

PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE



Smart
Wind

 **POLIN**[®]

Ciepło to jeden ze składników





Wszystkie produkty cukiernicze o jakich zamarzysz

Miejsce dla Twojej sztuki cukierniczej. Dzięki Smart Wind wystarczy jeden piec, aby idealnie wypiekać każdy rodzaj produktu: od najmniejszych i najlżejszych po duże wypieki drożdżowe, takie jak panettone. Będziesz mógł zachwycić swoich klientów bogatą, kreatywną i apetyczną witryną.

Smart Wind to piec z termoobiegiem wyposażony w najnowocześniejszą technologię, która zapewnia jakość, szybkość i powtarzalność od pierwszej do ostatniej blachy.



Doskonały wypiek za każdym razem:

dzięki jednolitemu przepływowi powietrza oraz możliwości programowania dla każdego cyklu wypiekowego aż do 10 faz różnicując temperaturę, prędkość powietrza oraz otwarcie/zamknięcie zaworu pary.



Funkcje specjalne dla cukierni.

Z systemem kontroli Hybrid Control możesz programować automatyczne cykle wypiekowe i wykorzystywać inteligentne funkcje dla uzyskania pełnej kontroli nad procesem

wypieku.

Precyzja temperatury i wentylacja odpowiednia dla produktu pozwolą Ci zawsze uzyskać taki rezultat końcowy jakiego pragniesz.





Od małego i średniego chleba po pizzę z blachy

Do 80 kg dziennie doskonale wypieczonych produktów: małego i średniego chleba, zwykłego lub nadzianego, słodkiego lub słonego, pizzy na blaszce i focaccii wszelkiego rodzaju, aby zaspokoić apetyt klientów. Dzięki Smart Wind możesz upiec każdy produkt swojej piekarni i pizzerii, szybko i z zachowaniem stałej jakości.



Idealne ciepło. W samym sercu każdego produktu.

Delikatne i otulające w przypadku chleba, mocniejsze i w większych ilościach w przypadku pizzy. System regulacji ogrzewania i prędkości przepływu powietrza zapewniają optymalny rozrost produktu.



Para na każde potrzeby produkcyjne.

Generatory pary firmy Smart Wind błyskawicznie wytwarzają całą potrzebną ilość pary: zapewniają dostęp do pary w dowolnym momencie i gwarantują pełne nasycenie nawet przy pełnym obciążeniu.



Funkcje specjalne dla piekarni.

Dzięki systemowi Hybrid Control można zaprogramować automatyczne cykle pieczenia i korzystać z inteligentnych funkcji, aby przejąć pełną kontrolę nad procesem pieczenia.





Produkuj na dużą skalę gotowe do spożycia i surowe mrożone

Jeśli potrzebujesz małego pieca, który pozwoli Ci intensywnie piec codziennie, o każdej porze dnia, Smart Wind jest piecem idealnym dla Ciebie. Zapewnia średnią i dużą produkcję, gdy potrzebujesz szybkiego tempa pracy, zarówno w przypadku produktów wstępnie wypieczonych, jak i głęboko mrożonych.



System załadunku i rozładunku pieca.

Aby ułatwić operacje załadunku i rozładunku produktu, możliwe jest zastosowanie wózka. Idealny do zwiększenia wydajności piekarni lub punktów sprzedaży, które wymagają ciągłego wypieku (dostępne w kompozycjach typu SHOP).



Smart Wind 4060/5+10 SHOP z wózkami do załadunku/rozładunku.

Zaawansowana technologia w małym piecu



Smart Wind 4060/9 z komorą garowniczą i panelami sterowania Hybrid Control.

Smart Wind to piec konwekcyjny 4.0, który wyznacza nowy poziom technologiczny w swojej kategorii. Jest niezwykle elastyczny i może wypiekać każdy rodzaj produktu dzięki systemowi wentylacji o zmiennym przepływie, zaprojektowanemu tak, aby zapewnić delikatne i równomierne rozprowadzanie ciepła na powierzchni pieczonych produktów. Smart Wind jest wyposażony w nowy panel sterowania Hybrid Control, który umożliwia zarządzanie recepturami i funkcjami pieca oraz programowanie działań, takich jak automatyczne włączanie/wyłączanie i cykl mycia.

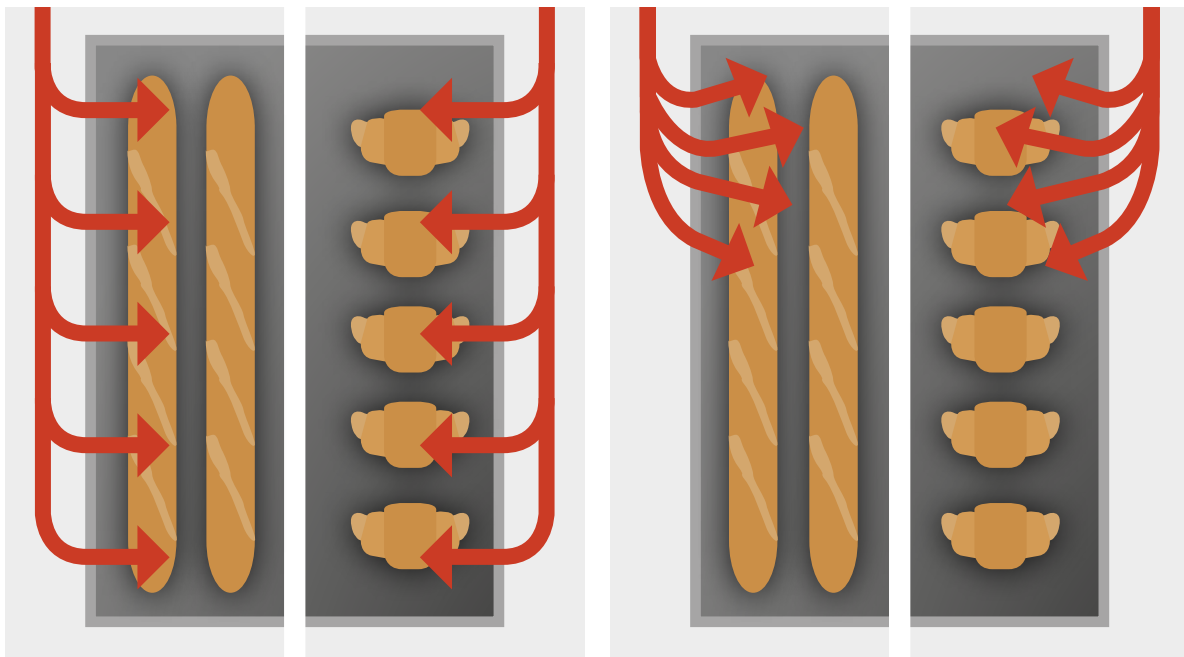


Obieg powietrza otaczający produkt, podobny do tego jak w dużych piecach rzemieślniczych.

System wytwarzania ciepła i wentylacji w urządzeniu Smart Wind opiera się na technologii będącej syntezą rozwiązań stosowanych w dużych piecach rzemieślniczych marki

Polin. Wewnętrzne ścianki kierują przepływ powietrza w taki sposób, aby zapewnić idealny rozkład strumieni powietrza, a ciepło docierało do każdego punktu patelni.

Odwrócenie kierunku obrotów wentylatora dopełnia ten system, sprawiając, że proces pieczenia jest jeszcze bardziej równomierny.



SMART WIND

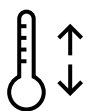
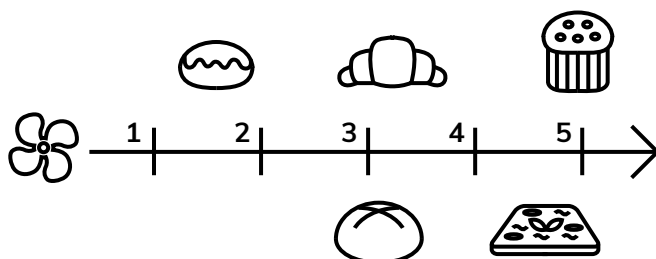
PIECE TRADYCYJNE

CIEPŁO I PRZEPŁYW POWIETRZA



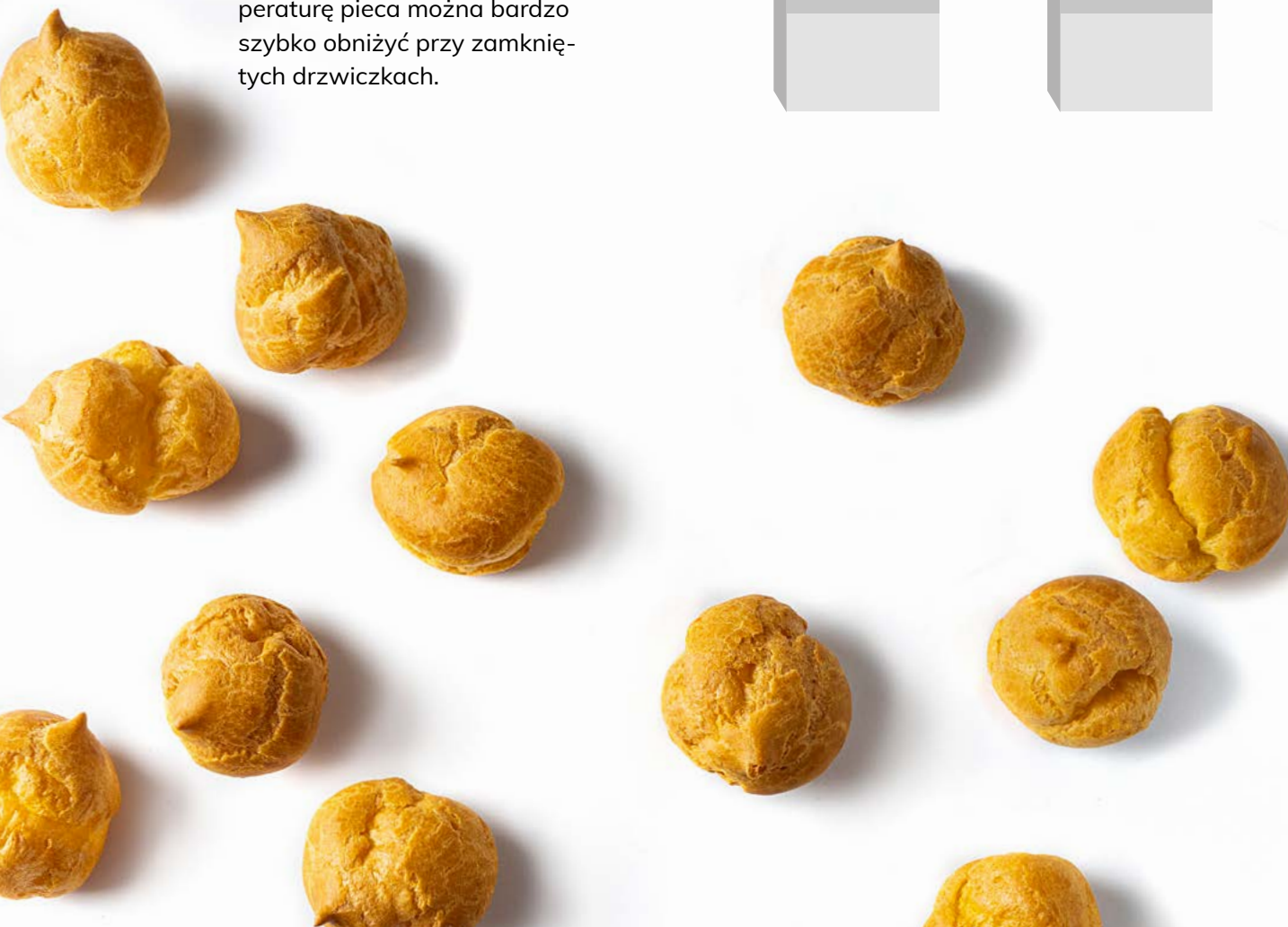
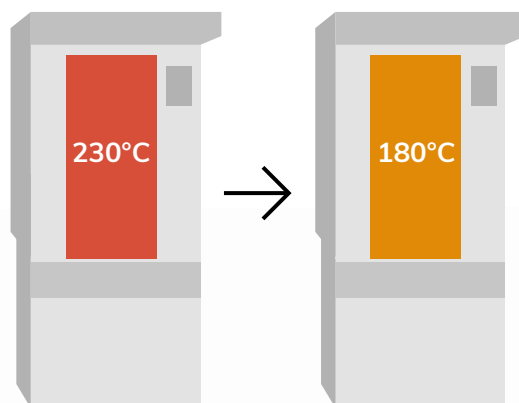
Prędkość powietrza regulowana w zależności od rodzaju produktu.

Zastosowanie technologii falownika pozwala na wybór 5 prędkości powietrza dla każdego etapu pieczenia w zależności od rodzaju produktu, zarówno w cyklach ręcznych, jak i automatycznych (standard w kompozycjach typu SHOP).



Szybkie zmiany temperatury w ciągu kilku minut.

Dzięki systemowi szybkiego chłodzenia Smart Wind temperaturę pieca można bardzo szybko obniżyć przy zamkniętych drzwiczkach.

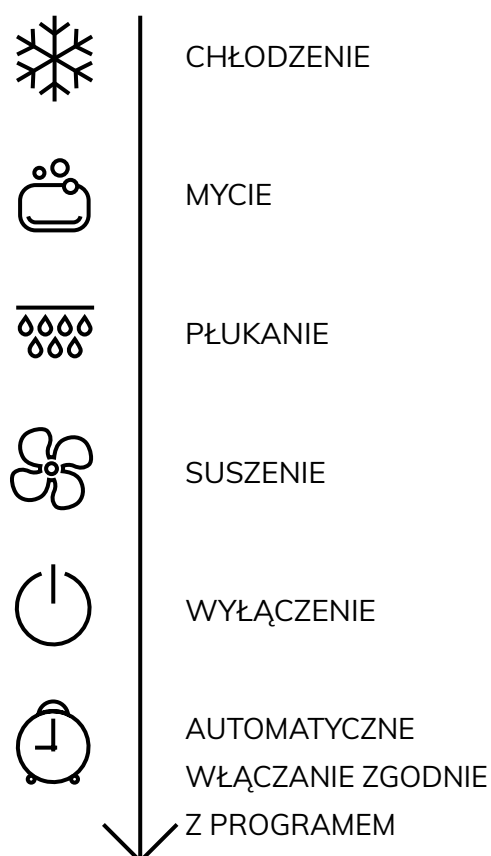


POLIN



To łatwe. Samoczynnie się czyści i ponownie włącza

Model Smart Wind jest również dostępny z systemem mycia oferującym 4 programy o czasie trwania od 25 do 100 minut. Po wybraniu programu mycia piec automatycznie wykonuje następujące czynności: wyłączenie, czyszczenie, zaprogramowane włączenie. Nie jest wymagana obecność operatora, ponieważ Smart Wind automatycznie wykonuje wszystkie czynności.



SPECJALNE CYKLE MYCIA



Odkamienianie.

Piec jest podgrzewany do wysokiej temperatury, a następnie bardzo szybko schładzany, co powoduje szok termiczny i w efekcie kruszenie się kamienia na powierzchni.



Zaparowanie.

Komora jest nasycana parą w celu zmiękczenia obecnych w niej zabrudzeń, co poprawia skuteczność automatycznego cyklu czyszczenia.



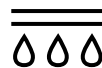
Detergent umieszczony w dedykowanym zasobniku.

Atestowany zasobnik dostępny jest od przodu pieca.



Zmiękcacz na zasilaniu zmniejszający twardość wody.

Aby zmniejszyć twardość wody - na początku instalacji hydraulicznej zainstalowano zmiękcacz z wkładem filtrującym.



Podłogowy system odprowadzania wody.

Aby ułatwić czyszczenie, podłoga komory pieczenia została wyposażona w specjalny system odprowadzający wodę wyposażony w filtr zapobiegający zapychaniu.



Hybrid Control. Piec sterowany dotykaniem

Hybrid Control to nowy system sterowania z 5-calowym ekranem dotykowym i jeszcze prostszym i bardziej intuicyjnym interfejsem. Dzięki ulepszonemu procesorowi umożliwia łatwe sterowanie standardowymi i zaawansowanymi funkcjami, ułatwiając proces wypieku i optymalne zarządzanie piecem.



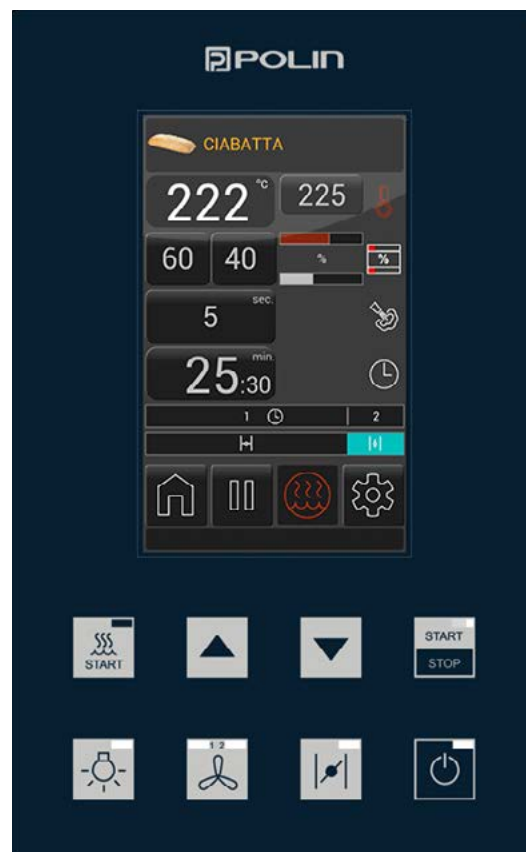
Touch.

Touch. Nowy 5-calowy ekran dotykowy oraz nowy, prosty i intuicyjny interfejs.



Stałe przyciski.

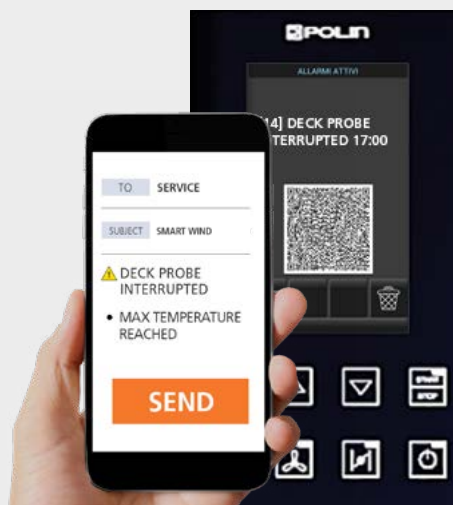
Aby usprawnić i przyspieszyć pracę operatora, utworzono stałe klawisze dla tych poleceń, które chcesz mieć zawsze pod ręką.





Dynamiczny kod QR dla serwisu.

Hybrid Control posiada specjalną funkcję, która bezpośrednio łączy piec z wyznaczoną jednostką serwisową. Kiedy w piecu pojawi się usterka na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się kod QR: za pomocą urządzenia mobilnego można zeskanować kod i wysłać automatyczny e-mail zawierający dane niezbędne do właściwej analizy problemu.



100 programów wypiekowych z 10 fazami.

Do zapisywania wszystkich receptur z preferowanymi ustawieniami i szybkiego ich wczytywania.

Programowanie funkcji automatycznych.

Włączanie/wyłączanie pieca i programowanie automatycznego mycia.

Funkcje kontroli, oszczędności energii i diagnostyki.

Dla pełnej kontroli pieca i jego funkcji.



Połączenie sieciowe i zdalne sterowanie piecem.

Hybrid Control jest przygotowany do zdalnego sterowania oraz połączenia z innymi piecami i urządzeniami Polin w zakładzie. Oprogramowanie BakeApp Cloud dla stworzenia systemu przemysłowego 4.0 (opcja)



Zaprojektowany z myślą o oszczędzaniu



Funkcje

Włączanie i wyłączanie automatyczne.

Aby mieć piec zawsze gotowy, wtedy kiedy się chce i być pewnym że nie pozostanie niepotrzebnie włączony. Możliwe planowanie na tygodniowym kalendarzu.

Stand by: w trybie pauzy, ale gotowy do użycia.

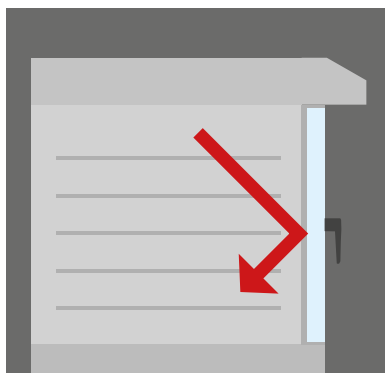
Zmniejsza zużycie energii poprzez obniżenie temperatury podczas pauzy i zapewnienie, że piec jest gotów do dalszej pracy.



Elementy konstrukcyjne

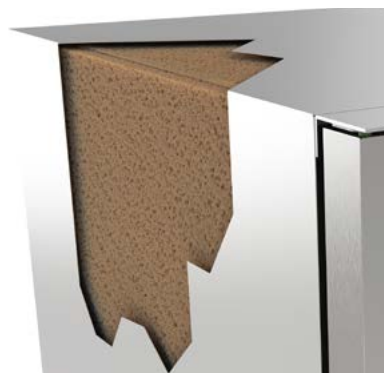
Szyba zespolona z szybą wewnętrzną niskoemisyjną.

Utrzymuje ciepło wewnątrz pieca i pozostawia zewnętrzną stronę drzwi chłodniejszą.



Izolacja termiczna ścian pieca.

Redukcja strat ciepła: wełna o dużej gęstości, do 120 kg/metr sześcienny.



Uszczelka i hermetyczne zamknięcie drzwi.

Zapewnia maksymalną szczelność podczas pieczenia i na każdym innym etapie pracy pieca.



Każdy detal zaprojektowany tak, aby był użyteczny



Komora garownicza z cyfrową klawiaturą sterującą

ze stali INOX kontrola umożliwia ustalić czas, temperaturę i wilgoć (opcja).



Okap z wentylatorem

Odprowadza opary i ciepło, zapobiegając ich rozprzestrzenianiu się w pomieszczeniu i przyczyniając się do utrzymania bardziej stabilnego mikroklimatu w laboratorium.



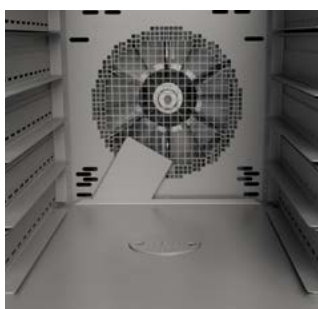
Bezkominiowy skraplacz pary

Dzięki suchemu powietrzu i przy niskim zużyciu energii odprowadza kondensat pary z okapu pieca (opcja).



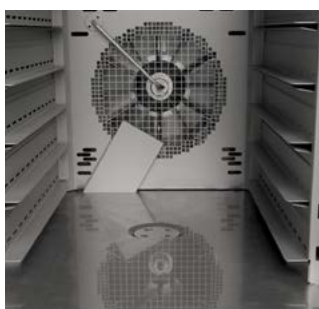
Zawór wylotowy pary

Umożliwia szybkie usuwanie pary z komory wypiekowej (funkcja Fast Air).



Duża parownica z licznikiem litrów, umieszczona na dolnej półce piekarnika

Zapewnia większą ilość i lepszą jakość pary, nieporównywalną z innymi piecami tego samego typu (standard w kompozycjach typu SHOP).



Parownica z systemem rozpylania wody

Szybko i równomiernie wytwarza parę, zapewniając optymalny przebieg pieczenia produktu. (w standardzie w modelach LAB i zestawach LAB).



Dwupozycyjne otwieranie drzwi

Pierwsza umożliwia wydostawanie się pary, druga pozwala na pełne otwarcie drzwi.



Skrzynka elektryczna wyciągana, dostępna od przodu pieca

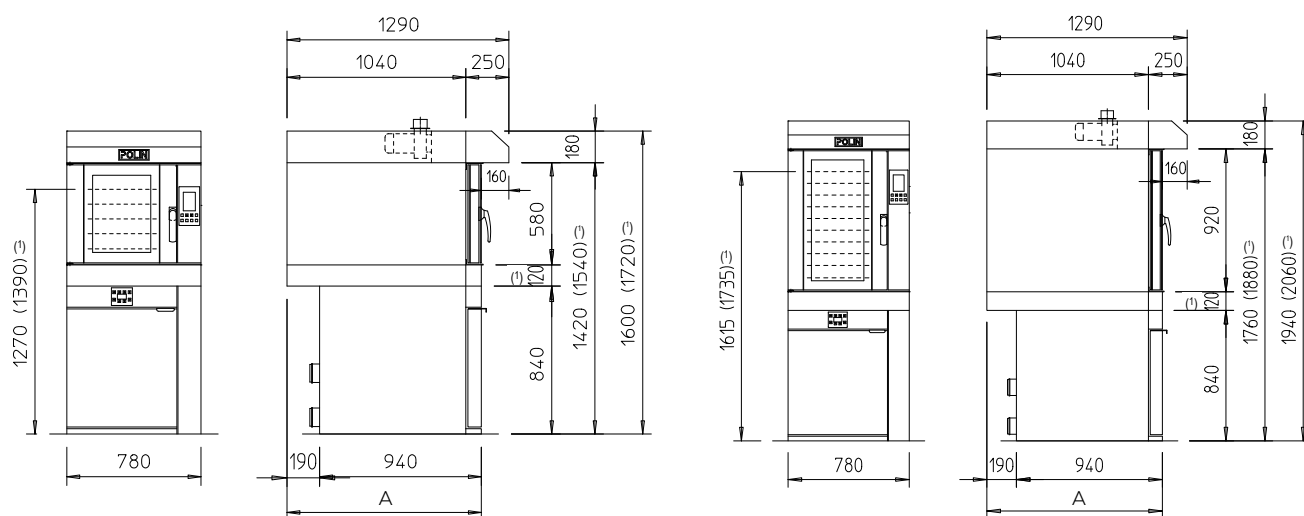
Ułatwia obsługę techniczną bez konieczności przesuwania pieca.

CHARAKTERYSTYKA

	COMPOSIZIONI		
	LAB	LAB	SHOP
STEROWANIE			
Rodzaj sterowania	HYBRID 5"	HYBRID 5"	HYBRID 5"
Elementy sterujące po lewej stronie (piekarniki symetryczne)	O	O	O
Programy pieczenia z 10 etapami	100	100	100
Przepisy chronione hasłem	*	*	*
Etapy w każdym cyklu pieczenia	10	10	10
Port USB do zapisywania programów	O	O	*
Funkcja trybu czuwania	*	*	*
Funkcje oszczędzania energii	*	*	*
Ogranicznik czasu/temperatury	*	*	*
Automatyczne włączanie/wyłączanie	*	*	*
Alarmy z wyświetlaniem usterek	*	*	*
Automatyczne czyszczenie	O	O	O
Automatyczny system równomiernego rozprowadzania pary (z parownikiem masowym)	O	O	*
Alarmy z wyświetlaniem usterek za pomocą opatentowanego systemu dynamicznych kodów QR	*	*	*
Kompatybilność z BakeApp 4.0 w celu połączenia sieciowego i zdalnego zarządzania	O	O	O
ELEMENTY KONSTRUKCYJNE			
Komora pieczenia ze stali nierdzewnej	*	*	*
Drzwi z podwójną szybą i wewnętrzną szybą niskoemisyjną	*	*	*
Drzwi otwierane w dwóch pozycjach	*	*	*
System odprowadzania wody do podłogi	*	*	*
Okładzina ze stali nierdzewnej	*	*	*
Cokół na regulowanych nóżkach	-	*	*
Cokół na kółkach	-	O	-
Uchwyt na patelnie z regulowanymi deflektorami	*	*	-
Wkładanie pojedynczych blach do pieca	*	*	-
Automatyczny system wkładania/wyjmowania patelni na wózku	-	-	*
Skrapacz pary z suchym powietrzem zintegrowany z okapem	O	O	O
Zestaw filtrów z węglem aktywnym do skraplacza	O	-	-
Okap z wentylatorem odciągającym parę	O	*	*
Zawór odprowadzający parę	*	*	*
Zestaw odprowadzania pary do pieców ustawionych jeden nad drugim	-	*	*
Zestaw do automatycznego mycia	O	O	O
Wanna na wodę	O	O	*
Obudowana podstawa na patelnie z drzwiczkami	O	-	-
Otwarta podstawa na patelnie	O	-	-
Zestaw kółek	O	-	-
Izolacja paneli	*	*	*
Szafka elektryczna wyjmowana od przodu	*	*	*
Komora do wyrastania ciasta z cyfrowym panelem sterowania	O	-	-
Higrostat do komory	*	-	-

- NIEDOSTĘPNE * SERYJNIE / OPCJA

	LAB	COMPOSIZIONI LAB	SHOP
Silniki wentylacyjne o zwiększonej mocy	-	-	*
Zwiększona moc zainstalowana	-	-	*
SYSTEM GRZEWczy I ZAPAROWANIA			
Urządzenie do parowania z rozpylaniem wody	*	*	-
Wolnostojące urządzenie do parowania z niezależną regulacją masy i licznikiem litrów	○	○	*
Regulacja prędkości przepływu powietrza za pomocą falownika (Air Fine Control)	○	○	*
Automatyczny system odprowadzania pary FAST AIR	*	*	*
- NIEDOSTĘPNE * SERYJNIE / OPCJA			



(1) Miejsce na miskę na wodę – wymagane w piekarnikach wyposażonych wyłącznie w funkcję automatycznego mycia

	WYMIARY (A) mm	ILOŚĆ BLACH		WYMIARY BLACH mm	WAGA kg	MOC kW	ZASILANIE kW
		n°	gauge mm				
4060/5	1130	5	84	400x600	130	6,5	400/3N~/50
4060/8	1130	8	95	400x600	180	13	400/3N~/50
4060/9		9	84				
4060/10		10	76				
Model 4060	5 (1)	5	84	400x600	450	9,9	400/3N~/50
	5 (2)	5	84			10,1	
Model 4060	5 (1)	5	84	400x600	500	10,1	400/3N~/50
	10 (2)	10	76			16,4	
Komora 4060	940	10	46	400x600	90	1,7	230/1~/50
Okap z wentylatorem	-	-	-	-	10	0,11	400/3N~/50

	WYSO- KOŚĆ mm	PRZEPŁYW POWIETRZA m³/h	ABSORPCJA Amp.	WAGA kg	ZASILANIE	MOC kW
Kondensator pary wodnej zintegrowany z okapem	250	870	1,5	40	230 / 1~ / 50-60	0,3

*"Zawsze uznawaliśmy ciepło za jeden ze składników receptury.
Tak jak inne składniki musi być ono najwyższej jakości."*

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.



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

