



LINEA FORNI

STRATOS

FORNO ELETTRICO MODULARE
PER PANE, PIZZA E PASTICCERIA



IL MODULARE ELETTRICO CHE SODDISFA OGNI ESIGENZA



Stratos Crystal



Stratos Classic

Stratos nasce dall'idea di creare un forno elettrico perfettamente modulabile alle esigenze del cliente. Massima versatilità, grande efficienza energetica e perfezione della cottura, lo rendono ideale per panifici, pasticcerie, pizzerie che hanno bisogno di grande flessibilità produttiva. Stratos permette anche una grande personalizzazione estetica.

Al forno può essere associata una cella di lievitazione ventilata in acciaio inox che può essere dotata di un kit per la regolazione dell'umidità.

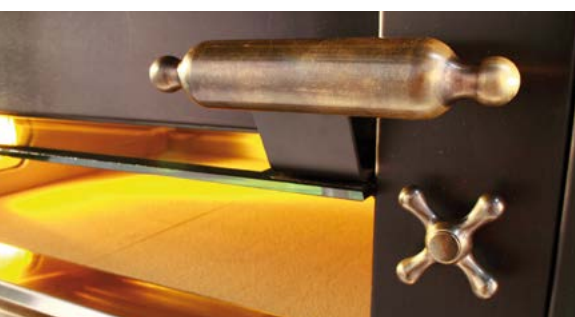
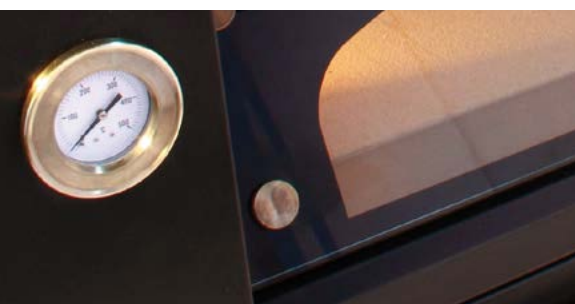
Quattro le versioni:

- **CRYSTAL** con portine in cristallo temperato serigrafato
- **BLACK** con portine in cristallo temperato e facciata Black design
- **CLASSIC** con portine coibentate in acciaio inox
- **OLD STYLE** con facciata inox AISI 304 elettrocolorata nera ed inserti in ottone invecchiato e termostati analogici. Forno a 3 camere di altezza 18 cm, modelli 2STL, 2STA e 3STA.



Stratos Black

MASSIMA EFFICIENZA GRANDE AFFIDABILITÀ



La versione Stratos Old Style,
con inserti in ottone invecchiato
e termostati analogici.



*Stratos Old Style
Mod. 2STA 4060*

Grandi isolamenti termici (160 mm)

Il rendimento dell'isolamento è ai livelli massimi di categoria grazie all'impiego di materiali isolanti combinati e di uno strato medio di 160 mm di lana di roccia (escluso modello 2STL 6040).

Grande affidabilità nel tempo

Molti gli accorgimenti progettuali e realizzativi pensati per ridurre al minimo la necessità di manutenzioni e garantire una grande affidabilità nel tempo.

Alcuni di questi sono:

- Quadro e connessioni elettriche posizionate lontano dai punti più caldi e dalle bocche vapore
- Resistenze ad alta durata
- Termostati di sicurezza a protezione delle camere e delle vaporiere in caso di malfunzionamento

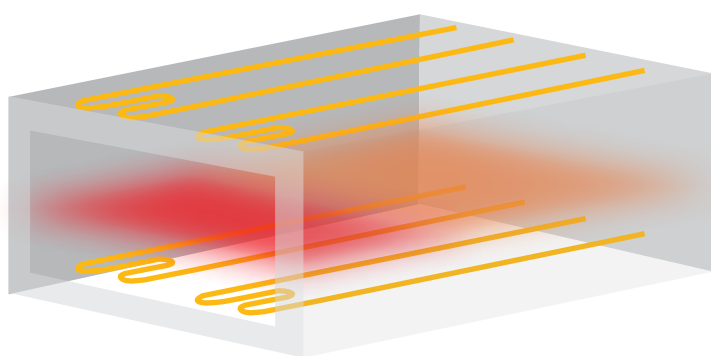


*Stratos 2STL Classic
Wind 6040/5*



*Stratos 3STA Classic
Wind 4060/5*

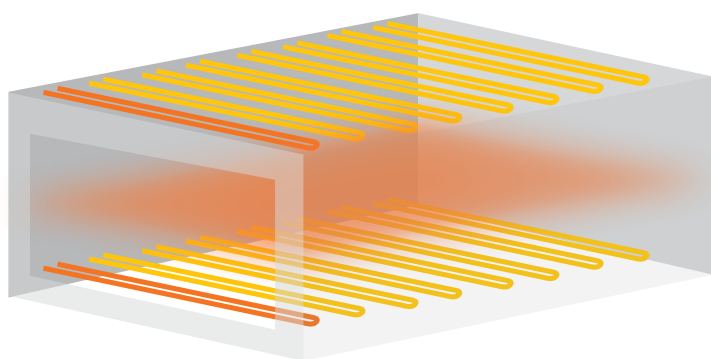
QUALI SONO I SEGRETI DI UNA COTTURA DOLCE ED UNIFORME?



Il calore generato dalle resistenze di un forno elettrico tradizionale
Con rinforzo fisso delle resistenze in bocca.

Un sistema che diffonde un calore morbido e omogeneo in camera

Nei forni elettrici tradizionali, le resistenze sono poche e spesso eccessivamente distanziate tra loro. Questo le costringe a lavorare a temperature molto elevate per fornire il calore necessario al prodotto, rischiando cotture aggressive e non uniformi. Nello Stratos il problema è stato risolto con un numero maggiore di resistenze corazzate in acciaio speciale poste a distanza ravvicinata. La potenza viene così distribuita in modo da generare un calore morbido, diffuso e prontamente disponibile.



Il calore omogeneo creato dalle resistenze di Stratos
In evidenza le resistenze bocca indipendenti.



Controllo indipendente della resistenza in bocca (Auto Level)

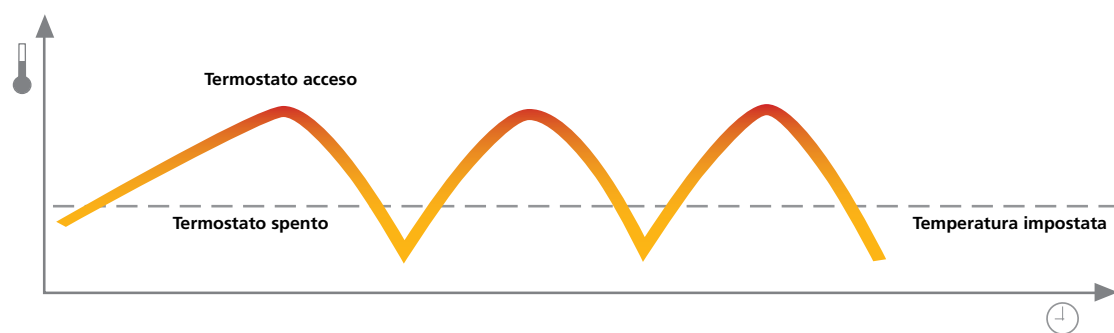
Nei forni elettrici tradizionali le dispersioni della bocca d'infornamento vengono compensate, di solito, soltanto da un semplice rafforzamento delle resistenze frontali che non permette, tuttavia, di correggere eventuali non omogeneità della cottura. Stratos, invece, è dotato di due resistenze cielo e platea, regolabili in maniera indipendente tra loro, con la possibilità di avere un controllo dinamico (autolevel) della temperatura tramite una sonda aggiuntiva.

Controllo indipendente della temperatura cielo/platea (Dual Level)

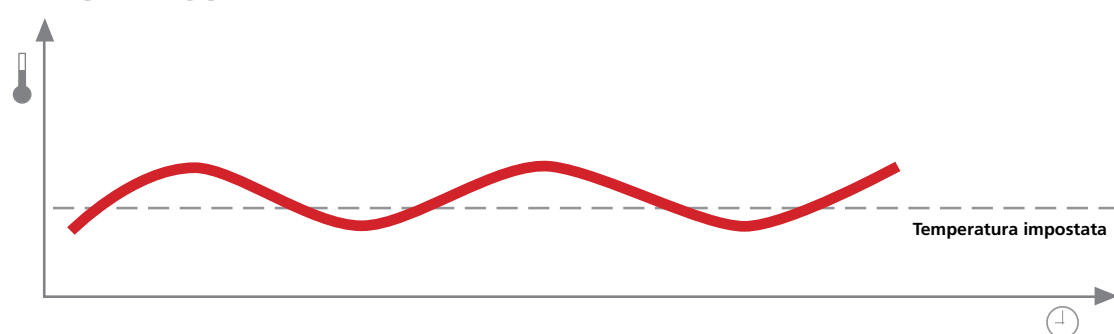
Stratos è dotato di un sistema di regolazione indipendente della temperatura camera (cielo) e del piano cottura (platea) con termostati (optional).



FORNO TRADIZIONALE



STRATOS



Temperatura costante grazie al sistema di controllo termico

Normalmente i controlli della temperatura con termostato sempre acceso o sempre spento, provocano inevitabili inerzie termiche, con conseguente dispendio di energia e scompensi di cottura.

Il forno Stratos è fornito di un sistema di controllo delle inerzie termiche che permette di ridurre gli sbalzi e mantenere più costante la temperatura impostata.





CONTROLLO RAPIDO PER UNA PERFETTA QUALITÀ DI COTTURA

Nella tastiera digitale dello Stratos sono presenti i tasti di Fine Bake Keys, che permettono di agire in modo semplice ed immediato su funzioni che perfezionano la qualità di cottura.

FINE BAKE KEYS



TASTO LIVELLO DI ENERGIA

Permette di impostare una quantità di energia ottimale in base al tipo di prodotto da cuocere



TASTO RISCALDAMENTO CONTROLLATO

Regola il riscaldamento di inizio lavoro uniformando la prima cottura alle successive. Elimina così anche gli sprechi di energia.



TASTO PAUSA TRA DUE COTTURE

Elimina il surriscaldamento della platea e riduce fino al 18% il consumo di energia.

L'ESPERIENZA POLIN AL SERVIZIO DELLA FUNZIONALITÀ

Portine che facilitano il lavoro

Le portine di Stratos hanno un sistema di apertura rientrante che consente di evitare i contatti accidentali, tipici dell'apertura a ribaltamento, nelle fasi di infornamento e sfornamento. In questo modo si evitano spiacevoli scottature e fastidiosi ingombri. Le impugnature sono funzionali al lavoro e immuni da surriscaldamenti perché posizionate all'esterno della bocca e in materiale termoisolante. La pulizia della portina si effettua senza la necessità di smontare il cristallo, evitando rischi di rotture e perdite di tempo.



Vaporiere con resistenza di grande potenza

Vapore in abbondanza controllabile

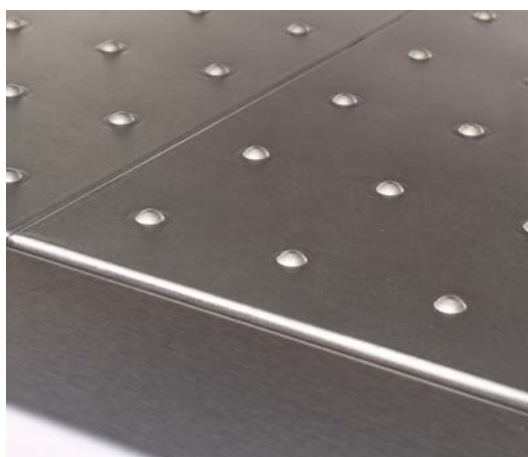
La vaporiera disponibile per il forno Stratos è dotata di due resistenze ceramiche di massa di grande potenza, in grado di assicurare sempre una quantità abbondante di vapore.

La vaporiera (optional) ha notevole massa riscaldante ed è posta nella parte posteriore della camera. Dotata di grande isolamento, possiede raccorderia e testate di ispezione costruite in materiale anticorrosione.

PIANI DI COTTURA

Il forno Stratos è versatile anche per quanto riguarda il piano di cottura, adattandosi così alle più diverse esigenze.

Quattro sono infatti i piani disponibili:



PIANO IN LAMIERA BUGNATA (standard)

Lamiera bugnata (di serie): piano di cottura indicato soprattutto per pasticceria leggera su padella



PIANO IN FIBROCEMENTO

Ideale per pasticceria e pane



PIANO IN CEMENTO ARMATO

Piano di grosso spessore ideale per prodotti pesanti come pane, focacce e pizza principalmente su teglia



PIANO IN MATERIALE REFRAATTARIO

Piano di cottura alternativo al cemento armato, ideale per la cottura diretta di pizze e focacce

PER CUOCERE COME VUOI TU

Stratos permette di scegliere tra 6 modalità di controllo cielo/platea del forno per adattarlo al meglio alle tue esigenze.



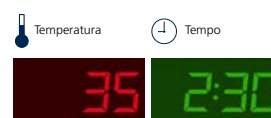
Tastiera digitale Standard



Tastiera digitale 100 programmi



Tastiera digitale cella standard



Display cella due colori

Tastiera digitale STANDARD

- Controllo separato di camera e bocca (compensazione dispersione in bocca)
- Parzializzatore: permette di assegnare diverse percentuali di potenza al cielo ed alla platea per una infinita varietà di cotture
- Programma di autodiagnostica con visualizzazione degli allarmi e memorizzazione dati funzionamento, per un costante controllo della efficienza del forno
- Accensione e spegnimento vaporiera con tempo di vapore impostabile (vaporiera optional)
- Timer con avviso acustico di fine cottura
- Accensione e spegnimento automatico giornaliero o settimanale
- Fine Bake Keys

Tastiera digitale 100 Programmi

- Tutte le funzioni della tastiera Standard
- Impostazione uso manuale/automatico
- 99 programmi memorizzabili
 - Ogni programma permette di impostare:
 - 3 fasi di temperatura per ogni programma (per passare da una temperatura ad un'altra dopo un tempo prefissato)
 - Quantità di vapore erogata automaticamente (vaporiera optional)
 - Ciclo apertura/chiusura valvola aut. scarico vapori
 - Rapporto di parzializzazione al cielo ed alla platea
 - Livello potenziamento bocca
 - Livello di energia

Optional della scheda

- Economizzatore, per limitare la potenza richiesta per l'installazione di forni da 2 a 5 camere
- Incremento di potenza per cottura di pizze e focacce (Super Power)
- Controllo dinamico della temperatura bocca tramite sonda (Auto Level)
- Regolazione percentuale umidità all'interno della cella di lievitazione
- Controllo indipendente temperatura cielo e platea tramite doppia sonda (Dual Level)



STA 4060

PUOI CONFIGURARE IL FORNO COME VUOI TU

1. Cappa senza funzione aspirante H8

2. Cappa con aspiratore

3. Elemento superiore H8

4. Cappa condensatore ad aria H33

5. Camera 18 cm portina vetro

6. Camera 22 cm portina vetro

7. Camera 30 cm portina vetro

8. Vaporiera*

9. Camera 18 cm portina coibentata

10. Camera 30 cm portina coibentata

11. Elemento inferiore con piano estraibile

12. Elemento inferiore

13. Box portapadelle

14. Basamento su piedini*

15. Basamento su ruote*

16. Cella di lievitazione ventilata*

17. Basamento carenato*

18. Rastrelliera portapadelle*

19. Kit ruote per basamento carenato/cella*

Optional costruttivi

- Condensatore vapori aria secca a carboni attivi
- Agganci in bocca per telaino manuale
- Rivestimento interno in materiale refrattario
- Portine con vetro a specchio a bassa emissività per ridurre la dispersione termica (-15%)
- Kit controllo umidità cella

* *Optional*

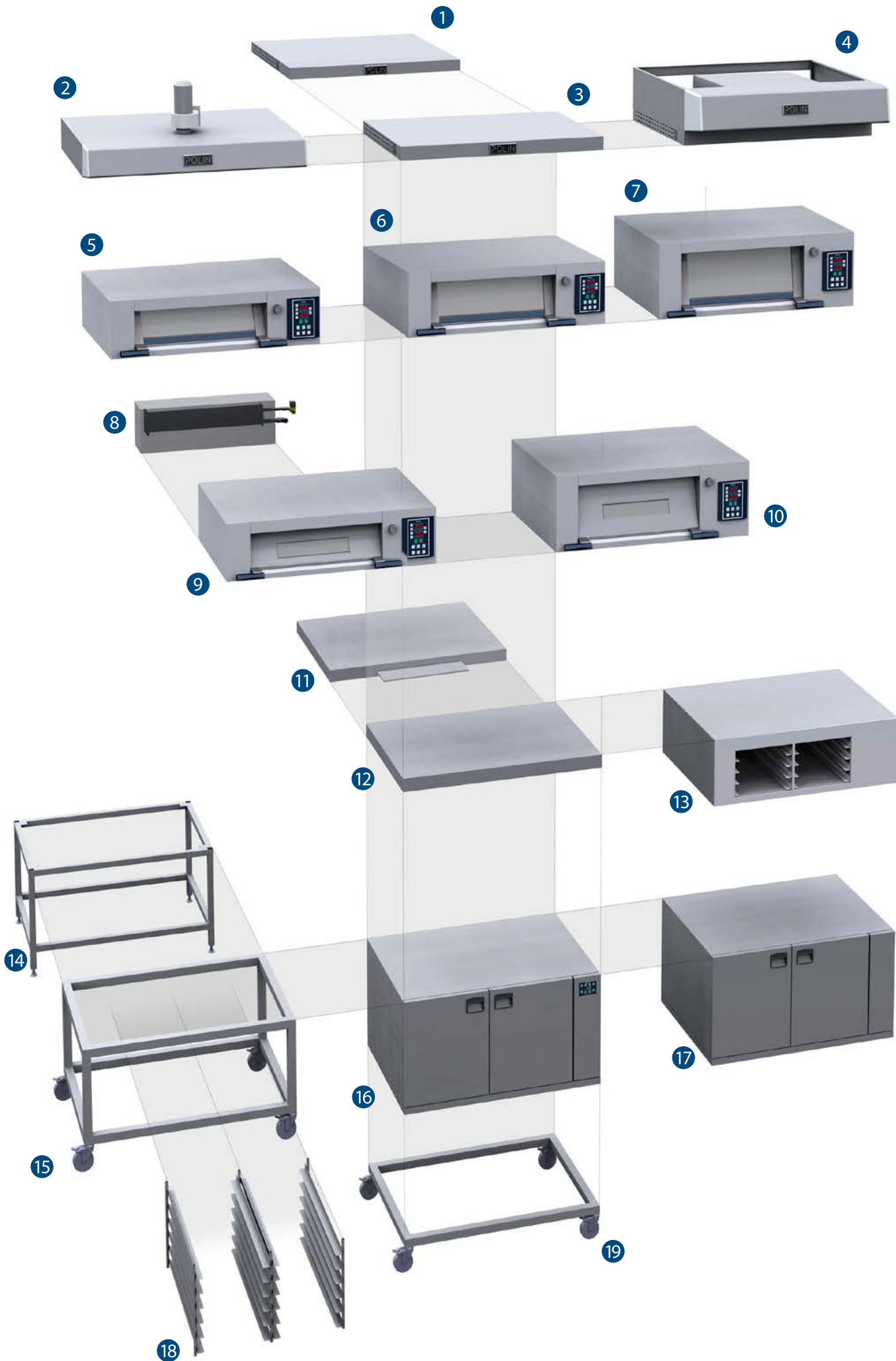
ELEMENTI SUPERIORI

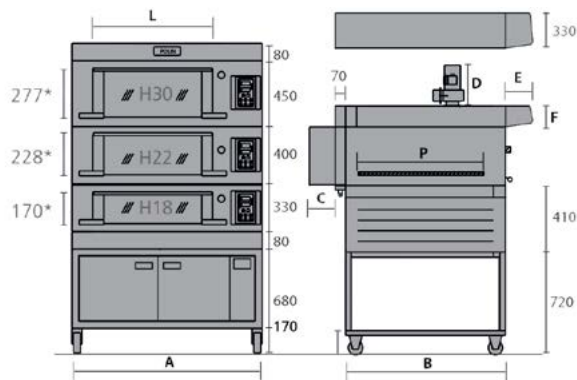
CAMERE COTTURA

ELEMENTI INFERIORI

BASAMENTI

COMPLEMENTI





* Altezza utile passaggio porta

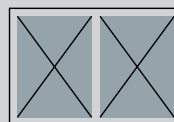
| | A | B | L | P | C | D | E | F |
|-----------------------|------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|
| 2 STL 6040 | 980 | 1110 | 620 | 840 | 320 | 280 | 190 | 180 |
| 2 STA 4060 | 1320 | 910 | 830 | 640 | 250 | 280 | 190 | 180 |
| 3 STA 4060 | 1730 | 910 | 1240 | 640 | 250 | 280 | 190 | 180 |
| 3 STA 4676 | 1910 | 1070 | 1420 | 800 | 250 | 280 | 190 | 180 |
| 4 ST 4060 | 1320 | 1510 | 830 | 1240 | 250 | 280 | 190 | 180 |
| 6 ST 4060 | 1730 | 1510 | 1240 | 1240 | 250 | 330 | 280 | 250 |
| 2 STL 6040 OLD | 980 | 1110 | 620 | 840 | 320 | 0 | 320 | 280 |
| 2 STA 4060 OLD | 1320 | 910 | 830 | 640 | 250 | 0 | 320 | 280 |
| 3 STA 4060 OLD | 1730 | 910 | 1240 | 640 | 250 | 0 | 320 | 280 |
| 3 STA 4676 OLD | 1910 | 1070 | 1420 | 800 | 250 | 0 | 320 | 280 |

3 x h18

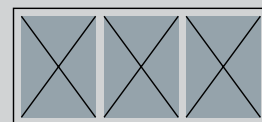
OLD STYLE è fornito con basamento portalegna h 700 mm
N.B. Alcuni optional potrebbero ridurre l'altezza utile del passaggio porta



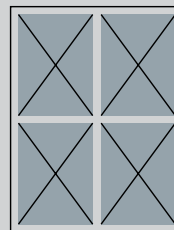
2STL 6040



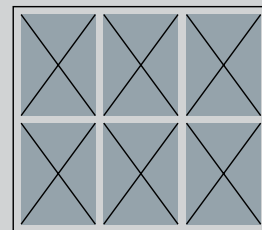
2 STA 4060 + OLD



**3STA 4060
3STA 4676**



4ST 4060



6ST 4060

| | Capacità padelle | | Capacità pizze | | Potenza elettrica std | Pot. el. max (Super Power) | Linea di alimentazione |
|---------------------------------|------------------|---------|----------------|-----|-----------------------|----------------------------|------------------------|
| | n° | mm | Ø28 | Ø32 | | | |
| | | | n° | n° | kW | kW | |
| 2 STL 6040 | 2 | 600x400 | 5 | 3 | 4,2 | 7,3 | 400/3N~/50 |
| 2 STL 6040 Cella | 16 | | | | 1,6 | 1,6 | 230/1~/50 |
| 2 STA 4060 | 2 | 400x600 | 5 | 3 | 4,4 | 7,4 | 400/3N~/50 |
| 2 STA 4060 Cella | 24 | | | | 1,6 | 1,6 | 230/1~/50 |
| 3 STA 4060 | 3 | 400x600 | 8 | 5 | 6,5 | 11 | 400/3N~/50 |
| 3 STA 4060 Cella | 24 | | | | 1,6 | 1,6 | 230/1~/50 |
| 3 STA 4676 | 3 | 460x800 | 11 | 7 | 9,2 | 16,2 | 400/3N~/50 |
| 3 STA 4676 Cella | 16 | | | | 1,6 | 1,6 | 230/1~/50 |
| 4 ST 4060 | 4 | 400x600 | 11 | 6 | 7,2 | 13,1 | 400/3N~/50 |
| 4 ST 4060 Cella | 24 | | | | 1,6 | 1,6 | 230/1~/50 |
| 6 ST 4060 | 6 | 400x600 | 16 | 10 | 8,5 | 15 | 400/3N~/50 |
| 6 ST 4060 Cella | 24 | | | | 1,6 | 1,6 | 230/1~/50 |
| 2 STL 6040 OLD - 3 x h18 | 2x3 | 600x400 | 5x3 | 4x3 | 13 | 22,3 | 400/3N~/50 |
| 2 STA 4060 OLD - 3 x h18 | 2x3 | 400x600 | 5x3 | 3x3 | 13,6 | 22,6 | 400/3N~/50 |
| 3 STA 4060 OLD - 3 x h18 | 3x3 | 400x600 | 8x3 | 5x3 | 19,9 | 33,4 | 400/3N~/50 |
| 3 STA 4676 OLD - 3 x h18 | 3x3 | 460x760 | 10x3 | 7x3 | 28 | 50 | 400/3N~/50 |

Immagini, misure e dati tecnici non sono impegnativi, quindi soggetti a modifiche senza obbligo di preavviso.

