



ПЕЧИ

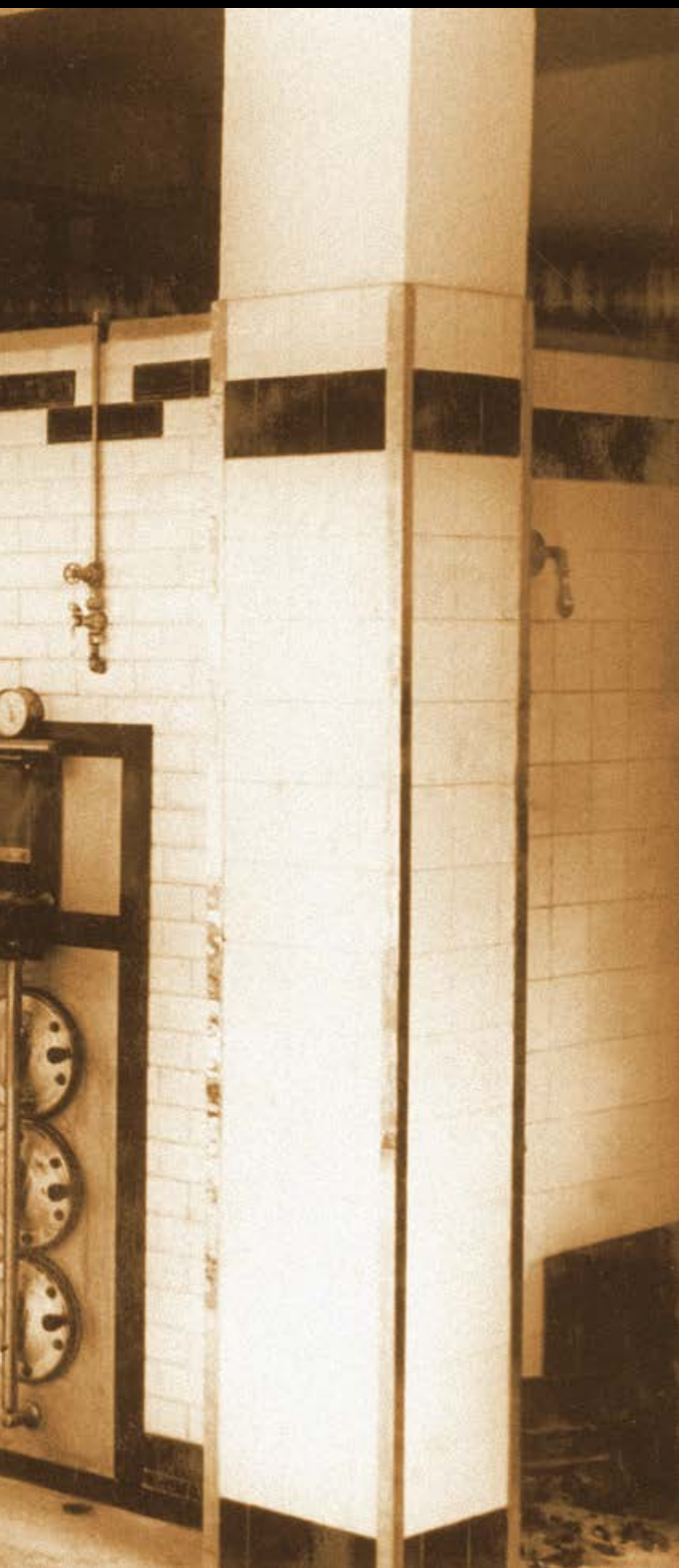
ПАРОТРУБНЫЕ ПОДОВЫЕ

ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



С 1929 - ИСКУССТВО ТВОРИТЬ ТЕПЛО





«По нашему мнению, тепло – это один из основных ингредиентов хлеба... и, как остальные ингредиенты, он должен быть высочайшего качества»

Более 85 лет мы проектируем и производим печи на службу каждому пекарю и кондитеру, они дают ему возможность достичь оптимального качества выпечки продукции. Для своих клиентов мы создаем высокоуровневое оборудование, способное оперативно отвечать на специфичные запросы производства и служить средством оптимизации времени и затрат. Наша долгая история, сделавшая компанию известной во всем мире своей серьезностью и надежностью, основывается на трех ценностях: Качестве, Ясности и Честности. Сегодня, как и вчера, мы хотим донести до своих клиентов технологию, способную предоставить оптимальную производительность и максимальную надежность на долгий срок службы.

Оборудование POLIN 1931 г.

МЕЖДУНАРОДНАЯ ИЗВЕСТНОСТЬ БЛАГОДАРЯ КАЧЕСТВУ ВЫПЕЧКИ

ПАРОТРУБНАЯ
ТЕХНОЛОГИЯ,
ОБЕСПЕЧИВАЕТ
УНИКАЛЬНОЕ
ИСПОЛНЕНИЕ

Для удовлетворения всех потребностей выпечки



Почти на протяжении века мы занимаемся разработкой и производством паротрубных печей.

Созданные нами технологические инновации известны на весь мир за дизайн, производственное качество и высокий уровень производительности.

Пользователи паротрубных печей POLIN увидят, что их тепло исключительно, в два раза больше чем у печей такого же размера, что способствует экономии энергозатрат.

Вы увидите, что печи POLIN были созданы для идеальной выпечки хлеба, оптимизации производства и вашей работы, а также гарантии высоких энергосбережений.

На протяжении нескольких лет мы полностью испытали высокий потенциал данной



технологической инновации за счет создания печей, способных реагировать на особые требования каждого производственного цикла, каждого производственного цикла, и мы можем гарантировать, что хлеб выпекается должным образом и равномерно даже при наличии 7 ярусов. После долгой усердной работы мы горды широким спектром высокоэффективных печей, таких как: TV DRAGO, TV SYNT, TV SYNT AX, TV SYNCRON, которые являются частью серии проектов, основанных на разработанной нами паротрубной технологии, позволяющей использовать различные энергоресурсы, такие как природный газ, дизель, паллеты. Каждая печь имеет особые характеристики, но все печи были разработаны с целью создания наилучших условий для качественных продуктов, минимизации энергопотребления и

оптимизации производства.

Мягкое тепло, которое обволакивает продукт



Паротрубные печи POLIN сохраняют одинаковую температуру между центром и поверхностью продукта. Тепло в камере очень мягкое и распределяется равномерно через излучающую поверхность.

Мягкий пар на поверхности теста



Количество и качество пара для выпечки являются решающими для оптимального процесса приготовления.

Паротрубная печь POLIN обволакивает ваш продукт влажным паром, который легко прилипает к продукту, т.к. он почти достигает температуру конденсации.



ТЕХНОЛОГИЯ БОЛЬШАЯ ЭКОНОМИЯ НА ПОТРЕБЛЕНИИ И ОБСЛУЖИВАНИИ

Энергосбережение



Одна из целей, которая была поставлена при создании наших паровых трубок, была в оптимизации энергоэффективности.

Все эти технологические инновационные характеристики представляют энергосберегающую систему, которая делает эту печь уникальной в сравнении с другими аналогичными печами.

Существуют различные технологические инновации, которые способствуют значительному энергосбережению: материалы, используемые для термоизоляции и стекло с низким коэффициентом излучения. Уникальность камеры сгорания и моторизированная заслонка на дымоходе в значительной степени повышают эффективность печи.

+ Сокращение потребления на 25% по сравнению с традиционными паротрубными печами



Мы можем с гордостью заявить, что исследования, проведенные на тему энергопотребления паротрубных печей POLIN, гарантируют высочайшую экономию в сравнении с другими печами в той же категории, а также, что эта экономия значительно увеличивается в сравнении с традиционными печами.

Наши печи представляют энергосистему, которая сокращает потребление по крайней мере на 25% по сравнению с другими традиционными паротрубными печами, и на 50% по сравнению с циклотермическими.



Эффективность теплосистемы паровых труб POLIN можно увидеть путем измерения температуры выхлопного дыма, которая только на несколько градусов выше, чем температура яруса выпечки.



Rendimento Certificato e
Depositato presso l'Ente
Certificatore DVGW

Быстрое время восстановления и на 40% ниже калорий



Нам удалось смоделировать печь с меньшим количеством установленных калорий (меньше на 40% по сравнению с традиционными паротрубными печами), в то же время увеличив скорость восстановления температуры.

Увеличенная производительность

Паротрубная печь POLIN – исключительно надежная печь. Она может достичь рабочей температуры меньше, чем за час с момента включения. Эта характеристика и скорость восстановления приводят к сокращению времени работы (например, сделать 5 выпечек вместо 4, сохранив качество выпечки).

Увеличенные парогенераторы

Особая цель была достигнута за счет парогенераторов. Их площадь аккумулирует большое количество энергии, для быстрого и обильного производства пара.

Особая прочность: трубы тестируются 5 раз



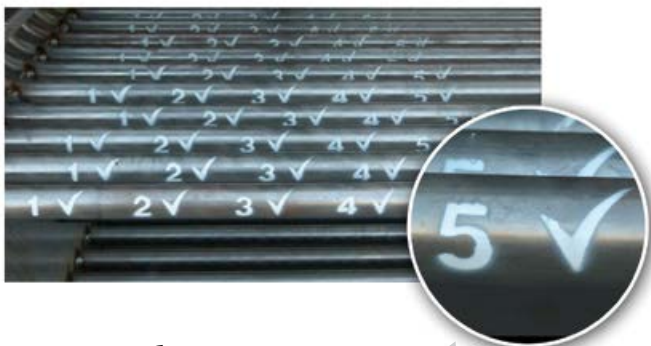
Экономия – это результат не только более низкого потребления и легкой эксплуатации, но также результат конструктивных и проверенных технических решений, нацеленных на обеспечения высокой надежности и сокращения затрат на техобслуживание.

Для высокопрочных труб мы используем высококачественные материалы, приобретаемые у надежных литейных заводов. Мы увеличили их толщину для создания более высокого сопротивления, ввели новую конструктивную геометрию, необходимую для минимизации термоудара. Трубы не

тестируются, основываясь только на одном образце, тестируемом несколько раз или на однократное тестирование сразу всех образцов.

Каждая отдельная труба проверяется 5 раз под давлением 700 атмосфер (почти в 8 раз больше нормального рабочего давления).

Такое особое тестирование используется исключительно компанией POLIN и маркируется на трубах при поставке печи. Данная технология тестирования гарантирует долгий срок службы печи.

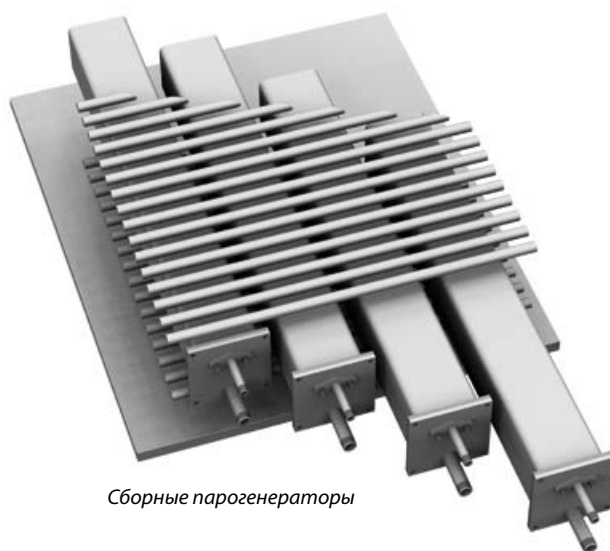


Простое обслуживание и съемные парогенераторы



Чтобы упростить чистку и обслуживание все компоненты паровых труб располагаются так, чтобы они были легко доступны.

Сборные парогенераторы легко извлекаются, что упрощает их чистку и техобслуживание.



Сборные парогенераторы

T.V. DRAGO

ТРАДИЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Огромная огнеупорная масса для деликатности выпекания



Подовая печь TV DRAGO предоставляет современные функции и удобство в использовании, оставляя уровень выпечки типично старинным, каким он был в замурованных печах.

Печь TV DRAGO представляет собой технологическую эволюцию традиционной печи.

Его большая огнеупорная масса аккумулирует и сохраняет большое количество тепла, гарантирует мягкую и равномерную выпечку, полностью равноценную традиционным печам на дровах.

Традиционное выпекание



T.V. идеально подходит для хлеба большого размера, требующего традиционной выпечки с выключением горелки, где аккумулированное тепло используется для завершения цикла.

Возможность поддерживать равномерный нагрев благодаря двойному кольцу труб



Для достижения эффекта оптимального и однородного теплообмена печь TV DRAGO была разработана с наилучшей производительностью для паровых труб: использование двойных трубных колец для обшивки и опорной плиты для каждого яруса. Все это, вместе с особой дорожкой, следующей за трубами, способствует теплообмену.



**Не имеющая аналогов
производительность благодаря
быстрому восстановлению тепла**



Энергия, сохраненная большой огнеупорной поверхностью и возможность быстрого восстановления температуры, не встречающейся у традиционных печей, позволяет сохранять время между циклами выпечки и всегда гарантирует непревзойденную производительность.

**Высокоэффективные
парогенераторы**



В печах TV DRAGO парогенераторы находятся в непосредственном контакте с дымоходами, гарантирующими большую выработку пара. Собранная парогенераторами, но не полностью использованная энергия, поступает к общей термической энергии печи, являющейся очень важной для стабилизации и быстрого восстановления температуры выпечки.



T.V. SYNT

МЯГКАЯ ВЫПЕЧКА, МАКСИМАЛЬНАЯ ГИБКОСТЬ

Быстрая смена температуры



TV SYNT – это синтез традиций и инноваций в области паротрубных печей.

В сравнении с другими печами той же категории, печь TV SYNT имеет наилучшее управление температурой при загрузке печи, что также позволяет быстрее увеличивать или уменьшать температуру выпекания.

Это дает возможность выпекать разные виды хлебобулочных изделий от слойки до хлеба небольшого, среднего и большого размера.



На иллюстрации можно увидеть расположение труб и парогенераторов в печи TV Synt



Широкие возможности контролирования пара



В печах TV SYNT парогенераторы расположены в пекарной камере таким образом, чтобы гарантировать постоянный и ровный поток пара.

Когда вам необходимо удалить пар, вы можете положиться на двухканальную выхлопную систему, которая равномерно его удаляет.

Мобильное перемещение



Если печь нужно переместить, из-за сборной модульной конструкции TV SYNT демонтировать, транспортировать и собирать печь легко и быстро.

Компактные печи



Печь TV SYNT серии 840 были разработаны, чтобы занимать меньше места в помещении, и могут быть поставлены полностью в сборе. Они разработаны для небольших пекарен и кондитерских.



ПЕЧИ TV SYNT СЕРИИ AX

ПАРОТРУБНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ДЛЯ ШИРОКОГО СПЕКТРА ПРОИЗВОДСТВА

TV SYNT разработана для широкого спектра производства

Мы уверены, что печи серии TV SYNT являются наиболее современным технологическим потенциалом.

Этот проект был запущен для воплощения всех преимуществ этой печи большого объема производства, сохраняя высокую гибкость производства.

После пяти лет постоянных совершенствований, сейчас мы предлагаем идеальный спектр печей для большого производства. В печах TV SYNT серии AX парогенераторы постоянно совершенствуются, чтобы постоянно обеспечивать большим количеством пара. Помимо этого, также были включены еще несколько технологических элементов для

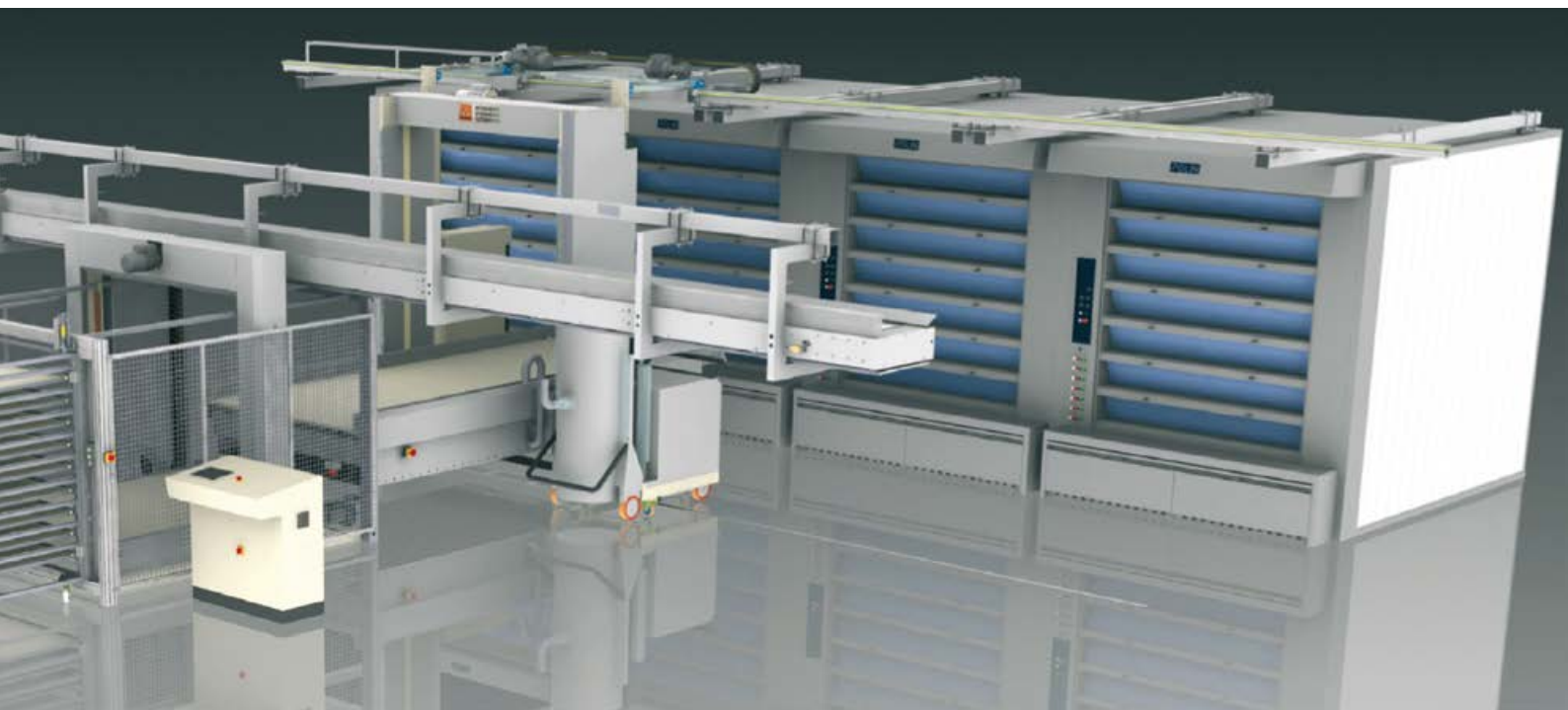
создания печей с 5,6 и даже 7 ярусами, сохраняя при этом одинаковое качество выпекания на каждом ярусе.

Преимущество наличия нескольких ярусов в том, чтобы получить больше рабочей поверхности, занимая при этом меньше места на полу.

Печи TV Synt серии AX поставляются с автоматическим посадчиком на под печи. Возможность установки нескольких печей рядом друг с другом с одним автоматическим посадчиком длиной равной ярусу выпекания сокращает производственные затраты.

*На иллюстрации можно
увидеть серию печей AX
TV Synt с установленным
автоматическим
посадчиком*





T.V. SYNCRON ДЛЯ БОЛЬШЕГО РАЗНООБРАЗИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Широкие возможности отдельного электрического яруса



TV SYNT SYNCRON совмещает всю
производственную силу и качество
паротрубной печи с возможностями и
удобством электрической печи.
Здесь помимо трех ярусов паротрубного
контура установлен один электрический

ярус, нагреваемый тэнами с керамическим
покрытием, гарантирующими мягкий эффект
выпечки благодаря его высокой теплоотдаче.
TV SYNT SYNCRON дает возможность печь
кондитерские изделия, получая разнообразный
вид продукции.





Особое электрокерамическое нагревание для мягкой выпечки

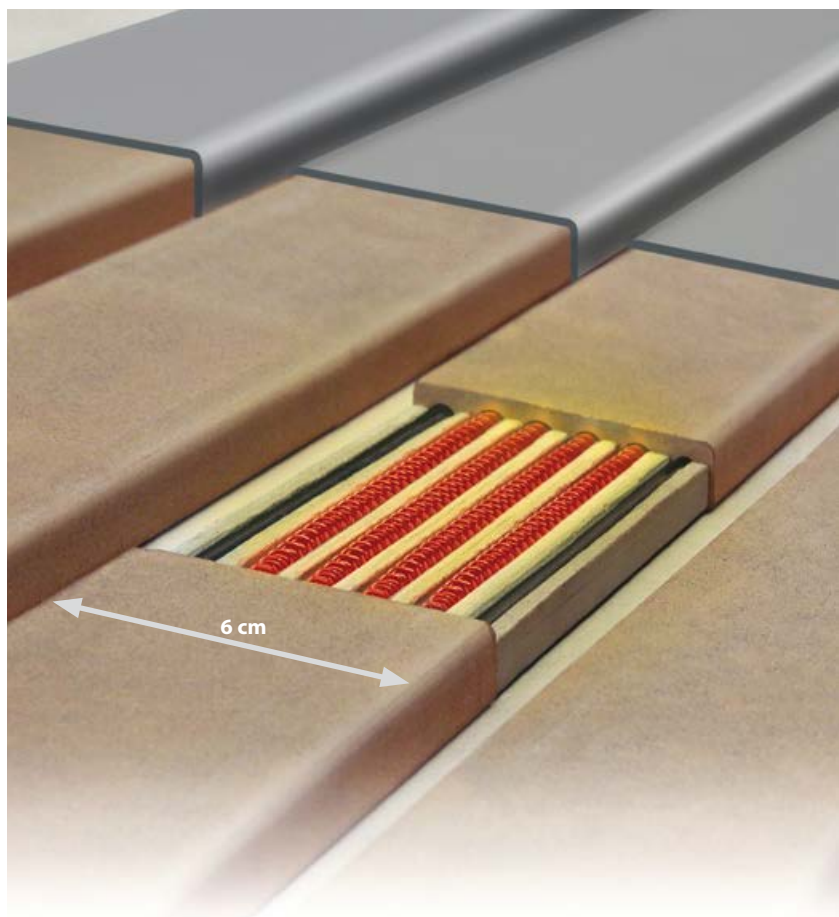
Электрический ярус печи TV SYNCRON, нагреваемый специальными элементами, дает мягкое выпекание сравнимое с паротрубными печами.

Твердое керамическое покрытие камеры, по сравнению с традиционным покрытием тэнов, обеспечивает мягкую, но постоянную подачу тепла, что приводит к пяти важным преимуществам:

- 1) Мягкое и равномерное выпекание благодаря высокой стабильности температуры;
- 2) Высокое качество выпечки для всех продуктов, большого и среднего размера, благодаря стабильности температуры (в то время как армированные нагревающие системы не идеальны для выпечки хлеба большого размера);
- 3) меньшее снижение температуры при открытии створки для загрузки и разгрузки изделий;

- 4) Сохраняет время между циклами (таким образом увеличивая производительность);
- 5) Увеличивается срок службы электроэлементов, т.к. они лучше аккумулируют тепло.

Таким образом мы можем предоставить высоко универсальный пекарный ярус с оптимальной температурой выпекания.



На иллюстрации можно увидеть структуру тэна с двойным керамическим покрытием

TV PELLETT LINE

ЛИНИЯ TV НА ПЕЛЛЕТАХ САМЫЕ НИЗКИЕ ЗАТРАТЫ ПРИ ОДИНАКОВОМ КАЧЕСТВЕ ВЫПЕЧКИ

От 30 до 60% экономии: помогает восстанавливать рамки прибыли



Мы сфокусировались на пеллетах, так как это топливо стоит меньше, чем электричество, дизельное топливо или метан.

TV DRAGO, TV SYNT, TV SYNT AX, TV SYNCRON могут предложить отличное исполнение и отличное качество выпекания, благодаря экономии топлива на пеллетах эти печи стали известны во всем мире. Модель на пеллетах была разработана для каждого вида этих печей, где трубная технология идеально смоделирована для данного типа энергии.

По сравнению с аналогичными печами на рынке, у данных печей наименьшие операционные затраты в мире.

Пекари, которые заменили старые ротационные печи печами POLIN TV на пеллетах, убедились в экономии от 30 до 60%, в зависимости от типа производства и предыдущего используемого топлива.



Незамедлительная эффективность: экономия в течение первого месяца с лизингом



Энергоэффективность для покрытия затрат в короткие сроки. Если вы выбираете вариант с лизингом, общие месячные затраты (лизинг печи+ затраты на пеллеты) окажутся намного ниже одних только затрат на топливо.

Низкие затраты по установке



Есть несколько преимуществ печи TV на пеллетах, которых нет у других печей:

- 1) Не подходит под нормативы по газу и свободнее управляется по технике противопожарной безопасности
- 2) Отсутствуют затраты на подключение
- 3) Долгая автономная работа

Клиент может выбрать бак для складирования пеллет того объема, который лучше подходит для его производства.

Долгая автономная работа



Клиент может выбрать бак для складирования пеллет того объема, который лучше подходит для его производства.

На чистку уйдет не больше 2х минут



В среднем 2 минуты в день будут достаточны для повседневной чистки камеры горения. Это возможно благодаря высокоэффективным горелкам POLIN, производящим ограниченное количество пепла.

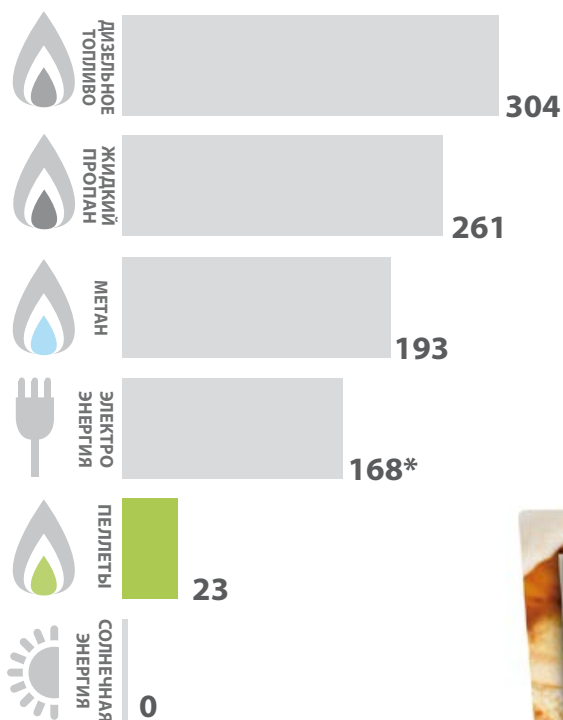


TV Synt на пеллетах (древесных гранулах)

Печь с нулевым уровнем выброса

Пеллет – это возобновляемый энергоресурс. Он классифицируется как «с нулевым уровнем выброса», потому что во время горения они выпускают в атмосферу такое же количество углекислого газа, поглощаемого деревьями, какое было бы выпущено в течение нормального цикла распада. Воздействие на окружающую среду таким образом получается нулевым, в отличие от ископаемого топлива, и большей части электричества, ответственных за новые выбросы углекислого газа.

ВЫБРОС CO₂ В СООТНОШЕНИИ С КВТ/ЧАС



Предлагая вашему клиенту экологический хлебопекарный продукт

Все чаще потребители становятся чувствительны к вопросам экологии и уважения к природе: экологически чистая выпечка – преимущество в вашем бизнесе. POLIN хочет помочь донести это послание и предложить выбрать из широкого спектра специально созданных инструментов, таких как значки, изображения, постеры и много других полезных вещей, показывающих, что ваш продукт – экологически чистый.

Вы также можете использовать логотип «Зеленая выпечка» на ваших брошюрах, флаерах, упаковках и рецептах.



Пример рекламных методов «Экологического Хлебопечения»: флаеры и таблица

ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА ИМЕННО КАК НУЖНО ТЕБЕ



Запасной пульт управления

Отличительной особенностью паротрубных печей POLIN является наличие запасного пульта управления на случай экстренных ситуаций без остановки производства.

Электрическая панель управления печи TV SYNCRON



Панель управления электрической камерой TV Synchron



Электромеханический



Цифровой



Сенсорный



Идеальное управление



Панели управления паротрубных печей POLIN позволяют вам контролировать температуру печи, и, соответственно, производство тепла и пара.

Электромеханический, цифровой или сенсорный пульт управления, по желанию клиента, позволяет быстро и точно контролировать основные функции печи.

Цифровой пульт управления также позволяет устанавливать ежедневное и еженедельное расписание программ печи, включая время выпечки и время подачи пара. Это значительно упрощает процесс выпечки, сигнализирует об окончании цикла выпечки и управляет процессом подачи пара с помощью 2-х скоростного вентилятора.

Цифровое устройство: сенсорный пульт управления предоставляет также другие функции, оптимизирующие ежедневное выпекание, такие как память на 200 рецептов с данными по выпеканию, автоматическое отключение и автоматизированный клапан подачи пара.

Сенсорный экран позволяет использовать компьютерные настройки, осуществлять проверки, показывать предупреждения, и блокировать доступ к программам через ключ.

Используя предлагаемые панели управления вы всегда будете полностью контролировать процесс выпекания.

АКСЕССУАРЫ

	SYNT	SYNT serie AX	DRAGO	SYNCRON
Автоматическое включение печи	✓	✓	✓	✓
Установка таймера конца цикла	✓	✓	✓	✓
Активация тепломассы для большого хлеба	-	-	✓	-
Счетчик литров в парогенераторе	✓	-	✓	-
Управление парогенератором электроклапанами	✓	серийно	✓*	-
2хскоростной двигатель вытяжки пара	серийно l=186	серийно	серийно l=186	серийно l=186
Дверца из нержавеющей стали	✓	✓	✓	✓
Внешняя облицовка из нержавеющей стали	✓	✓	✓	✓
Дополнительный парогенератор	✓	✓	- *	✓
Моторизированный клапан спуска пара	✓	✓	✓	✓
Выпуск газа для атмосферной горелки	✓	✓	✓	✓
Моторизированная заслонка камина	✓	✓	✓	✓
Полезная высота камеры 22 см	-	серийно	✓	-
Полезная высота камеры 25 см	-	-	✓	-
Интегрированный посадчик	✓	-	✓	✓
Предусмотрен автоматический посадчик	✓	✓	✓	✓
Дистанционное управление посадчиком	✓	✓	✓	✓

* = серийно на 5 камерах

✓ опция

LAN или WIFI

Дистанционное управление

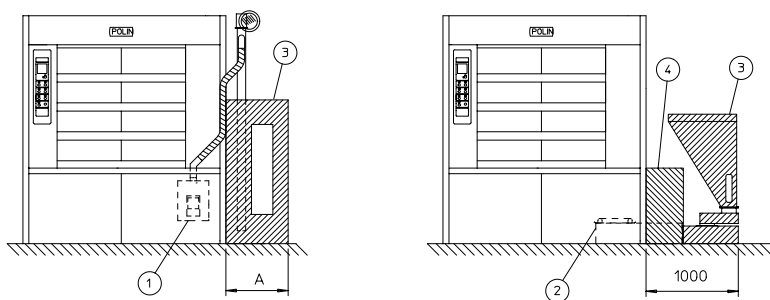
Каждая печь может быть оснащена специальной электронной картой LAN или WiFi для дистанционного управления.

Это устройство позволяет управлять одной или более печами, соединенных в сеть, посредством интернет-подключения с любого браузера, установленного на IOS, WINDOWS и ANDROID, используя смартфоны, планшеты или ноутбуки. Можно осуществлять много вещей, включая: программы по загрузке и разгрузке, изменение установок, получать моментальную диагностику и анализ потребления в режиме реального времени, проверять эффективность печи, статистику выпечки, а также управление аварийными сигналами. Или просто увидеть, что печь включена, но не используется.



ЭТА ШИРОКАЯ ГАММА ВКЛЮЧАЕТ И ТВОЮ ПЕЧЬ

ГАБАРИТЫ ВЕРСИИ ПЕЧЕЙ НА ПелЛЕТАХ



A=400 мм при стандартном баке

A=600 мм при баке НС

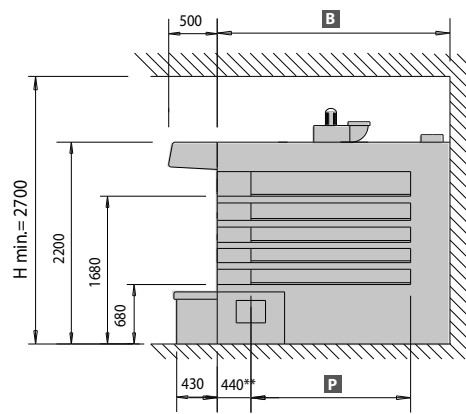
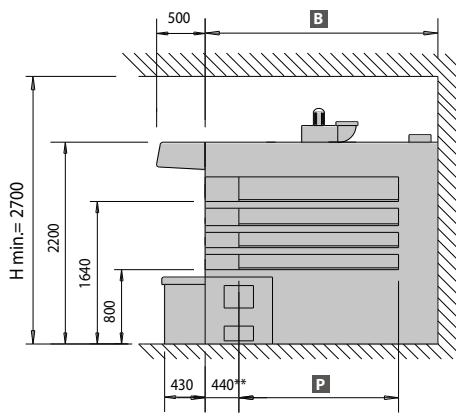
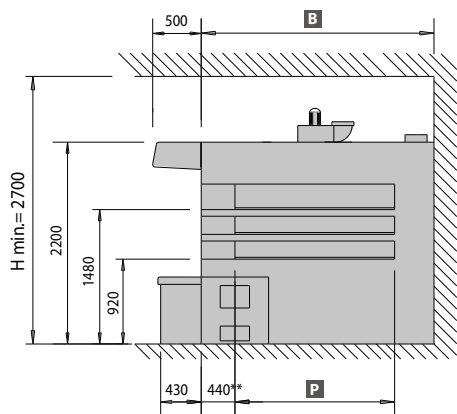
1. Горелка для пеллет при горизонтальном пламени
2. Горелка для пеллет/др. биомассы при вертикальном пламени
3. Бак для пеллет
4. Бак для дров

T.V. SYNT

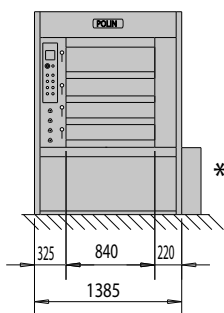
3 камеры

4 камеры

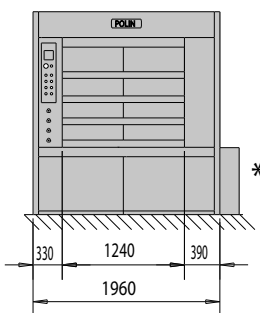
5 камер



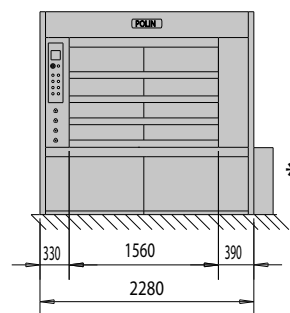
Мод.840



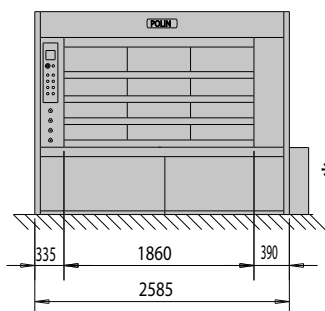
Мод.124



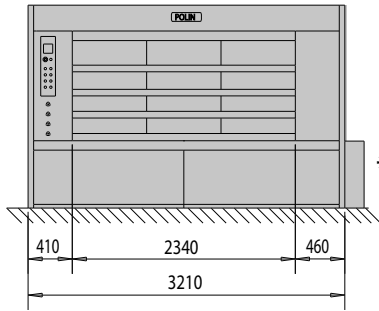
Мод.156



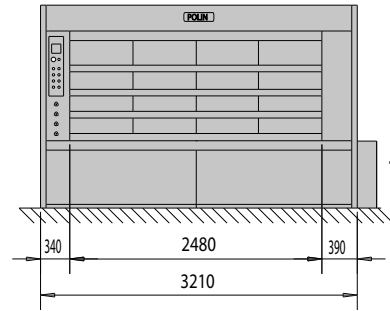
Мод.186



Мод.234



Мод.248



ВОЗМОЖНОЕ ТОПЛИВО: ПРОПАН, МЕТАН, ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО, ДРОВА, БИОМАССА (ПЕЛЛЕТЫ, СКОРЛУПА)

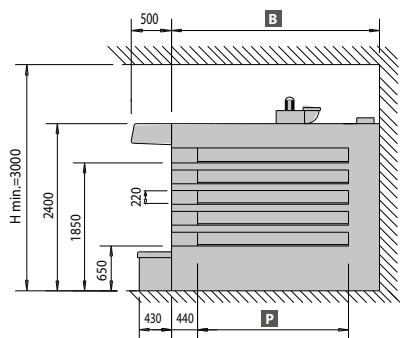
*= 360 мм объема емкости для дров с боковой загрузкой

**= 360 мм для мод. 840

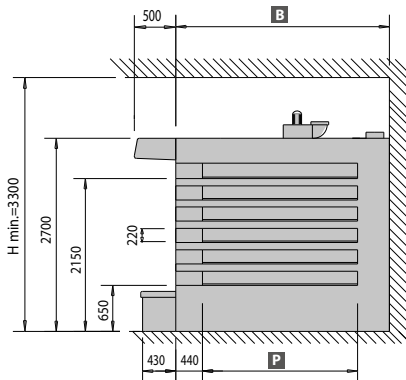
	камеры	полезная поверхность м2	объем В мм	полезные размеры камер						установленная мощность		полезная поверхность мм	вес кг
				глубина			высота			тепловая ккал/час	электрическая кВт		
				Р мм	1° мм	2° мм	3° мм	4° мм	5° мм				
3,2 / 84x126-3	3	3,2	1910	1260	200	200	250	-	-	32.000	1,0	650x1850	1.900
4,2 / 84x126-4	4	4,2	1910	1260	200	200	200	250	-	32.000		650x2000	2.200
5,3 / 84x126-5	5	5,3	1910	1260	170	170	170	170	250	35.000		650x2100	2.500
4,3 / 84x170-3	3	4,3	2350	1700	200	200	250	-	-	35.000		650x1850	2.500
5,7 / 84x170-4	4	5,7	2350	1700	200	200	200	250	-	40.000		650x2000	2.800
7,1 / 84x170-5	5	7,1	2350	1700	170	170	170	170	250	48.000		650x100	3.100
5,4 / 84x214-3	3	5,4	2790	2140	200	200	250	-	-	40.000		650x1850	3.000
7,2 / 84x214-4	4	7,2	2790	2140	200	200	200	250	-	56.000		650x2000	3.400
9,0 / 84x214-5	5	9,0	2790	2140	170	170	170	170	250	60.000		650x2100	3.880
6,5 / 84x258-3	3	6,5	3230	2580	200	200	250	-	-	56.000		650x1850	3.550
8,7 / 84x258-4	4	8,7	3230	2580	200	200	200	250	-	60.000	650x2000	4.000	
10,6 / 84x258-5	5	10,6	3230	2580	170	170	170	170	250	65.000	650x2100	4.450	
6,3 / 124x170-3	3	6,3	2430	1700	200	200	250	-	-	48.000	1,0	650x1850	3.250
8,4 / 124x170-4	4	8,4	2430	1700	200	200	200	250	-	56.000		650x2000	3.700
10,5 / 124x170-5	5	10,5	2430	1700	170	170	170	170	250	60.000		650x2100	4.150
8,0 / 124x214-3	3	8,0	2870	2140	200	200	250	-	-	56.000		650x1850	3.750
10,6 / 124x214-4	4	10,6	2870	2140	200	200	200	250	-	60.000		650x2000	4.350
13,3 / 124x214-5	5	13,3	2870	2140	170	170	170	170	250	70.000		650x2100	4.950
9,6 / 124x258-3	3	9,6	3310	2580	200	200	250	-	-	60.000		650x1850	4.250
12,8 / 124x258-4	4	12,8	3310	2580	200	200	200	250	-	70.000		650x2000	4.900
16,0 / 124x258-5	5	16,0	3310	2580	170	170	170	170	250	75.000		650x2100	5.550
8,0 / 156x170-3	3	8,0	1910	1700	200	200	250	-	-	56.000		1,0	650x1850
10,6 / 156x170-4	4	10,6	1910	1700	200	200	200	250	-	65.000	650x2000		4.200
13,3 / 156x170-5	5	13,3	1910	1700	170	170	170	170	250	70.000	650x2100		4.750
10,0 / 156x214-3	3	10,0	2350	2140	200	200	250	-	-	65.000	650x1850		4.250
13,5 / 156x214-4	4	13,5	2350	2140	200	200	200	250	-	75.000	650x2000		4.950
16,7 / 156x214-5	5	16,7	2350	2140	170	170	170	170	250	80.000	650x2100		5.650
12,0 / 156x258-3	3	12,0	2790	2580	200	200	250	-	-	70.000	650x1850		4.850
16,0 / 156x258-4	4	16,0	2790	2580	200	200	200	250	-	80.000	650x2000		5.650
20,0 / 156x258-5	5	20,0	2790	2580	170	170	170	170	250	90.000	650x2100		6.050
9,4 / 186x170-3	3	9,4	2430	1700	200	200	250	-	-	60.000	1,2		650x1850
12,5 / 186x170-4	4	12,5	2430	1700	200	200	200	250	-	70.000		650x2000	4.650
15,8 / 186x170-5	5	15,8	2430	1700	170	170	170	170	250	78.000		650x2100	5.250
12,0 / 186x214-3	3	12,0	2870	2140	200	200	250	-	-	70.000		650x1850	4.750
16,0 / 186x214-4	4	16,0	2870	2140	200	200	200	200	-	78.000		650x2000	5.550
20,0 / 186x214-5	5	20,0	2870	2140	170	170	170	170	250	90.000		650x2100	6.350
14,0 / 186x258-3	3	14,0	3310	2580	200	200	250	-	-	78.000		650x1850	5.450
19,0 / 186x258-4	4	19,0	3310	2580	200	200	200	250	-	87.000		650x2000	6.350
24,0 / 186x258-5	5	24,0	3310	2580	170	170	170	170	250	98.000		650x2100	7.250
12,0 / 234x170-3	3	12,0	2430	1700	200	200	250	-	-	70.000		1,2	650x1850
15,9 / 234x170-4	4	15,9	2430	1700	200	200	200	250	-	80.000	650x2000		5.600
19,9 / 234x170-5	5	19,9	2430	1700	170	170	170	170	250	90.000	650x2100		6.350
15,0 / 234x214-3	3	15,0	2870	2140	200	200	250	-	-	78.000	650x1850		5.750
20,0 / 234x214-4	4	20,0	2870	2140	200	200	200	250	-	98.000	650x2000		6.750
25,0 / 234x214-5	5	25,0	2870	2140	170	170	170	170	250	105.000	650x2100		7.750
18,2 / 234x258-3	3	18,2	3310	2580	200	200	250	-	-	90.000	650x1850		6.650
24,2 / 234x258-4	4	24,2	3310	2580	200	200	200	250	-	105.000	650x2000		7.800
30,2 / 234x258-5	5	30,2	3310	2580	170	170	170	170	250	125.000	650x2100		8.950
12,6 / 248x170-3	3	12,6	2430	1700	200	200	250	-	-	70.000	1,2		650x1850
16,8 / 248x170-4	4	16,8	2430	1700	200	200	200	250	-	80.000		650x2000	5.600
21,0 / 248x170-5	5	21,0	2430	1700	170	170	170	170	250	90.000		650x2100	6.350
16,0 / 248x214-3	3	16,0	2870	2140	200	200	250	-	-	78.000		650x1850	5.750
21,2 / 248x214-4	4	21,2	2870	2140	200	200	200	250	-	98.000		650x2000	6.750
26,5 / 248x214-5	5	26,5	2870	2140	170	170	170	170	250	105.000		650x2100	7.750
19,2 / 248x258-3	3	19,2	3310	2580	200	200	250	-	-	90.000		650x1850	6.650
25,6 / 248x258-4	4	25,6	3310	2580	200	200	200	250	-	105.000		650x2000	7.800
32,0 / 248x258-5	5	32,0	3310	2580	170	170	170	170	250	125.000		650x2100	8.950

T.V. SYNT SERIE AX

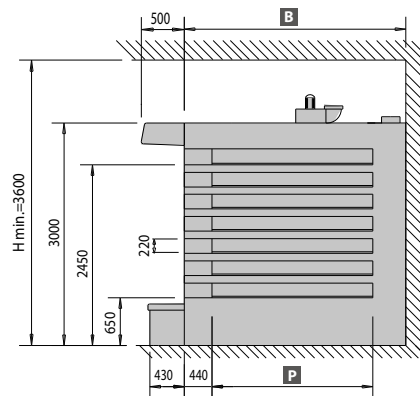
5 камер



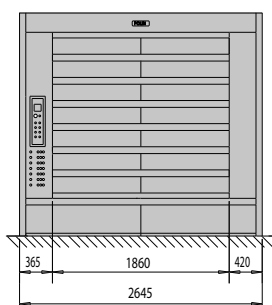
6 камер



7 камер



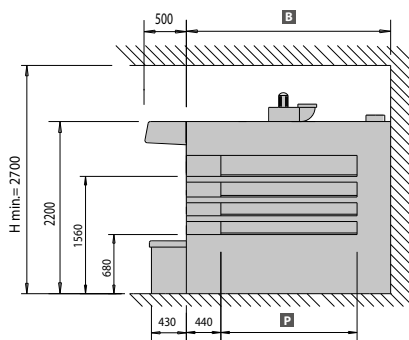
Мод.186



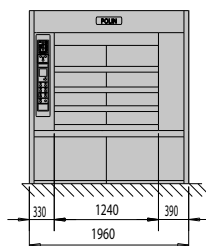
	камеры	полезная поверхность м2	размер В мм	глубина Р мм	установленная мощность		вес кг
	кол-во				тепловая ккал/час	электрическая кВт	
15,8 / 186x170-5	5	15,8	2430	1700	78.000	1,2	5.400
18,9 / 186x170-6	6	18,9	2430	1700	90.000		5.900
22,1 / 186x170-7	7	22,1	2430	1700	98.000		6.400
20,0 / 186x214-5	5	20,0	2870	2140	90.000		6.550
23,8 / 186x214-6	6	23,8	2870	2140	98.000		7.200
27,8 / 186x214-7	7	27,8	2870	2140	125.000		7.850
24,0 / 186x258-5	5	24,0	3310	2580	98.000		7.300
28,8 / 186x258-6	5	28,8	3310	2580	125.000		8.250
33,5 / 186x258-7	7	33,5	3310	2580	140.000		9.000

ВОЗМОЖНОЕ ТОПЛИВО: ПРОПАН, МЕТАН, ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО, ДРОВА, БИОМАССА (ПЕЛЛЕТЫ, СКОРЛУПА)

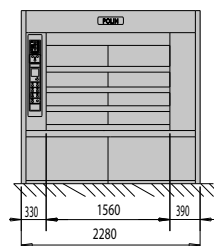
T.V. SYNCRON



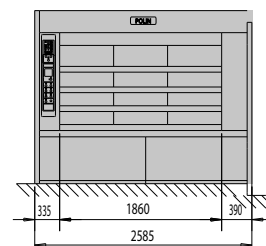
Мод.124



Мод.156



Мод.186



Под заказ возможна камера шириной 840 мм

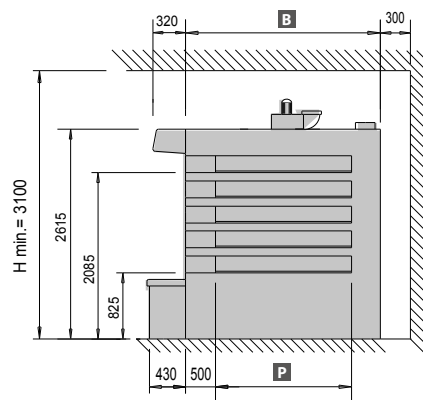
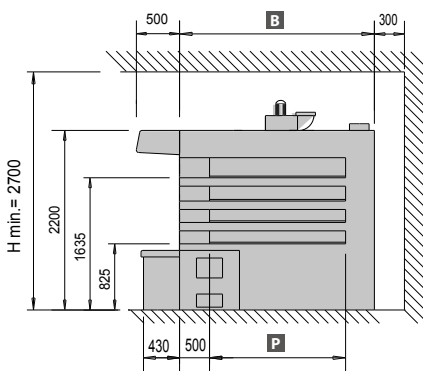
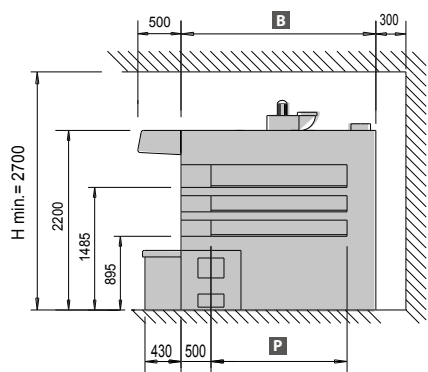
	камеры кол-во	полезная поверхность м2	объем В мм	полезные размеры камер				установленная мощность		полезная поверхность мм	вес кг									
				глубина Р мм	высота				тепловая ккал/час			электрическая кВт								
					1° мм	2° мм	3° мм	4° мм												
8,4 / 124x170-4	3+1	8,4	240	1700	200	200	200	250	48.000	11,2	650x1700	3.600								
10,6 / 124x214-4		56.000	14,8	650x1900					4.250											
12,8 / 124x258-4		60.000	15,4						4.800											
10,6 / 156x170-4		10,6	2430	1700					200	200	200	250	56.000	12,9	650x1900	4.100				
13,5 / 156x214-4		65.000	15,4	650x2200									4.850							
16,0 / 156x258-4		70.000	18,0										5.550							
12,5 / 186x170-4		12,5	2430	1700									200	200	200	250	60.000	13,4	650x2200	4.550
16,0 / 186x214-4		70.000	16,1	650x2200													5.450			
19,0 / 186x258-4		78.000	18,8														6.250			

ВОЗМОЖНОЕ ТОПЛИВО: ПРОПАН, МЕТАН, ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО, ДРОВА, БИОМАССА (ПЕЛЛЕТЫ, СКОРЛУПА)

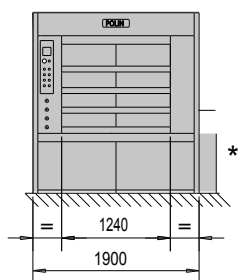
3 камеры

4 камеры

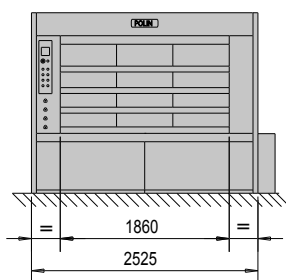
5 камер



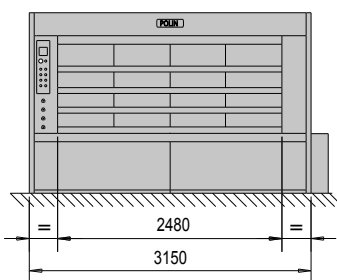
Мод.124



Мод.186



Мод.248



Под заказ возможна версия 3 камеры высотой 25 см и 4 камеры высотой 22 см
 *= 360 мм объема емкости для дров с боковой загрузкой

	камеры	полезная поверхность м2	объем В мм	полезные размеры камер						установленная мощность		полезная поверхность мм	вес кг	
				кол-во	глубина Р мм	высота					тепловая ккал/час			электрическая кВт
						1° мм	2° мм	3° мм	4° мм	5° мм				
6,3 / 124x170-3	3	6,3	2575	1700	200	200	250	-	-	65.000	1,0	650x1700	5.850	
8,4 / 124x170-4	4	8,4	2575	1700	170	170	170	250	-	70.000			6.500	
8,0 / 124x214-3	3	8,0	3015	2140	200	200	250	-	-	70.000			6.850	
10,6 / 124x214-4	4	10,6	3015	2140	170	170	170	250	-	75.000			7.600	
9,6 / 124x258-3	3	9,6	3455	2580	200	200	250	-	-	73.000			7.830	
12,8 / 124x258-4	4	12,8	3455	2580	170	170	170	250	-	80.000			8.700	
9,4 / 186x170-3	3	9,4	2575	1700	200	200	250	-	-	78.000	1,2	650x1700	6.750	
12,5 / 186x170-4	4	12,5	2575	1700	170	170	170	250	-	80.000			7.750	
12,0 / 186x214-3	3	12,0	3015	2140	200	200	250	-	-	85.000			7.850	
16,0 / 186x214-4	4	16,0	3015	2140	170	170	170	250	-	93.000			8.950	
14,0 / 186x258-3	3	14,0	3455	2580	200	200	250	-	-	90.000			8.950	
19,0 / 186x258-4	4	19,0	3455	2580	170	170	170	250	-	96.000			10.330	
12,6 / 248x170-3	3	12,6	2575	1700	200	200	250	-	-	85.000	1,2	650x1700	7.700	
16,8 / 248x170-4	4	16,8	2575	1700	200	200	200	250	-	96.000			8.900	
16,0 / 248x214-3	3	16,0	3015	2140	200	200	250	-	-	98.000			8.770	
21,2 / 248x214-4	4	21,2	3015	2140	200	200	200	250	-	115.000			10.200	
19,2 / 248x258-3	3	19,2	3455	2580	200	200	250	-	-	105.000			9.760	
25,6 / 248x258-4	4	25,6	3455	2580	200	200	200	250	-	125.000			11.500	
15,8 / 186x170-5	5	15,8	2575	1700	220	220	220	220	220	93.000	1,2	650x2250	8.700	
20,0 / 186x214-5	5	20,0	3015	2140	220	220	220	220	220	115.000			10.500	
24,0 / 186x258-5	5	24,0	3455	2580	220	220	220	220	220	122.000			12.200	

ВОЗМОЖНОЕ ТОПЛИВО: ПРОПАН, МЕТАН, ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО, ДРОВА, БИОМАССА (ПЕЛЛЕТЫ, СКОРЛУПА)



С 1929 года лидер Кондитерской промышленности

Мы являемся ведущим итальянским производителем печей, хлебо-пекарного оборудования, а также оборудования для изготовления печенья и кондитерских изделий.

Мы производим широкую гамму высококачественных линий для современных кондитерских цехов или пекарень.

Уже более 85 лет наше предприятие представляет на мировой арене разработки итальянской инженерной мысли, реализованные в оборудование с отменными рабочими характеристиками и эксплуатационными показателями.



POLIN
GROUP

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

