LINEA FORNI

Elettrodrago Avant

Nessun forno attuale, in condizioni di cottura uguali, consuma meno di Elettrodrago Avant.

La tecnologia innovativa di Elettrodrago Avant supera le prestazioni dei normali forni elettrici ed offre una cottura dolce sempre perfetta, anche con prodotti di grossa pezzatura.

In sintesi, Elettrodrago Avant lavora a basse temperature, senza gli eccessi dei forni elettrici a resistenze corazzate, e distribuisce uniformemente il calore sul prodotto, sviluppando una cottura di qualità eccellente.

Da oggi,
con i pregi di Elettrodrago Avant e la vostra abilità, avrete clienti ancora più soddisfatti e fedeli!

ELETTRODRAGO
AVANT

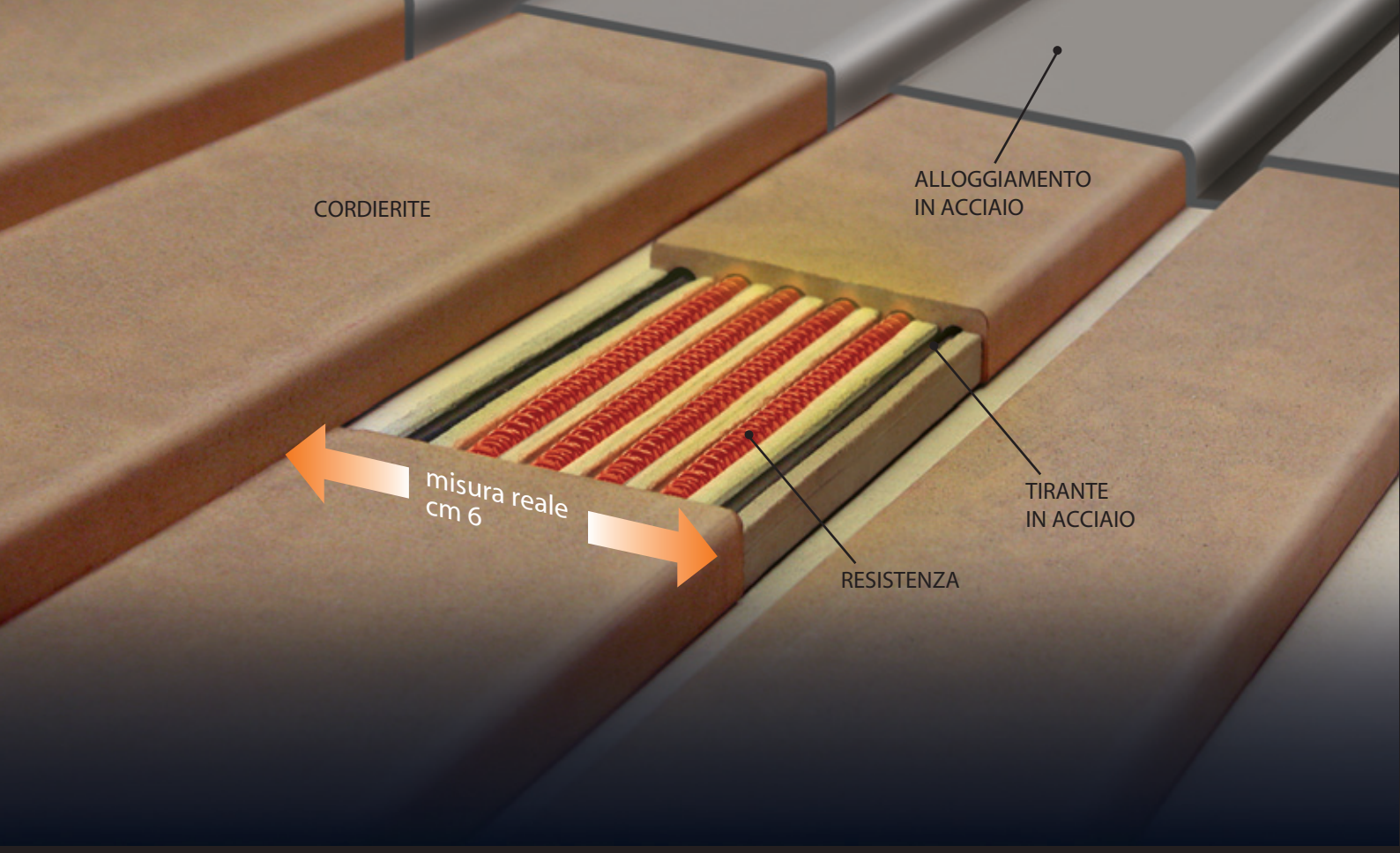
IL NON-PLUS-ULTRA PER PANE DI MEDIA E GROSSA PEZZATURA

Elettrodrago Avant rappresenta l'evoluzione del forno elettrico Polin, che in 75 anni di esperienza ha continuato a proporre una qualità sempre più apprezzata dai panificatori.

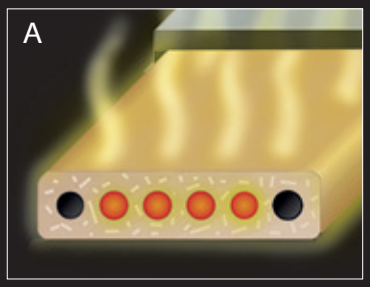
Oggi la moderna tecnologia consente di produrre un forno che, oltre a garantire una economia di gestione mai ottenuta prima, ha la stessa flessibilità e ricchezza di vapore del ciclotermico e gli consente di ottenere una qualità di cottura equiparabile a quella del forno a tubi, specialmente con pane di grossa pezzatura.

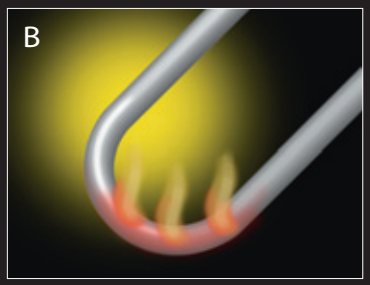
Elettrodrago Avant mantiene quindi tutte le prerogative vincenti dei modelli precedenti, ma le integra con importanti novità progettuali.

L'uso delle più avanzate apparecchiature elettroniche consente l'ottimizzazione delle prestazioni, assicurando una forte economicità di esercizio, con conseguenti sensibili risparmi nella conduzione del forno.



Elettrodrago Avant è unico.
E si vede.





Speciale sistema di resistenze elettroceramiche a massa maggiorata

Le speciali resistenze elettroceramiche che formano il cuore vitale di Elettrodrago Avant offrono performance impareggiabili.

La consistente massa ceramica che le circonda (A) rilascia il calore ad una temperatura più bassa e con una maggiore continuità rispetto alle tradizionali resistenze corazzate (B) utilizzate negli altri forni elettrici, offrendovi

5 qualità fondamentali

1. **COTTURA DOLCE**
   tanto apprezzata dai vostri clienti, soprattutto nel pane di grossa pezzatura, dovuta alla temperatura più bassa e alle calorie accumulate

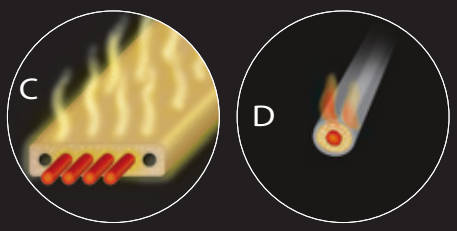
2. **SVILUPPO PERFETTO DI QUALSIASI PRODOTTO**
   sia di grande che di piccola pezzatura, grazie alla maggior stabilità della temperatura (come ben sapete, la cottura di pane grosso costituisce il punto debole dei modelli a resistenze corazzate)

3. **MINOR CALO DELLA TEMPERATURA ALL'INFORNAMENTO**

4. **RIDUZIONE DEI TEMPI MORTI TRA UN'INFORNATA E L'ALTRA**
   per una maggior produttività. Quindi guadagni più alti

5. **MIGLIOR ISOLAMENTO DELLE PARTI ELETTRICHE**
   per una maggior durata ed affidabilità delle resistenze

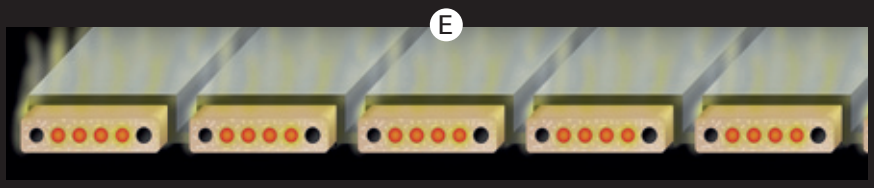
3 vantaggi impareggiabili



L'ampia superficie (C) delle esclusive resistenze ceramiche, notevolmente superiore a quella delle resistenze tradizionali (D), assicura

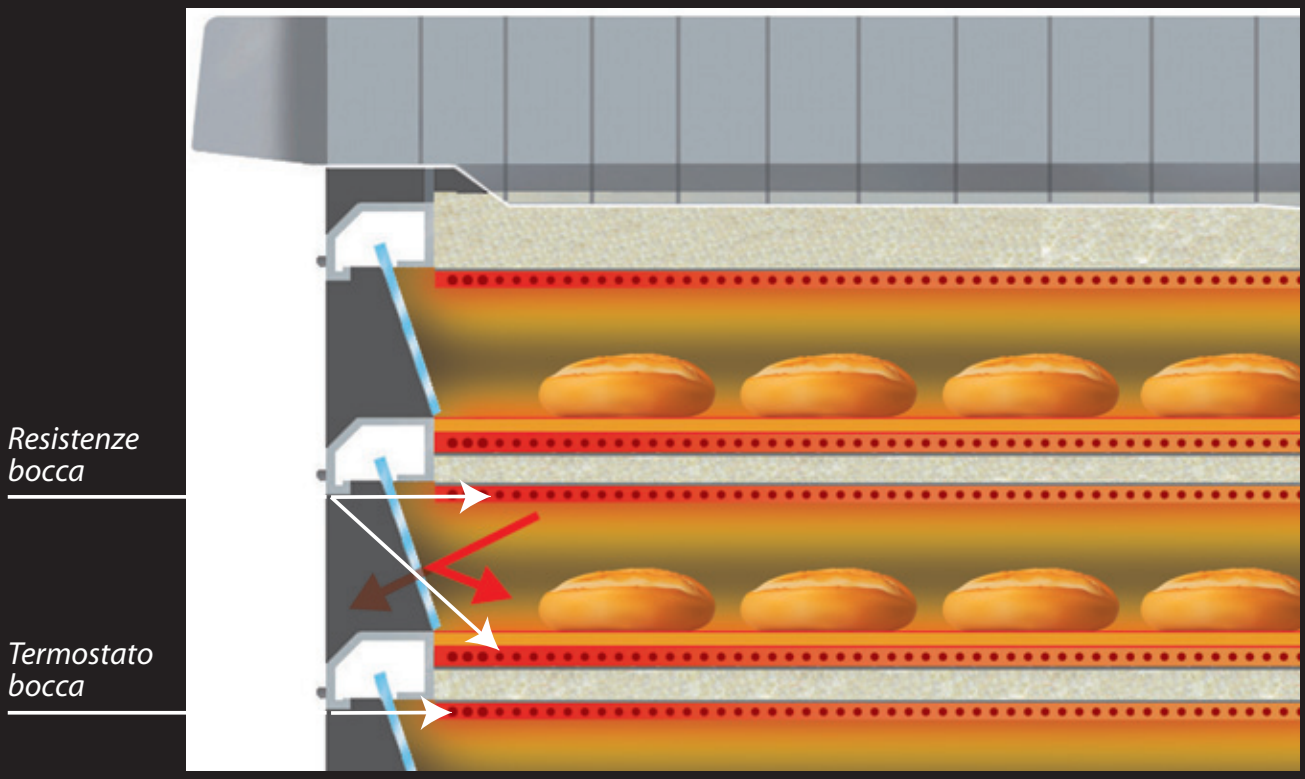
1. MIGLIOR UNIFORMITÀ DELLA TEMPERATURA
2. MAGGIOR SCAMBIO TERMICO ASSOLUTO
3. MAGGIOR STABILITÀ DELLA TEMPERATURA

3 pregi insuperabili



Le resistenze vengono alloggiate nella camera del forno in pannelli di acciaio (E) opportunamente sagomati che, oltre a proteggerle, incrementano ulteriormente le prestazioni del sistema con

1. MIGLIORAMENTO ED AMPLIAMENTO MASSA E SUPERFICIE RADIANTE a livelli mai raggiunti prima
2. MIGLIORE E MAGGIORE DIFFUSIONE DEL CALORE (pregi determinanti per una perfetta omogeneità di cottura)
3. PROTEZIONE DAL VAPORE PRESENTE IN CAMERA, per una durata e affidabilità senza pari

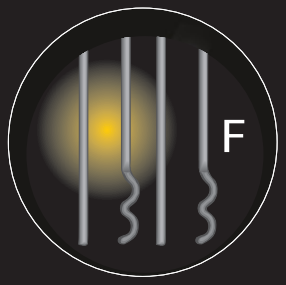


Il sistema Auto Level assicura una perfetta uniformità di cottura

L'esclusivo sistema di monitoraggio e autocompensazione di Elettrodrago Avant mantiene una temperatura omogenea su tutta la profondità della camera.

Uno degli elementi più importanti di tale sistema, ad esempio, interviene sulle dispersioni in bocca, monitorandole e compensandole automaticamente grazie ad un esclusivo circuito termostatico indipendente.

Perciò Autolevel è molto più efficiente dei normali sistemi a taratura fissa, poiché questi ultimi non sono dotati di alcun sensore, ma soltanto di una piccola sagomatura delle resistenze in bocca (F) per creare un maggior effetto radiante, che sarà sempre, inevitabilmente, carente o eccessivo.



IMPORTANTE

Tutti i vantaggi descritti sono amplificati dal funzionamento sinergico dei vari componenti.
Questa tecnologia nasce dagli studi sulla cottura effettuati nel reparto Ricerca e Sviluppo Polin.

Le portine si adattano al tuo metodo di lavoro

Quando si lavora manualmente, le portine vengono aperte spingendole con il telaio d'infornamento o con la pala del forno, e si chiudono spostando la leva verso l'alto. Quando invece si lavora in modo automatico, si aprono e si chiudono al contatto con il telaio d'infornamento.

Infornatore integrato

Il vostro miglior assistente alla cottura

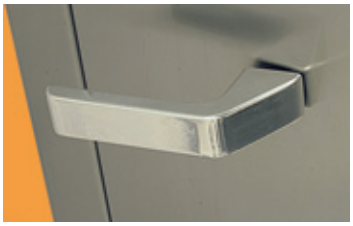
L'infornatore integrato Polin è un accessorio studiato per essere perfettamente integrato con Elettrodrago Avant. Realizzato interamente in acciaio inox, consente di razionalizzare le operazioni di carico e scarico del forno garantendovi molti benefici:

- Potete fare da soli senza l'aiuto di un assistente.
- La posizione di riposo in alto lascia completamente libera la bocca del forno (e lo spazio antistante).
- La movimentazione può avvenire indifferentemente da destra o da sinistra.
- Potete caricare manualmente, con appositi telaini di trasferimento o con il girapane.
- Ogni vostro gesto guadagna in velocità e precisione.
- Potete anche sfornare il pane cotto (grazie all'apposito accessorio fornito come optional).

Le portine sono dotate di vetro basso emissivo e sono semplici da smontare per una perfetta pulizia.

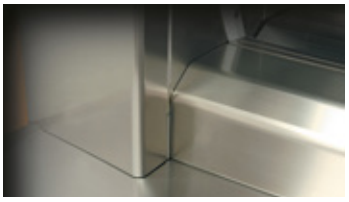
La corretta illuminazione per monitorare al meglio le vostre cotture

L'ampio vetro del gruppo luci consente una perfetta visione del prodotto in cottura, inoltre la cornice in fusione d'alluminio che contiene il vetro permette una facile sostituzione della lampada anche dall'interno della camera.



La progettazione è attenta ad ogni vostro gesto

Il nuovo profilo ergonomico delle maniglie di regolazione, delle valvole di aspirazione del vapore e delle leve di apertura portine le rende sicure e comode da usare. Sono realizzate in fusione di alluminio che non richiede manutenzione ed ha una lunghissima durata. Nel design di Elettrodrago Avant non ci sono spigoli vivi.
Ogni bordo è accuratamente arrotondato per tutelare la sicurezza dell'operatore.

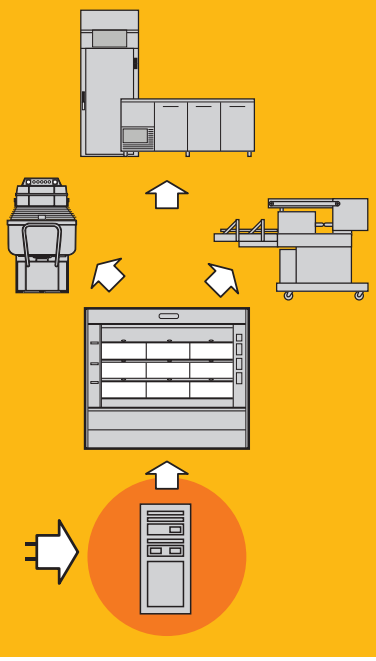


Il vapore di troppo scompare in un attimo

La cappa di estrazione vapori è munita di un potente aspiratore (800 mc/h, 1500 mc/h con motore a due velocità optional) realizzato interamente in acciao inox. L'evacuazione del vapore avviene in modo veloce ed uniforme, grazie all'ampia superficie di estrazione ed allo speciale design della griglia.
Le portine, dotate di cristallo basso emissivo, sono facimente smontabili.

COMPUTER GESTIONE PANIFICIO

Vantaggi di grande valore!



Il Computer di Gestione del Panificio (optional) è uno strumento prezioso per la vostra redditività, perché vi consente di realizzare importanti risparmi sulla bolletta energetica, tali da abbattere in modo significativo il costo del pane che producete.

È costituito da una speciale Centralina di Gestione, dal suo Software dedicato e da una rete di sensori che verificano in modo automatico e costante i flussi di energia impiegati dalle altre attrezzature, ridistribuendoli al forno in modo ottimale.

Questo riduce notevolmente la quantità di kW necessari per lavorare al pieno della produttività.

Miglior sfruttamento della potenza globale, grazie alla possibilità di utilizzare in modo intelligente, per il forno, anche l'energia che si rende disponibile durante le pause di funzionamento di altre unità operative all'interno del panificio.
Ciò vi consente di lavorare agevolmente con una potenza ridotta.

Possibilità di scegliere un forno con la superficie di cottura desiderata anche se vengono concessi meno kW di quanti servano. In pratica lavorerete tranquillamente anche se i kW resi disponibili dal gestore sono inferiori alla potenza globale richiesta dal panificio.

Minor spesa di installazione iniziale conseguente alla minor potenza da richiedere all'ente gestore.

Minor costo fisso mensile (meno potenza si utilizza, meno si paga).

Certezza di evitare gli sforamenti di potenza (che risultano molto onerosi), grazie al costante rilevamento dei consumi di tutte le utenze presenti nel panificio ed all'utilizzo intelligente dei kW liberi per il forno.

Gestione mirata dell'erogazione di potenza in rapporto alla tariffa bi-oraria, aumentandone l'utilizzo quando l'energia viene fornita ad un minor costo.

Possibilità di programmare l'accensione automatica giornaliera e settimanale del forno.

Funzione Autodiagnostica, (Check-up) che permette di conoscere subito la causa del malfunzionamento e quindi di richiedere l'assistenza indicando correttamente l'inconveniente da risolvere.

COMPUTER ECONOMIZZATORE

Un computer, tanti benefici

Questo strumento ha un funzionamento simile a quello del Computer di Gestione del Panificio, ma circoscritto ai consumi elettrici del forno.
Si utilizza impostando manualmente il valore massimo di kW assegnati al forno.
Lavora deviando ed utilizzando la potenza che si rende disponibile durante le pause di funzionamento delle varie parti del forno (camere, vaporiere).

Possibilità di scegliere un forno con la superficie di cottura che desiderate, facendolo lavorare con meno kW rispetto alla sua reale potenza.

Spesa di installazione più bassa grazie alla minor potenza necessaria.

Costo fisso mensile contenuto.

Possibilità di evitare gli sforamenti di potenza, impostando manualmente un valore fisso massimo da voi calcolato anche sulle altre utenze presenti nel panificio (Il costo mensile applicato dal Gestore varia in funzione del superamento, anche momentaneo, dei kW indicati sul contratto).
A questo punto, il vostro forno opererà in modo di non superare mai il valore in kW che gli è stato assegnato.

Miglior sfruttamento dell'erogazione di potenza in rapporto alla tariffa bi-oraria, aumentandone l'utilizzo nei momenti di minor costo energetico.

Possibilità di programmare l'accensione e lo spegnimento del forno.

Funzione Autodiagnostica, (Check-up) che permette di conoscere subito la causa del malfunzionamento e quindi di richiedere l'assistenza indicando correttamente l'inconveniente da risolvere.

Tastiera Economizzatore e Gestione Panificio

Con Elettrodrago Avant ogni camera diventa un forno a sè. Al 100%.

Tastiera digitale STANDARD

Ogni camera è regolabile in maniera autonoma.
A differenza di altri forni che hanno una tastiera unica, Elettrodrago Avant dispone infatti di display, comandi a tastiera indipendenti, e da una scheda elettronica specifica per ogni camera, corredata di serie di parzializzatore.
In questo modo, evitate inutili stress e perdite di tempo.

In altri forni, molti di questi comandi sono limitati ad un solo tasto (ad esempio, la luce, che si accende in tutte le camere).

E programmare tutte le altre funzioni di cottura del forno, avendo la certezza di impostare correttamente e facilmente ogni camera.
La scheda di accensione automatica (optional) può essere programmata fino a sette giorni avanti, con parametri diversi per ogni giorno della settimana.
Escludere dal funzionamento complessivo del forno solo la camera eventualmente ferma per manutenzione (in un forno corredato di scheda elettronica unica, ciò comporterebbe il blocco totale di tutte le camere).

L'affidabilità dei dispositivi elettronici è anche garantita dal loro alloggiamento all'interno di singole scatole stagne.

La scheda digitale è dotata di alcuni programmi speciali di controllo e risparmio energetico attivabili con un semplice tasto:

TASTO LIVELLO DI ENERGIA
per impostare l'adeguata quantità di energia in base al tipo di prodotto da cuocere.

TASTO RISCALDAMENTO CONTROLLATO
per il riscaldamento di inizio lavoro. Elimina gli sprechi di energia, uniformando la prima cottura alle successive.

TASTO PAUSA TRA DUE COTTURE
per un duplice vantaggio quando c'è bisogno di una sosta:
- riduce fino al 18% il consumo di energia
- elimina il surriscaldamento della platea

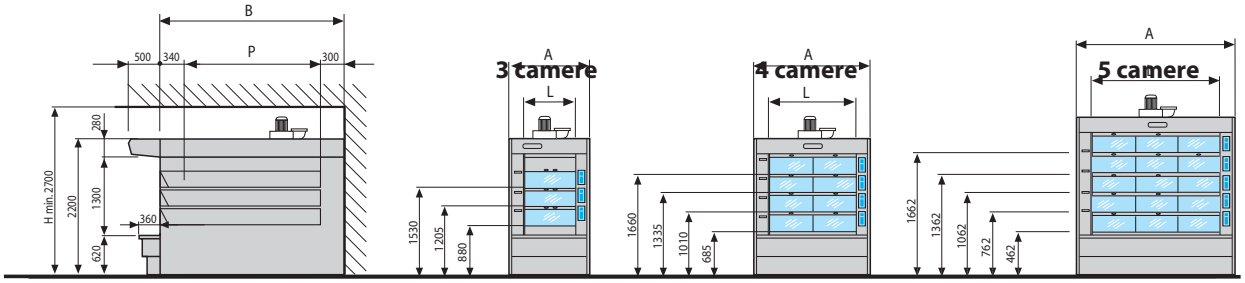
La tastiera digitale STANDARD dispone di:
- Impostazione della temperatura camera
- Controllo separato di camera e bocca (compensazione dispersione in bocca)
- Parzializzatore: permette di assegnare diverse percentuali di potenza al cielo ed alla platea per una infinita varietà di cotture
- Programma di autodiagnostica con visualizzazione degli allarmi e memorizzazione dati funzionamento, per un costante controllo della efficienza del forno
- Timer con avviso acustico di fine cottura
- Spegnimento automatico camera in caso di non utilizzo prolungato

Tastiera digitale 99 PROGRAMMI

La tastiera digitale 99 PROGRAMMI *consente inoltre di memorizzare, per ciascuno dei 99 programmi anche i seguenti parametri:*
- 3 fasi di temperatura (per consentire, per esempio, l'infornamento a temperatura alta e dopo un tempo prefissato passare automaticamente ad una più bassa)
- Quantità di vapore, in secondi di acqua, erogata automaticamente
- Ciclo apertura/chiusura valvola automatica scarico vapori
- Rapporto di energia erogata al cielo ed alla platea

Optional

DIMENSIONI



Altezza utile camere

- Forni 3 camere: altezza 200-200-250 mm
- Forni 4 camere: altezza 200-200-200-200 mm
- Forni 4 camere: altezza 170-170-200-250 mm
- Forni 5 camere: altezza 170-170-170-170-200 mm

	Camere	Superficie di cottura	Dimensioni d'ingombro		Dimensioni utili camere		Potenza elettrica **con vaporiere**		
			Larghezza A	Profondità B	Larghezza L	Profondità P	Massima*	Computer economizzatore	Computer gestione panificio
	n°	m²	mm	mm	mm	mm	kW	kW	kW
4,3 / 84x170-3	3	4,3	1475	2340	840	1700	27,5	21,0	11,0
5,7 / 84x170-4	4	5,7		2340		1700	36,5	27,5	15,0
7,1 / 84x170-5	5	7,1		2340		1700	46,0	37,0	23,5
5,4 / 84x214-3	3	5,4		2780		2140	33,0	25,5	13,0
7,2 / 84x214-4	4	7,2		2780		2140	43,5	33,0	17,0
9,0 / 84x214-5	5	9,0		2780		2140	54,5	44,0	28,0
6,5 / 84x258-3	3	6,5		3220		2580	38,0	30,5	15,0
8,7 / 84x258-4	4	8,7		3220		2580	50,5	38,0	20,0
10,8 / 84x258-5	5	10,8		3220		2580	63,5	51,0	32,5
6,3 / 124x170-3	3	6,3	1875	2340	1240	1700	31,5	24,0	14,0
8,4 / 124x170-4	4	8,4		2340		1700	42,0	31,5	18,0
10,5 / 124x170-5	5	10,5		2340		1700	52,5	42,0	27,0
8,0 / 124x214-3	3	8		2780		2140	38,0	30,5	18,0
10,6 / 124x214-4	4	10,6		2780		2140	50,0	38,0	23,0
13,3 / 124x214-5	5	13,3		2780		2140	63,0	51,0	32,0
9,6 / 124x258-3	3	9,6		3220		2580	44,0	36,5	21,0
12,8 / 124x258-4	4	12,6		3220		2580	58,5	44,0	28,0
16,0 / 124x258-5	5	16,0		3220		2580	73,5	59,0	37,5
8,0 / 156x170-3	3	8	2195	2340	1560	1700	36,5	29,0	18,0
10,6 / 156x170-4	4	10,6		2340		1700	48,5	36,5	22,0
13,3 / 156x170-5	5	13,3		2340		1700	61,0	49,0	31,0
10,0 / 156x214-3	3	10		2780		2140	44,0	36,5	21,0
13,5 / 156x214-4	4	13,5		2780		2140	58,5	44,0	28,0
16,7 / 156x214-5	5	16,7		2780		2140	73,5	59,0	37,5
12,0 / 156x258-3	3	12		3220		2580	51,5	44,0	25,0
16,0 / 156x258-4	4	16		3220		2580	69,0	52,0	33,0
20,1 / 156x258-5	5	20,1		3220		2580	86,5	69,5	44,0
9,4 / 186x170-3	3	9,4	2500	2340	1860	1700	38,0	30,5	20,0
12,5 / 186x170-4	4	12,5		2340		1700	50,5	38,0	25,0
15,8 / 186x170-5	5	15,8		2340		1700	63,5	51,0	32,5
12,0 / 186x214-3	3	12		2780		2140	46,0	38,5	24,0
16,0 / 186x214-4	4	16		2780		2140	61,5	46,5	33,0
19,9 / 186x214-5	5	19,9		2780		2140	77,0	62,0	39,0
14,0 / 186x258-3	3	14		3220		2580	54,5	47,0	29,0
19,0 / 186x258-4	4	19		3220		2580	72,0	54,5	39,0
24,0 / 186x258-5	5	24,0		3220		2580	90,5	73,0	46,0

*Le potenze riportate in tabella comprendono vaporiera 2,5 kW per ogni camera

99999513610

Ing. POLIN & C. S.p.A.

Viale dell'Industria, 9

37135 Verona - Italy

Tel. +39 045 8289111

Fax + 39 045 8289122

www.polin.it

polin@polin.it

Immagini, misure e dati tecnici non sono impegnativi, quindi soggetti a modifiche senza obbligo di preavviso.