



LIGNE FOURS

ROTOAVANT *HR*

POUR PAIN ET PÂTISSERIE



L'ART DE CRÉER LA CHALEUR, DEPUIS 1929



**" Nous avons toujours conçu
la chaleur comme un véritable
ingrédient du pain. Comme les
autres ingrédients, elle doit
être de qualité primaire."**

Depuis plus de quatre-vingt-cinq ans, nous concevons et développons des fours permettant d'obtenir des conditions de cuisson idéales pour chaque boulanger et pâtissier.

Pour eux, nous réalisons un produit d'une qualité maximale, en mesure de répondre de manière excellente à des exigences de production spécifiques et au besoin d'optimiser les temps et les coûts.

Notre longue histoire de grande entreprise reconnue dans le monde entier pour son sérieux et sa fiabilité est fondée sur les valeurs de Qualité, Clarté et Honnêteté.

Aujourd'hui comme hier, nous voulons amener à nos clients une technologie en mesure d'offrir les meilleures prestations et une grande fiabilité dans le temps.



Une installation Polin des années 60

LE ROTATIF AUX GRANDES PRESTATIONS

TOUTE LA
RECHERCHE ET LE
DÉVELOPPEMENT
TECHNOLOGIQUE
POLIN POUR
VOUS DONNER
UNE CUISSON
EXCELLENTE



Grand nombre des innovations technologiques que nous avons développées pour nos fours rotatifs sont devenues, une fois introduites sur le marché, des références de conception et fabrication.

RotoAvant, qui contient le meilleur de notre expérience, est un rotatif d'une grande flexibilité de production qui offre une cuisson de première qualité, avec le meilleur rendement énergétique.

Contrôle et maintient parfaits les facteurs qui déterminent la bonté de l'air dans la chambre, en



guidant le flux de chaleur et de vapeur sur le produit de façon douce et homogène, dès les toutes premières et plus délicates phases de cuisson.

RotoAvant est un four conçu pour garantir de grandes prestations avec le meilleur rendement énergétique, en associant solutions technologiques innovantes et fonctions de contrôle avancées.

Réalisé en cinq différentes versions, développées pour répondre aux plus spécifiques exigences de

boulangers et pâtisseries, RotoAvant offre à tous le maximum d'avantages et de prestations.

Sa grande flexibilité d'emploi le rend parfait aussi bien comme seul four que pour de grandes productions, non seulement parce qu'il est positionnable de manière symétrique et installable en batterie, mais aussi parce que toutes les versions peuvent bénéficier de l'option Industry Pack (Paquet Industrie), un jeu d'accessoires et de fonctions parfaits pour ceux qui possèdent plusieurs fours et doivent effectuer des grandes productions.

1/PRODUCTION HAUTE PRODUCTIVITÉ ET GRANDE FLEXIBILITÉ POUR OFFRIR PLUS À VOTRE CLIENT

Un système conçu pour produire plus

Un système exclusif qui garantit une plus grande capacité de flux dans la chambre de cuisson, fait en sorte que la grande quantité de chaleur que RotoAvant produit et rend rapidement disponible, enveloppe le produit toujours à la température optimale. Ceci détermine une productivité supérieure car améliorer la qualité et la quantité d'énergie transmise au produit permet de réduire les temps de cuisson tout en garantissant un produit toujours parfait.



Fonctions pour simplifier la production



RotoAvant améliore la production des boulangers et pâtisseries aussi grâce à une série de fonctions conçues pour faciliter et optimiser leur travail, comme :

- L'allumage programmé
- La fonction qui indique le temps nécessaire pour avoir le four prêt à la température souhaitée une fois mis en stand-by ou éteint.
- La facilité de programmer des cycles de cuisson en gérant la vapeur et en définissant toutes les variables de chaque phase.
- La mémorisation des recettes.
- La possibilité de sauvegarder des recettes dans les versions avec clé USB.
- La gestion facile et immédiate de toutes les fonctions.
- La possibilité de refroidir le four de manière rapide tout en maintenant la porte fermée dans les versions Rapid Cooling System.

Afin de garantir une continuité de production, RotoAvant peut également disposer d'un deuxième panneau de contrôle digitale indépendant.



2/RENDEMENT BASSES CONSOMMATIONS ET HAUT RENDEMENT. ROTOAVANT VOUS FAIT ÉCONOMISER. VRAIMENT.

Un système de chaleur avec de basses consommations



Le très haut niveau de rendement atteint en consommation énergétique est dû à des décisions conceptuelles influençant la gestion de la chaleur et à des solutions technologiques vouées à l'économie.

RotoAvant possède un système de génération de la chaleur à haut rendement (High Efficiency System), conçu pour un fonctionnement optimisé de la chambre de combustion. La démonstration du haut niveau de rendement est due au fait que sa température de travail est inférieure aux normales chambres de combustion, avec une conséquente réduction des consommations et une augmentation de la durée dans le temps.

Un rendement certifié par le DVGW, un des organismes européens les plus accrédités

et les multiples attentions conceptuelles, parmi lesquelles :

- Le double joint en silicone et inox sur tout le périmètre de la porte.
- Le système de double fermeture de la porte qui rend optimale la tenue de la vapeur.
- L'épaisseur de la porte équivalente à 140 mm.
- Les isolations en laine comprimée de 120 kg/m².
- La possibilité de choisir le verre réfléchissant à basse émissivité qui réduit de 4% la dispersion de la chaleur.
- La possibilité d'avoir un système de gestion optimisé des évacuations.



Rendement Certifié Déposé
auprès de l'Organisme
Certificateur DVGW

Réduction du gaspillage pendant les phases non productives



La fonction Stand-by, par la touche dédiée sur la platine de série, contribue à réduire la consommation énergétique du four pendant les phases non productives.

Dispersion thermique minimale



A minimiser la dispersion thermique de RotoAvant, concourent la qualité des matériaux utilisés



TOUTE LA TECHNOLOGIE QUI SERT À VOUS DONNER UN PRODUIT DE QUALITÉ

+ Système de génération de la chaleur High efficiency combustion system



Le cœur du système de chaleur de RotoAvant est la chambre de combustion en acier inox réfractaire de grosse épaisseur, à haut rendement : une chambre devenue une référence technologique pour beaucoup d'autres fabricants depuis que nous l'avons introduite sur le marché, il y a vingt-cinq ans, et que depuis nous continuons à mettre à jour.

Le grand nombre de tuyaux dont elle est composée et la particulière forme du circuit de fumées en déterminent l'ample surface rayonnante.

Le particulier système d'échange thermique permet d'exploiter toute la surface pour l'échange de la chaleur. Pour cela, la chambre de combustion fonctionne avec des températures plus basses par rapport aux chambres normales.

Le High Efficiency Combustion System obtient un niveau de rendement parmi les plus significatifs en ce qui concerne l'élevé niveau de rendement, les basses consommations de fonctionnement, la longue durée.

La grande quantité de chaleur qu'elle produit et rend rapidement disponible permet au produit d'être toujours enveloppé par la température optimale pour sa cuisson.



*Chambre de combustion agrandie
avec ample surface rayonnante*

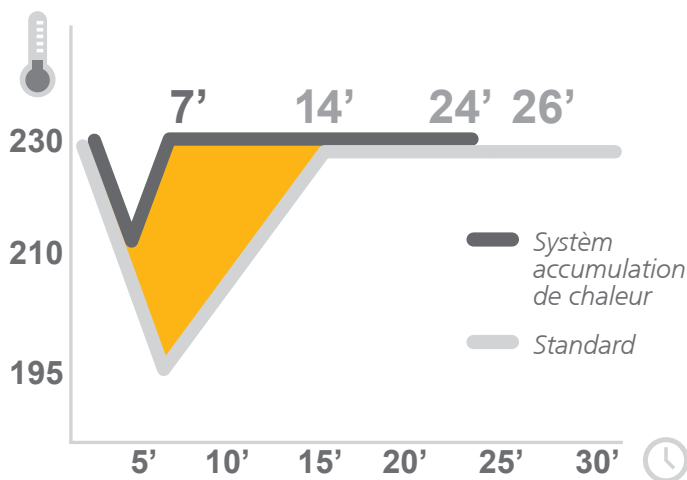
+ Temps de récupération de la température rapides



RotoAvant est un four flexible et brillant avec de grandes prestations dont la valeur est amplement reconnue par des professionnels du monde entier. Nous connaissons l'importance de la première phase de développement du produit, la plus délicate, et pour cela nous avons fait en sorte que le système de chaleur de RotoAvant rende le four tout de suite prêt à la température souhaitée, avec une vitesse de récupération permettant de réduire les temps de cuisson, tout en maintenant la garantie d'un résultat toujours parfait.



COMPARAISON ENTRE UN SYSTÈME STANDARD ET UN AVEC ACCUMULATION DE CHALEUR POLIN



La partie colorée en orange représente la quantité de chaleur en plus que reçoit le produit pendant la première phase de cuisson, la plus délicate et pendant laquelle RotoAvant réussit à avoir une récupération rapide de la température.



	Système STANDARD	Système ACCUMULATION DE CHALEUR
Perte de température lors de l'enfournement	50°C	20°C
Temps pour atteindre la température optimale	14 min.	7 min.
Durée de cuisson	26 min.	24 min.

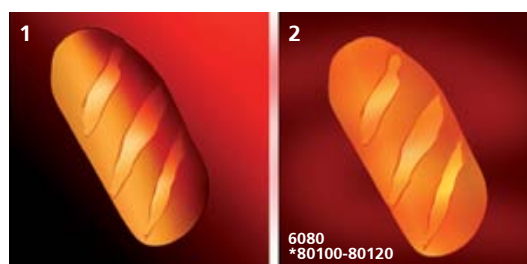


+ **Système exclusif Wide flow pour acheminer l'air dans la chambre**

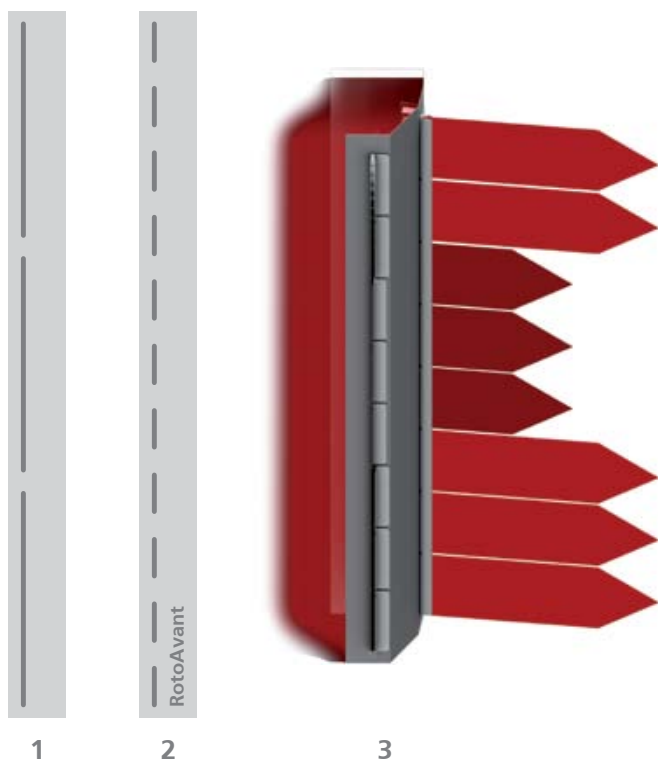


Afin de garantir une capacité supérieure du flux d'air dans la chambre de cuisson, RotoAvant utilise le système Wide Flow, avec lequel la grande masse d'air générée est acheminée à travers des conduits étudiés dans la forme et construits sur les principes de la dynamique des flux.

Ce système permet un rapport quantité/pression de l'air parfait et un ample flux enveloppant qui garantit une cuisson active et uniforme sur toute la surface du support de cuisson.



À la figure 1 les flux d'air dans un rotatif normal.
À la figure 2 ceux d'un système à double conduit Wide Flow, permettant de générer un flux d'air chaud et enveloppant sur tout le produit.



Vertical air direction à 33 ou 44 voies : un flux d'air parfaitement uniforme



Un facteur de grande importance pour l'uniformité verticale de cuisson du produit est constitué par le réglage des flux d'air qui s'effectue à travers des registres prévus à cet effet. Ceux-ci permettent de diriger l'air de manière très précise, en créant un enveloppement maximal sur la surface du produit et un apport optimal de chaleur au centre du support de cuisson, le long de tout son périmètre, et sur toute la hauteur du chariot. Plus les registres sont nombreux, meilleure est l'orientation des flux. Pour cela, même sur RotoAvant comme sur tous les rotatifs Polin, nous en avons prévu beaucoup plus par rapport aux rotatifs normaux présents sur le marché : 33 sur le modèle 6080 et voire même 44 sur les 80100 et 80120.

Par rapport à un rotatif normal (figure 1), RotoAvant possède un nombre de registres supérieur à travers lesquels l'air est dirigé (figure 2).

Ceci permet un réglage plus précis du flux d'air qui enveloppe le produit, en rendant meilleure la cuisson (figure 3).



Conçu pour recréer l'effet du sol



Afin de recréer l'effet sol sur la base des pains et d'obtenir une cuisson parfaite, plus de 200 convoyeurs qui dirigent doucement le flux d'air du bas vers le haut sont disposés le long de tous les conduits.

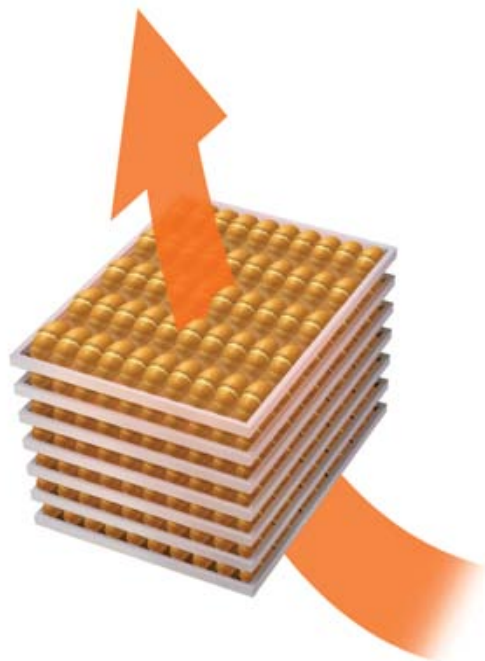
Air fine control : la juste quantité d'air sur le produit



L'utilisation de la technologie inverser sur RotoAvant permet de sélectionner pour chaque phase de cuisson la juste quantité d'air que le produit nécessite, aussi bien avec les cycles manuels qu'avec ceux mécaniques.

5 vitesses à une valeur préconfigurée sont librement modifiable en fonction des propres et spécifiques nécessités de production.

Air Fine Control permet une cuisson optimale pour chaque type de produit, des pains de grande taille à la pâtisserie fine (de série sur les version Flex, Energy Save et HiControl).



Les convoyeurs présents sur les conduits guident le flux d'air du bas vers le haut en créant l'effet sol en fonction du produit à cuire.

LA MEILLEURE BUÉE SUR LE PRODUIT. ABONDANTE ET HOMOGENE

+ Le système pour générer une buée de qualité



Afin d'assurer une cuisson optimale du produit, l'appareil à buée de RotoAvant a été conçu pour rendre disponible un constant, abondant et homogène flux de buée.

Il est composé d'un l'appareil à buée à sphères de grande masse qui dispose d'un groupe de vaporisateurs modulaire à éléments en cascade, équipés de sphères.

Le système d'aspiration qui guide la buée dans la chambre, le positionnement l'appareil à buée et le parcours de l'air à l'intérieur du four ont été conçus de manière à ce qu'arrive sur le produit une vapeur humide, à savoir une vapeur qui s'agrippe facilement au produit car très proche de la température de condensation. Au cas où la production serait caractérisée par des cycles de cuisson très brefs, il est possible d'installer un l'appareil à buée plus grand avec double refoulement d'eau pour augmenter ultérieurement aussi bien la disponibilité de buée que la masse thermique (option ou avec Industry Pack).

Un produit meilleur grâce à la pression constante dans la chambre



Un innovant système de maintien de la pression constante dans la chambre garantit homogénéité de la production quotidienne dans n'importe quelle condition ambiante. Et améliore la qualité du produit car la vapeur se dégageant du pain lors de la cuisson, riche en saveur et fragrance, est retenue et constamment redistribuée.

+ Système automatique de distribution de la vapeur



Le système automatique de distribution de la vapeur est contrôlé par le logiciel de gestion du four. Intégré à la pression constante dans la chambre, il permet de garder active l'humidité sur la surface du produit pendant la première phase de cuisson, la plus délicate.

*Appareil à buée à sphères
Les sphères, auto-nettoyantes, situées en contact
avec l'eau vibrent permettant ainsi de fragmenter
l'éventuelle formation de calcaire, avec un effet auto-
nettoyant des éléments.
Il y a 782 sphères sur le modèle 6080, 1152 sur le
80100 et 1322 sur le 80120.*



Fast air : évacuation rapide de la vapeur dans la chambre

RotoAvant peut être équipé de Fast Air, une fonction qui permet la rapide évacuation des vapeurs dans la chambre, idéale lorsque l'on souhaite obtenir des produits plus croquants (de série sur les versions Flex, Energy Save et HiControl).

Débitmètre pour le dosage de l'eau à vaporiser et raccords en inox

Le débitmètre dose l'arrivée d'eau à évaporer selon la quantité configurée dans le programme, et non pas en fonction du temps. Ceci fait en sorte que la quantité d'eau évaporée soit toujours celle voulue, indépendamment de la pression du réseau hydraulique ou d'éventuelles obstructions calcaires qui en réduisent le flux (en option ou avec Industry Pack). Les raccords sont réalisés en acier inox afin de garantir une durée maximale.

Grande hotte et aspirateur inox avec double vitesse

La grande hotte d'aspiration des vapeurs en acier inox limite les dispersions dans l'espace ambiant lors de l'ouverture de la porte. Elle a une profondeur de 630 mm, avec une capacité de 200 litres et une capacité d'aspiration de 800 mètres cubes/heure. L'aspirateur en acier inox est également disponible dans la version avec double vitesse d'aspiration (disponible comme option sur modèles 80100 et 80120 dans les versions Flex, Energy Save, HiControl ou avec Industry Pack).

Conduit de récupération de la vapeur

Afin de ne pas avoir de dispersions de vapeur dans l'espace ambiant, le conduit de récupération intervient en aspirant la vapeur immédiatement lors de l'ouverture de la porte.



La grande hotte en acier inox peut être équipée de grille

Condenseur de vapeurs dans la hotte

Il permet de condenser la vapeur qui doit être évacuée par le four sans besoin de canalisations. Contrôlé automatiquement, il dispose de quatre vitesses et offre la possibilité d'appliquer des filtres actifs anti-odeur (en option sur RotoAvant, alimentés électriquement, SE).



Condenseur de vapeurs dans la hotte

CARACTÉRISTIQUES DE FABRICATION ET OPTIONS

RotoAvant est un four conçu pour répondre toujours de manière excellente à chaque nécessité de boulangers et pâtisseries. Soigné dans les moindres détails, avec des caractéristiques de fabrication de série, qui en démontrent la qualité de réalisation élevée, il offre la possibilité de choisir beaucoup d'accessoires utiles pour en augmenter ultérieurement les prestations.



Ouverture à compas

L'ouverture à compas du double vitrage facilite le nettoyage.



Crochet en fusion plus grand

Crochet en monobloc moulé sous pression de grandes dimensions. La plus grande section augmente la surface de contact avec les coussinets des chariots, en réduisant l'usure.



Sol lisse

Le sol lisse simplifie les opérations de nettoyage interne.

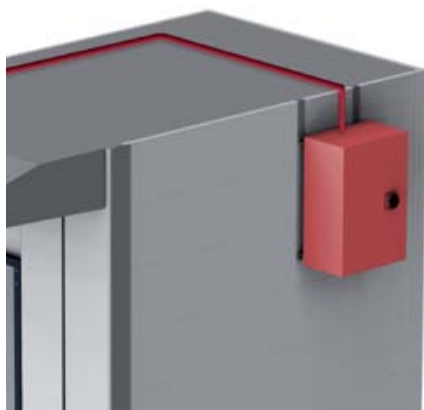
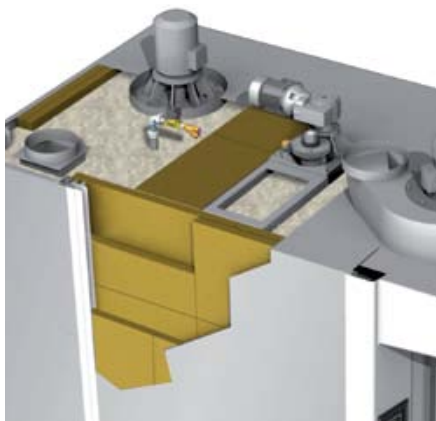


Tableau électrique

Le tableau électrique peut être accroché aux parois du four. Les surchauffes sont ainsi évitées et les opérations d'entretien sont facilitées.



Panneaux précomprimés

La dispersion thermique a été réduite au minimum aussi grâce à l'utilisation de panneaux précomprimés et de laine comprimée à 120 kg/cm².



Vanne d'évacuation automatique en fusion

Elle permet l'évacuation des vapeurs de manière automatique, lorsque souhaitée (de série sur les versions Flex, Energy Save, HiControl).



Grille pour hotte

Fonctionnelle pour distribuer uniformément l'aspiration sur toute la largeur de la hotte (en option).



Chambre de cuisson en inox

Elle contribue à maintenir constante la qualité de cuisson car elle assure robustesse et durée dans le temps.



Aspirateur en acier inox

Le système d'aspiration des vapeurs est équipé d'un ventilateur réalisé en acier inox.



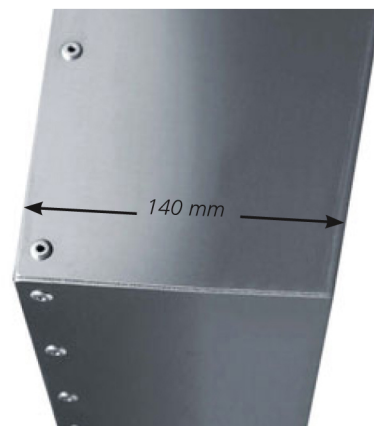
Plate-forme tournante

Elle permet d'utiliser, avec extrême facilité, des chariots de différentes dimensions (en option).



Groupe de rotation en fusion

La structure du groupe de rotation est réalisée en une unique fusion d'aluminium anticorrosion.



Grande épaisseur de la porte

L'optimale isolation thermique et la remarquable robustesse sont garanties par la grande épaisseur de la porte.



Clapet anti-explosion

Les modèles avec brûleur sont équipés d'un clapet anti-explosion



Siphon en fusion unique

Réalisé en une unique fusion d'aluminium, il empêche à la vapeur de sortir pendant la cuisson (80100 et 80120)



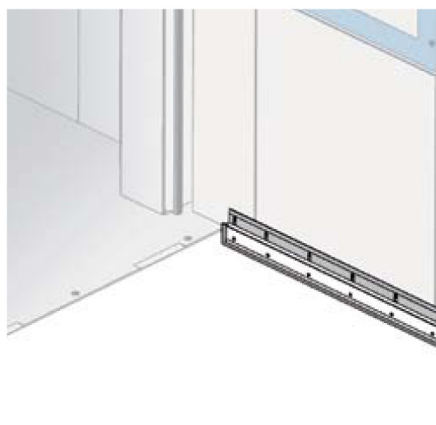
Double fermeture de la porte

Le système à double fermeture de la porte améliore la tenue de la vapeur.



Double joint silicone/inox

Présent sur tout le périmètre de la porte, il permet une parfaite tenue et une durée supérieure dans le temps.



Joint inférieur réglable

Le joint inférieur de la porte, en silicone, est réglable en hauteur.



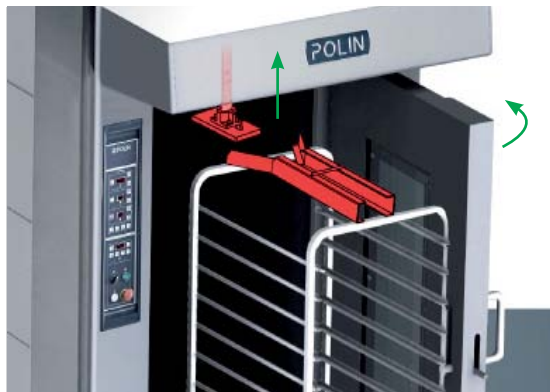
Afficheur sur la hotte avec indicateur d'état de chauffage du four

Il facilite le travail de l'opérateur en présence de plusieurs fours en batterie. En plus des fonctions normales, il présente un avertisseur de lumière verte divisé en 6 leds, qui s'allument en séquence au fur et à mesure que s'approche le moment où le four est prêt pour l'enfournement (en option).



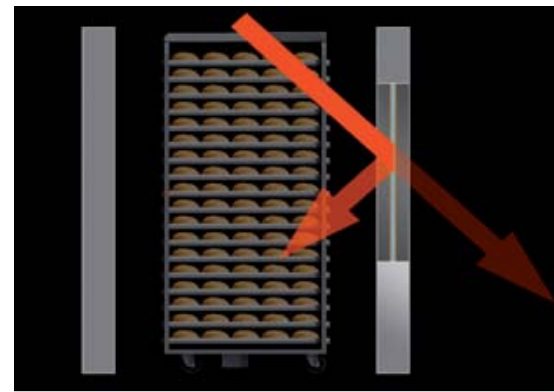
Revêtement en acier inox

Le four peut devenir encore plus robuste et résistant, en le revêtant avec des panneaux en acier inox prévus à cet effet (en option).



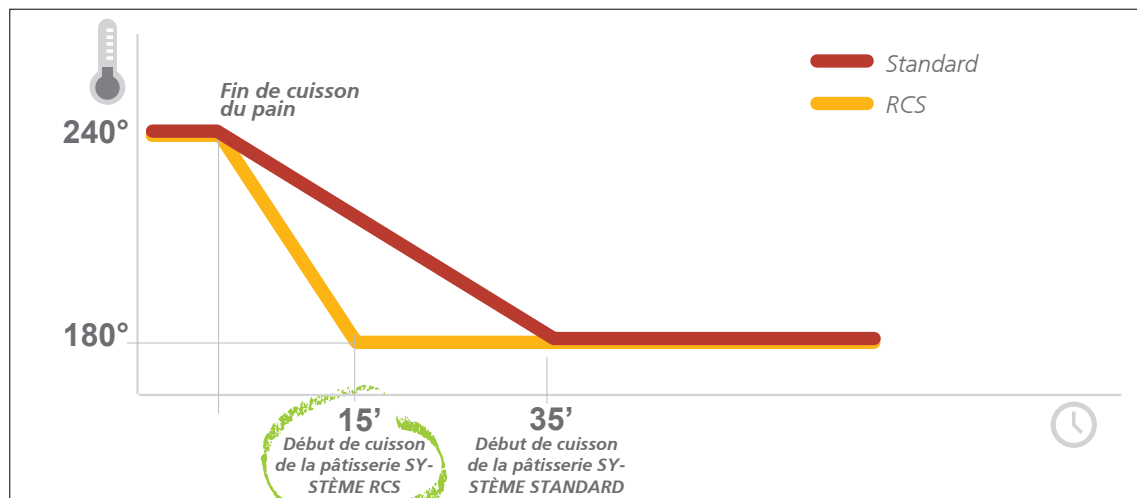
Soulèvement automatique

RotoAvant est prévu pour un soulèvement semi-automatique à leviers, actionné par l'ouverture ou fermeture de la porte (jusqu'à 250 kg). Le groupe automatique de soulèvement et rotation pour chariots jusqu'à 400 kg (en option) est également disponible.



Verres à basse émissivité

Il est possible d'augmenter ultérieurement le rendement thermique du four en utilisant des verres réfléchissants à basse émissivité, permettant une réduction des dispersions de 4% (de série sur la version Energy Save).



Rapid cooling system : de la cuisson du pain à la cuisson de pâtisserie en 15 minutes

Le système de refroidissement rapide permet de réduire considérablement les temps d'attente nécessaires pour passer d'une production à température élevée à une température plus basse. Le tout avec porte du four fermée et donc maintenant inaltéré le microclimat de travail dans la boulangerie (de série sur versions Flex et HiControl).

Gestion à distance moyennant réseau lan ou Wifi



RotoAvant peut être équipé d'une carte électronique spécialement conçue pour le contrôle à distance, fonctionnant moyennant le réseau LAN ou WLAN.

Ce dispositif permet de contrôler et gérer à distance, moyennant PC, Smartphone ou Tablette, un ou plusieurs fours connectés au réseau, à travers un simple raccordement internet et en allumant depuis n'importe quel navigateur aussi bien avec IOS que Windows et Android.

Les opérations possibles sont nombreuses : télécharger des programmes de cuisson, modifier des réglages, obtenir des diagnostics instantanés et des analyses des consommations en temps réel, contrôler le rendement du four et de l'opérateur préposé, relever des statistiques sur les cuisson et gérer les alarmes.

Ou simplement voir si un four est allumé mais inutilisé.



SÉCURITÉ ET ALARMES

Limiteur de temps/température

Il prévient la possibilité d'introduction de recettes avec des paramètres erronés pouvant causer des dysfonctionnements ou des situations de non sécurité.

Diagnostic d'avis

Le système identifie automatiquement la présence de problèmes pas encore mis en évidence par des pannes et les communique à l'opérateur à travers l'afficheur.

Alarmes avec visualisation des pannes

À l'alarme signalant une panne est associée une visualisation sur l'afficheur avec les indications de la cause.

Extinction automatique

Si le four reste allumé trop longtemps sans travailler, le système commencera à faire descendre graduellement la température jusqu'à l'extinction.

Système de sécurité de la porte

Il assure le non fonctionnement du four avec porte ouverte, même en cas de rupture du système de sécurité.



CHOISISSEZ LA VERSION IDÉALE POUR VOTRE PRODUCTION

Le rapport que nous avons depuis toujours avec les artisans Metiers de Bouche du monde entier nous permet de comprendre à fond chaque réalité particulière de production et de concevoir les solutions techniques adaptées aux plus spécifiques exigences.

Smart, Flex, Energy Save et HiControl sont les quatre versions de RotoAvant créées pour fournir à tous le maximum d'avantages offerts par un four brillant et aux grandes dimensions. À ces quatre versions s'ajoute celle de base avec clavier électromécanique.

Est en outre disponible Industry Pack, un jeu d'accessoires et de fonctions parfaits pour ceux qui possèdent plusieurs fours en série et nécessitent de grandes productions.

SMART

C'est la porte d'accès au monde des grandes prestations de RotoAvant. Cette version de base permet de gérer des recettes mémorisables et des commandes du four directement en contrôle manuel ou à travers un logiciel simple mais complet. Smart offre des standards de haut niveau et des fonctions exclusives que d'autres rotatifs n'ont pas comme par exemple : une chambre de combustion à haut rendement avec des consommations de fonctionnement plus basses, une capacité supérieure de flux d'air dans la chambre de cuisson, un abondant et toujours prêt flux de vapeur, grâce au dispositif à vapeur à sphères.

Le tout est contrôlé par le nouvel ordinateur 100 programmes à 12 phases, avec écran LCD à 8 lignes, qui permet de gérer de façon simple mais complète toutes les fonctions utiles pour simplifier la production : de l'allumage automatique du four au stand-by pour l'économie d'énergie, de la programmation de chaque phase de cuisson à la mémorisation des recettes.

FLEX

C'est la version conçue pour ceux qui ont besoin de pouvoir déterminer de manière simple et spécifique les paramètres de production pour chaque type de produit, des pains de grosse taille à la pâtisserie fine.

RotoAvant Flex offre tous les standards technologiques de haut niveau et les fonctions exclusives de la version Smart auxquelles ont été ajoutées celles spécifiques conçues pour le rendre parfait dans les cas où une production particulièrement flexible serait requise.

Avec la technologie inverter, par exemple, il est possible de modifier la vitesse et la quantité d'air dans la chambre, en obtenant pour chaque type de produit la qualité de cuisson maximale.

La vapeur peut être évacuée rapidement de la chambre grâce à la fonction Fast Air tandis que la présence d'un système de refroidissement rapide permet de réduire rapidement la température du four, en gardant la porte fermée.

RotoAvant Flex dispose également d'une prise USB frontale qui rend possible la sauvegarde des recettes programmées. Cette version a été conçue en pensant aussi à garantir toujours la continuité de production, en prévoyant un deuxième panneau de contrôle numérique indépendant.



ENERGY SAVE

RotoAvant Energy Save est un four qui naît d'un projet de recherche et développement voulu pour obtenir un rendement énergétique maximal, en associant solutions technologiques innovantes et fonctions de contrôle avancées. Le résultat est un four qui à la technologie de haut niveau pour la gestion de la chaleur et de la vapeur des rotatifs Polin combine un concentré d'éléments qui concourent à l'économie d'énergie, tout en maintenant intactes les grandes prestations du four : des matériaux utilisés pour l'isolation thermique aux verres à basse émissivité, de la gestion optimisée des évacuations pour réduire la dispersion de la chaleur aux moteurs commandés moyennant inverter pour doser, sans gaspillages, l'utilisation de l'énergie.

Energy Save assure le maximum de flexibilité productive et arrive à garantir une économie de 38% pendant les phases de non production qui souvent durent longtemps.



La réduction maximale des coûts de combustible est possible avec ROTOPELLET, four qui unit toutes les grandes prestations du RotoAvant à l'avantage économique du pellet.

HI CONTROL

HiControl est la version de RotoAvant qui possède un nouveau et moderne ordinateur avec clavier Polin Touch. À travers ce facile mais complet tableau de commande, contrôlable avec une simple touche, toutes les fonctions du four peuvent être gérées de manière immédiate : de l'allumage automatique au stand-by pour l'économie d'énergie, de la programmation de chaque phase de cuisson à la mémorisation des recettes. Polin Touch permet également une visualisation facile et claire des commandes, des alarmes et du diagnostic.

Il facilite l'analyse de beaucoup de données relatives à la production, parmi lesquelles le contrôle du rendement du four et la détection sur les cuissons.

RotoAvant HiControl est un four qui possède toutes les caractéristiques de grandes prestations et flexibilité maximale de la version Flex, comme la technologie inverter, qui permet de modifier la vitesse et la quantité d'air dans la chambre, le système d'évacuation rapide de la vapeur et celui pour le refroidissement rapide du four avec porte fermée. HiControl est un four généreux sous tous les points.



ROTOAVANT

INDUSTRY PACK

POUR CEUX QUI TRAVAILLENT AVEC PLUSIEURS FOURS EN SÉRIE

Industry Pack est un jeu d'accessoires et de fonctions pouvant être ajouté aux différentes versions, conçu pour rendre parfaites les prestations de RotoAvant pour ceux qui travaillent avec plusieurs fours de série et doivent faire de grandes productions. Industry Pack contient :

AFFICHEUR DE LA HOTTE

Il facilite le travail de l'opérateur en présence de plusieurs fours en batterie.

DÉBITMÈTRE D'EAU DES APPAREILS À BUÉE

Il dose la quantité d'eau selon la valeur établie, indépendamment de la pression du réseau ou d'éventuelles obstructions calcaires.

DEUXIÈME VITESSE D'ASPIRATION

La deuxième vitesse d'aspiration de la hotte rend encore plus facile la réduction de la dispersion de la vapeur dans l'espace ambiant, lors de l'ouverture de la porte.

REVÊTEMENT INOX

Le revêtement en acier inox rend le four encore plus robuste et résistant.

APPAREIL À BUÉE PLUS GRAND

L'appareil à buée plus grand assure de grandes quantités de buée même pour les productions continues.

CONTRÔLE À DISTANCE

Prédisposition au contrôle à distance à travers une carte électronique spécialement prévue pour la gestion à distance à travers réseau LAN ou WLAN.



CARACTÉRISTIQUES



CLAVIER DE RÉSERVE

Un deuxième panneau indépendant garantit la continuité de travail en cas de panne du clavier principal car il dispose de toutes les commandes de contrôle essentielles du four.



EXCLUSIVE POLIN



(*) Disponible à partir de 2014

CONTRÔLE

Type de contrôle	Polin Control	Polin Control	Polin Control	Polin Touch
Programmes de cuisson	100	100	100	200
Recettes protégées par un mot de passe	✓	✓	✓	✓
Phases pour chaque cycle de cuisson	12	12	12	10
Afficheur (Lcd 8 lignes, Touch Screen)	LCD 8 lignes	LCD 8 lignes	LCD 8 lignes	Touch Screen
Port USB sauvegarde des programmes	○	✓	✓	✓
Fonction Stand-by énergétique	✓	✓	✓	✓
Fonctions d'économie énergétique	✓	✓	✓	✓
Limiteur de temps/température	✓	✓	✓	✓
Allumage automatique	✓	✓	✓	✓
Alarmes avec visualisation des pannes	✓	✓	✓	✓
Clavier de réserve	-	✓	✓	✓
Prédisposition pour la gestion à distance de plusieurs fours	○	○	○	○

SYSTÈME DE CHALEUR

Chambre de combustion à haut rendement	✓	✓	✓	✓
Système d'acheminement de l'air dans la chambre (Wide Flow)	✓	✓	✓	✓
Système d'orientation de l'air (Vertical Air Direction)	✓	✓	✓	✓
Vitesse de l'air avec inverter (Air Fine Control)	-	✓	✓	✓
Système de refroidissement rapide (Rapid Cooling System)	○	✓	○	✓

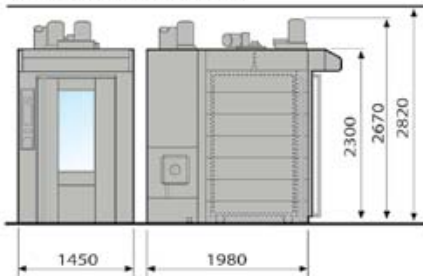
SYSTÈME DE VAPEUR

Générateur de vapeur à sphères	✓	✓	✓	✓
Système de distribution automatique de la vapeur.	✓	✓	✓	✓
Débitmètre d'eau des appareils à buée	○	○	○	○
Deuxième vitesse d'aspiration de la vapeur de la hotte (80100 et 80120)	○	○	○	○
Système d'évacuation rapide de la vapeur (Fast Air)	○	✓	○	○
Appareils à buée plus grand	○	○	○	○
Condenseur de vapeurs à air (uniquement si SE)	○	○	○	○
Vanne d'évacuation des vapeurs automatique	○	✓	✓	✓

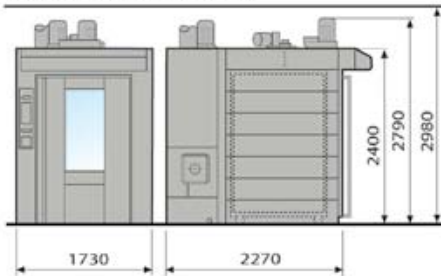
ÉLÉMENTS DE FABRICATION				
Verre à basse émissivité	○	○	✓	○
Revêtement en Acier Inox	○	○	○	○
Hotte et aspirateur en acier inox	✓	✓	✓	✓
Grille pour hotte	○	○	○	○
Double joint inox/silicone sur tout le périmètre de la porte	✓	✓	✓	✓
Système de double fermeture de la porte	✓	✓	✓	✓
Épaisseur de la porte 140 mm	✓	✓	✓	✓
Isolations en laine comprimée de 120 kg/m ²	✓	✓	✓	✓
Chambre de cuisson en acier inox	✓	✓	✓	✓
Tableau de commande avec ouverture frontale	✓	✓	✓	✓
Vitre avec ouverture à compas	✓	✓	✓	✓
Clapet anti-explosion	✓	✓	✓	✓
Siphon en fusion	✓	✓	✓	✓
Groupe de rotation en fusion	✓	✓	✓	✓
Afficheur sur hotte temps/température	○	○	○	○
Soulèvement semi-automatique du chariot (jusqu'à 250 Kg)	○	○	○	○
Soulèvement automatique du chariot (jusqu'à 400 Kg)	○	○	○	○
Plate-forme tournante	○	○	○	○
Four symétrique	○	○	○	○
Groupe électrique plus puissant (6080)	○	○	○	○
Fabrication conformément aux normes UL	○	○	○	○

✓ DE SÉRIE ○ OPTION

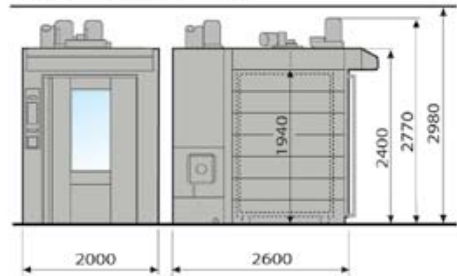
ROTO AVANT HR 6080



ROTO AVANT HR 80100



ROTO AVANT HR 80120



		6080 SC	6080 SE	80100 SC	80100 SE	80120 SC	80120 SE
Poids du four	kg	1450	1450	1900	1900	2220	2150
Capacité des plaques	n°	16/18	16/18	16/18	16/18	16/18	16/18
Pas des plaques	mm	105/93	105/93	105/93	105/93	105/93	105/93
Dimensions des plaques	mm	600x800 n°2 600x400	600x800 n°2 600x400	600x800 800x800 800x1000	600x800 800x800 800x1000	800x1200 n°2 600x800	800x1200 n°2 600x800
Largeur minimale de la porte	mm	500	500	800	800	800	800
Puissance électrique	kW	2	49+2,8	2,8	63+2,8	2,8	81+2,8
Puissance électrique majorée	kW	-	57+2	-	-	-	-
Puissance thermique	kcal/h	60.000	-	80.000	-	95.000	-
	kW	70	-	93	-	110	-
	BTU	240.000	-	320.000	-	380.000	-

SE électrique SC avec brûleur (type d'alimentation : gpl, gaz naturel, gasoil, pellet)



Depuis 1929 leader dans le monde des Métiers de Bouche

Nous représentons la plus grande réalité industrielle italienne dans la réalisation de fours et de machines pour le pain, la pâtisserie et les biscuits. nous réalisons la plus complète gamme de haute qualité pour le laboratoire moderne des Métiers de Bouche.

Depuis plus de quatre-vingt-cinq ans, nous amenons dans le monde entier les grandes prestations de la technologie produite par notre esprit.





Ing. Polin & C. S.p.A.

Via dell'Industria, 9 - 37135 Verona - Italy
Tel. +39 045 8289111 - Fax +39 045 8289122
polin@polin.it

www.polin.it

