO DISPONIBLE

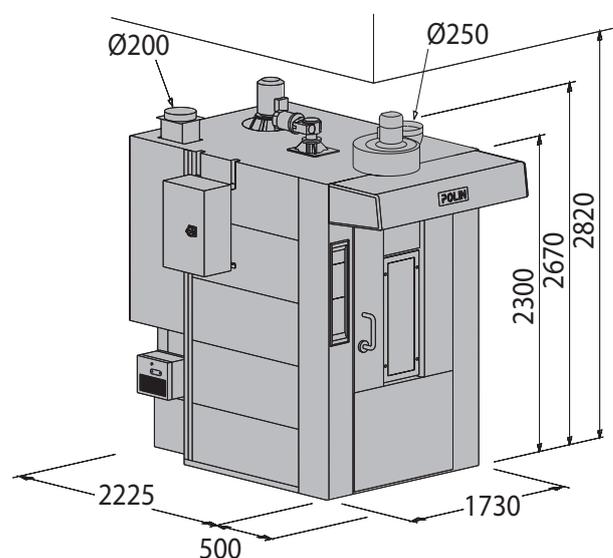
✓ DE SERIE

○ OPCIONAL

CLASSIC 6080



CLASSIC 8095



6080 SC 6080 SE 8095 SC 8095 SE

		6080 SC	6080 SE	8095 SC	8095 SE
Peso horno	Kg	1400	1350	1720	1670
Capacidad bandejas	n°	15/18	15/18	15/18	15/18
Paso bandejas	mm	105/87	105/87	105/87	105/87
Dimensiones bandejas	mm	600x800 n°2 600x400	600x800 n°2 600x400	600x900 800x800 800x950	600x900 800x800 800x950
Anchura mínima puerta	mm	500	500	800	800
Potencia eléctrica	kW	2	49+2	2,5	63+2,5
Potencia eléctrica potenciada	kW	-	57+2	-	-
Potencia térmica	kcal/h kW BTU	60.000 70 240.000	- - -	70.000 82 280.000	- - -

SE Eléctrico

SC Con quemador (tipo de alimentación: gpl, metano, gasoil)



**Desde el 1929 lider en el mundo
de la panadería, pastelería y galletería**

Representamos la realidad industrial italiana más grande en la realización de hornos y de máquinas para el pan, para pastelería y para galletas. Realizamos totalmente la gama más completa de alta calidad para los modernos obradores de "Arte Blanca". Desde más de ochentaicinco años llevamos a todo el mundo las grandes prestaciones de la tecnología producida por nuestro ingenio.



POLIN
GROUP

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

