

LINIA PIECÓW

POCKET 4060

DO CHLEBA I WYROBÓW CUKIERNICZYCH



 **POLIN®**

4.0
INDUSTRY



PIEC POCKET 4060, KOMPAKTOWY BEZ KOMPROMISÓW

Pocket 4060 to kompaktowy piec obrotowy o dużej wydajności. Myślą przewodnią podczas jego projektowania było stworzenie pieca gwarantującego perfekcyjny wypiek a zajmującego niewielką przestrzeń. Posiada charakterystykę konstrukcyjną oraz standardy techniczne pieców obrotowych o dużych wymiarach produkowanych przez Polin. Jest

przeznaczony zarówno do produkcji cukierniczej jak i piekarskiej i gwarantuje wysoką produktywność oraz dużą elastyczność. Jego montaż jest szybki i prosty: może zostać wysłany jako kompletnie zmontowany lub w dwóch przygotowanych elementach łatwych do połączenia.



SYSTEM CIEPŁA

CAŁA TECHNOLOGIA DLA JAKOŚCI WYPIEKU

Funkcje dla uproszczenia produkcji



Piec Pocket 4060 usprawnia pracę piekarzom i cukiernikom również dzięki szeregowi funkcji ułatwiających i optymalizujących, takich jak:

- Programowane włączanie.
- Programowanie cykli wypiekowych z zarządzaniem parą oraz z ustaleniem wszystkich zmiennych w każdej fazie.
- Zapamiętywanie receptur.
- Możliwość tworzenia kopii zapasowej receptur w wersjach wyposażonych w port USB.



Redukcja strat podczas przestoju



Funkcja Stand-by, dostępna seryjnie pod specjalnym przyciskiem, przyczynia się do redukcji zużycia energetycznego pieca podczas przestoju utrzymując piec w gotowości do szybkiego ponownego uruchomienia.

Minimalne straty ciepła



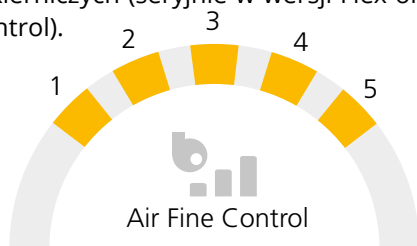
Do zmniejszenia strat ciepła w piecu Pocket 4060, przyczynia się jakość zastosowanych materiałów i liczne rozwiązania projektowe, w tym:

- Podwójna uszczelka silikon/inox na całym obwodzie drzwi.
- Izolacja z paneli z wełny mineralnej o gęstości 120 kg/m³.



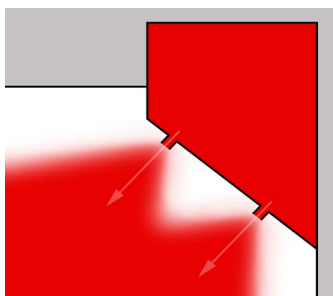
Air Fine Control: właściwa ilość powietrza dla produktu

Zastosowanie technologii falownika w piecu Pocket 4060 umożliwia wybór dla każdej fazy wypieku właściwej ilości powietrza, której wymaga produkt, zarówno w cyklach ręcznych jak i automatycznych. Istnieje 5 prędkości, które mają wstępnie ustawioną wartość, którą jednak można dowolnie zmienić w oparciu o własne potrzeby produkcyjne. System Air Fine Control zapewnia optymalny wypiek dla każdego rodzaju produktu, od chlebów o dużej gramaturze do drobnych wyrobów cukierniczych (seryjnie w wersji Flex oraz Hi-Control).



Perfekcyjnie równomierny przepływ powietrza

Czynnikiem o dużym znaczeniu dla pionowej równomierności wypieku produktu jest regulacja przepływów powietrza, która następuje poprzez odpowiednie zasuw. W Pocket 4060 są one tak rozmieszczone, że pozwalają precyzyjnie skierować powietrze, by perfekcyjnie opływało powierzchnię produktu i dostarczało optymalną ilość ciepła do środka blachy, wzdłuż całego jej obwodu i na całej wysokości wózka.

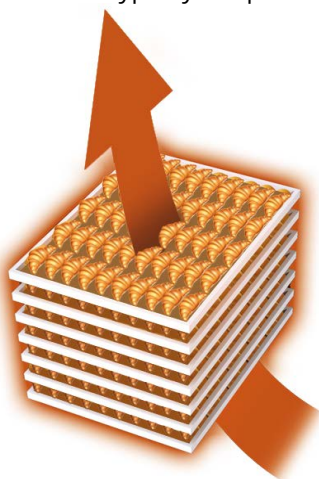


Duża ilość powietrza optymalnego dla wypieku

Komora spalania produkuje dużą ilość ciepła dostępnego już od pierwszych faz po załadunku. Zapewnia to produktom łagodny i otaczający przepływ powietrza o temperaturze optymalnej dla ich wypieku.

System rozprowadzenia ciepła pod blachy.

Wzdłuż całego kanału wylotu powietrza został zamontowany dyfuzor, który kieruje przepływ powietrza od dołu ku górze. System ten sprawia, że wypiek jest idealny, ponieważ odtwarza w piecu obrotowym efekt oddolnego wypieku chleba typowy dla pieców półkowych.



Komora spalania o dużej powierzchni grzewczej.

LEPSZA PARA, OBFITA I JEDNORODNA

System wytwarzania jakościowej pary

Pocket 4060 oferuje możliwość zastosowania systemu wytwarzania pary złożonego z zespołu parowników z ułożonymi na sobie modułowymi elementami z kulami.

System zasysania, który prowadzi parę w komorze, pozycja parownicy oraz przepływ powietrza wewnątrz pieca zostały opracowane w taki sposób, by gwarantować dostarczenie do produktu wilgotnej pary czyli takiej, która w łatwy sposób do niego przylega, ponieważ jest bardzo bliska temperatury skraplania.



Lepszy produkt dzięki stałemu ciśnieniu w komorze



Obecność systemu utrzymywania stałego ciśnienia w komorze gwarantuje jednorodność produkcji w każdych warunkach otoczenia. Równocześnie poprawia jakość produktu, ponieważ para oddana przez chleb podczas wypieku, bogata w aromat i smak zostaje zatrzymana i ponownie rozprowadzona.

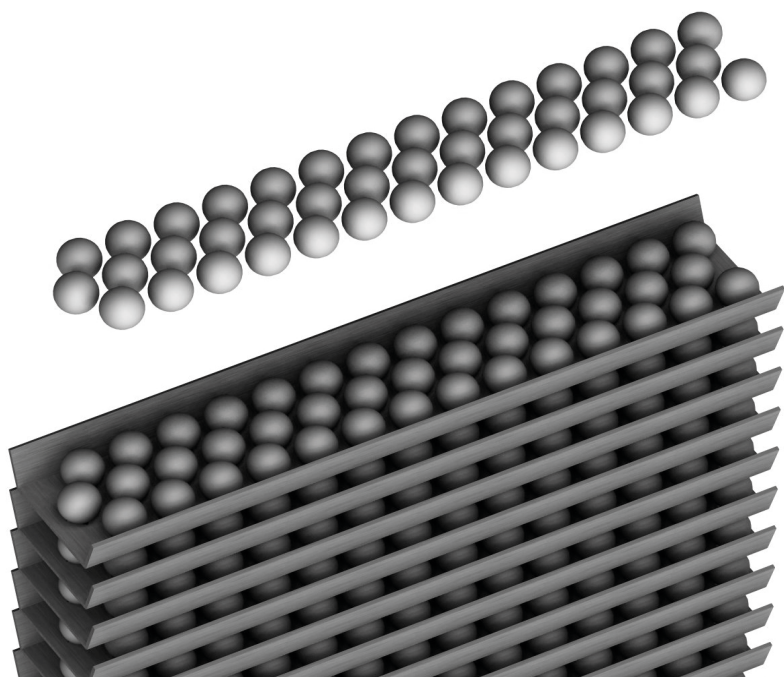
Parownica kulowa.

Kule w kontakcie z wodą wibrują co pozwala na rozbijanie ewentualnych osadów kamienia, a to ułatwia ich czyszczenie.

Licznik litrów do dozowania wody do zaparowania



Licznik litrów dozując wprowadzenie wody do zaparowania zgodnie z ustawioną w programie ilością, a nie w oparciu o czas. Dzięki temu ilość wody odpowiada zawsze żądanej ilości, niezależnie od ciśnienia sieci wodnej lub ewentualnych niedrożności wapiennych, które zmniejszają przepływ (opcja).



SYSTEM PARY



Automatyczne sterowanie systemem dystrybucji pary



Automatyczny system dystrybucji pary kontrolowany przez oprogramowanie sterowania piecem. W połączeniu ze stałym ciśnieniem w komorze zapewnia przyleganie aktywnej wilgoci do powierzchni produktów w pierwszej fazie pieczenia, tej najdelikatniejszej.

Automatyczny seryjny system odprowadzania pary

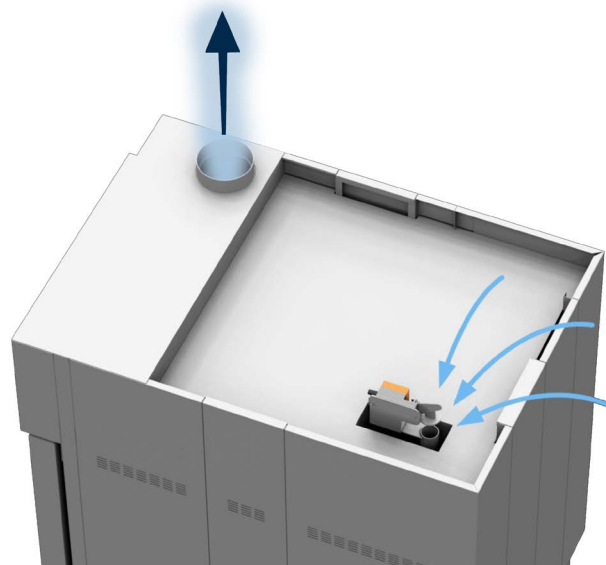


Pozwala na automatyczne odprowadzenie pary w żądanym momencie.

Okap z aspiratorem inox



Okap pochłaniający parę ogranicza jej rozprzszanie przy otwarciu drzwi. Głęboki na 450 mm, z pojemnością 100 litrów.



CHARAKTERYSTYKA KONSTRUKCYJNA

Pocket 4060 to piec zaprojektowany, by zawsze doskonale spełniać wszystkie potrzeby piekarzy i cukierników. Dopracowany w każdym szczególe rozwiązań konstrukcyjnych, daje możliwość wyboru wielu użytecznych akcesoriów, które dodatkowo podnoszą jego wydajność i funkcjonalność.



Otwieranie drzwi

Otwieranie 180° ułatwia wprowadzenie i manewrowanie wózkiem.



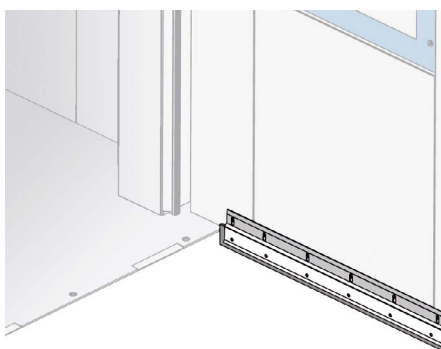
Podwójna szyba z otwieraniem kompasowym

Usprawnia czyszczenie strefy, która zwykle jest trudno dostępna.



Podwójna uszczelka silikon/inox

na całym obwodzie drzwi zapewnia perfekcyjną szczelność i większą trwałość w czasie.



Uszczelka dolna

Dolna uszczelka drzwi z gumy, posiada regulowaną wysokość, zapewnia szczelność i zapobiega "uciekaniu" pary.



Obudowa ze stali inox

Piec jest seryjnie obudowany panelami ze stali inox.



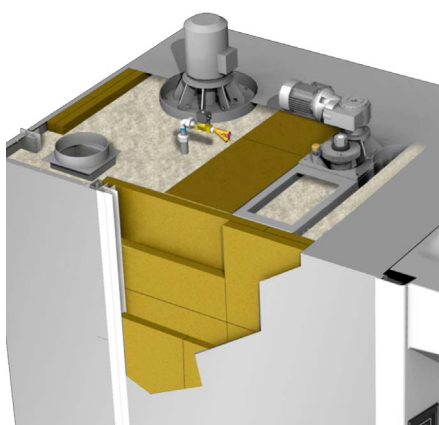
System zamykania

Drzwi są wyposażone w masywny uchwyt zewnętrzny oraz w awaryjny uchwyt wewnętrzny.



Powiększony hak z odlewu

Wykonany z jednoelementowego odlewu o dużych wymiarach. Największa część zwiększa powierzchnię kontaktu z łożyskami wózków zmniejszając ich zużycie oraz konieczność konserwacji.



Panele skompresowane

Rozpraszanie ciepła zostało zredukowane do minimum również dzięki zastosowaniu paneli skompresowanych oraz wełny mineralnej o gęstości 100kg/m³.



Zespół obrotu wózka z odlewu

Konstrukcja zespołu obrotu wykonana jest z jednolitego odlewu aluminium dla zapewnienia większej wytrzymałości i niezawodności.



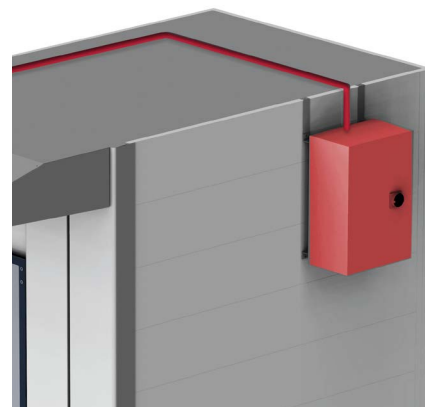
Zintegrowany kondensator pary

Całkowicie zintegrowany wewnątrz pieca jest wyposażony w okap pochłaniający, który pozwala nie przekierowywać odprowadzenia pary (opcja).



Palnik symetryczny

Możliwość wyboru strony, po której będzie zamontowany palnik pozwala zainstalować piec w każdym zakładzie produkcyjnym (opcja).



Podwieszana skrzynka elektryczna

Skrzynka elektryczna może zostać zawieszona na ścianach pieca. Dzięki temu nie dochodzi do przegrzania a konserwacja jest wygodniejsza.



FUNKCJE AKTYWNEGO ZABEZPIECZENIA

Ogranicznik czasu/temperatury

Uniemożliwia wprowadzenie receptur z błędnymi parametrami, które mogłyby prowadzić do niepożądanego działania lub stworzyć niebezpieczne sytuacje.

Diagnostyka wykrywania potencjalnych usterek

System automatycznie identyfikuje obecność problemów, które nie zostały jeszcze wykryte przez usterki i informuje o nich operatora wyświetlając komunikat na wyświetlaczu.

Alarmy z wyświetlaniem usterek

Alarm sygnalizujący usterkę jest powiązany z wizualizacją komunikatu o przyczynie alarmu na wyświetlaczu.

Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa

W sytuacji, gdy piec pozostanie włączony przez zbyt długi czas bez pracy, system rozpocznie stopniowe obniżanie temperatury, aż do jego wyłączenia.

Zapisywanie programów

Wersje wyposażone w port USB pozwalają tworzyć kopie zapasowe zaprogramowanych receptur.



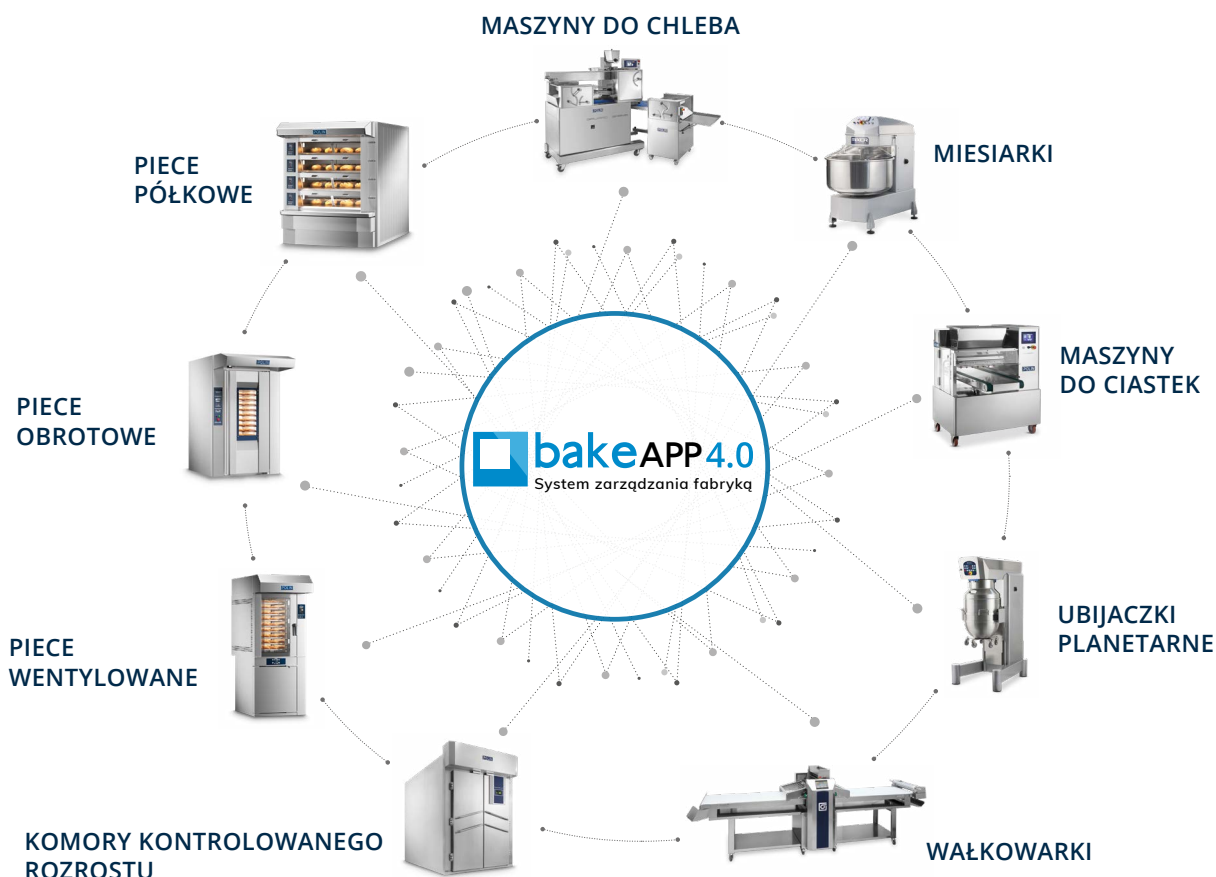
ZWIĘKSZĄ KONKURENCYJNOŚĆ TWOJEJ FIRMY

Pocket 4060 jest dostępny w wersji przygotowanej do podłączenia BakeApp 4.0, oprogramowania stworzonego przez Polin, dzięki któremu będziesz mógł stworzyć system produkcyjny 4.0. Oprócz komunikacji z systemem, piece i maszyny będą mogły komunikować się między sobą synchronizując pracę i optymalizując proces produkcyjny.

Rezultatem jest bardziej wydajny zakład produkcyjny gotowy stawić czoła coraz bardziej wymagającym wyzwaniom konkurencyjnego i szybko rozwijającego się rynku.

Ponadto BakeApp 4.0 pozwala Ci również zdalnie kontrolować piece i maszyny umożliwiając Ci między innymi:

- tworzenie, modyfikację i zarządzanie recepturami
- kontrolowanie zużycia
- kontrolowanie produkcji Twojego zakładu oraz Twoich punktów detalicznych
- monitorowanie i zapobieganie ewentualnym anomalom



WYBIERZ IDEALNĄ WERSJĘ DLA TWOJEJ PRODUKCJI

Relacje jakie od zawsze mamy z rzemieślnikami Sztuki Piekarniczej i Cukierniczej z całego świata umożliwiają nam dogłębnie zrozumieć każdy szczegół produkcji i zaprojektować rozwiązania techniczne odpowiednie dla najbardziej specyficznych wymagań.

Smart, Flex oraz Hi Control to trzy wersje pieca Pocket 4060 stworzone, by dostarczyć każdemu maksymalne zalety oferowane przez elastyczny i kompaktowy piec.

SMART

To brama do świata wysokiej wydajności pieca Pocket 4060. Ta podstawowa wersja umożliwia zarządzanie zapisywanymi recepturami oraz komendami pieca bezpośrednio przez kontrolę ręczną lub przy wykorzystaniu prostego ale kompletnego oprogramowania.

Wersja Smart oferuje standard na wysokim poziomie oraz wyjątkowe funkcje, których inne piece obrotowe nie posiadają, takie jak na przykład automatyczny system odprowadzania pary.

Całość jest kontrolowana przez komputer Multibake ze 100 programami każdy z 12 fazami z ekranem LCD, który umożliwia proste sterowanie wszystkimi funkcjami ułatwiającymi produkcję: automatyczne włączenie pieca, funkcja Stand-by dla oszczędności energii, programowanie każdej fazy wypieku, zapamiętywanie receptur, port USB zamontowany od przodu, który umożliwia tworzenie kopii zapasowej zaprogramowanych receptur.

FLEX

To wersja pomyślana dla tych, którzy potrzebują w specyficzny sposób określać parametry produkcyjne dla każdego rodzaju produktu. Do funkcji wersji Smart zostały dodane funkcje specjalne dla zwiększenia elastyczności dzięki nowej klawiaturze Hybrid Control 5` `.

Z technologią falownika, na przykład, można zmieniać prędkość oraz ilość powietrza w komorze co pozwala otrzymać dla każdego rodzaju produktu maksymalną jakość wypieku.

Łączy elementy przyczyniające się do oszczędności energii zachowując niezmienną wydajność pieca: materiały zastosowane do izolacji termicznej, zoptymalizowane sterowanie spalnikami dla zmniejszenia rozpraszania ciepła, silniki sterowane z falowników do dozowania bez strat, wykorzystanie energii.

HI CONTROL

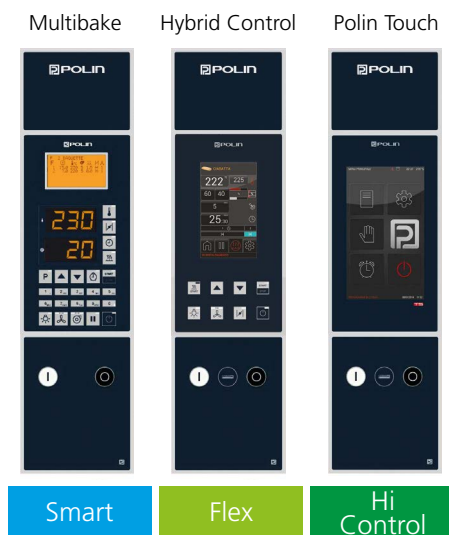
HiControl to wersja pieca Pocket 4060, która w prostej formie oferuje wszystkie funkcje kontrolne pieca. Przy pomocy pojedynczego dotknięcia można uzyskać dostęp do nowego i nowoczesnego komputera sterującego z klawiaturą Polin Touch z wyświetlaczem 7". Przy użyciu tego prostego, ale kompletnego panelu sterowniczego, można bezpośrednio sterować wszystkimi funkcjami pieca: automatycznym włączeniem, funkcją stand-by dla oszczędności energii, programowaniem każdej fazy wypieku, zapisywaniem receptur. Polin Touch zapewnia

prostą i jasną wizualizację komend, alarmów i diagnostyki, również na odległość, dzięki możliwości tworzenia spersonalizowanych masek. Ułatwia analizę wielu danych związanych z produkcją, takich jak kontrola wydajności i zużycia pieca.

HiControl posiada wszystkie cechy wersji Flex jak technologię falownika, która umożliwia zmianę prędkości i ilości powietrza w komorze, system szybkiego odprowadzenia pary i system szybkiego studzenia pieca przy zamkniętych drzwiach.



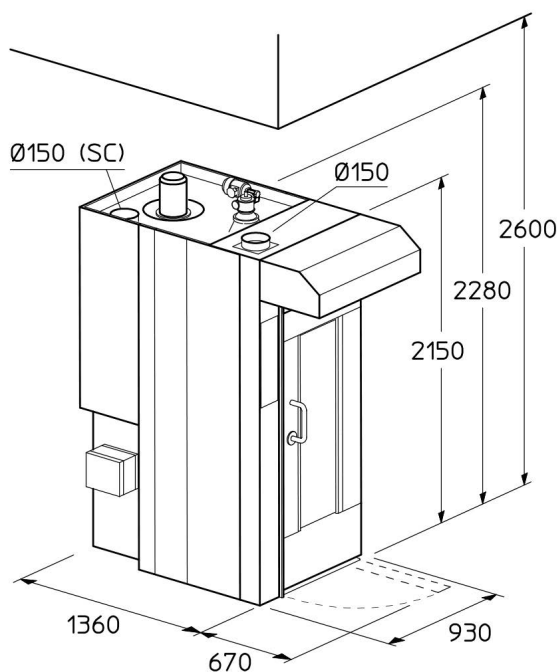
CHARAKTERYSTYKA



KONTROLA			
Rodzaj kontroli	Multibake	Hybrid Control	Polin Touch
Programy wypiekowe	99+1	100+1	100
Receptury chronione hasłem	✓	✓	✓
Fazy dla każdego cyklu wypiekowego	10	10	10
Wyświetlacz	LCD 8 wierszy	Touch Screen 5"	Touch Screen 7"
Port USB do zapisywania programów +pen drive	✓	✓	✓
Stand-by energetyczny	✓	✓	✓
Oszczędzanie energii	✓	✓	✓
Ogranicznik czasu/temperatury	✓	✓	✓
Automatyczne włączenie	✓	✓	✓
Alarmy z wyświetlaniem usterek	-	✓	✓
Przygotowanie do podłączenia BakeApp	✓	✓	✓
Zdalne sterowanie większą ilością pieców (BakeApp)	○	○	○
ELEMENTY KONSTRUKCYJNE			
Obudowa ze stali inox	✓	✓	✓
Okap ze stali inox z aspiratorem	✓	✓	✓
Podwójna uszczelka inox/guma na całym obwodzie drzwi	✓	✓	✓
Izolacja z wełny mineralnej o gęstości 100kg/m3	✓	✓	✓
Komora wypiekowa ze stali inox	✓	✓	✓
Skrzynka sterownicza otwierana od frontu	✓	✓	✓
Otwieranie drzwi 180°	✓	✓	✓
Szyba z otwarciem kompasowym	✓	✓	✓
Zespół obrotu wózka z odlewu	✓	✓	✓
Podwieszana skrzynka elektryczna	✓	✓	✓
Drzwi z podwójną szybą	✓	✓	✓
Zewnętrzna szyba drzwi dymiona z efektem lustra	○	○	○
Konstrukcja zgodna z normami UL	○	○	○
Kondensator pary zintegrowany w okapie	○	○	○

	Smart	Flex	Hi Control
SYSTEM CIEPŁA			
System kierowania powietrza	✓	✓	✓
Prędkość powietrza z falownikiem (Air Fine Control)	-	✓	✓
Piec z palnikiem po prawej stronie	○	○	○
SYSTEM PARY			
Parownica kulowa z licznikiem litrów	○	○	○
Automatyczna dystrybucja pary	✓	✓	✓
Automatyczny system odprowadzenia pary	✓	✓	✓

✓ STANDARD ○ OPCJA



		4060	4060 + parownica
IŁOŚĆ BLACH	szt. mm	15 - 18 97 - 81	15 - 18 97 - 81
WYMIARY BLACH	mm	400x600	400x600
WAGA	kg	800	900
PRZEŚWIT DRZWI LOKALU	mm	730	730
ZASILANIE	V/~ /Hz	400/3N~/50	400/3N~/50
MOC PIECA ELEKTRYCZNEGO (SE)	kW	21,8	28,7
MOC PIECA PALNIKOWEGO (SC) (LPG, GAZ ZIEMNY, OLEJ OPAŁOWY)	kcal/h kW	25.100 29,2 + 1,3 (aux)	27.100 31,5 + 1,3 (aux)

Od 1929 lider w świecie Piekarnictwa i Cukiernictwa

Stanowimy największą przemysłową rzeczywistość w produkcji pieców i maszyn do chleba, pizzy, wyrobów cukierniczych i ciastek we Włoszech. Kompleksowo wykonujemy najbardziej kompletną i wysokojakościową gamę produktów dla nowoczesnego zakładu produkcyjnego.

Od ponad dziewięćdziesięciu lat dostarczamy na całym świecie doskonałą wydajność technologii stworzonej przez nasz geniusz.



POLIN
GROUP

POLIN **OSTALI** **RAM** **MIXER** **POLIN-AC** **VIMEK** **RAUMER**

Ing. Polin e 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

Polin jest

