

PIZZA

Stratos XP Pizza



POLIN®

Ciepło jest składnikiem

PL

4.0
INDUSTRY





Aby wypiekać nieskończoną ilość różnych rodzajów pizzy

Stratos XP Pizza to piec elektryczny przeznaczony do pieczenia pizzy i focacci, który nie ogranicza Twojej kreatywności.

Umożliwia ustawienie specyficznych parametrów pieczenia i wypiekanie wszystkich produktów, jakie tylko chcesz: od pizzy tradycyjnej po pizzę dla smakoszy, od pizzy z blachy po każdy rodzaj focaccii, jaki możesz sobie wyobrazić. Wszystko szybko w wysokiej jakości.



Wydajny i stabilny w określonej temperaturze.

Dzięki swojej mocy Stratos XP Pizza szybko osiąga ustawioną temperaturę i utrzymuje ją dzięki unikalnemu systemowi automatycznej kontroli.



Możesz wypiekać tak, jak lubisz.

Piec Stratos XP Pizza możesz zasadzać produktem zarówno na blachach wypiekowych jak i bezpośrednio na tło komory, za pomocą łopaty lub z użyciem aparatów załadunkowych.



Specjalne funkcje dla każdego rodzaju pieczenia.

Dzięki systemowi Hybrid Control można zaprogramować różne automatyczne cykle pieczenia dla każdego rodzaju wyrobu i korzystać z inteligentnych funkcji z pełną kontrolą procesu.

STRATOS XP PIZZA

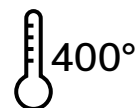
Naszą technologię poświęciliśmy pizzy



Stratos XP Pizza 2STA z komorą garowniczą

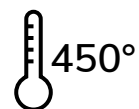
Stratos XP Pizza to wszechstronny i elastyczny piec wyposażony w unikalny system grzewczy, oparty na, opatentowanej technologii. Zaprojektowany tak, aby zawsze zapewnić równomierny wypiek. Każda komora wyposażona jest w nowy panel sterowania Hybrid Control, który pozwala w prosty sposób zarządzać specjalnymi, unikalnymi funkcjami zwiększającymi możliwości pieca.

Stratos XP Pizza jest również dostępny w wersji Super Power, która pozwala podwoić moc pieca i jest zalecana do pracy z dużą intensywnością.



Tło wypiekowe ze zbrojonego betonu.

Zalecane do wypieku bezpośredniego lub na blaszkach w temperaturze do 400°C.

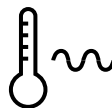
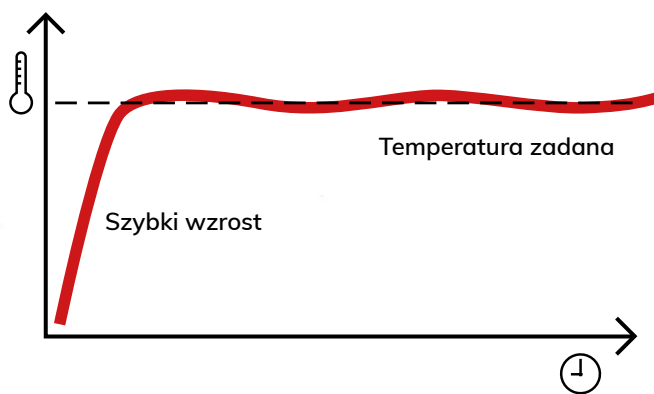


Tło wypiekowe z materiału ogniotrwałego.

Zalecane do wypieku bezpośredniego w temperaturze do 450°C.

Wydajny i stabilny w zakresie ustawionej temperatury

Stratos XP Pizza szybko osiąga ustawioną temperaturę do 450°C, a dzięki unikalnemu systemowi dynamicznej kontroli (PID) gwarantuje minimalne odchylenia temperatury od 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.



Zaprojektowany z myślą o oszczędzaniu energii



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 nieproduktywne włączony.

Tryb czuwania: piec w trybie pauzy, ale w gotowości.

Zmniejsza zużycie energii poprzez obniżenie temperatury w czasie przerwy w pracy. Jednocześnie zapewnia szybkie osiągnięcie gotowości produkcyjnej.

Dynamiczne funkcje auto-regulacji.

Nowy panel sterowania Hybrid Control automatycznie kontroluje piec a zaawansowane funkcje optymalizują zużycie energii.



Elementy konstrukcyjne

Izolowane drzwiczki z szybą niskoemisyjną.

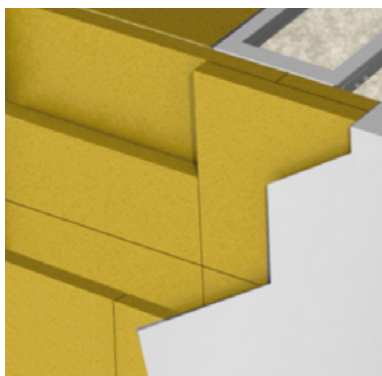
Gwarantują maksymalną barierę dla ciepła (opcja).

Izolacja termiczna z wykorzystaniem paneli.

Minimalna utrata ciepła dzięki wełnie mineralnej o gęstości 100 kg/ m³

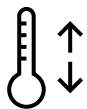
Profil zatrzymujący ciepło w przedniej części komory pieca.

Łukowy element zmniejszający straty ciepła (dostępny z wersją Super Power).



Oto dlaczego wypiek jest zawsze idealny

Najlepsza technologia w zakresie kontroli ciepła: elastyczny, dynamiczny i inteligentny system.



PATENT
MIĘDZYNARODOWY



Nowy, dynamiczny system rozdzielania energii (PRD).

Każda komora pieca automatycznie reguluje przepływ energii, rozprowadzając ją w dynamicznie, w celu zapewnienia optymalnej temperatury wypieku.





Gęsto rozłożone zbrojone grzałki ze stali.

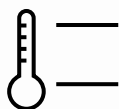
Duża gęstość wzmocnionych grzałek rozmieszczonych poprzecznie znacznie poprawia równomierność rozprowadzenia ciepła.



NA WYŁĄCZNOŚĆ

Dynamiczna regulacja temperatury dzięki trzy-strefowemu systemowi TZS.

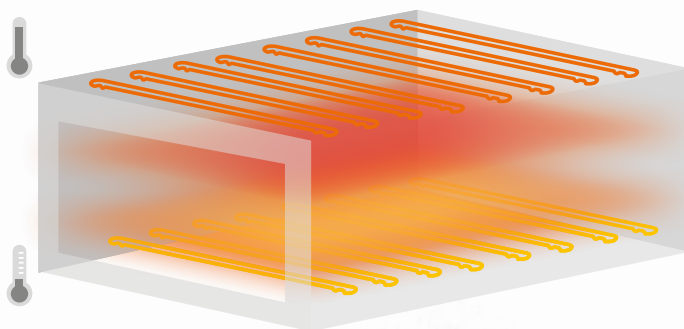
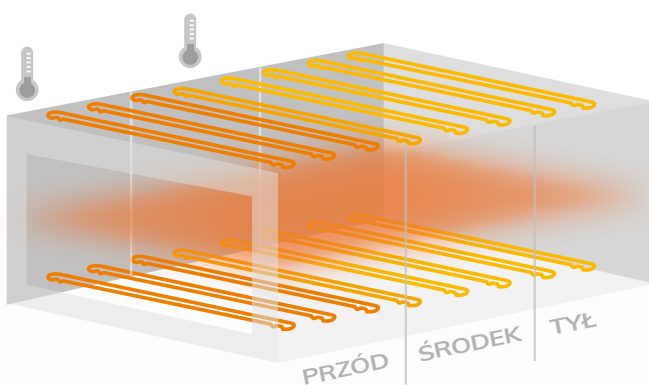
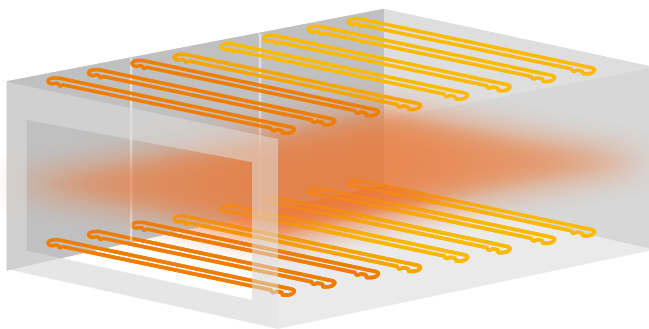
Piec automatycznie wyrównuje temperaturę w komorze, w celu uzyskania równomiernego wypieku dzięki trzy-strefowemu systemowi (TZS). Dynamiczna regulacja energii z przodu, w centrum i z tyłu komory.



Niezależna kontrola temperatury i mocy góra/dół komory.

Niezależna regulacja mocy i temperatury w górze i dole komory, w zależności od potrzeb i rodzaju wypiekanego produktu.

UNIKALNY SYSTEM OGRZEWANIA



Hybrid Control. Piec sterowany dotykaniem

Hybrid Control to nowy, skomputeryzowany system kontroli z wyświetlaczem dotykowym 5" i prostym, i intuicyjnym interfejsem. Wzmocniony procesor pozwala w łatwy sposób wprowadzać ustawienia i sprawnie kontrolować funkcje systemu, tak standardowe jak i zaawansowane.



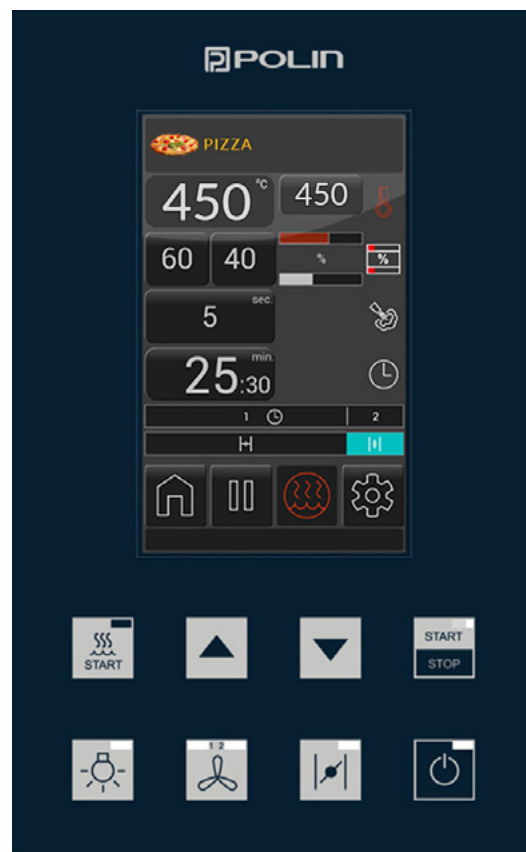
Touch.

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



Przyciski stałe.

Aby operator mógł pracować wydajniej i szybciej, dodano stałe przyciski dla tych poleceń, które najlepiej 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 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 sieciowe i zdalne sterowanie piecem.

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



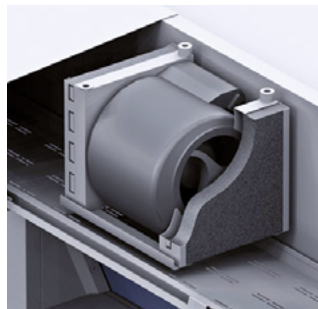


Każdy detal zaprojektowany tak, aby był użyteczny



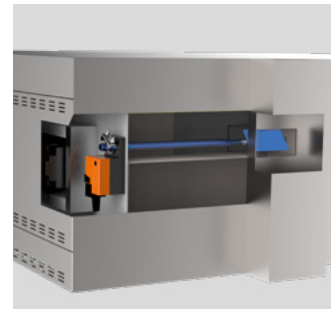
Okap z pochłaniaczem pary i demontowalną kratownicą.

Zapobiega rozprzestrzenianiu się do otoczenia pary wypiekowej w trakcie wyładunku produktu (opcja).



Kondensator pary z filtrem węglowym

Kondensator pary z aktywnym węglem (opcja). Idealne rozwiązanie wszędzie tam, gdzie nie można wykonać komina.



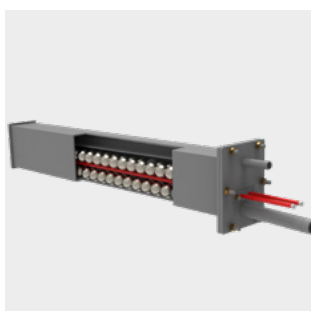
Automatyczny zawór odprowadzenia pary

Umożliwia automatyczne otwarcie zasuw odprowadzenia pary zgodnie z wybraną recepturą.



Komora garownicza sterowana z panelu pieca i komora na blachy (opcja)

Komora garownicza jest w całości wykonana ze stali nierdzewnej i wyposażona w wewnętrzną wentylację zapewniającą lepszą dystrybucję powietrza. Sterowana z panelu pieca, umożliwia ustawienie czasu, temperatury i wilgotności. Wysokość półek można regulować.



Parownica kulowa o dużej masie termicznej, działająca na bazie impulsów, gwarantuje wysoką wydajność i szybkie dostarczenie pary technologicznej do komory (opcja).

+ POZOSTAŁE WŁAŚCIWOŚCI

Front i boki wykonane ze stali nierdzewnej.

Wysuwane drzwiczki ułatwiające pracę.

Zaczepy do aparatów załadunkowych.

Praktyczna, wysuwana półka.

Kółka ułatwiające przesuwanie pieca.

Skonfiguruj tak, jak chcesz.



Elementy konstrukcyjne

- 1. Okap bez aspiratora
- 2. Okap z aspiratorem
- 3. Górny element izolacyjny
- 4. Okap z kondensatorem powietrznym

- 5. Komora 17 cm drzwiczki izolowane

- 6. Tło wypiekowe ze zbrojonego betonu (400°C)

- 7. Tło wypiekowe z materiału ceramicznego (450°C)

- 9. Dolny element izolacyjny

- 11. Podstawa na kółkach

- 12. Komora garownicza

- 13. Podstawa obudowana

- 14. Stelaż na blachy

- 8. Dolny element z wysuwaną półką

- 10. BOX na blachy



ELEMENTY GÓRNE (ALTERNATYWNIIE)



1

2



3



4

KOMORA WYPIEKOWA



5

TŁA WYPIEKOWE (ALTERNATYWNIIE)



6



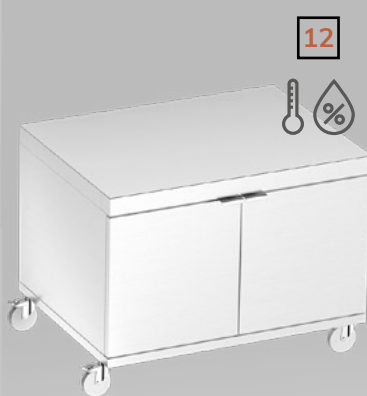
7

PODSTAWY (ALTERNATYWNIIE)

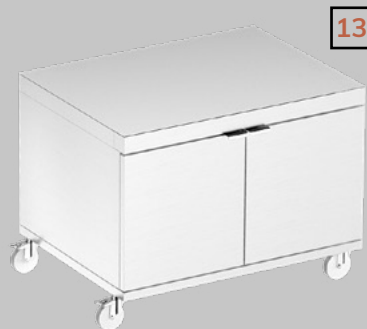


9

11

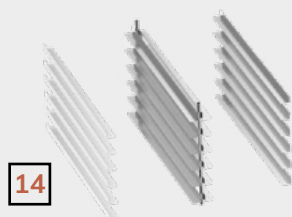


12

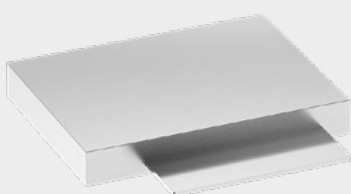


13

POZOSTAŁE OPCJE



14



*opcjonalnie za 9

8



*z 8, 9, 12 i 13

10



POLIN

PIZZA

450 °C 450

60

40

sec.

5

25:30

min

H

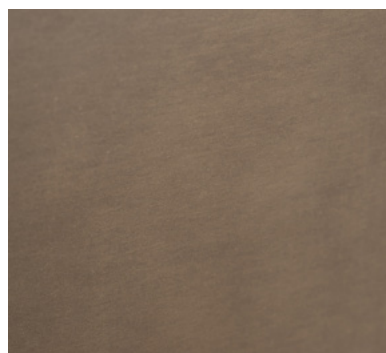
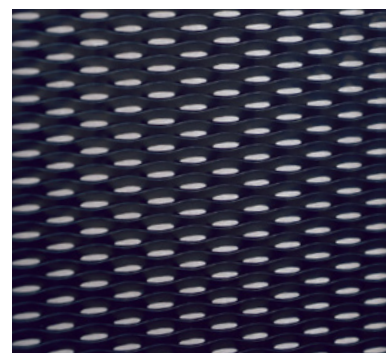


START
STOP



In Shop. Najpiękniejszy punkt w Twoim sklepie

Piec to miejsce, w którym cała Twoja praca nabiera smaku. To miejsce, gdzie Twoi klienci czekają, aby zobaczyć, co wyjdzie z pieca, gorące i pachnące. Tak ważne miejsce w Twoim sklepie musi być również najpiękniejsze. Stratos XP Pizza jest również dostępny w specjalnych wykończeniach, które pasują do stylu Twojego wyposażenia.

Satynowa czerń**Szkiełkowany brąz****Duna Blu (carbon look)**

STEROWANIE 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	*
Załączenie/ wyłączenie programowane (dwa na dzień w planie tygodniowym)	*
Niezależna kontrola temperatury w komorze (górze- dół)	*
Timer z dźwiękowym powiadomieniem zakończenia wypieku	*
Impulso di vapore	*
Automatyczny opatentowany system dystrybucji energii (PRD)	*
Timer z dźwiękowym powiadomieniem zakończenia wypieku	*
System dynamicznej regulacji energii w komorze (system trzy-strefowy TZS)	*
System dynamicznej kontroli energii (PID)	*
Ekonomizer mocy (też 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 4.0	*

ELEMENTY KONSTRUKCYJNE

Frontal ze stali inox	*
Frontal specjalny IN-SHOP (stal elektrobarwiona lub specjalnie formowana blacha)	○
Tło wypiekowe ze zbrojonego cementu/materiału ogniotrwałego	○
Zaczepy na wejściu do ręcznego aparatu załadunkowego	*
Wysuwana półka	○
Okaz z aspiratorem pary z demontowalną kratownicą	○
Izolacja z paneli termicznych o wysokiej gęstości	*
Kondensator pary zintegrowany z okapem	○
Drzwiczki komory z podwójną niskoemisyjną szybą z ergonomicznymi uchwytami	*
Sistema regolazione aspirazione fronte/camere per cappa con aspiratore	○
Automatyczne oświetlenie przy załączeniu lub wyłączeniu oszczędzające energię	*
Obudowana podstawa ze stelażem na blachy i drzwiczkami	○

SYSTEM CIEPŁA

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

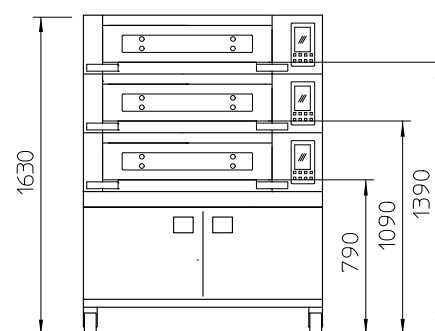
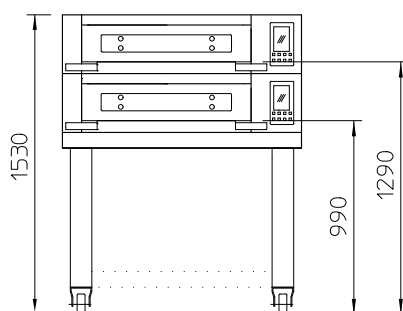
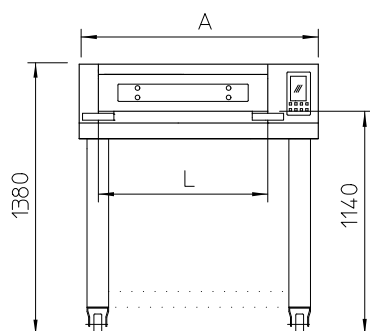
SYSTEM PARY

Parownica zabudowana w piecu z impulsowym wprowadzeniem pary	○
Programowany cykl otwarcia/zamknięcia automatycznego zaworu odprowadzania pary	*

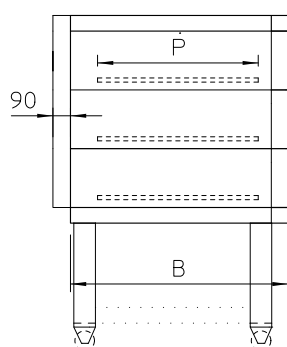
KOMORA GAROWNICZA (opcja)

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

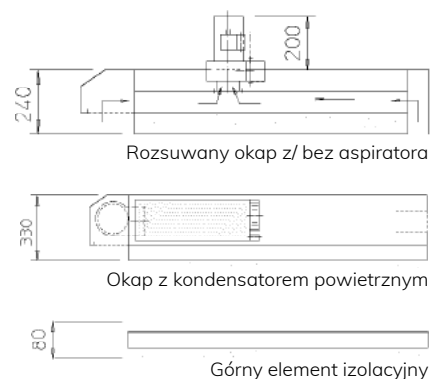
CHARAKTERYSTYKA



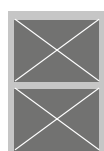
	A	B	L	P
2 STL 6040	980	1110	620	810
2 STA 4060	1220	910	830	610
2 STA 4680	1340	1110	950	810
3 STA 4060	1630	910	1240	610
3 STA 4680	1810	1110	1420	810
4 ST 4060	1220	1510	830	1210
4 STL 6040	1630	1110	1240	810
6 ST 4060	1630	1510	1240	1210
6P 142/95	1810	1250	1420	950



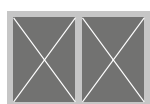
ELEMENTY GÓRNE



BLACHY



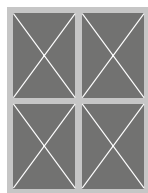
2 STL 6040



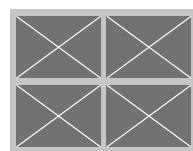
**2 STA 4060
2 STA 4680**



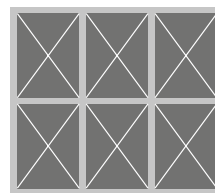
**3 STA 4060
3 STA 4680**



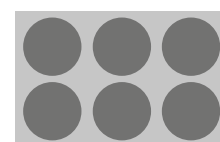
4 ST 4060



4 STL 6040



6 ST 4060



6P 142/95

	ILOŚĆ BLACH		PIZZA SZT.	MOC standard	MOC MAX (Super Power)	ZASILANIE
	szt.	mm	Ø 30	kW	kW	kW
2 STL 6040 + Komora	2 / +16	600x400	5	4,5/+1	7	380-415V/3~N/50-60Hz + 220-240/1~/50-60Hz
2 STA 4060 + Komora	2 / +24	400x600	5	4,8/+1	6,8	
2 STA 4680 + Komora	2 / +24	460x800	6	7,4/+1	11,4	
3 STA 4060 + Komora	3 / +32	400x600	8	7/+1	10	
3 STA 4680 + komora	3 / +16	460x800	11	9,9/+1	15,4	
4 ST 4060 + Komora	4 / +24	400x600	11	8,2/+1	13,6	
4 STL 6040 + Komora	4 / +32	600x400	11	9/+1	14	
6 ST 4060 + Komora	6 / +32	400x600	16	9,5/+1	15,8	
6P 142/95 + Komora	3 / +16	460x800	6 (Ø 46)	11/+1	16,5	

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

Od 1929 lider w świecie "Białej Sztuki"

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

