

CHLEB I WYROBY CUKIERNICZE

Stratos XP



 **POLIN**[®]

PL

4.0
INDUSTRY





Wszystkie produkty cukiernicze o jakich zamarzysz, od lekkich do dużych produktów garowanych

Przestrzeń dla Twojej sztuki cukierniczej.

Z piecem Stratos XP możesz perfekcyjnie wypiekać każdy rodzaj produktu: od najmniejszych i lekkich do dużych produktów garowanych.

Będziesz mógł zachwycić Twoich klientów oferując im bogatą, kreatywną i apetyczną gamę wyrobów.

Stratos XP to modułowy piec elektryczny 4.0 z całą zaawansowaną technologią gwarantującą jakość, szybkość i powtarzalność od pierwszej do ostatniej blachy.



Doskonały wypiek za każdym razem:

dzięki unikalnemu systemowi ogrzewania, który utrzymuje stałą i jednorodną temperaturę w każdym punkcie komory i dzięki możliwości programowania do 10 faz dla każdego cyklu wypiekowego.



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 i stabilność temperatury pozwolą Ci zawsze uzyskać taki rezultat końcowy jakiego pragniesz.





Do każdego rodzaju pieczywa! Od ciast ciężkich do ciast o dużej zawartości wody

Twoja kreatywność nie będzie miała końca.

Każdego dnia perfekcyjnie upieczony produkt: mały, średni i duży, zwykły i nadziewany, słodki lub słony, aby spełnić preferencje Twoich klientów.

Z piecem Stratos XP szybko upieczesz produkty wysokiej jakości.



Idealne ciepło docierające, aż do rdzenia każdego produktu.

Stratos XP nieustannie zapewnia łagodne i otaczające produkt ciepło: warunki idealne do optymalnego rozrostu.



Para niezależna od temperatury pieca.

Parownica pieca Stratos XP, autonomiczna i niezależna, szybko wytwarza odpowiednią ilość technologicznej pary kiedy tego potrzebujesz, gwarantując całkowite nasycenie również przy pełnym załadunku.



Funkcje specjalne dla piekarni.

Przy wykorzystaniu systemu kontrolnego Hybrid Control możesz zaprogramować automatyczne cykle wypieku i wykorzystać inteligentne funkcje, aby mieć pełną kontrolę nad procesem wypieku wyrobów piekarniczych.

Elektryczny piec modułowy na najwyższym poziomie

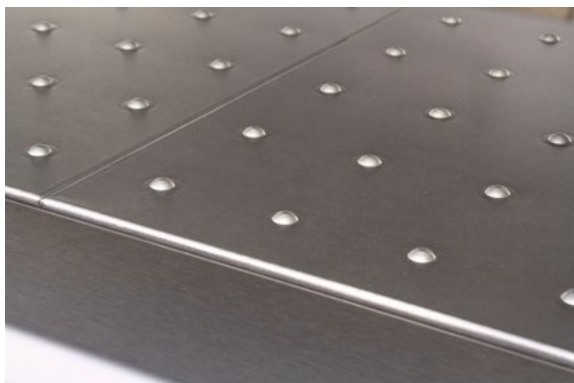
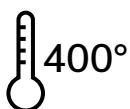


Stratos XP 4STL z komorą garowniczą

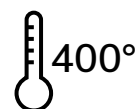
Stratos XP to wszechstronny i elastyczny piec, który posiada wyjątkowy system ogrzewania z unikalną i opatentowaną technologią, zaprojektowany by gwarantować zawsze jednorodny wypiek. Każda komora jest wyposażona w nowy panel kontrolny Hybrid Control, który pozwala w prosty sposób sterować unikalnymi funkcjami poprawiającymi efekty wypiekowe.

Stratos XP jest również dostępny w wersji **Super Power**, która zapewnia podwójną moc pieca i jest zalecana do dużych produkcji.

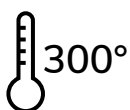
Powierzchnia wypiekowa
z blachy strukturalnej



Powierzchnia wypiekowa
ze zbrojonego betonu



Powierzchnia wypiekowa
z włóknocementu

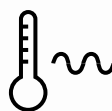
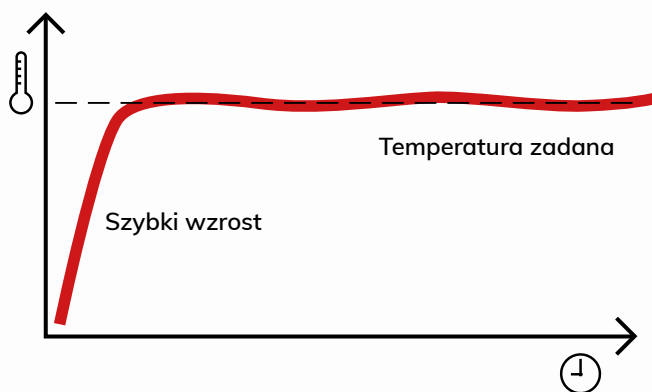


Powierzchnia wypiekowa z
materiału ceramicznego



Elastyczny i stabilny w utrzymaniu zadanej temperatury

Stratos XP szybko osiąga zadaną temperaturę, a dzięki unikalnemu dynamicznemu systemowi kontroli (PID), gwarantuje, że jej wahania są minimalne w odniesieniu do ustawionej wartości.



NA WYŁĄCZNOŚĆ

Dynamiczny system kontroli - PID.

System PID w dynamiczny i automatyczny sposób oblicza odpowiednią ilość energii, która jest potrzebna do utrzymania temperatury i sprawia, że jej wahanie jest minimalne.

Stworzony, aby zredukować zużycie energii do minimum



Funkcje i systemy

Automatyczne załączenie i wyłączenie.

Możliwe do zaprogramowania w kalendarzu tygodniowym, umożliwia osiągnięcie gotowości pieca do pracy kiedy jest to potrzebne i daje pewność, że nie pozostanie nieproduktywnie włączony.

Stand by: nie pracuje ale w stałej gotowości.

Redukuje zużycie obniżając temperaturę w momentach wstrzymania pracy ale sprawia, że piec może szybko odzyskać gotowość do wypiekania.

Dynamiczne funkcje samoregulacji.

Nowy panel sterowniczy Hybrid Control umożliwia optymalizację zużycia energii dzięki zaawansowanym funkcjom, które zarządzają energią w sposób dynamiczny i autonomiczny.



Elementy konstrukcyjne

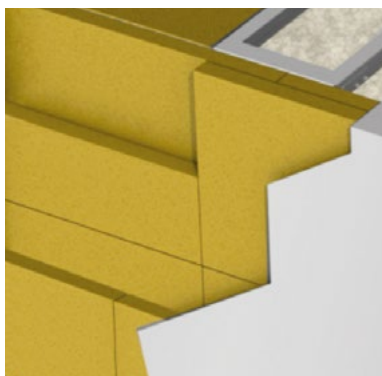
Izolowane drzwiczki z szybą niskoemisyjną.

Gwarantują maksymalną barierę dla ciepła (opcja).



Panele dla izolacji cieplnej.

Minimalne straty ciepła dzięki zastosowaniu wełny mineralnej o gęstości 100 kg/m³.



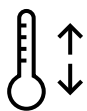
Sklepienie zapobiegające uciekaniu ciepła na wejściu do pieca.

Wyprofilowany element w kształcie sklepienia dla zmniejszenia rozpraszania ciepła (dostępny z Super Power).



Oto czym jest inteligentny system cieplny

To co najlepsze w technologii do kontroli ciepła w komorze: system elastyczny, dynamiczny i inteligentny.



PATENT
MIĘDZYNARODOWY



Nowy dynamiczny system dystrybucji energii (PRD).

Każda komora pieca automatycznie reguluje przepływ energii, rozprawdzając ją w sposób dynamiczny dla utrzymania optymalnej temperatury.





Gęsto rozłożone zbrojone grzałki ze stali.

Duża gęstość wzmocnionych grzałek rozmieszczonych poprzecznie znacznie poprawia równomierność i rozprzewodzenie ciepła.

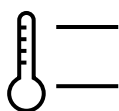


NA WYŁĄCZNOŚĆ



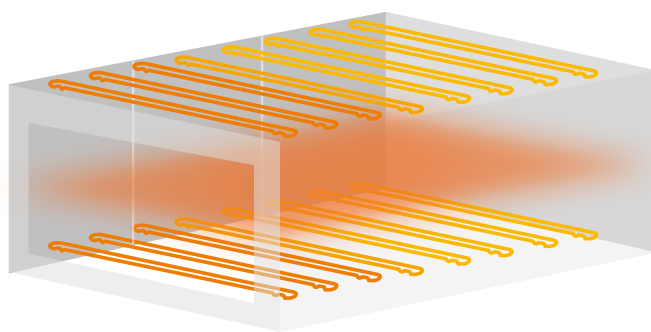
Dynamiczna regulacja temperatury dzięki trzy strefowemu systemowi TZS.

Piec wyrównuje temperaturę w sposób automatyczny dla uzyskania równomiernego wypieku dzięki trzy strefowemu systemowi (TZS), który w dynamiczny sposób reguluje energię komory na przodzie, w centrum i z tyłu pieca.

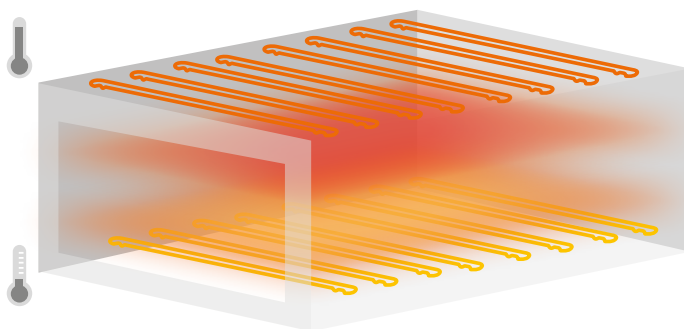
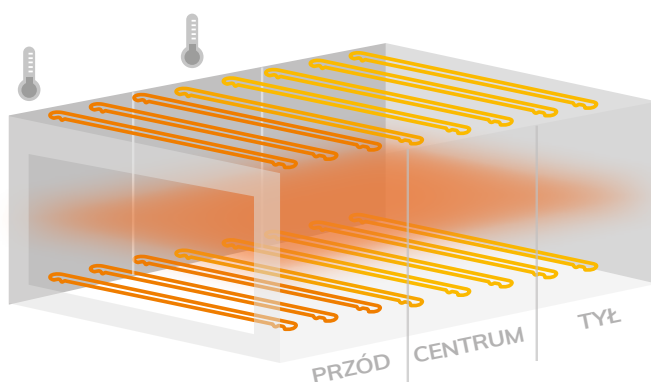


Niezależna kontrola temperatury i mocy góra-dół komory.

Możesz regulować niezależnie moc i temperaturę w górze i dole komory, w oparciu o potrzeby i rodzaj wypiekanego produktu.



System z gęstym rozłożeniem zbrojonych grzałek pieca Stratos XP



Hybrid Control. Piec sterowany dotykowo

Hybrid Control to nowy skomputeryzowany system kontroli z jeszcze prostszym i intuicyjnym interfejsem na wyświetlaczu dotykowym 5". Wzmocniony procesor pozwala w łatwy sposób wprowadzać ustawienia i sprawnie kontrolować funkcje standardowe i zaawansowane systemu.



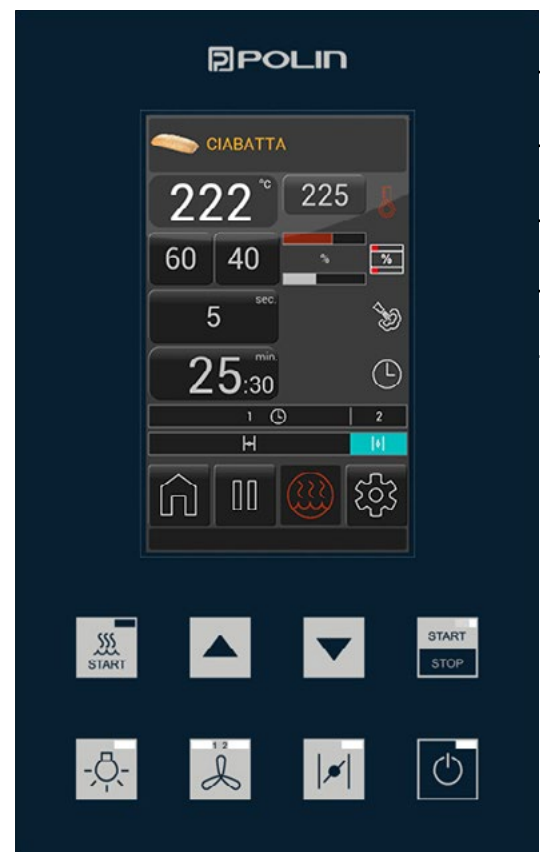
Touch.

Nowy wyświetlacz dotykowy 5" oraz prosty i intuicyjny nowy interfejs graficzny.



Przyciski stałe.

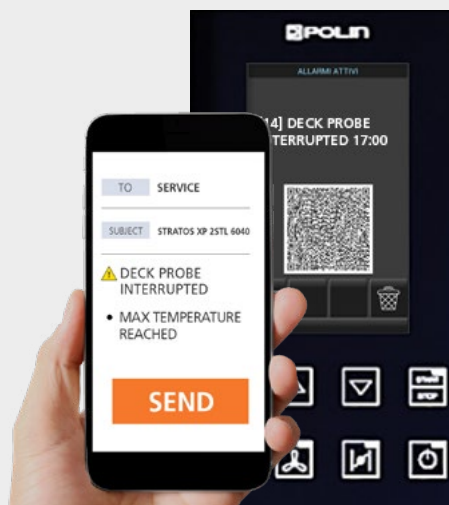
Aby praca operatora była lepsza i sprawniejsza zostały stworzone przyciski stałe dla komend, które mają być wygodne i zawsze dostępne.





Dynamiczny kod QR dla serwisu.

Hybrid Control posiada specjalną funkcję, która bezpośrednio kontaktuje 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 i szybkiego ich wczytywania.

Programowanie funkcji automatycznych, jak załączenie i wyłączenie pieca o żądanej porze.

Funkcje kontroli i oszczędności energii.

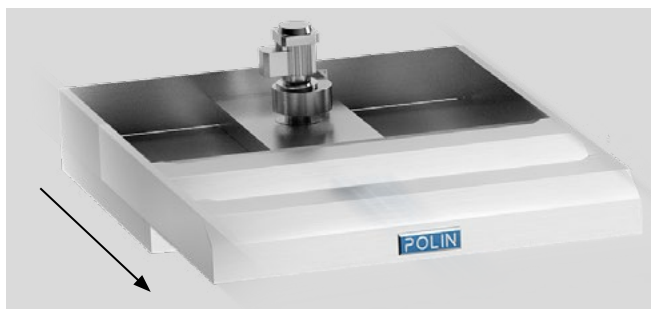
Dla optymalnego ustawienia pieca w oparciu o własne potrzeby produkcyjne i dla jego optymalnego działania.

Połączenie międzysystemowe i zdalne sterowanie piecem.

Hybrid Control jest przygotowany do zdalnego sterowania oraz międzysystemowego połączenia z innymi piecami i urządzeniami poprzez oprogramowanie BakeApp Cloud dla stworzenia systemu przemysłowego 4.0 (opcja).

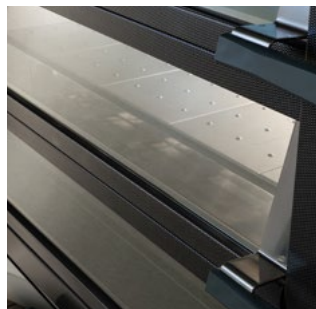


Wszystko zostało zaprojektowane dla maksymalizacji efektu



Rozsuwany okap z pochłaniaczem pary i demontowalną kratownicą

Okap wysuwany do 400 mm do ustalenia na etapie montażu pochłaniający parę wypiekową w trakcie wyładunku produktu (opcja).



Drzwiczki z hartowanego szkła

Niskoemisyjne szkło pozwala zatrzymać ciepło w komorze oraz umożliwia pełną widoczność wypiekanego produktu.



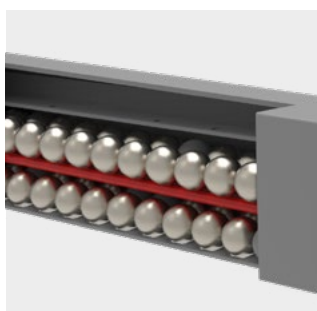
Chowane drzwiczki dla ułatwienia pracy

Chowany system otwierania drzwiczek pozwala uniknąć przypadkowego kontaktu typowego dla otwarcia uchylnego.



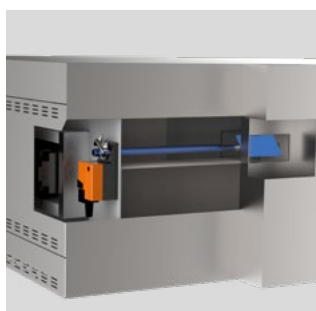
Praktyczna wysuwana podstawka

Ułatwia załadunek i wyładunek produktu (opcja).



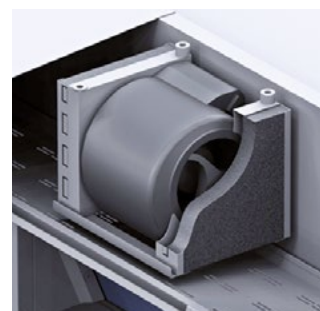
Parownica, montowana od tyłu pieca, która po zamontowaniu mieści się w jego obrysie

Parownica działająca na bazie impulsów gwarantuje wysoką wydajność i posiada znaczną masę grzewczą, aby szybko dostarczać parę technologiczną do komory (opcja).



Automatyczny zawór odprowadzenia pary

Umożliwia otwarcie zasuw (częściowe lub kompletne) do odprowadzenia pary ręcznie lub automatycznie zgodnie z ustawioną recepturą.



Kondensator pary z filtrem węglowym

Kondensator powietrzny pary na suche powietrze z aktywnym węglem (opcja).



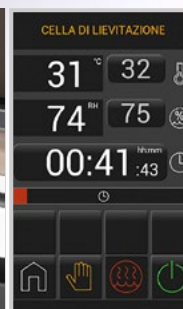
Zaczepty na wejściu do aparatu załadunkowego

Przygotowanie pieca do zastosowania ręcznego aparatu załadunkowego.



Komora garownicza sterowana z panelu pieca z automatyczną regulacją temperatury/wilgotności (opcja)

Komora garownicza jest w całości wykonana ze stali inox i posiada wewnętrzną wentylację dla lepszego rozprządzenia powietrza. Sterowana z panelu pieca umożliwia ustawienie czasu, temperatury i wilgotności w procentach. Regulowany rozstaw pięter.



Zintegrowany system załadunku FAST

Wykonany ze stali inox i wyważony do pracy bez wysiłku, umożliwia sprawne ręczne wykonanie normalnego załadunku pojedynczemu operatorowi.

Przy dodatkowym zastosowaniu odpowiedniego aparatu można również zautomatyzować wyładunek z pieca.

W pozycji spoczynkowej zintegrowany system załadunku znajduje się na wysokości okapu, a zatem nie zajmuje miejsca na podłodze. Dostępny dla pieców do maks. 5 komór.



+ POZOSTAŁE WŁAŚCIWOŚCI

Fasada i boczna obudowa ze stali inox

Kółka ułatwiające przestawianie.

Jakiego modelu potrzebujesz?



Elementy konstrukcyjne

1. Okap bez aspiratora
 2. Okap z aspiratorem
 3. Górny element izolacyjny
 4. Okap z kondensatorem powietrznym
-
5. Komora 17/22 cm drzwiczki izolowane
 6. Komora 17/22 cm drzwiczki szklane
-
7. Pow. wypiekowa z blachy strukturalnej (400°C)
 8. Pow. wypiekowa z włóknocementu (300°C)
 9. Pow. wypiekowa z materiału ceramicznego (450°C)
 10. Pow. wypiekowa ze zbrojonego betonu (400°C)
-
11. Dolny element izolacyjny
 12. Podstawa na kółkach (dostępne 4 wysokości)
 13. Komora garownicza (wysokość 73/93)
 14. Podstawa obudowana (wysokość 73/93)
-
15. Stelaż na blachy
 16. Dolny element z wysuwaną podstawką
 17. Podstawa na blachy



ELEMENTY GÓRNE (WARIANTY)



1



2



3



4

KOMORA WYPIEKOWA



5



6

POWIERZCHNIE WYPIEKOWE (WARIANTY)



7



8



9

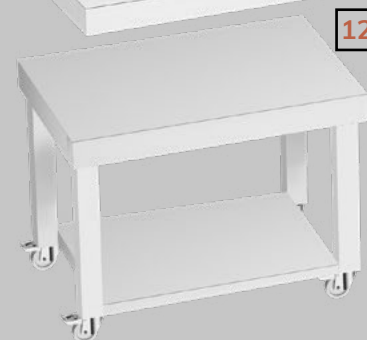


10

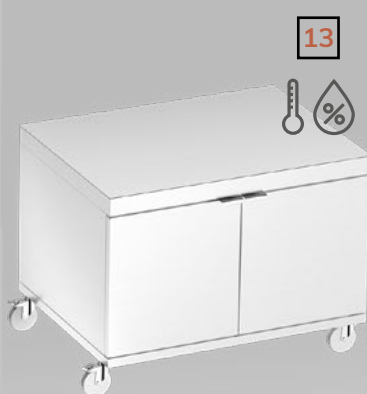
PODSTAWY (WARIANTY)



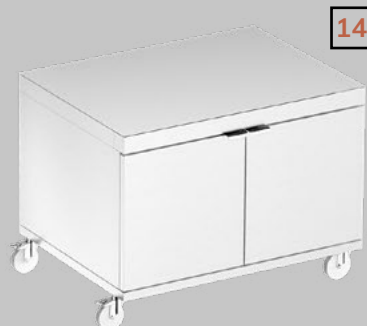
11



12

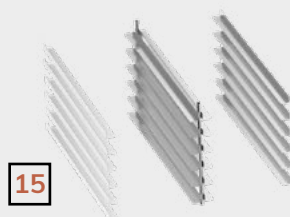


13

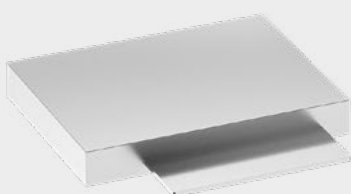


14

POZOSTAŁE OPCJE



15



*opcjonalnie za 10

16



17

* z 9,12,13,15



POLIN

250°C 250

60 40

5

25:30

1 2

H

IN RISCALDAMENTO

PANE

START

STOP

START

STOP

START

STOP

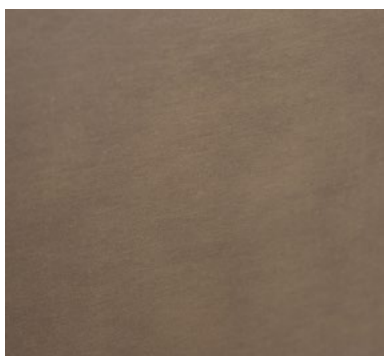
In Shop. Najpiękniejszy punkt Twojego sklepu.

Piec to miejsce, w którym cała Twoja praca staje się dobra, na które Twoi klienci patrzą i czekają, by zobaczyć co gorącego i pachnącego z niego wychodzi. Tak ważne miejsce Twojego sklepu musi być również najpiękniejsze. Stratos XP jest dostępny również w specjalnych wykończeniach, które pasują do stylu Twojego sklepu.

Satynowa czerń



Szkłkowany brąz



Duna Blu (carbon look)





KONTROLA KOMORY

Panel sterowania	HYBRID CONTROL TOUCH SCREEN 5"
Temperatura maksymalna przy szklanych drzwiczkach	300°
Temperatura maksymalna przy izolowanych drzwiczkach	450° (mat. ogniotrwały)
Programy wypiekowe z 10 fazami chronione hasłem	100
Funkcja szybkiego ogrzewania (booster z Super Power)	○
Poziom energii	*
Funkcja Stand By energetyczny	*
Załączenie/ wyłączenie programowane (dwa na dzień w planie tygodniowym)	*
Niezależna kontrola temperatury w komorze (góra- dół)	*
Równoważenie komory gotowania	*
Puls parowy	*
Automatyczny opatentowany system dystrybucji energii (PRD)	*
Timer z dźwiękowym powiadomieniem zakończenia wypieku	*
System dynamicznej regulacji energii w komorze (system trzy-strefowy TZS)	*
Dynamiczny system kontroli energii (PID)	*
Ekonomizer mocy (również z Super Power)	○
Komora w wersji Super Power	○
Regulacja temperatury na wejściu (termopara)	*
Alarmy z wyświetleniem usterek z opatentowanym dynamicznym systemem kodów QR	*
Przygotowanie do zdalnego sterowania i do BakeApp Cloud	*

ELEMENTY KONSTRUKCYJNE

Frontal ze stali inox	*
Frontal specjalny IN-SHOP (stal elektrobarwiona lub specjalnie formowana blacha)	○
Powierzchnia wypiekowa ze zbrojonego betonu/ materiału ceramicznego/ blachy strukturalnej/ włóknocementu	○
Zaczepy na wejściu do ręcznego aparatu załadowniczego	*
Podstawka wysuwana	○
Okaz z aspiratorem pary z demontowalną kratownicą	○
Izolacja z paneli termicznych o dużej gęstości	*
Kondensator powietrzny pary na suche powietrze zintegrowany w okapie	○
Drzwiczki komory z podwójną szybą nisko emisyjną z ergonomicznymi uchwytami	○
System regulacji wyciągu przód/komory do okapu z aspiratorem	○
Automatyczne oświetlenie przy załączeniu lub wyłączeniu oszczędzające energię	*
Obudowana podstawa ze stelażem na blachy i drzwiczkami	○

SYSTEM CIEPŁA

Wzmocnione grzałki zbrojone ze stali	*
--------------------------------------	---

SYSTEM PARY

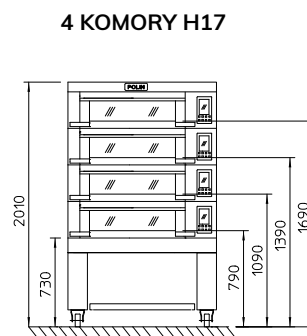
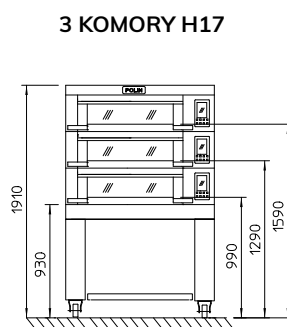
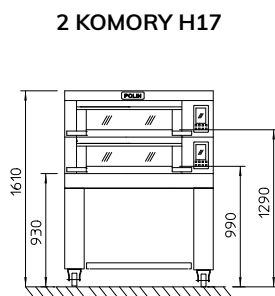
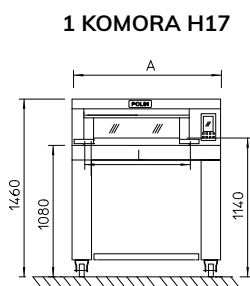
Parownica zintegrowana w piecu z impulsowym wprowadzeniem pary o wysokiej wydajności	○
Programowany cykl otwarcia/zamknięcia automatycznego zaworu odprowadzania pary	*

KOMORA GAROWNICZA (opcja)

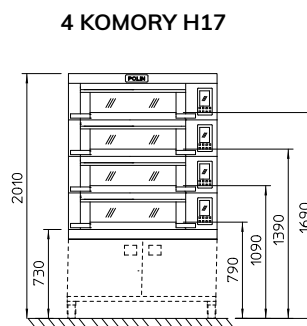
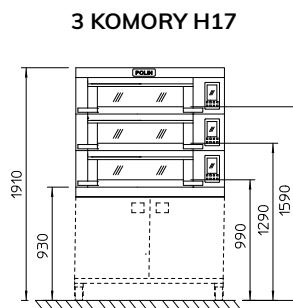
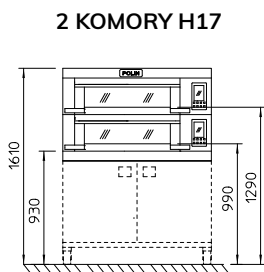
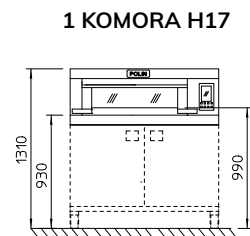
Procentowa regulacja wilgotności i czasu garowania	*
Stelaż na blachy z regulowaną wysokością	*

CHARAKTERYSTYKA

Podpora inox na kółkach



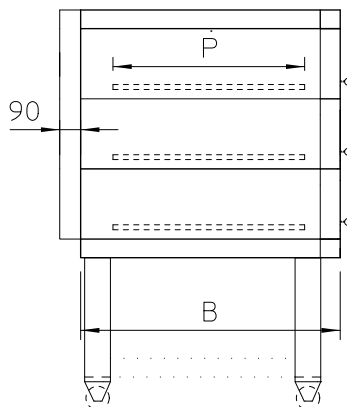
Komora/obudowana podstawa na kółkach



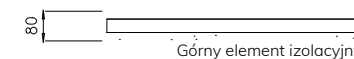
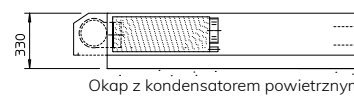
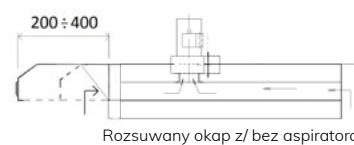
Wersje komór H73/ H93

UWAGA: Dla każdej komory H22 należy dodać 5 cm na wysokości

	A	B	L	P
2 STL 6040	980	1110	620	810
2 STA 4060	1220	910	830	610
2 STA 4680	1340	1110	950	810
3 STA 4060	1630	910	1240	610
3 STA 4680	1810	1110	1420	810
4 ST 4060	1220	1510	830	1210
4 STL 6040	1630	1110	1240	810
6 ST 4060	1630	1510	1240	1210
6P 142/95	1810	1250	1420	950



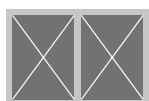
ELEMENTY GÓRNE



BLACHY



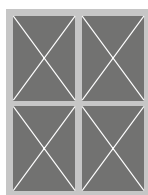
2 STL 6040



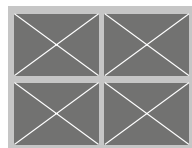
**2 STA 4060
2 STA 4680**



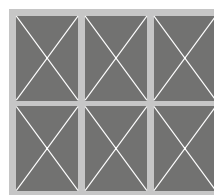
**3 STA 4060
3 STA 4680**



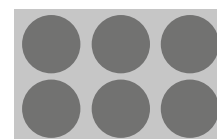
4 ST 4060



4 STL 6040



6 ST 4060



6P 142/95

	ILOŚĆ BLACH		WAGA	MOC standard kW	MOC MAX (SuperPower) kW	ZASILANIE kW
	szt	mm	kg			
2 STL 6040	2	600x400	120	4,5	7	380-415V/3~N/50-60Hz
2 STL 6040 + Komora	10-16		80-90	1		220-240/1~/50-60Hz
2 STA 4060	2	400x600	130	4,8	6,8	380-415V/3~N/50-60Hz
2 STA 4060 + Komora	15-24		80-90	1		220-240/1~/50-60Hz
2 STA 4680	2	460x800	160	7,4	11,4	380-415V/3~N/50-60Hz
2 STA 4680 + Komora	16-24		90-100	1		220-240/1~/50-60Hz
3 STA 4060	3	400x600	160	7	10	380-415V/3~N/50-60Hz
3 STA 4060 + Komora	20-32		90-100	1		220-240/1~/50-60Hz
3 STA 4680	3	460x800	180	9,9	15,4	380-415V/3~N/50-60Hz
3 STA 4680 + Komora	10-16		100-110	1		220-240/1~/50-60Hz
4 ST 4060	4	400x600	180	8,2	13,6	380-415V/3~N/50-60Hz
4 ST 4060 + Komora	15-24		90-100	1		220-240/1~/50-60Hz
4 STL 6040	4	600x400	180	9	14	380-415V/3~N/50-60Hz
4 STL 6040 + Komora	20-32		90-100	1		220-240/1~/50-60Hz
6 ST 4060	6	400x600	230	9,5	15,8	380-415V/3~N/50-60Hz
6 ST 4060 + Komora	20-32		100-110	1		220-240/1~/50-60Hz
6P 142/95	3	460x800	200	11	16,5	380-415V/3~N/50-60Hz
6P 142/95 + Komora	20-32		110-120	1		220-240/1~/50-60Hz

*"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 strukturę w branży 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 wysokowydajną technologię stworzoną przez naszą pasję i know-how.



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

