

PAN Y PASTERÍA



Smart
Wind

 POLIN®

ES





Para toda la pastelería, desde la más pequeña hasta la más grande

Da espacio a tu arte pastelero.

Con Smart Wind solo necesitas un horno para cocinar a la perfección cualquier tipo de producto: desde los más pequeños y ligeros hasta los más grandes de doble fermentación como el panettone. Podrás deleitar a tus clientes ofreciéndoles un escaparate rico de productos creativos y deliciosos.

Smart Wind es el horno ventilado con toda la tecnología más avanzada para garantizar calidad, rapidez y repetibilidad desde la primera hasta la última hornada.



Horneado excelente para cualquier preparación.

Gracias a los flujos de aire homogéneos y a la posibilidad de programar el ciclo de horneado en hasta 10 fases diferenciando la temperatura, la velocidad del aire y la apertura/cierre de la válvula de vapor.



Funciones específicas para pastelería.

Gracias al sistema de control Hybrid Control, puedes programar ciclos de horneado automáticos y aprovechar las funciones inteligentes para tener un control total del proceso de horneado.

La precisión de la temperatura y la ventilación adecuada para cada producto te permitirán conseguir siempre el resultado final que desees.





Desde pan pequeño y mediano hasta pizza en bandeja

Hasta 80 kg de productos perfectamente horneados cada día: panes pequeños y medianos, simples o rellenos, dulces o salados, pizzas en bandeja y focaccias de todo tipo para satisfacer el apetito de tus clientes.

Con Smart Wind podrás hornear todos los productos de panadería y pizza que se te ocurran, de un modo rápido y con una calidad constante.



Calor ideal. Hasta el corazón de cada producto.

Suave y envolvente con el pan, más fuerte y en mayor cantidad para la pizza. El sistema de calor y la velocidad del aire ajustable garantizan un desarrollo óptimo del producto en todo momento.



Vapor independiente de la temperatura del horno.

El vaporizador de Smart Wind genera con rapidez todo el vapor necesario: autónomo e independiente, te permite disponer de vapor siempre que lo desees y garantiza una saturación completa incluso a plena carga.



Funciones específicas para panificación.

Gracias al sistema de control Hybrid Control, puedes programar ciclos de horneado automáticos y aprovechar las funciones inteligentes para tener un control total del proceso de horneado de los productos de panificación.





Desenhorna grandes cantidades de productos precocinados y crudos congelados

Si necesitas un terminal de cocción de pequeñas dimensiones que te permita desenhornar de forma intensiva todos los días y a cualquier hora del día, Smart Wind es el horno perfecto para ti.

Te garantiza producciones medianas y grandes cuando necesitas un ritmo rápido, ya sea partiendo de productos precocinados o de productos crudos congelados.



Sistema de carga y descarga de la hornada.

El sistema de carga y descarga con carro permite agilizar las operaciones de enhornado y desenhornado del producto. Ideal para aumentar la productividad de obradores o puntos de venta que necesitan desenhornar de manera continua (opcional).



Smart Wind 4060/5+10 con carro de carga y descarga.

SMART WIND

Gran tecnología en un pequeño horno

4.0



Smart Wind 4060/9 con célula de fermentación y paneles de control Hybrid Control.

Smart Wind es el horno ventilado 4.0 que marca un nuevo nivel tecnológico en su categoría. Extremadamente versátil, puede hornear cualquier tipo de producto gracias a un sistema de ventilación de flujo variable, diseñado para llevar el calor de forma suave y uniforme a la superficie de los productos horneados.

Smart Wind está equipado con el nuevo panel de control Hybrid Control, que permite gestionar las recetas y las funciones del horno y programar eventos como el encendido y apagado automático y el ciclo de lavado.

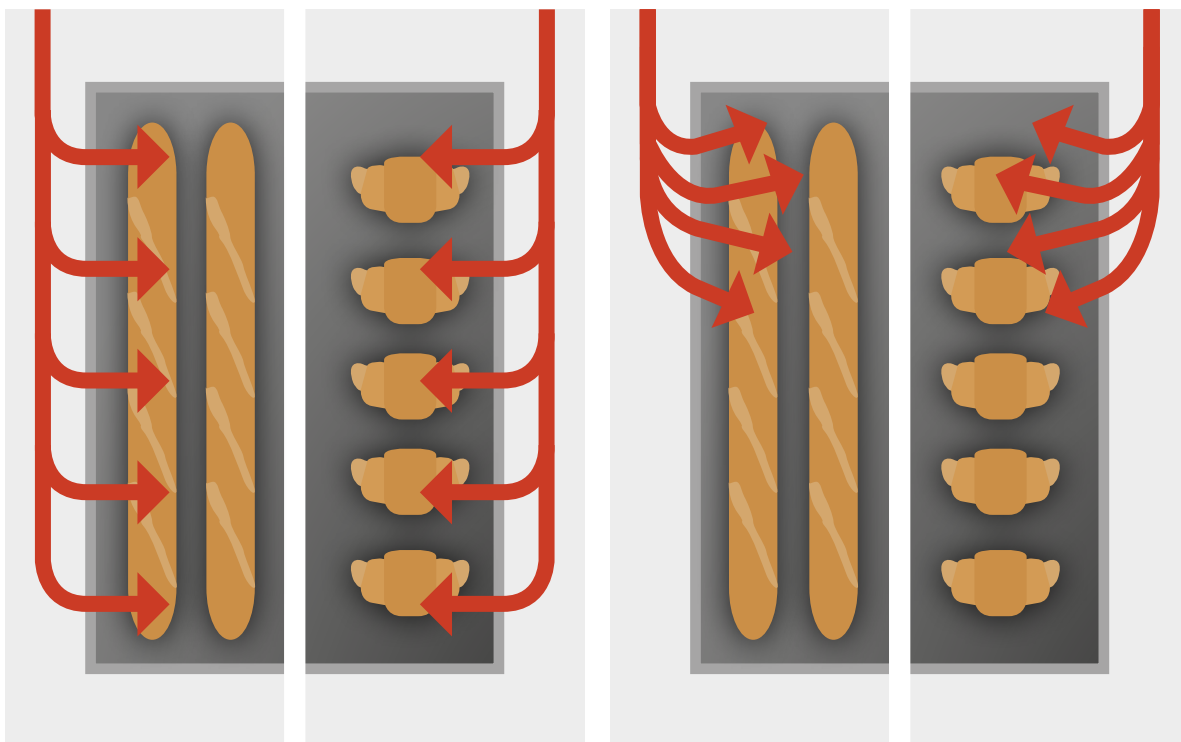


Flujo de aire envolvente, como en los grandes hornos artesanales.

El sistema de creación de calor y el sistema de ventilación de Smart Wind se basan en una tecnología que es la síntesis de los sistemas de los grandes

hornos artesanales y se han estudiado para ofrecer una perfecta distribución de los flujos de aire. Las paredes interiores de Smart Wind

canalizan el aire para que el flujo llegue a todos los puntos de la bandeja y envuelva el producto de manera homogénea y uniforme.



SMART WIND

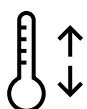
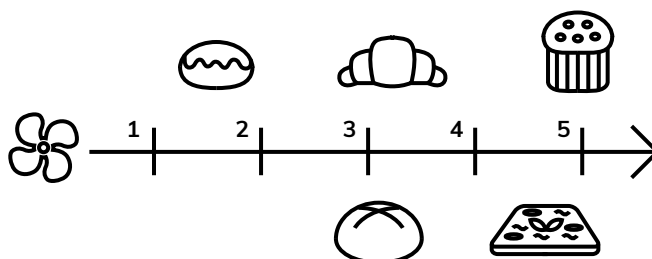
HORNOS TRADICIONALES

CALOR Y FLUJO DE AIRE



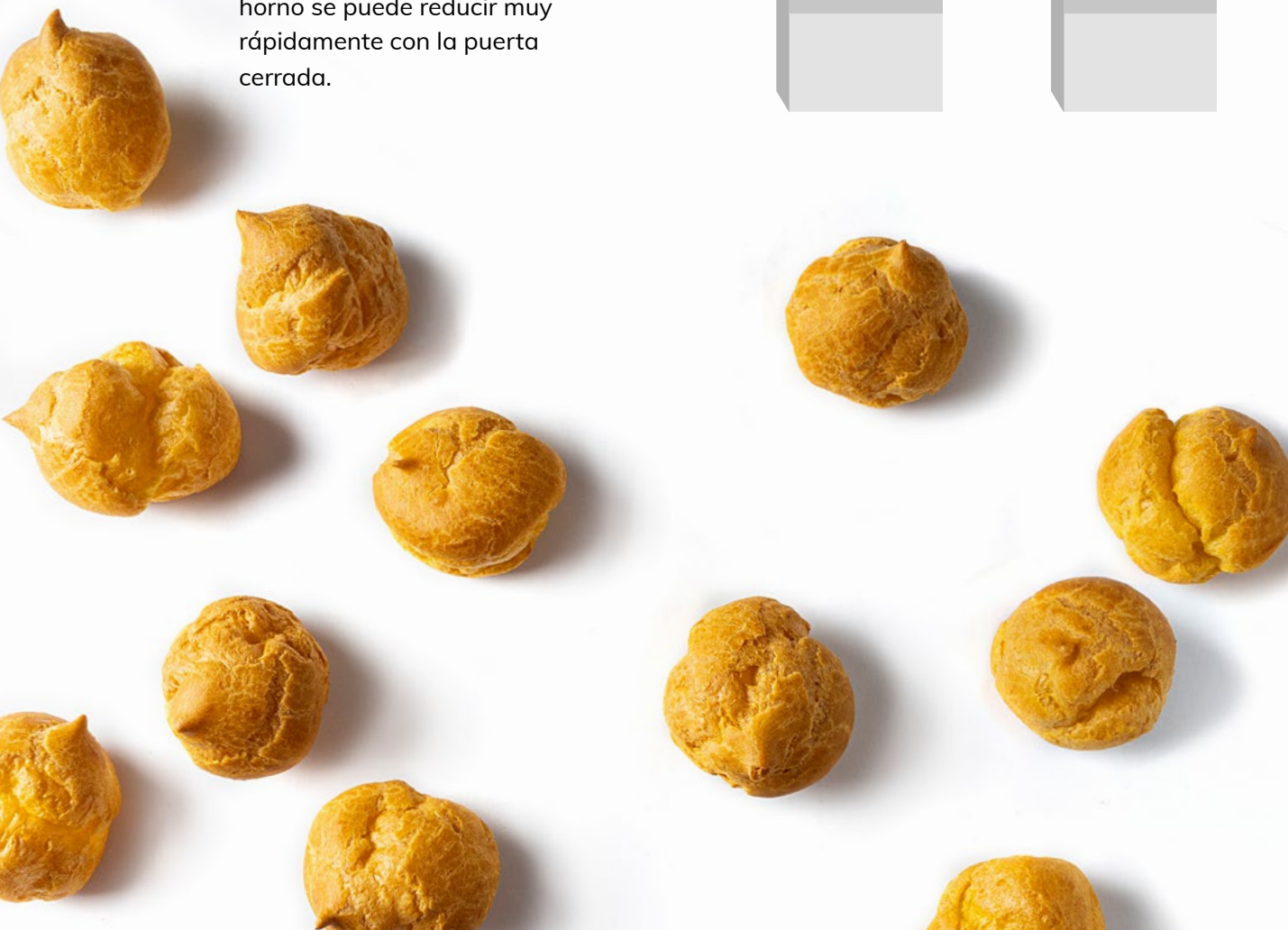
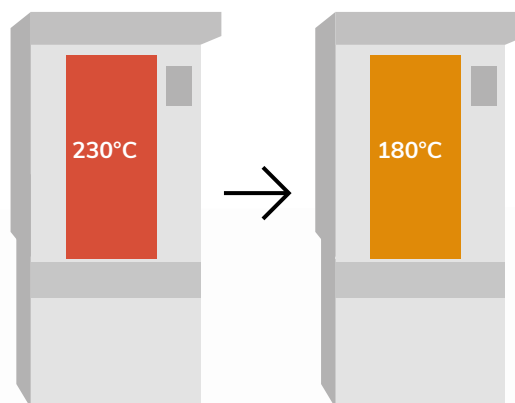
Velocidad del aire ajustable en función del tipo de producto.

El uso de la tecnología inverter permite seleccionar 5 velocidades del aire para cada fase de horneado según el tipo de producto, tanto en ciclos manuales como automáticos.



Cambios rápidos de temperatura en cuestión de minutos.

Gracias al sistema de enfriamiento rápido de Smart Wind, la temperatura del horno se puede reducir muy rápidamente con la puerta cerrada.



POLIN



POLIN

CIABATTA

222 °C 225 °C

60 40

5

25:30

H

IN RISCALDAMENTO

PANE

START STOP

Fácil. Se limpia solo y se vuelve a encender

Con 5 programas de lavado disponibles con una duración de 30 a 100 minutos. Una vez seleccionado el programa de lavado, el horno realiza automáticamente todas las operaciones: apagado, limpieza y encendido programado.

No es necesaria la presencia del operador, ya que Smart Wind realiza todas las operaciones automáticamente.



CICLOS DE LAVADO ESPECIALES



Desincrustación.

El suelo del horno se lleva a una alta temperatura y se enfría muy rápidamente para que se produzca un choque térmico que desintegre las sustancias incrustadas en la superficie.



Vaporización.

La cámara se satura de vapor para ablandar la suciedad presente facilitando el trabajo durante el ciclo de limpieza automático.



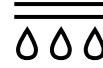
Detergente situado en un compartimento especial.

El detergente está contenido en un depósito homologado situado dentro de un compartimento especial accesible desde la parte delantera.



Descalcificador en entrada para reducir la dureza del agua.

Para reducir la dureza del agua en entrada, se ha instalado un descalcificador de cartuchos filtrantes antes del sistema hidráulico.



Suelo con canal de drenaje del agua.

Para facilitar las operaciones de limpieza, la base de la cámara de cocción cuenta con un canal especial de drenaje del agua.



Hybrid Control. El horno de un solo toque

Hybrid Control es el nuevo sistema de control informatizado con una pantalla táctil de 5" y una interfaz aún más sencilla e intuitiva. Gracias a un procesador mejorado, permite un control inmediato de las funciones estándar y avanzadas para facilitar la fase de horneado y la gestión óptima del horno.



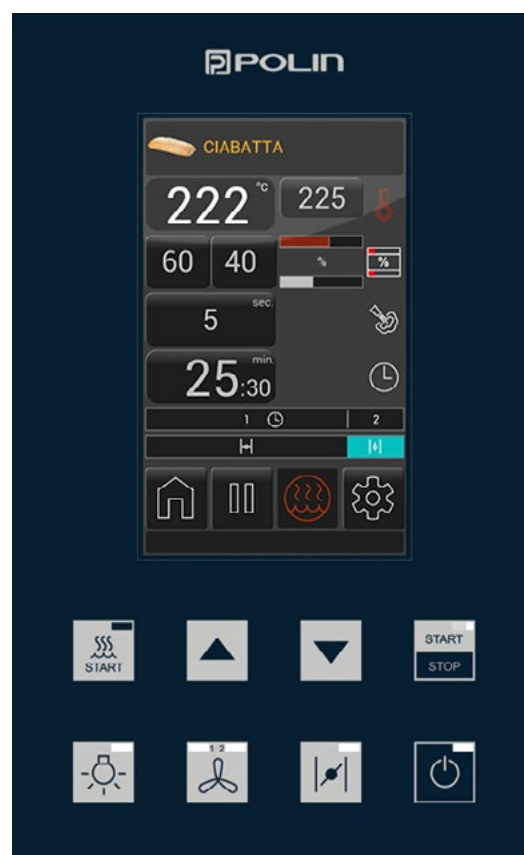
Táctil.

Nueva pantalla táctil de 5" y nueva interfaz gráfica simple e intuitiva.



Teclas fijas.

Para que el operador trabaje mejor y más rápido, se han introducido teclas fijas para los mandos que se prefiera tener siempre a mano de forma cómoda.





Código QR dinámico para asistencia.

Hybrid Control incorpora una función especial que pone el horno directamente en contacto con el servicio de asistencia asignado. Cuando el horno presenta una anomalía, aparece un código QR en la pantalla del panel de control: basta con enfocarlo con un dispositivo móvil para que se envíe automáticamente un correo electrónico con la información necesaria y los datos importantes para realizar un adecuado análisis del problema.



100 programas de horneado con 10 pasos.

Para memorizar todas las recetas que desees con los ajustes que prefieras y recuperarlas rápidamente cuando las necesites.

Programación de acciones automáticas.

Encendido/apagado del horno y programación del lavado automático.

Funciones de control, ahorro de energía y diagnóstico.

Para un control total del horno y de su funcionalidad.



Interconexión y gestión del horno a distancia.

Hybrid Control puede ser gestionado a distancia e interconectarse con otros hornos y máquinas a través del software BakeApp 4.0 (opcional).



Pensado para hacerte ahorrar



Funciones

Encendido y apagado automáticos.

Para tener el horno listo cuando desees y poder estar seguros de que no se queda encendido. Programable en el calendario semanal.

Stand by: en pausa pero listo para el uso.

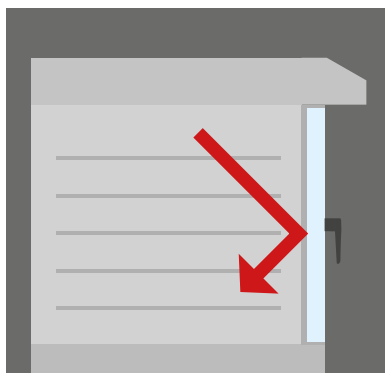
Reduce los consumos bajando la temperatura en los momentos de pausa y asegurándote de que el horno se mantenga listo para volver a funcionar rápidamente.



Elementos de fabricación

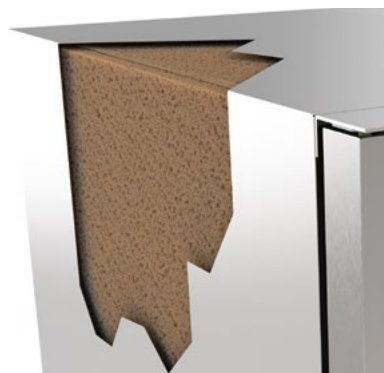
Cristal interior de baja emisividad.

Mantiene el calor en el interior del horno y deja el exterior de la puerta más fresco.



Paneles de aislamiento térmico.

Dispersión térmica reducida al mínimo: lana comprimida a 120 kg/metro cúbico.



Junta y cierre hermético de la puerta.

Garantiza la máxima estanqueidad durante el horneado y cualquier otra fase de trabajo del horno.



Cada detalle está diseñado para ayudarte



Célula de fermentación con teclado de control digital

La célula de fermentación está fabricada íntegramente en acero inoxidable con ventilación interna para una mejor distribución del aire.

El control digital permite ajustar el tiempo, la temperatura y la humedad (opcional).



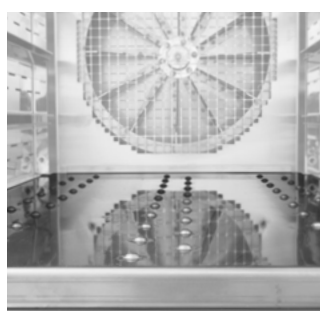
Condensador de vapor que no requiere chimenea

Con aire seco y de consumo reducido, transporta la condensación hacia la descarga del horno (opcional).



Válvula de descarga de vapor

Permite la evacuación rápida del vapor de la cámara de cocción cuando se desea (función Fast Air).



Gran vaporizador en la parte inferior del horno

Garantiza una cantidad y una calidad de vapor inigualables para los hornos ventilados del mismo tipo (opcional).



Apertura de la puerta en dos posiciones

La primera permite que el vapor salga, la segunda permite que la puerta se abra completamente.



Cuadro eléctrico extraíble por la parte delantera

Permite realizar el mantenimiento sin mover el horno.

+ OTRAS CARACTERÍSTICAS

Puerto USB para guardar programas (de serie con Hybrid Control).

Humidostato para célula

CARACTERÍSTICAS



CONTROL

Tipo de control	MULTIBAKE	HYBRID CONTROL
Programas de horneado con 10 fases	100	100
Recetas protegidas por contraseña	*	*
Fases para cada ciclo de horneado	10	10
Pantalla	LCD DE 8 LÍNEAS	PANTALLA TÁCTIL DE 5"
Puerto USB para guardar programas	/	*
Función Stand-by de energía	*	*
Funciones de ahorro de energía	*	*
Limitador de tiempo/temperatura	*	*
Encendido/apagado automático	*	*
Alarmas con visualización de fallos	*	*
Lavado automático	/	/
Sistema automático para la distribución uniforme del vapor	/	/
Preparación para BakeApp 4.0 para interconexión y gestión remota	/	/

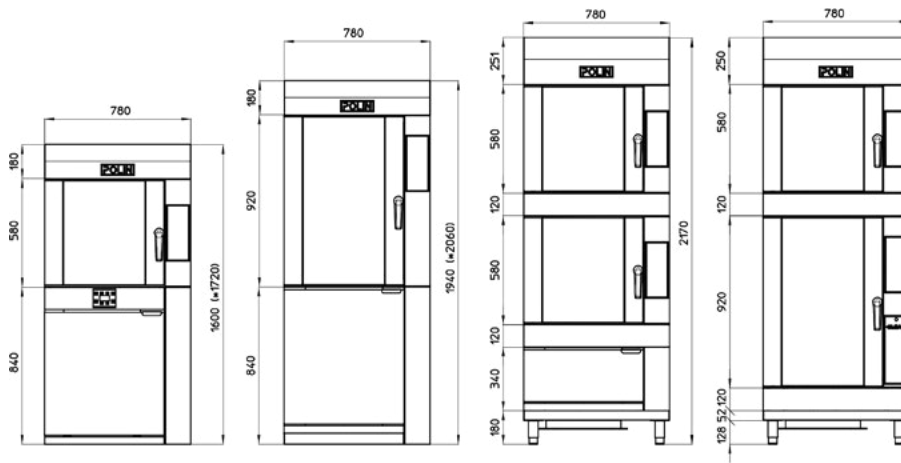
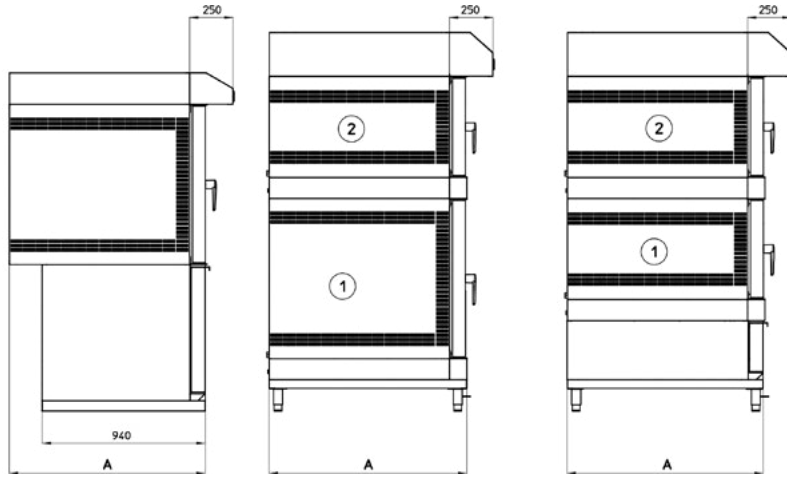
ELEMENTOS DE FABRICACIÓN

Condensador de vapor	/	/
Condensador de vapor de aire seco integrado en la campana	/	/
Campana con extractor de vapor	/	/
Válvula de descarga de vapor	*	*
Kit de descarga de vapor para hornos apilados	*	*
Kit de lavado automático	/	/
Sistema de enhornado/deshornado automático de bandejas en carro	/	/
Base portabandejas ranurada con puerta	/	/
Paneles de aislamiento	*	*
Lámparas halógenas	*	*
Cuadro eléctrico extraíble por la parte delantera	*	*
Célula de fermentación con teclado de control digital	/	/
Humidostato para célula	*	*

SISTEMA DE CALOR Y VAPOR

Sistema de enfriamiento rápido	*	*
Velocidad del aire con inversor (Air Fine Control)	/	/
Vaporizador	/	/

- N.D. * DE SERIE / OPCIONAL



	DIMENSIONES (A) mm	CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS		DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS mm	PESO kg	POTENCIA kW	ALIMENTACIÓN kW
		n.º	paso mm				
4060/5	1130	5	84	400x600	130	6,5	400/3N~/50
4080/5	1330	5	84	400x800	150	8,5	400/3N~/50
4060/9	1130	9	84	400x600	180	13	400/3N~/50
4060/10		10	76				400/3N~/50
4080/9	1330	9	84	400x800	200	17	400/3N~/50
4080/10		10	76				400/3N~/50
Comp. 4060	1190	5	84	400x600	450	9,9	400/3N~/50
		5 (2)					
Comp. 4060	1190	5	84	400x600	500	10,1	400/3N~/50
		10 (2)					
Célula 4060	940	10	64	400x600	90	1,7	230/1~/50
Célula 4080				400x800			

	ALTURA mm	CAUDAL DE AIRE m³/h	CONSUMO Amp.	PESO kg	ALIMENTACIÓN	POTENCIA kW
Condensador de vapor de aire integrado en la campana	250	870	1,5	40	230 / 1~ / 50-60	0,3



Líder en el mundo del arte de la panificación desde 1929

Representamos la mayor empresa italiana en la producción de hornos y máquinas para pan, pizza, pastelería y galletas. Fabricamos íntegramente la más completa gama de aparatos de alta calidad para los obradores modernos. Llevamos más de noventa años proporcionando al mundo entero el gran rendimiento de la tecnología producida por nuestro ingenio.

POLIN
GROUP

Ing. Polin e C. S.p.A.

Viale dell'Industria, 9 | 37135 Verona | Italia

Tel. +39 045 8289111 | Fax +39 045 8289122

polin@polin.it | www.polin.it

