

PAN Y PASTELERÍA

Stratos XP



 **POLIN**[®]

ES

4.0
INDUSTRY





Desde la pastelería más pequeña hasta la más grande de doble fermentación

Da espacio a tu arte pastelero.

Con Stratos XP puedes cocinar a la perfección cualquier tipo de producto: desde los más pequeños y ligeros hasta los más grandes de doble fermentación. Podrás deleitar a tus clientes ofreciéndoles un escaparate de productos abundante, creativo y realmente delicioso.

Stratos XP es el horno eléctrico modular 4.0 con toda la tecnología más avanzada que garantiza calidad, velocidad y repetibilidad desde la primera hasta la última hornada.



Cocción excelente para cualquier preparación:

gracias a un sistema de calor único que mantiene la temperatura constante y homogénea en cada punto de la cámara y a la posibilidad de programar cada ciclo de cocción hasta en 10 fases.



Funciones específicas para pastelería.

Gracias al sistema de control Hybrid Control, puedes programar ciclos de cocción automáticos y aprovechar las funciones inteligentes para tener un control total del proceso de cocción.

La precisión y constancia de la temperatura te permitirán conseguir siempre el resultado final que desees.





¡A todo pan!

Desde masas duras hasta hidratadas

Tu creatividad de pastelero no conocerá límites.

Cada día sacarás del horno un producto que siempre está bien cocido: panes pequeños, medianos y grandes, simples o rellenos, dulces o salados, para satisfacer las preferencias de tus clientes.

Con Stratos XP podrás hornear rápidamente y con alta calidad.



Calor ideal. Hasta el corazón de cada producto.

Stratos XP garantiza siempre un calor suave y envolvente: las condiciones de calor ideales para un desarrollo óptimo del producto.



Vapor independiente de la temperatura del horno.

La vaporera de Stratos XP genera con rapidez todo el vapor saturado que necesitas: autónoma e independiente, te permite disponer de vapor siempre que lo desees y garantiza una saturación completa incluso a plena carga.



Funciones específicas para panificación.

Gracias al sistema de control Hybrid Control, puedes programar ciclos de cocción automáticos y aprovechar las funciones inteligentes para tener un control total del proceso de cocción de los productos de panificación.

El horno eléctrico modular en su máxima expresión

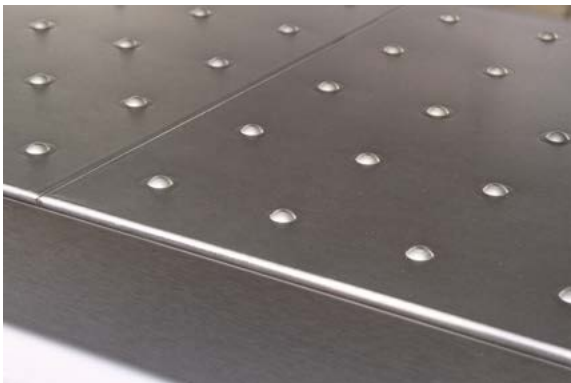
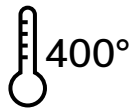


Stratos XP 4STL con celda de fermentación

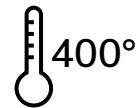
Stratos XP es un horno versátil y flexible dotado de un sistema de calor único con tecnología exclusiva y patentada, ideado para garantizar siempre una cocción homogénea. Cada cámara está provista del nuevo panel de control Hybrid Control, que permite gestionar con facilidad funciones especiales exclusivas que mejoran las prestaciones del horno.

Stratos XP también está disponible en versión **Super Power**, que permite duplicar la potencia del horno y resulta útil en caso de altos volúmenes de producción.

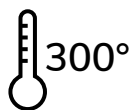
Superficie de cocción de chapa en relieve



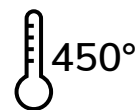
Superficie de cocción de hormigón



Superficie de cocción de fibrocemento

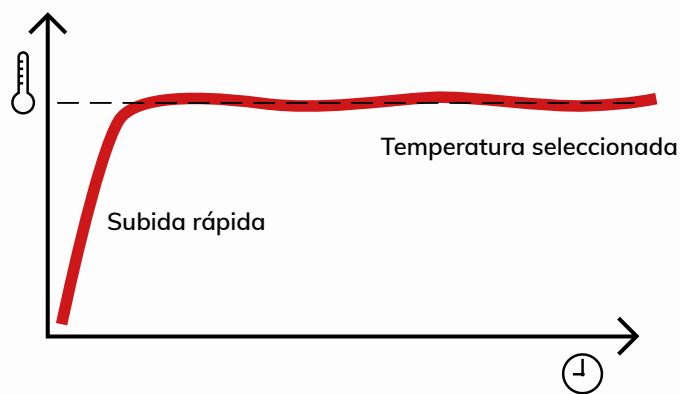


Superficie de cocción de material refractario



Flexible y estable a la temperatura programada

Stratos XP alcanza rápidamente la temperatura programada y, gracias al exclusivo sistema dinámico de control (PID), garantiza una mínima variación de temperatura respecto al valor seleccionado.



EXCLUSIVO

Sistema dinámico de control - PID.

El sistema PID calcula de manera dinámica y automática la cantidad de energía indispensable para mantener la temperatura constante, con sólo variaciones mínimas.

Pensado para reducir al mínimo el consumo



Funciones y sistemas

Encendido y apagado automáticos.

Programable por semana, para que el horno esté listo cuando se desee y para tener la certeza de que no quede encendido.

Standby: en pausa pero siempre listo.

Reduce los consumos bajando la temperatura en los momentos de pausa y haciendo que el horno se mantenga listo para volver a funcionar rápidamente.

Funciones dinámicas de autorregulación.

El nuevo panel de control Hybrid Control permite optimizar el consumo del horno a través de funciones avanzadas que gestionan la energía de forma dinámica y automática.



Elementos de fabricación

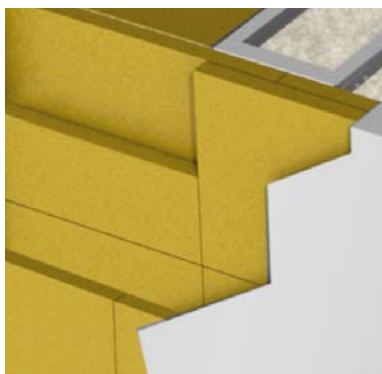
Puertas aisladas con cristal de baja emisión.

Garantizan la máxima estanqueidad del calor (opcional).



Paneles de aislamiento térmico.

Dispersión térmica mínima gracias a la lana comprimida a 100 kg/metro cúbico.



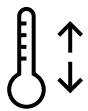
Bóveda de estanqueidad en la boca del horno.

Elemento perfilado con forma de bóveda para reducir la dispersión del calor (disponible con Super Power).



Esto es lo que significa un sistema de calor inteligente

Lo mejor de la tecnología para el control del calor en la cámara:
un sistema flexible, dinámico e inteligente.



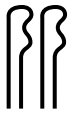
PATENTE
INTERNACIONAL



Nuevo parcializador dinámico de la energía (PRD).

Cada cámara del horno regula el flujo de energía de forma automática, distribuyéndola de manera dinámica para mantener una temperatura óptima.





Resistencias acorazadas de acero especial, muy próximas entre sí.

La alta densidad de las resistencias reforzadas e instaladas transversalmente mejora notablemente la uniformidad y la distribución del calor.

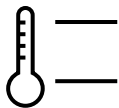


EXCLUSIVO



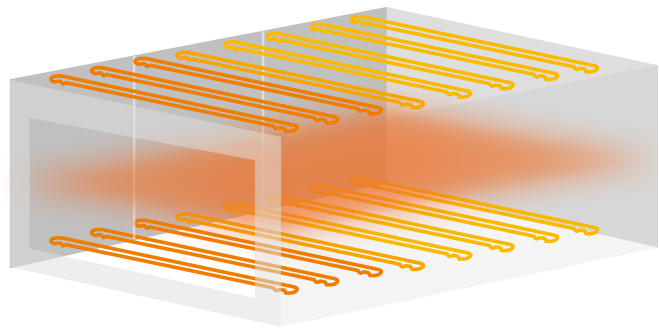
Regulación dinámica del calor con el sistema de tres zonas TZS.

El horno se compensa automáticamente para asegurar una cocción uniforme gracias al sistema de tres zonas (TZS), que regula de manera dinámica la energía de la cámara en la boca, en el centro y en el fondo.

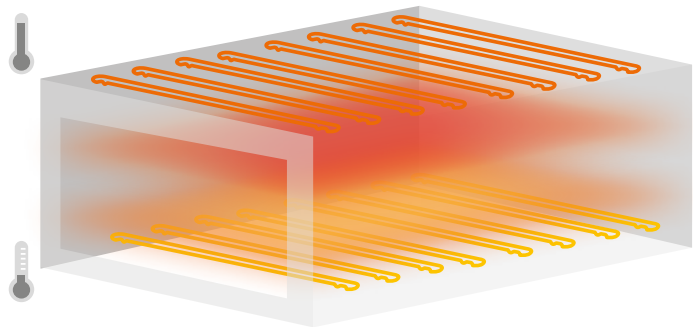
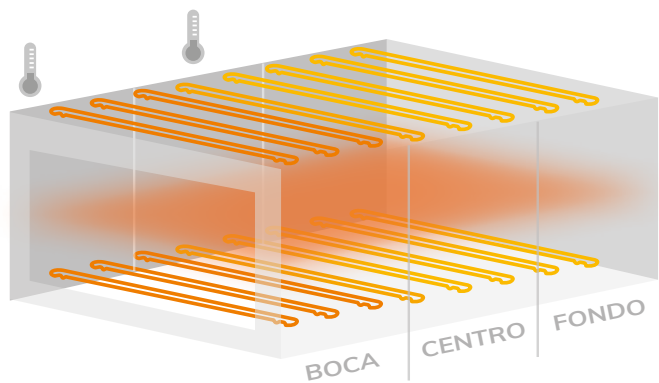


Control independiente de la temperatura y de la potencia del techo/solera.

Puedes proporcionar potencia y energía de forma independiente al techo y a la solera según las necesidades y el tipo de producto y sin ningún tipo de limitaciones.



El sistema con resistencias acorazadas muy próximas entre sí de Stratos XP



Hybrid Control. El horno en la punta de un dedo

Hybrid Control es el nuevo sistema de control informatizado con una interfaz aún más sencilla e intuitiva en una pantalla táctil de 5". Potenciado en el procesador, permite controlar fácilmente las funciones estándar y avanzadas del sistema y facilita cualquier ajuste.



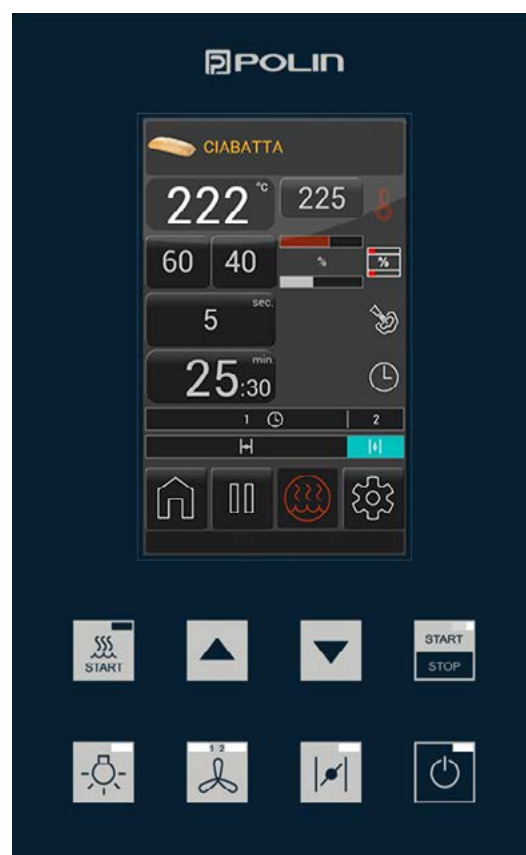
Pantalla táctil.

Nueva pantalla táctil de 5" y nueva interfaz gráfica simple e intuitiva.



Teclas fijas.

Para que el operador trabaje mejor y más rápido, se han introducido teclas fijas para los mandos que se prefiera tener siempre a mano de forma cómoda.





Código QR dinámico para asistencia.

Hybrid Control incorpora una función especial que pone el horno directamente en contacto con el servicio de asistencia asignado. Cuando el horno presenta una anomalía, aparece un código QR en la pantalla del panel de control: basta con enfocarlo con un dispositivo móvil para que se envíe automáticamente un correo electrónico con la información necesaria y los datos importantes para realizar un adecuado análisis del problema.



100 programas de horneado con 10 pasos.

Para memorizar todas las recetas que desees y recuperarlas rápidamente cuando las necesites.

Programación de acciones automáticas,

como el encendido y el apagado del horno en los horarios deseados.

Funciones de control y ahorro de energía.

Para el ajuste ideal del horno según el tipo de producción y para optimizar el funcionamiento.

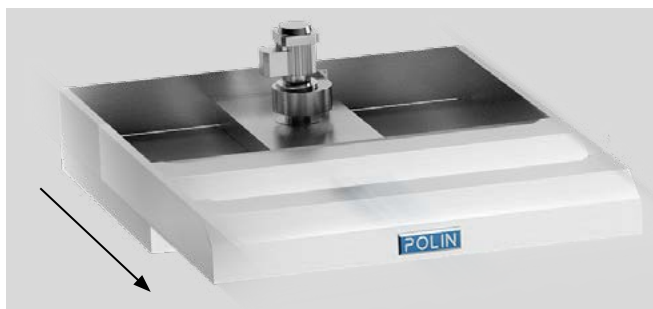
Interconexión y gestión del horno a distancia.

Hybrid Control está predispuesto para la gestión a distancia y la interconexión con otros hornos y máquinas a través del software BakeApp Cloud, en vistas de crear un sistema Industria 4.0 (opcional).





Todo pensado para tener el máximo



Campana de aspiración de vapores alargada con rejilla desmontable

Campana saliente hasta 400 mm definible durante la fase de montaje, para aspirar los vapores de cocción del ambiente en el momento de extraer el producto del horno (opcional).



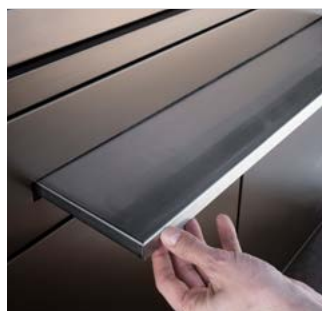
Puerta de vidrio templado

De vidrio de baja emisividad para retener el calor en la cámara y permitir una visión completa del producto horneado.



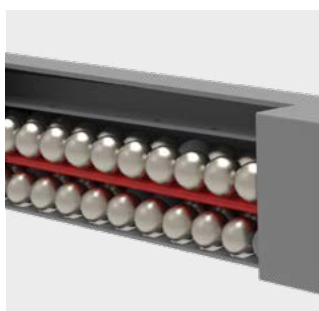
Puertas abatibles para facilitar el trabajo

El sistema de apertura abatible evita el contacto accidental típico de la apertura basculante.



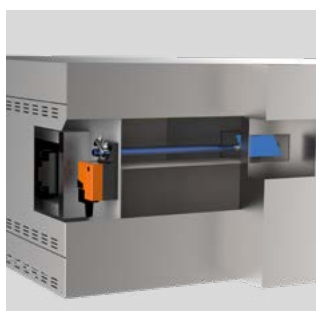
Práctico estante extraíble

Facilita las operaciones en el momento de introducir y extraer el producto del horno (opcional).



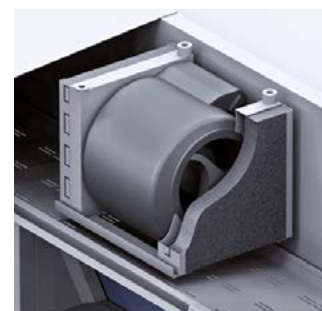
Vaporera integrada en la cámara

La vaporera por impulsos garantiza una alta eficiencia y está dotada de una resistencia de gran tamaño para suministrar rápidamente vapor saturado a la cámara (opcional).



Válvula de descarga de vapor automática

Permite la apertura manual o automática de la válvula (parcial o completa) para la descarga del vapor según la receta seleccionada.



Kit de reducción de vapores con filtro de carbones

Condensador de vapor de aire seco con carbones activos (opcional).



Ganchos para el sistema de introducción situados en la boca del horno

Predisposición del horno para el uso del sistema de introducción manual.



Celda de fermentación controlada desde el panel del horno con regulación automática de la temperatura/humedad (opcional)

La celda de fermentación está fabricada íntegramente en acero inoxidable, con ventilación interna para una mejor distribución del aire. Desde el panel de control del horno es posible seleccionar el tiempo, la temperatura y el porcentaje de humedad. La distancia entre los estantes es regulable.



Cargador integrado FAST

Fabricado en acero inoxidable y equilibrado para un uso sin esfuerzo, permite que un solo operador pueda realizar de forma manual y rápida las operaciones normales de introducción en el horno. Si además se elige el sistema específico, también es posible automatizar el proceso de extracción.

En la posición de reposo, el sistema de introducción integrado se aloja a la altura de la campana y, por tanto, no ocupa espacio en el suelo. Disponible para hornos de hasta 5 cámaras.



+ OTRAS CARACTERÍSTICAS

Frente y revestimiento lateral de acero inoxidable

Ruedas para facilitar el desplazamiento.

¿Qué modelo necesitas?



Elementos de fabricación

- | |
|------------------------------------|
| 1. Campana sin aspirador |
| 2. Campana con aspirador |
| 3. Elemento aislante superior |
| 4. Campana con condensador de aire |
- | |
|---|
| 5. Cámara de 17/22 cm con puerta aislada |
| 6. Cámara de 17/22 cm con puerta de cristal |
- | |
|---|
| 7. Superficie de cocción de chapa en relieve (400 °C) |
| 8. Superficie de cocción de fibrocemento (300 °C) |
| 9. Superficie de cocción de material refractario (450 °C) |
| 10. Superficie de cocción de hormigón (400 °C) |
- | |
|--|
| 11. Elemento aislante inferior |
| 12. Base sobre ruedas (4 alturas disp.) |
| 13. Celda de fermentación (altura 73/93) |
| 14. Base ranurada (altura 73/93) |
- | |
|---|
| 15. Armazón portabandejas |
| 16. Elemento inferior con placa extraíble |
| 17. Cabina portabandejas |



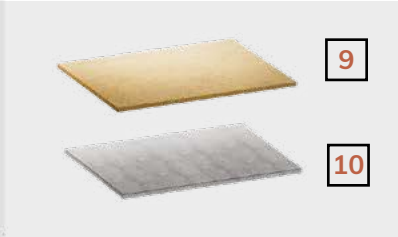
ELEMENTOS SUPERIORES (ALTERNATIVOS)



CÁMARA DE COCCIÓN



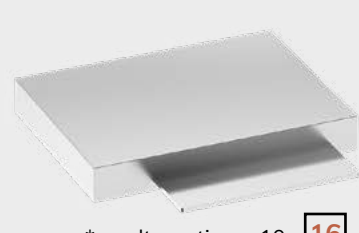
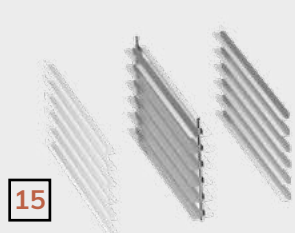
SUPERFICIES DE COCCIÓN (ALTERNATIVAS)



BASES (ALTERNATIVAS)



OTRAS OPCIONES



*en alternativa a 10

*con 9, 12, 13, 15



POLIN

250°C 250

60 40

5

25:30

1 2

H

IN RISCALDAMENTO

PANE

START STOP

START STOP

In Shop. El lugar más bello de tu tienda

El horno es el lugar donde todo tu trabajo *da sus frutos*, de donde tus clientes, expectantes, esperan ver salir un producto caliente y fragante.

Un lugar tan importante debe ser el más bello del local.

Stratos XP está disponible con acabados especiales según el estilo de decoración de tu local.

Negro satinado



Bronce arenado



Duna azul (carbon look)





CONTROL DE LA CÁMARA

Teclado de mandos	PANTALLA TÁCTIL HYBRID CONTROL 5"
Temperatura máxima con puerta de cristal	300 °C
Temperatura máxima con puerta aislada	450 °C (con material refractario)
Programas de cocción con 10 fases protegidos por contraseña	100
Función de calentamiento rápido (booster con Super Power)	O
Nivel de energía	*
Función de standby energético	*
Encendido/apagado programables (dos por día en base semanal)	*
Control individual de temperatura de techo y temperatura de solera	*
Equilibrado de la cámara de cocción	*
Pulso de vapor	*
Parcializador de energía automático patentado (PRD)	*
Temporizador con señal acústica de cocción terminada	*
Sistema de regulación dinámica de la energía en la cámara (sistema de tres zonas TZS)	*
Sistema dinámico de control de la energía (PID)	*
Economizador de potencia (también con Super Power)	O
Cámara versión "Super Power"	O
Regulación de la temperatura de la boca mediante termopar	*
Alarmas con visualización de averías, con sistema QR-Code dinámico patentado	*
Predisposición para la gestión a distancia y para BakeApp Cloud	*

ELEMENTOS DE FABRICACIÓN

Frente de acero inoxidable	*
Frente especial IN-SHOP (acero electropintado o chapa perfilada especial)	O
Superficies de cocción en hormigón / material refractario / chapa en relieve / fibrocemento	O
Ganchos para el sistema de introducción situados en la boca del horno	*
Estante extraíble	O
Campana con aspirador de vapor con rejilla desmontable	O
Aislamiento con paneles térmicos de alta densidad	*
Condensador de vapor de aire seco integrado en la campana	O
Puertas con doble cristal de baja emisividad y tiradores ergonómicos	O
Sistema de regulación de la aspiración en frente/cámaras para campana con aspirador	O
Iluminación automática al encendido y al apagado, para ahorro energético	*
Base portabandejas ranurada sobre ruedas con puerta	O

SISTEMA DE CALOR

Resistencias acorazadas de acero reforzadas	*
---	---

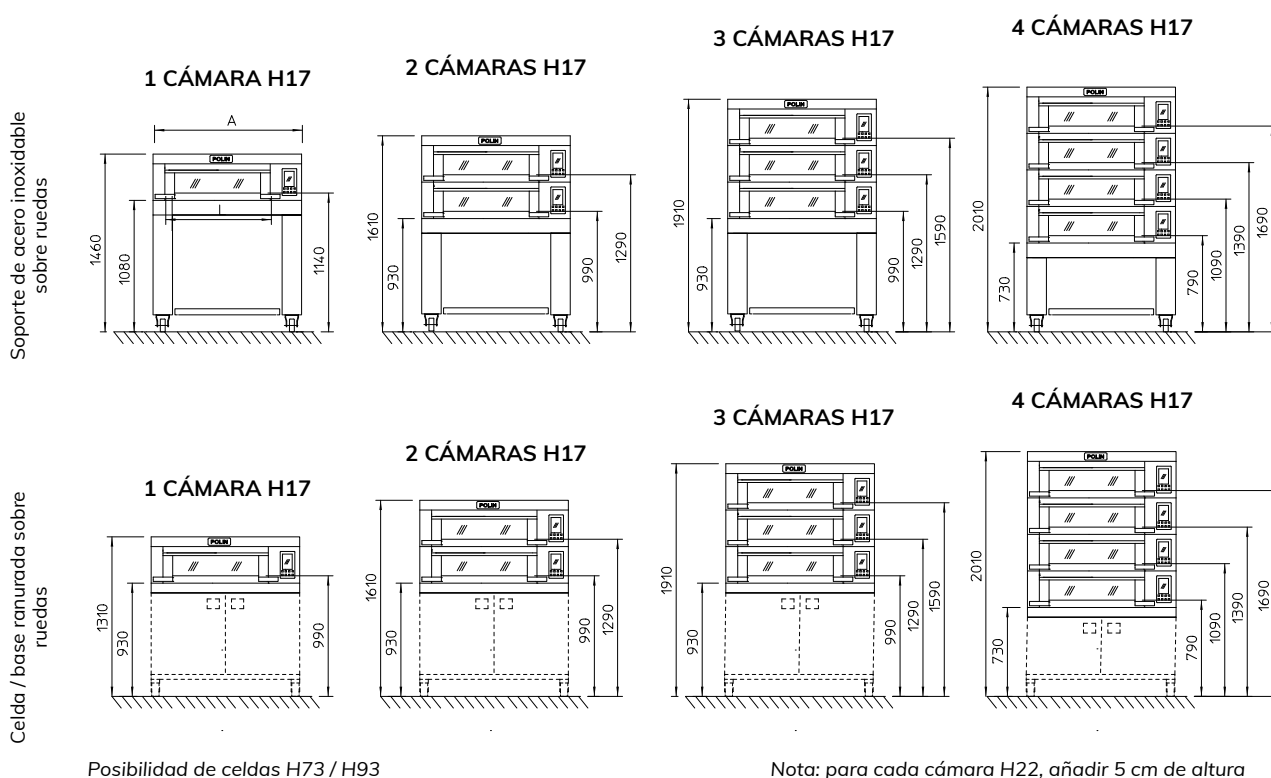
SISTEMA DE VAPOR

Vaporera integrada en el horno con entrada de vapor por impulsos de alta eficiencia	O
Ciclo de apertura/cierre de la válvula automática de descarga de vapores programable	*

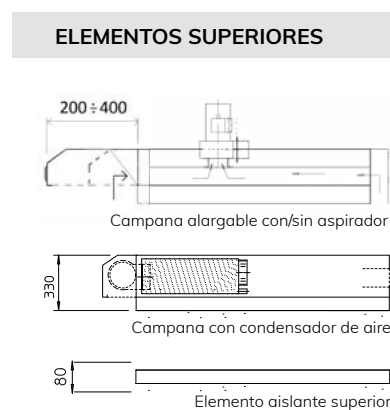
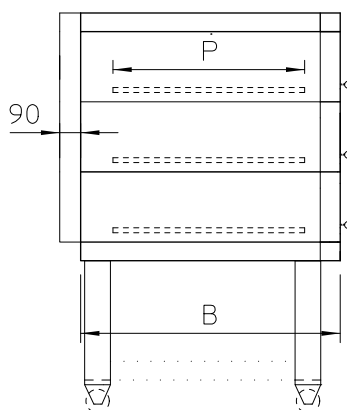
CELDA DE FERMENTACIÓN (opcional)

Regulación del porcentaje de humedad y del tiempo de fermentación	*
Estantes portabandejas de altura regulable	*

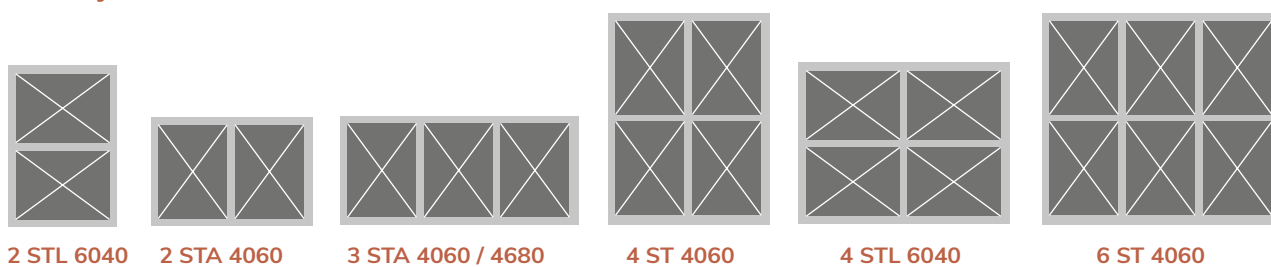
CARACTERÍSTICAS



	A	B	L	P
2 STL 6040	980	1110	620	810
2 STA 4060	1220	910	830	610
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



BANDEJAS



	CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS		PESO	POTENCIA std	POTENCIA MÁX. (Super Power)	ALIMENTACIÓN
	n°	mm	kg	kW	kW	kW
2 STL 6040	2	600x400	120	4,5	7	380-415V/3~N/50-60Hz
2 STL 6040 + Celda	10-16		80-90	1		220-240/1~/50-60Hz
2 STA 4060	2	400x600	130	4,8	6,8	380-415V/3~N/50-60Hz
2 STA 4060 + Celda	15-24		80-90	1		220-240/1~/50-60Hz
3 STA 4060	3	400x600	160	7	10	380-415V/3~N/50-60Hz
3 STA 4060 + Celda	20-32		90-100	1		220-240/1~/50-60Hz
3 STA 4680	3	460x800	180	9,9	15,4	380-415V/3~N/50-60Hz
3 STA 4680 + Celda	10-16		100-110	1		220-240/1~/50-60Hz
4 ST 4060	4	400x600	180	8,2	13,6	380-415V/3~N/50-60Hz
4 ST 4060 + Celda	15-24		90-100	1		220-240/1~/50-60Hz
4 STL 6040	4	600x400	180	9	14	380-415V/3~N/50-60Hz
4 STL 6040 + Celda	20-32		90-100	1		220-240/1~/50-60Hz
6 ST 4060	6	400x600	230	9,5	15,8	380-415V/3~N/50-60Hz
6 ST 4060 + Celda	20-32		100-110	1		220-240/1~/50-60Hz

"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

