



▶ LINEA FORNI

Forni Drago: la flessibilità al servizio dell'Arte Bianca



**FORNI
DRAGO**





UNA GAMMA COMPLETA PER PRODURRE IN MODO COMODO, CONTINUATIVO E DIVERSIFICATO.

DRAGO è la linea ideale per quei panificatori che hanno la necessità di gestire il forno in modo estremamente flessibile, e che non vogliono rinunciare ad una cottura tradizionale.

È una linea pensata per cuocere al meglio molte tipologie di prodotto e per soddisfare le più diverse esigenze produttive, sia per metodologia di lavoro che per dimensione del forno.

I modelli disponibili sono oltre 50 e comprendono il DUALTHERM che permette il controllo diversificato della temperatura delle due camere superiori, il SYNCRON con una camera elettrica integrata completamente indipendente, e il TWIN DRAGO, costituito da due forni affiancati indipendenti.

Ciascuno dei modelli DRAGO garantisce
ELEVATA PRODUTTIVITA' A RIDOTTI
CONSUMI

La gamma di forni Drago comprende:

- **890**
- **890 Twin**
- **895**
- **896**
- **204 Dualtherm**
- **890 895 Synchron**



**Elevata produttività,
bassissima manutenzione!**

Brillante ed economico

Tutti i forni DRAGO mantengono costante la pronta disponibilità di calore in fase di cottura, e riducono al minimo il calo di temperatura in fase di infornamento.

Il dimensionamento delle vaporiere permette un'abbondante produzione di vapore sempre disponibile. La distribuzione del vapore all'interno della camera di cottura e' garantita dalla presenza di valvole di decompressione poste in bocca.

Il particolare ed esclusivo circuito di ricircolo dei fumi garantisce una cottura uniforme e ottimale per ogni tipologia di prodotto, oltre che assicurare un elevato rendimento di scambio termico. Caratteristica che, aggiunta all'utilizzo di grandi spessori isolanti, riduce i consumi in modo ottimale e favorisce un importante risparmio energetico.

Silenzioso e comodo

Per contribuire ad un ambiente di lavoro più salubre e confortevole, nei forni DRAGO è stato inserito un particolare silenziatore a labirinto. Esso riduce al minimo la rumorosità del bruciatore e dei fumi di scarico in uscita (ampiamente al di sotto dei limiti previsti dalle normative vigenti).



La comodità nell'utilizzo del forno è resa massima sia grazie ad un pannello comandi intuitivo, facile all'uso anche per il personale meno esperto, sia per la predisposizione all'applicazione del nostro informatore integrato. Questo permette anche ad un solo operatore di infornare e sfornare il prodotto con facilità, per mezzo di un comodo telaino.

Solido e affidabile

La linea DRAGO è il risultato di un continuo affinamento di un progetto che, attraverso la qualità dei materiali impiegati, l'eccellenza nella loro lavorazione, e la ricerca della compattezza, ha portato a creare un forno di grande affidabilità e continuità produttiva.

Le camere di cottura sono realizzate con lamiere di grande spessore, completamente saldate, e da circuiti di scambio termico ampiamente sovradimensionati.

I forni DRAGO sono smontabili integralmente, ed hanno una robustezza tale da richiedere, nel tempo, interventi di manutenzione minimi. Questo fa sì che anche dopo molti anni di lavoro possano essere riutilizzati in altre sedi lavorative.



COMPONENTI

I dettagli di una grande affidabilità

Un forno con tutta la tecnologia disponibile per lavorare continuamente, con una grande qualità e il massimo risparmio.

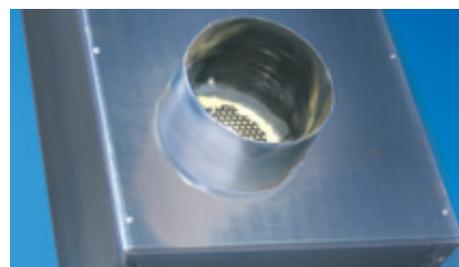
Aspiratore vapori in acciaio inox

Innovativo sistema di aspirazione realizzato integralmente in acciaio inossidabile per resistere ai vapori acidi prodotti in cottura. Convoglia i vapori dalle camere e dalla cappa in un unico scarico.



Scarico fumi forzato con silenziatore integrato

L'ambiente di lavoro è più silenzioso, grazie allo speciale silenziatore a labirinto, integrato nello scarico fumi. Il ventilatore ad aria forzata garantisce sempre una perfetta combustione, anche in presenza di camini non ideali.



Bocca e facciate in acciaio inox

Per preservarle da usura e corrosione, le parti del forno che vengono più a contatto con gli strumenti di lavoro (compresi i contrappesi delle portine) sono state costruite in acciaio AISI 304 di grosso spessore.





Portine bocca bilanciate

Le portine sono realizzate in cristallo temperato a bassa remissività e di grosso spessore.

Il loro meccanismo di apertura permette due utilizzi: quello manuale in cui si aprono con la spinta della pala di sfornamento o del telaino, e si richiudono azionando le apposite leve; quello automatico in cui si aprono e chiudono con il solo contatto del telaino, senza bisogno di altri interventi.



Vaporiere ad alto rendimento

Le vaporiere hanno una grande massa per accumulare al meglio il calore e una superficie di scambio molto estesa, per assicurare sempre la pronta disponibilità di una grande quantità di vapore.

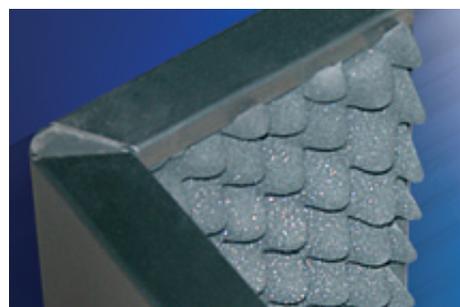
L'accesso frontale permette di eseguire in modo agevole le ordinarie operazioni di pulizia e manutenzione, mentre speciali testate anticorrosione le preservano dall'azione di acque con elevate concentrazioni di cloruri.



Bancale in acciaio inox con pannelli fonoassorbenti

Il bancale è realizzato in acciaio inox AISI 304, ed è dotato di speciali pannelli fonoassorbenti che hanno lo scopo di ridurre la rumorosità del bruciatore, alloggiato al suo interno.

In questo modo favorisce la creazione di un ambiente di lavoro più salutare, permettendo un confort acustico migliore.



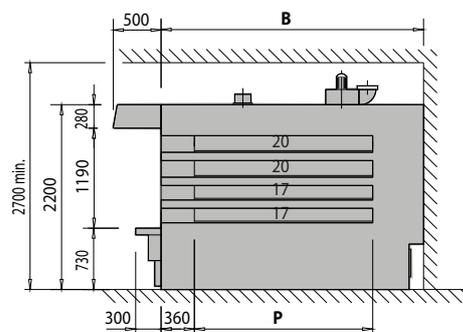
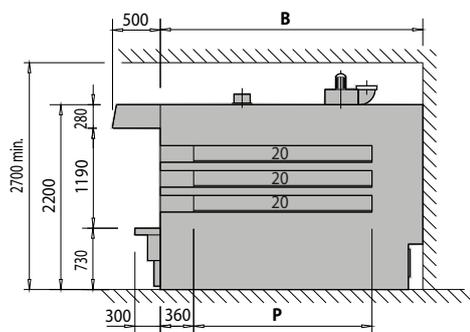


DRAGO 890

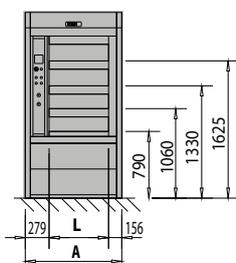
Grandi prestazioni
in piccoli spazi

É la scelta ideale per tutte quelle attività
che hanno una ridotta disponibilità di
spazio, ma vogliono le grandi
prestazioni offerte dai forni DRAGO.

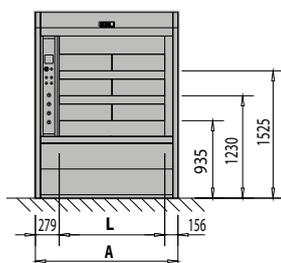
Larghezze	62 - 124 cm
Camere	3 - 4
Mq	4,2 - 12,8



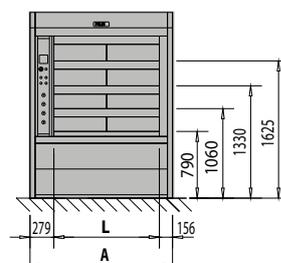
Mod. 62 - 4 camere



Mod. 124 - 3 camere



Mod. 124 - 4 camere



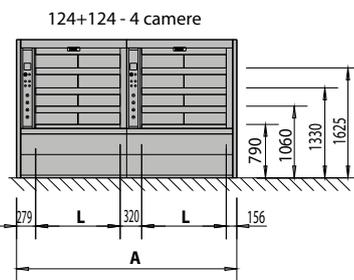
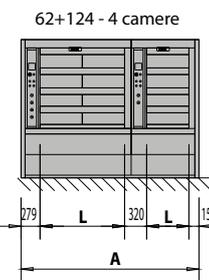
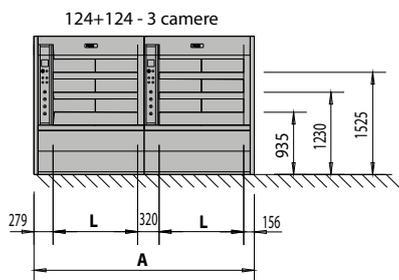
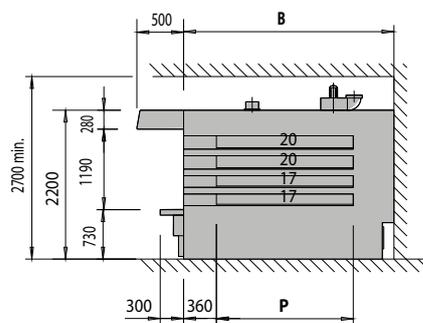
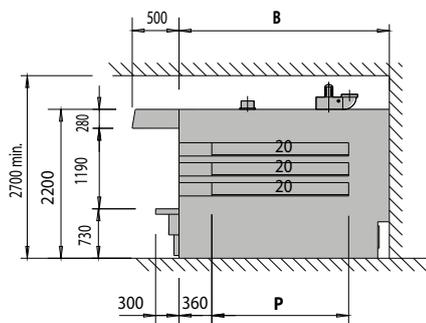
	Superficie di cottura	Camere	Dimensione utile camere		Dimensione ingombro		Potenza installata	
			larghezza	profondità	larghezza	profondità	termica	elettrica
			L mm	P mm	A mm	B mm	kcal/hx1000	kW
4,2/62x170-4	4,2	4	620	1700	1055	2680	41	2,3
5,3/62x214-4	5,3	4	620	2140	1055	3120	45	2,3
6,4/62x258-4	6,4	4	620	2580	1055	3560	49	2,3
6,3/124x170-3	6,3	3	1240	1700	1675	2680	55	3,9
8,4/124x170-4	8,4	4	1240	1700	1675	2680	70	3,9
8/124x214-3	8	3	1240	2140	1675	3120	65	3,9
10,6/124x214-4	10,6	4	1240	2140	1675	3120	75	3,9
9,6/124x258-3	9,6	3	1240	2580	1675	3560	75	3,9
12,8/124x258-4	12,8	4	1240	2580	1675	3560	78	3,9

DRAGO 890 TWIN

Il forno che raddoppia i vantaggi

Progettato per rispondere al meglio a differenti esigenze di produttività, permettendo di cuocere alla temperatura ottimale, molte tipologie di prodotto in quantità variabile. La completa indipendenza dei due forni affiancati permette una gestione flessibile, in base alla fascia oraria, al giorno della settimana, o alle esigenze di produzione "stagionale". E' personalizzabile in larghezza, profondità e numero di camere.

Larghezze	62+124 e 124+124 cm
Camere	3 - 4
Mq	12,6 - 25,6



	Superficie di cottura mq	Camere n°	Dimensione utile camere		Dimensione ingombro		Potenza installata	
			larghezza L mm	profondità P mm	larghezza A mm	profondità B mm	termica kcal/hx1000	elettrica kW
12,6(62+124)x170-4	12,6	4+4	1860	1700	2615	2680	111	6,2
15,9(62+124)x214-4	15,9	4+4	1860	2140	2615	3120	120	6,2
19,2(62+124)x258-4	19,2	4+4	1860	2580	2615	3560	127	6,2
12,6(124+124)x170-3	12,6	3+3	2480	1700	3235	2680	110	7,8
16,8(124+124)x170-4	16,8	4+4	2480	1700	3235	2680	140	7,8
16,0(124+124)x214-3	16	3+3	2480	2140	3235	3120	130	7,8
21,2(124+124)x214-4	21,2	4+4	2480	2140	3235	3120	150	7,8
19,2(124+124)x258-3	19,2	3+3	2480	2580	3235	3560	150	7,8
25,6(124+124)x258-4	25,6	4+4	2480	2580	3235	3560	156	7,8



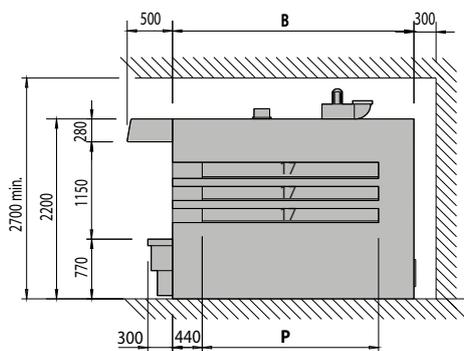
DRAGO 895

Il più conosciuto nel mondo dell'Arte Bianca

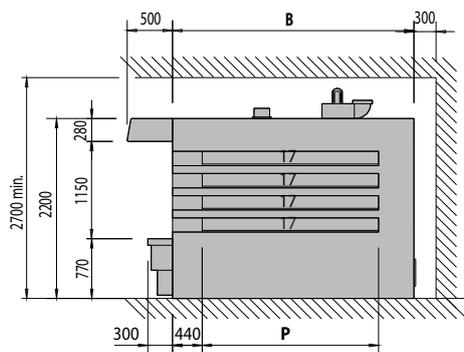
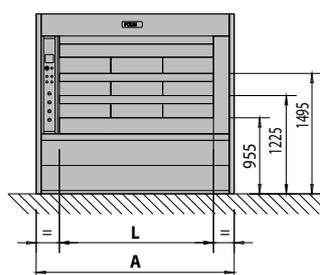
Sono migliaia le attività che ogni giorno si affidano alla qualità del più conosciuto dei forni DRAGO, l'895.

È un leader nella sua categoria per prestazioni e flessibilità, che viene continuamente rinnovato.

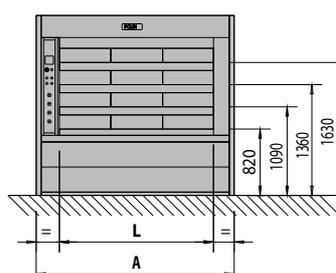
Larghezze	186 cm
Camere	3 - 4
Mq	9,4 - 19



Mod. 186 - 3 camere



Mod. 186 - 4 camere



	Superficie di cottura mq	Camere n°	Dimensione utile camere		Dimensione ingombro		Potenza installata	
			larghezza L mm	profondità P mm	larghezza A mm	profondità B mm	termica kcal/hx1000	elettrica kW
9,4/186x170-3	9,4	3	1860	1700	2595	3000	90	4,8
12,5/186x170-4	12,5	4	1860	1700	2595	3000	100	4,8
12/186x214-3	12	3	1860	2140	2595	3440	90	4,8
16/186x214-4	16	4	1860	2140	2595	3440	100	4,8
14/186x258-3	14	3	1860	2580	2595	3880	90	4,8
19/186x258-4	19	4	1860	2580	2595	3880	100	4,8

DRAGO 896

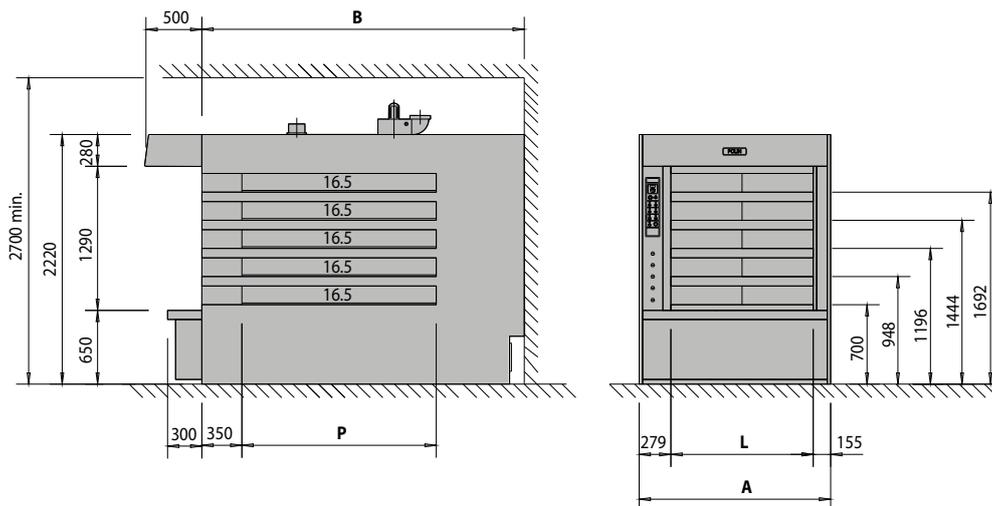
Tanta produzione in poco spazio

Un forno studiato per ottenere la massima superficie di cottura in uno spazio ridotto.

Le vaporiere sono sovradimensionate per garantire la disponibilità di grandi quantità di vapore che, grazie a particolari valvole di sfiato che ne limitano la fuoriuscita dalla bocca, viene distribuito nelle camere in modo ottimizzato.



Larghezze	124 cm
Camere	5
Mq	10,5 - 16



	Superficie di cottura	Camere	Dimensione utile camere		Dimensione ingombro		Potenza installata	
			larghezza	profondità	larghezza	profondità	termica	elettrica
			L mm	P mm	A mm	B mm	kcal/hx1000	kW
10,5/124x170-5	10,5	5	1240	1700	1675	2820	80	5,2
13,3/124x214-5	13,3	5	1240	2140	1675	3260	90	5,2
16/124x258-5	16	5	1240	2580	1675	3700	100	5,2

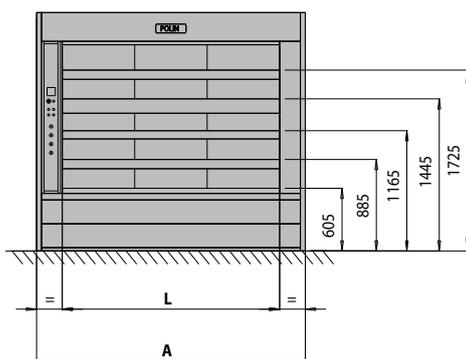
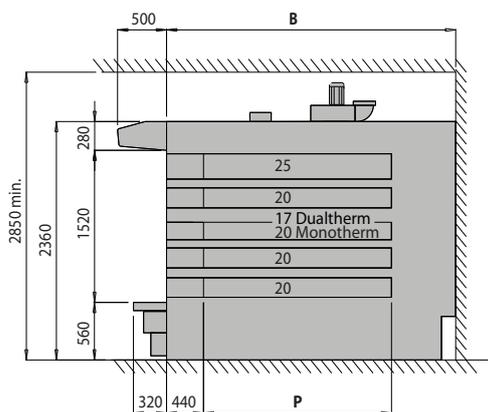


DRAGO 204 DUALTHERM

Grandi produzioni, doppia temperatura, grande vantaggio di esercizio

DRAGO 204 è il forno capace di sostenere una produzione di grande volume, con impostazione Dualtherm, in cui le 2 camere superiori possono lavorare fino a 50° in meno rispetto alle 3 camere inferiori, per cuocere contemporaneamente prodotti diversificati.

Larghezza	186 cm
Camere	5
Mq	15,8 - 24



▶ CARATTERISTICHE

Doppi sensori e serranda motorizzata:
endono il sistema di cottura autoregolante.

Doppie valvole di sfiato:
consentono di ottimizzare la distribuzione del vapore, senza fuoriuscite dalla bocca.

Circuito fumi evoluto:
assicura un funzionamento del bruciatore ottimale perché mantiene costante la pressione nella camera di combustione, indipendentemente dall'apertura o dalla chiusura della serranda motorizzata.

	Superficie di cottura	Camere	Dimensione utile camere		Dimensione ingombro		Potenza installata	
			larghezza	profondità	larghezza	profondità	termica	elettrica
	m ²	n°	L mm	P mm	A mm	B mm	kcal/hx1000	kW
15,8/186x170-5	15,8	5	1860	1700	2595	3060	100	7,1
19,9/186x214-5	19,9	5	1860	2140	2595	3500	110	7,1
24/186x258-5	24	5	1860	2580	2595	3940	120	7,1

DRAGO 890 895 SYNCRON

Una camera elettrica indipendente per la massima versatilità

Un forno unico nel suo settore. Abbina l'affidabilità e la brillantezza di un forno ciclotermico alla flessibilità di una camera elettrica ELETTRDRAGO "AVANT", completamente indipendente e capace di una cottura dolce ed uniforme grazie all'impiego di resistenze ceramiche evolute.

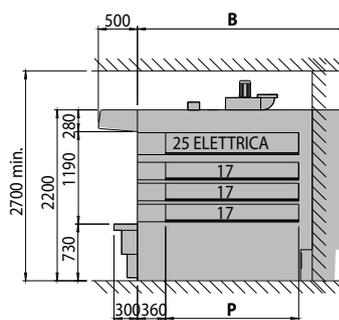
Larghezza	124 - 186 cm
Camere	4
Mq	8,4 - 19



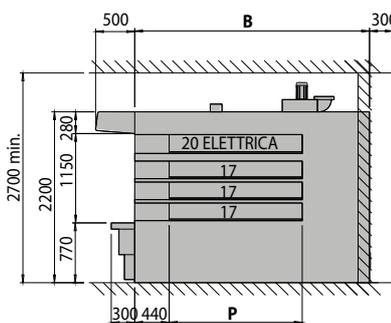
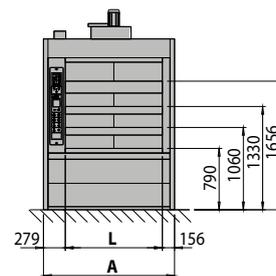
CARATTERISTICHE

L'impiego di resistenze ceramiche evolute. lo rende vantaggioso nelle economie di utilizzo, perché permette di cuocere contemporaneamente e in modo dolce e uniforme, pane, pane speciale e pasticceria. I tempi di produzione risultano così sensibilmente ridotti, con conseguente risparmio energetico.

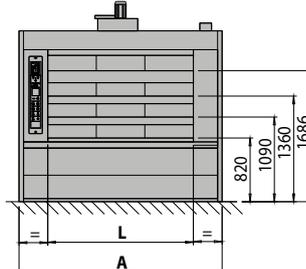
SYNCRON è particolarmente indicato per chi lavora fuori dall'orario standard.



Synchron 890



Synchron 895



	Superficie di cottura	Camere	Dimensione utile camera		Dimensione ingombro		Potenza installata	
			larghezza	profondità	larghezza	profondità	termica	elettrica
	m ²	n°	L mm	P mm	A mm	B mm	kcal/hx1000	kW
8,4/124x170-4	8,4	3+1	1240	1700	1675	2680	55	16,3
10,6/124x214-4	10,6	3+1	1240	2140	1675	3120	65	19,8
12,8/124x258-4	12,8	3+1	1240	2580	1675	3560	75	22,8
12,5/186x170-4	12,5	3+1	1860	1700	2595	3000	90	21,6
16/186x214-4	16	3+1	1860	2140	2595	3440	90	26
19/186x258-4	19	3+1	1860	2580	2595	3880	90	30,4



Tastiera elettromeccanica standard

La tastiera elettromeccanica è molto pratica e facile all'uso nel caso sia necessaria la sostituzione di componenti. Può essere dotata di un programma che gestisce l'accensione automatica del forno, facendolo trovare in temperatura al momento desiderato. Nel caso di guasto dello strumento principale la tastiera è provvista di un termostato di riserva, che permette di evitare un blocco di produzione.



Tastiera Dualtherm standard

Possiede tutte le caratteristiche e le funzionalità della tastiera elettromeccanica, con l'aggiunta del termostato a doppia temperatura e del selettore per gestire le due modalità di lavoro del forno, Monotherm/Dualtherm.



Tastiera digitale optional

La tastiera digitale risulta intuitiva e molto facile all'uso. Permette di controllare la fine cottura e l'immissione di vapore di ogni singola camera, grazie ad appositi pulsanti di comando. Gestisce il programma di accensione automatica del forno su base giornaliera oppure per singolo giorno della settimana. La presenza di una tastiera d'emergenza in dotazione assicura il costante controllo sul funzionamento del forno in ogni evenienza.



Tastiera computer 200 P optional

200 programmi. Grande schermo LCD. Possibilità di gestire tempo di cottura e vaporizzazione (con elettrovalvole) per ciascuna camera. Optional contaltri. Grandi display luminosi per temperatura e tempo sfornamento successivo. Accensione e spegnimento programmati. Visualizzazione allarmi. Presa seriale per collegamento pc. Chiave software blocco accesso programmi. Gestione automatica valvole motorizzate (optional). Tastiera comandi emergenza.



Polin Touch optional

Possiede tutte le funzionalità della TASTIERA Computer 300 P, controllabili con un semplice tocco, grazie ad un moderno touch screen da 7".



Software PC 200P

- Formato Explorer
- Visualizzazione stato del forno
- Gestione cotture su PC
- Registrazione numero cotture
- Stampa programmi di cottura
- Visualizzazione e stampa allarmi
- Collegamento fino a 32 forni
- Collegamento tramite modem



Tastiera camera elettrica optional

Tastiera digitale per il controllo della camera elettrica (forno Sincron). Possibilità tastiera con 100 programmi.

	890	890 TWIN	895	896	204 DUAL	890-895 SYNCRON
Vaporizzatore per ogni camera	✓ *	✓	✓	✓	✓	✓
Piani di cottura in fibrocemento	✓	✓	✓	✓		✓
Cappa con aspiratore vapori	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Silenziatore camino e pannelli per insonorizzazione bancale	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pulsantiera elettromeccanica con termostato di riserva	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Termostati di sicurezza	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sicurezza garantita dal marchio CE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Portine bocca con vetro basso emissivo	✓	✓	✓		✓	✓
Bocchette scarico vapori in bocca				✓	✓	solo 890
Testata vaporiera in materiale anticorrosione	✓	✓			✓	
Valvola di scarico vapori per ogni camera	✓ *	✓	✓	✓	✓	✓
Tastiera digitale per camera elettrica con timer fine cottura						✓
Regolazione temperatura cielo e platea						✓
Regolazione autom. temperatura bocca per camera elettrica						✓
Camera superiore elettrica completamente indipendente						✓
Funzione Dualtherm <i>Temperatura fino a 50°C più bassa nelle due camere superiori rispetto alla tre inferiori</i>					✓	
Arrivo forza motrice	230/3~/50 400/3N~/50					
Arrivo tubazione acqua fredda	3/8" GAS					
Tubazione scarico acque vaporiere	1" GAS					
Tubazione scarico vapori	dr. 62 150 dr. 124 200÷250	200÷250				
Tubazione scarico fumi	150	200	150	200	150 in 890 200 in 895	

* Nel modello con larghezza 62 cm, uno ogni 2 camere





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

