

PAN Y PASTELERÍA

Pocket  
4060



 **POLIN**<sup>®</sup>

ES

**4.0**  
INDUSTRY





# Para hornear todo de la mejor manera

Con Pocket 4060 dispondrás de un horno de uso flexible capaz de adaptarse a tu proceso productivo y a las necesidades de tu producto. Podrás hornear perfectamente cualquier tipo de producto, desde los más pequeños y ligeros hasta los más grandes de doble fermentación, y así proponer a tus clientes un mostrador variado, creativo y apetitoso.



## **Cocción excelente para todo tipo de preparaciones:**

gracias a un flujo de aire que se adapta al tipo de producto y se mantiene siempre uniforme en toda la altura del carro.



## **Control fácil y completo de la cocción.**

Con los sistemas de control disponibles para Pocket, puedes programar ciclos de horneado automáticos y aprovechar las funciones inteligentes para tener un control total del proceso.

La precisión de la temperatura y la ventilación adecuada para cada producto te permitirán conseguir siempre el resultado final que desees.

# Un flujo de aire perfecto para cada producto

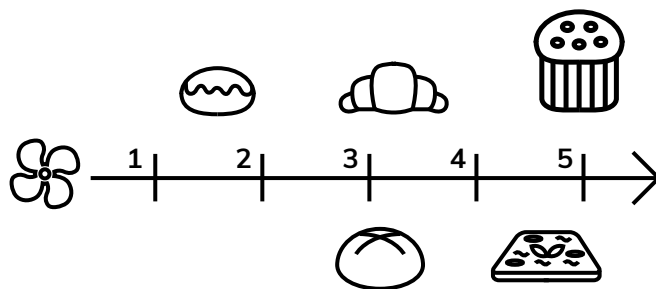


Pocket 4060 es el horno rotativo compacto Polin de alto rendimiento. Premiado por los maestros pasteleros italianos por su alto valor tecnológico, Pocket 4060 integra un sistema de difusión de aire pensado para llevar el calor a toda la superficie del producto de forma suave y uniforme.



### **Air Fine Control:** la cantidad de aire adecuada para el producto.

El uso de la tecnología de inversor permite seleccionar, para cada fase de cocción, la cantidad de aire adecuada requerida por el producto, tanto en los ciclos manuales como en los automáticos (no disponible en versión Smart).

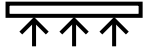


### **Wide Flow:** un amplio flujo de aire que envuelve el producto.

El flujo de aire se dirige de forma que se crea una envoltura máxima sobre la superficie de cada uno de los productos de la bandeja.

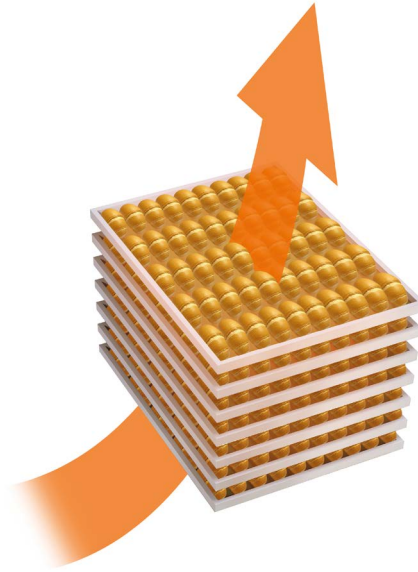






### Recrea el efecto suelo.

Para recrear el efecto suelo en la base del producto, a lo largo del conducto se ha dispuesto un difusor que guía el aire desde abajo hacia arriba.



### Gran cantidad de aire disponible.

La cámara de combustión se ha dimensionado para crear una gran cantidad de calor rápidamente disponible desde las primeras fases de horneado. Esto garantiza un flujo de aire siempre a la temperatura óptima.



*Cámara de combustión con gran superficie radiante.*

# Se envía montado o en dos piezas

La instalación de Pocket 4060 es rápida y sencilla: se puede enviar completamente montado o en dos piezas premontadas que se acoplan fácilmente.



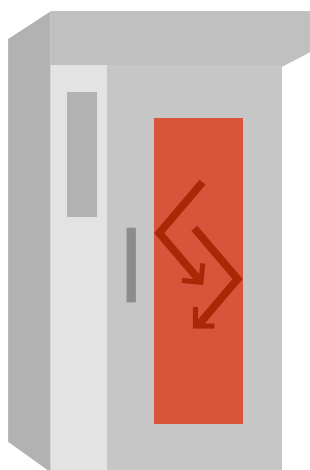
# Consumo mínimo, eficiencia máxima



## Dispersión térmica mínima.

Calidad de los materiales utilizados y atención a los detalles, entre ellos:

- Doble junta de silicona/acero inoxidable en todo el perímetro de la puerta.
- Aislamientos de lana comprimida de 100 kg/m<sup>3</sup>.



## Reducción de los residuos en las fases no productivas.

La función Stand-by contribuye a reducir el consumo de energía. Puede activarse en función de las necesidades durante las fases no productivas.



NO SOLO VAPOR

# Vapor abundante y uniforme

El vaporizador proporciona un flujo constante, abundante y homogéneo de vapor para los productos de panadería. Al mismo tiempo, la consistencia de su masa la convierte en un volante térmico que favorece la estabilización de la temperatura.



## Sistema automático de distribución del vapor.

Controlado por el software de gestión del horno, garantiza una humedad homogénea en la superficie del producto desde la primera fase de cocción.





### **Vaporizador de esferas autolimpiable.**

El sistema de generación de vapor está formado por esferas de acero en compartimentos superpuestos en cascada que generan un vapor saturado que se adhiere fácilmente a la superficie del producto.

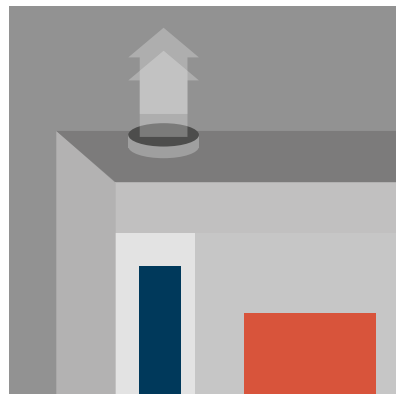


*Vaporizador de esferas autolimpiable.*



### **Fast Air: descarga automática de los vapores.**

Pocket 4060 cuenta con un sistema que permite la descarga automática del vapor cuando se desee.



### **Cuentalitros para dosificar el agua a vaporizar.**

El cuentalitros dosifica el agua a vaporizar según la cantidad configurada en el programa (y no en base al tiempo), independientemente de la presión de la red de agua y de posibles obstrucciones calcáreas que puedan reducir el flujo (opcional).

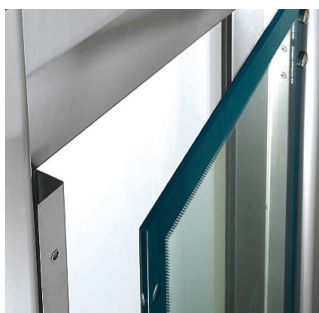


# Todo pensado para tener el máximo



## Apertura de la puerta

La apertura de 180° facilita las operaciones de introducción y manipulación del carro.

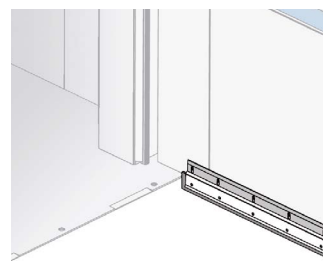


## Doble vidrio con apertura de compás

Facilita la limpieza en una zona normalmente poco accesible.



**Doble junta de silicona/acero inoxidable**  
en todo el perímetro de la puerta, que garantiza un perfecto sellado y una mayor durabilidad.



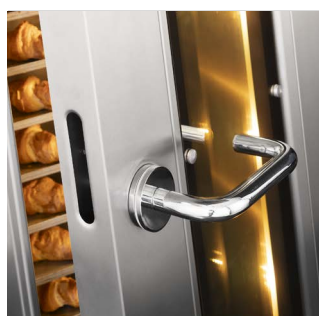
## Junta inferior

La junta inferior de la puerta, de goma, se puede ajustar en altura y garantiza la estanqueidad para que no salgan los vapores.



## Revestimiento de acero inoxidable

El horno está revestido con paneles de acero inoxidable.



## Sistema de cierre

La puerta está equipada con una robusta manija exterior y una manija de emergencia interior.



## Gancho de fundición más grande

Gancho en monobloque de fundición de grandes dimensiones. La sección más grande aumenta la superficie de contacto con los cojinetes del carro, reduciendo el desgaste y la necesidad de mantenimiento.



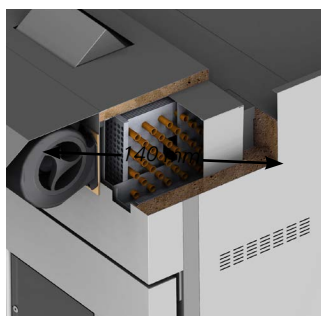
## Paneles pretensados

La dispersión térmica se ha reducido al mínimo gracias al uso de paneles pretensados y de lana comprimida a 100 kg/m<sup>3</sup>.



### Grupo de rotación de fundición

La estructura del grupo de rotación está hecha de una única fundición de aluminio para garantizar una mayor resistencia y fiabilidad.



### Condensador de vapores integrado

Completamente integrado en el interior del horno, está equipado con una campana de aspiración que permite no canalizar la descarga de los vapores (opcional).



### Quemador simétrico

La posibilidad de elegir en qué lado tener el quemador optimiza la instalación del horno en cada laboratorio (opcional).



### Campana con aspirador

La campana de aspiración de vapores limita las dispersiones en el ambiente al abrir la puerta.





# Funciones y sistemas de seguridad activa



## **Limitador de tiempo/temperatura.**

Evita la posibilidad de que se introduzcan recetas con parámetros incorrectos que puedan provocar fallos de funcionamiento o faltas de seguridad.



## **Alarmas con visualización de fallos.**

A la alarma que señala un fallo se le asocia una visualización en la pantalla con la indicación de la causa.



## **Diagnóstico de aviso.**

El sistema identifica automáticamente la presencia de problemas aún no señalados por los fallos y los comunica al operador a través de la pantalla.



## **Apagado automático.**

Si se deja el horno encendido durante demasiado tiempo sin funcionar, el sistema baja gradualmente la temperatura hasta apagarlo.



## **Guardado de programas.**

Gracias a la presencia del puerto USB, es posible realizar una copia de seguridad de las recetas programadas.

# ¿Cuál es el Pocket perfecto para ti?

## SMART

Es la puerta de entrada al mundo de alto rendimiento del Pocket 4060. Esta versión base permite gestionar recetas memorizables y mandos del horno directamente en control manual o a través de un software sencillo y completo. Pocket Smart ofrece altos estándares y funciones exclusivas que no tienen otros hornos rotativos, como, por ejemplo, el sistema de descarga de vapor automático.

Todo ello controlado a través del ordenador Multibake 100 programas de 10 fases, con pantalla LCD de 8 líneas, que permite gestionar de forma sencilla todas las funciones útiles para simplificar la producción: el encendido automático del horno, el standby para ahorrar energía, la programación de cada fase de cocción, la memorización de las recetas y el puerto USB delantero que posibilita la realización de una copia de seguridad de las recetas programadas.

## FLEX

Es la versión pensada para quienes necesitan definir de manera específica los parámetros de producción para cada tipo de producto.

A las funciones de la versión Smart se le han añadido funciones específicas para una mayor flexibilidad gracias al nuevo teclado Hybrid Control de 5 pulgadas.

Por ejemplo, gracias a la tecnología del inversor, es posible variar la velocidad y la cantidad de aire en la cámara, lo que permite conseguir la máxima calidad de cocción para cada tipo de producto.

Combina una concentración de elementos que contribuyen a ahorrar energía manteniendo intactas las prestaciones del horno: desde los materiales utilizados para el aislamiento térmico hasta la gestión optimizada de las descargas para reducir la dispersión del calor y los motores controlados por inversor para dosificar, sin derroches, el uso de energía.





## HI CONTROL

HiControl es la versión del Pocket 4060 que ofrece todas las funciones de control del horno con la máxima sencillez. Con la facilidad de un simple toque, se puede acceder a un nuevo y moderno ordenador de mando con teclado Polin Touch con pantalla de 7 pulgadas. Con este sencillo pero completo cuadro se pueden gestionar todas las funciones del horno de forma inmediata: desde el encendido automático hasta el standby para ahorrar energía y desde la programación de cada fase de cocción a la memorización de las recetas. Polin Touch también permite una fácil y clara visualización de los controles, las

alarmas y los diagnósticos, incluso a distancia, gracias a la posibilidad de crear interfaces personalizadas. Facilita el análisis de numerosos datos relacionados con la producción, incluido el control de la eficiencia y los consumos del horno. HiControl también cuenta con todas las características de la versión Flex, como la tecnología de inversor, que permite variar la velocidad y la cantidad de aire en la cámara, el sistema de evacuación rápida del vapor y el sistema de enfriamiento rápido del horno con la puerta cerrada.

### Interconexión y gestión del horno a distancia.

Pocket 4060 en la versión equipada con Hybrid Control y Polin touch pueden gestionarse a distancia e interconectarse con otros hornos y máquinas a través del software BakeApp Cloud (opcional).



## CARACTERÍSTICAS



### CONTROL

| Tipo de control                                                   | MULTIBAKE | HYBRID CONTROL | POLIN TOUCH |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|-------------|
| Programas de cocción                                              | 99+1      | 100+1          | 100         |
| Recetas protegidas por contraseña                                 | *         | *              | *           |
| Fases para cada ciclo de cocción                                  | 10        | 10             | 10          |
| Pantalla                                                          | LCD       | TÁCTIL 5"      | TÁCTIL 7"   |
| Puerto USB para guardar programas                                 | *         | *              | *           |
| Función de stand-by energético y de ahorro                        | *         | *              | *           |
| Limitador de tiempo/temperatura                                   | *         | *              | *           |
| Encendido automático                                              | *         | *              | *           |
| Alarmas con visualización de fallos                               | -         | *              | *           |
| Preparación para BakeApp para interconexión y gestión a distancia | *         | *              | *           |

### ELEMENTOS DE FABRICACIÓN

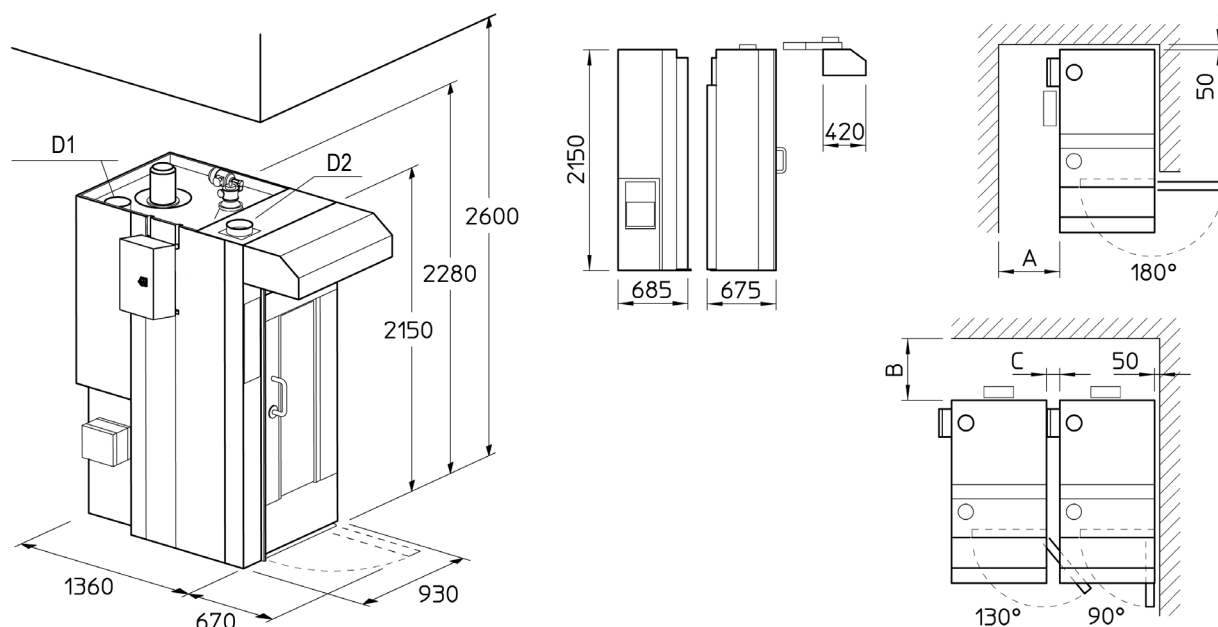
|                                                                        |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Revestimiento de acero inoxidable                                      | * | * | * |
| Campana de acero inoxidable con aspirador                              | * | * | * |
| Doble junta de acero inoxidable/goma en todo el perímetro de la puerta | * | * | * |
| Aislamientos de lana comprimida 100 kg/m <sup>3</sup>                  | * | * | * |
| Cámara de cocción de acero inoxidable                                  | * | * | * |
| Panel de control con apertura frontal                                  | * | * | * |
| Apertura de la puerta de 180°                                          | * | * | * |
| Vidrio con apertura de compás                                          | * | * | * |
| Grupo de rotación de fundición                                         | * | * | * |
| Panel eléctrico colgable                                               | * | * | * |
| Puerta con vidrio doble                                                | * | * | * |
| Condensador de vapores integrado en la campana                         | ○ | ○ | ○ |

- N.D. \* DE SERIE ○ OPCIONAL

## SISTEMA DE CALOR Y VAPOR

|                                                      |   |   |   |
|------------------------------------------------------|---|---|---|
| Direccionamiento del aire                            | * | * | * |
| Velocidad del aire con inversor (Air Fine Control)   | - | * | * |
| Horno con quemador a la derecha                      | ○ | ○ | ○ |
| Vaporera de esferas con cuentalitos                  | ○ | ○ | ○ |
| Distribución automática del vapor                    | * | * | * |
| Sistema de descarga de vapores automático (Fast Air) | * | * | * |

- N.D. \* DE SERIE ○ OPCIONAL



|                             |        | 4060                | 4060 + vaporera     |
|-----------------------------|--------|---------------------|---------------------|
| PESO DEL HORNO              | kg     | 800                 |                     |
| CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS   | n°     | 15/18               |                     |
| PASO DE LAS BANDEJAS        | mm     | 97/81               |                     |
| DIMENSIONES DE LAS BANDEJAS | mm     | 400x600             |                     |
| ANCHO MÍNIMO DE LA PUERTA   | mm     | 730                 |                     |
| POTENCIA ELÉCTRICA SE       | kW     | 21,8                | 28,7                |
| POTENCIA TÉRMICA            | kcal/h | 25.100<br>(29,2 kW) | 27.100<br>(31,5 kW) |
|                             | kW     | 1,3                 |                     |

| TIPO DE HORNO |    | A mm | B mm    | C mm    | D1 mm | D2 mm |
|---------------|----|------|---------|---------|-------|-------|
| 4060          | SC | 600  | 600     | 130 (*) | 150   | 150   |
|               | SE | 700  | 50 (**) | 50 (**) | 150   | 150   |

(\*) Distancia mínima con quemador Riello de gas (para facilitar el mantenimiento se aconseja aumentar la altura al menos 100 mm).

(\*\*) Para la sustitución del grupo de resistencias es necesario desplazar el horno

SE eléctrico SC de combustión (tipo de alimentación: gpl, metano, gasóleo)

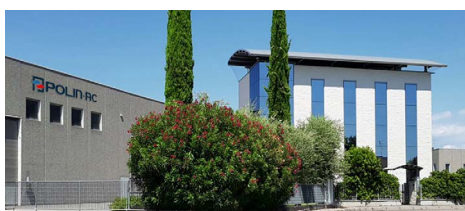
"Siempre hemos considerado que el calor es un ingrediente.  
Y, al igual que los demás ingredientes, tiene que ser de primera calidad".

## Líder en el mundo del arte de la panificación desde 1929

Representamos la mayor empresa italiana en la producción de hornos y máquinas para pan, pizza, pastelería y galletas.

Fabricamos íntegramente la gama más completa de aparatos de alta calidad para los laboratorios de panificación modernos.

Llevamos más de noventa años proporcionando al mundo entero el gran rendimiento de la tecnología producida por nuestro ingenio.



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](http://www.polin.it)

