



OVEN LINE - Ligne four - Línea de hornos

# ROTO CLASSIC FOR BREAD AND PASTRY

*Pour pâtisserie et pain - Para pan y pastelería*



 POLIN

## HIGH PERFORMANCE RACK OVEN

*Le four rotatif des grandes prestations - El rotativo de las grandes prestaciones*

Most of technological innovations developed for our rack ovens, have introduced important project and construction models on the market. Roto Classic is a rack oven with great production flexibility. It controls and maintains optimal conditions that determine the ideal air in the chamber, guiding the gentle and homogenous heat and steam exchange.

Roto Classic is a reliable oven, built with high quality materials and state of the art electronics, designed to provide high performance with maximum energy efficiency.

Built in four different versions, developed to meet the most specific requirements of bakers and pastry chefs, Roto Classic offers you the utmost of benefits and performances.



*Grand nombre des innovations technologiques que nous avons développées pour nos fours rotatifs sont devenues, une fois introduites sur le marché, des références de conception et fabrication. Roto Classic est un rotatif d'une grande flexibilité de production. Il contrôle et maintient parfaits les facteurs qui déterminent la bonté de l'air dans la chambre, en guidant le flux de chaleur et de vapeur sur le produit de façon douce et homogène. Roto Classic est un four fiable, fabriqué avec matériels et électronique de qualité, conçu pour garantir de grandes prestations avec le meilleur rendement énergétique. Réalisé en quatre différentes versions, développées pour répondre aux plus spécifiques exigences de boulangers et pâtisseries, Roto Classic offre à tous le maximum d'avantages et de prestations.*



*Muchas de las innovaciones tecnológicas que hemos desarrollado para los nuestros hornos rotativos se han hecho, una vez introducidas en el mercado, referencias proyectuales y constructivas. Roto Classic es un horno rotativo de gran flexibilidad productiva. Controla y mantiene óptimos los factores que determinan la bondad del aire en cámara, guiando el flujo de calor y vapor en el producto de forma suave y homogénea. Roto Classic es un horno fiable, construido con materiales de calidad y electrónica de primer nivel, proyectado para asegurar grandes prestaciones con la máxima eficiencia energética. Realizado en cuatro versiones diferentes, desarrolladas para responder a las exigencias más específicas de panaderos y pasteleros, Roto Classic ofrece a quien quiera las máximas ventajas y prestaciones.*





# LOW OPERATING CONSUMPTION AND HIGH EFFICIENCY

*Basses consommations et haut rendement - Bajo consumo y alto rendimiento*

## Low consumption heating system

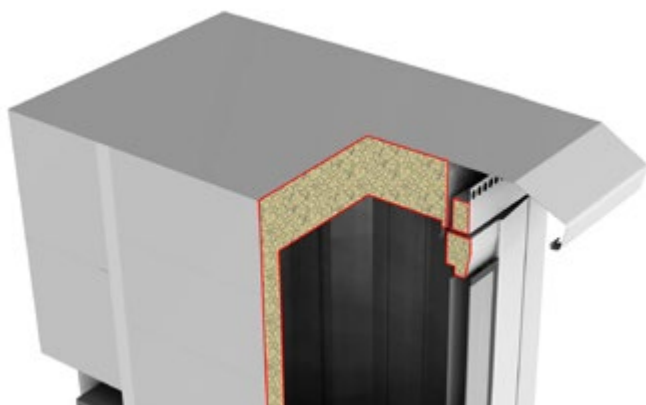
Roto Classic was designed with a High Efficiency System, to optimize the combustion chamber functions, resulting in low operating consumption and longer lasting life.

## **Un système de génération de la chaleur à basses consommations**

*Roto Classic possède un système de génération de la chaleur à haut rendement, conçu pour un fonctionnement optimisé de la chambre de combustion, avec une conséquente réduction des consommations et une augmentation de la durée dans le temps.*

## **Un sistema de calor de bajo consumo**

*Roto Classic posee un sistema de generación del calor de alta eficiencia, proyectado para un funcionamiento optimizado de la cámara de combustión, con la consiguiente reducción de los consumos y el aumento de la duración en el tiempo.*



Minimal heat loss thanks to increased thickness  
*Dispersion thermique minimale grâce aux épaisseurs majorées*  
*Dispersion térmica mínima gracias a espesores aumentados*

## Waste reduction in non-productive phases

The Stand-by function makes it possible to reduce energy consumption when the oven does not operate, keeping it ready for quick recovery (not available on Simple version).

## **Réduction du gaspillage pendant les phases non productives**

*La fonction Stand-by, par la touche dédiée sur la platine de série, contribue à réduire la consommation énergétique du four pendant les phases non productives, mais le gardant prêt pour un ré-demarrage rapide (système non disponible dans la version Simple)*

## **Reducción del gasto en las fases no productivas**

*La función Stand-by contribuye a reducir el consumo energético del horno durante las fases no productivas, dejándolo listo para un rápido re arranque (no disponible en versión Simple).*

## Reduced heat loss

Polin company always aims at heat loss reduction through design innovations and thanks to the quality of materials used.

## **Dispersion thermique minimale**

Depuis toujours Polin vise à la réduction des dispersions thermiques à travers de nouveaux projets et la qualité des matériaux

## **Dispersion térmica mínima**

Desde siempre Polin dirige la atención a la continua reducción de la dispersión térmica a través del ingenio e innovación en sus proyectos siempre dirigidos a obtener la máxima calidad de los productos.

# ALL THE TECHNOLOGY YOU NEED

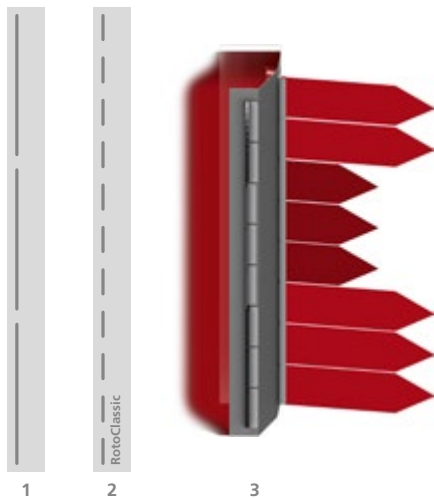
Toute la technologie qui vous sert - Toda la tecnología que necesitas

## + High Efficiency Combustion System

The heart of the heating system of Roto Classic is the high efficiency combustion chamber, made of thick refractory stainless steel.

The large number of tubes and the distinctive development of the fumes circuit, determine the large radiant surface.

The special heat exchange system allows you to use the entire surface for heat exchange. For this reason the combustion chamber operates at lower temperatures than normal chambers.



Compared to a normal rack oven (1), Roto Classic has a greater number of registers through which the air is directed (2). This allows a more precise control of the air flow and better baking results (3).

Par rapport à un normal rotatif (1), Roto Classic possède un nombre supérieur de registres à travers les quels l'air vient convoyé (2). Ça permet un réglage plus précis du flux d'air et une meilleure cuisson (3).

Respetto a un rotativo normal (1), Roto Classic posee un número de registros superior a través de los cuales viene dirigido el aire (2). Esto permite una regulación más precisa del flujo de aire y una mejor cocción (3).

## + **Système de génération de la chaleur "High efficiency combustion system"**

Le coeur du système de chaleur de Roto Classic est la chambre de combustion en acier inox réfractaire de grosse épaisseur, à haut rendement.

Le grand nombre de tuyaux dont elle est composée et la particulière forme du circuit de fumées en déterminent l'ample surface rayonnante.

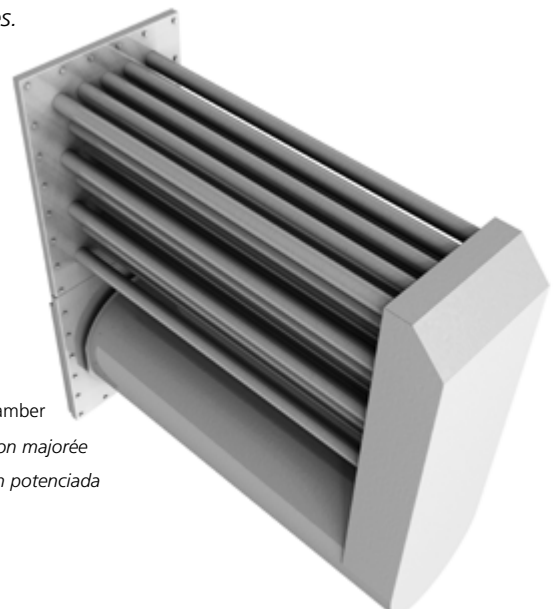
Le particulier système d'échange thermique permet d'exploiter toute la surface pour l'échange de la chaleur. Pour cela, la chambre de combustion fonctionne à des températures plus basses par rapport aux chambres normales.

## + **Sistema de generación calor High Efficiency Combustion System**

El corazón del sistema de calor de Roto Classic es la cámara de combustión en acero inox refractario de gran espesor y de alta eficiencia.

El gran número de tubos de los cuales está compuesta y el particular desarrollo del circuito humos, determinan la amplia superficie radiante de esta.

El particular sistema de intercambio térmico permite utilizar toda la superficie para el intercambio del calor. Por eso la cámara de combustión funciona a temperaturas más bajas con respecto a las cámaras normales.



Bigger combustion chamber

Chambre de combustion majorée

Cámara de combustión potenciada

## Air Fine Control: the right amount of air on the product



The Roto Classic inverter technology enables the selection of the right amount of air for each baking phase, in manual and automatic mode. There are 5 speeds with a default value, that can be freely adjusted to suit your specific production needs (standard on Flex Energy and Hi Control version).



## Air fine control: la juste quantité d'air sur le produit



L'utilisation de la technologie inverter sur Roto Classic permet de sélectionner pour chaque phase de cuisson la juste quantité d'air que le produit nécessite, aussi bien dans les cycles manuels que dans les cycles automatiques.

5 vitesses à une valeur préconfigurée sont librement modifiables en fonction des propres nécessités de production (de série sur sur Flex Energy et HiControl).



## Air Fine Control: la exacta cantidad de aire en el producto



El empleo de la tecnología inverter en el Roto Classic permite poder seleccionar para cada fase de cocción la cantidad de aire justa según el tipo de producto, sea en los ciclos manuales o en los automáticos. Hay 5 velocidades que tienen un valor pre planteado pero liberamente modificable según las propias y específicas necesidades productivas (de serie en Flex Energy y Hi Control).



The Air Fine Control function enables the selection of the right amount of air for each baking phase, depending on the type of product, in manual and automatic mode.

La fonction Air Fine Control permet de choisir pour chaque phase de cuisson la correcte quantité d'air selon le type de produit, aussi bien dans les cycles manuels que dans les cycles automatiques.

La función Air Fine Control permite poder seleccionar para cada fase de cocción la cantidad justa de aire según el tipo de producto, sea en los ciclos manuales o en los automáticos.

## Exclusive Wide Flow system to direct air flow in the chamber



To ensure greater air flow in the baking chamber Roto Classic uses the Wide Flow system. The large mass of air generated, with a perfect ratio quantity/pressure, envelops the product and grants an uniform baking on the whole rack.

## Système exclusif Wide flow pour acheminer l'air dans la chambre



Afin de garantir une capacité supérieure du flux d'air dans la chambre de cuisson, Roto Classic utilise le système Wide Flow. La grande masse d'air générée avec un rapport parfait quantité/pression, enveloppe le produit à garantie d'une cuisson uniforme sur tout le chariot.

## Sistema exclusivo Wide Flow para repartir el aire en cámara



Para garantizar una mayor capacidad de flujo de aire en cámara de cocción, Roto Classic se sirve del sistema exclusivo Wide Flow. La gran masa de aire generada con una perfecta proporción cantidad/presión, envuelve el producto garantizando una cocción uniforme en todo el carro.



Irregular heat distribution in a normal rack oven.

Hétérogénéité dans la distribution de chaleur dans un rotatif normale  
Deshomogeneidad de la distribución del calor en un rotativo normal.



Heat distribution with Wide Flow system in Roto Classic is uniform on the whole product surface.

La distribution de la chaleur avec le système Wide Flow de Roto Classic est homogène sur toute la surface du produit.

La distribución del calor con el sistema Wide Flow de Roto Classic es homogénea en toda la superficie del producto.

# THE BEST STEAM ON THE PRODUCT

La meilleure buée sur le produit - El mejor vapor en el producto

## Constant pressure baking for even better bread



The system maintains constant pressure in the baking chamber and grants consistency in daily production. This also improves product quality because the steam released during bread baking, full of flavour and fragrance, is retained and constantly redistributed inside the oven.



## Un produit meilleur grâce à la pression constante dans la chambre



Un système de maintien de la pression constante dans la chambre garantit l'homogénéité de la production quotidienne. En même temps améliore la qualité du produit car la vapeur se dégageant du pain lors de la cuisson, riche en saveur et fragrance, est retenue et constamment redistribuée.



## Un producto mejor gracias a la presión constante en cámara



Un sistema de mantenimiento de la presión constante en cámara garantiza homogeneidad en la producción diaria. Al mismo tiempo mejora la calidad del producto porque el vapor liberado por el pan en cocción, rico de sabor y fragancia, viene retenido y constantemente redistribuido.

## + Steam distribution automatic system



The steam distribution automatic system is managed by software. In combination with constant pressure baking, it keeps the surface of the product moist during the most delicate initial baking phase (not available on Simple version).

## + Système automatique de distribution de la buée

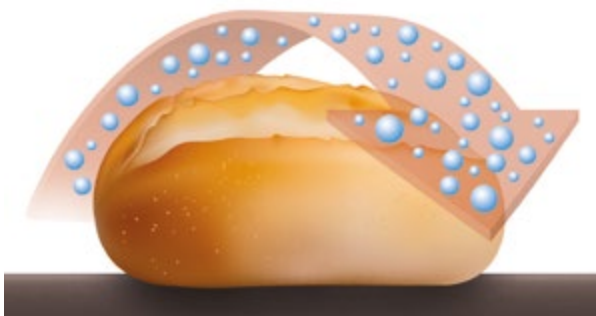


Le système automatique de distribution de la buée est contrôlé par le logiciel de gestion du four. Intégré à la pression constante dans la chambre, il permet de garder active l'humidité sur la surface du produit pendant la première phase de cuisson, la plus délicate (non disponible dans la version Simple)

## + Sistema automático de distribución del vapor



El sistema automático de distribución del vapor es controlado por el software de gestión del horno, integrado a la presión constante en cámara, hace permanecer activa la humedad en la superficie del producto en la primera fase de cocción, la más delicada (no disponible en versión Simple).



Roto Classic envelops the product with perfect steam thanks to the steam distribution automatic system and the constant pressure in the baking chamber.

Roto Classic enveloppe le produit avec une buée idéale grâce au système de distribution automatique et à la pression constante dans la chambre

Roto Classic envuelve el producto con un vapor ideal gracias al sistema de distribución automático y a la presión constante en cámara.



### **Constant steam production**

The liter counter (optional) measures the intake of water to be vaporised according to the quantity required by the program, and not based on time. Thus the quantity of water vaporised is always the one desired, regardless of the pressure of the water mains or limestone deposits reducing the flow. Fittings are in stainless steel to grant longer life.



### **Production constante de buée**

Le débitmètre dose l'arrivée d'eau à évaporer selon la quantité configurée dans le programme, et non pas en fonction du temps. Ceci fait en sorte que la quantité d'eau évaporée soit toujours celle voulue, indépendamment de la pression du réseau hydraulique ou d'éventuelles obstructions calcaires qui en réduisent le flux (en option). Les raccords sont réalisés en acier inox afin de garantir une durée de vie maximale.



### **Producción de vapor constante**

El cuentalítros dosifica la emisión de agua a vaporizar según la cantidad planteada en el programa, y no según el tiempo. Esto hace que la cantidad de agua vaporizada sea siempre la solicitada, independientemente de la presión de la red hídrica o de eventuales obstrucciones calcáreas que reducen el flujo de esta. (opcional). Los tubos de enlace son realizados en acero inox para garantizar la máxima duración.



# FEATURES

Caractéristiques - Características



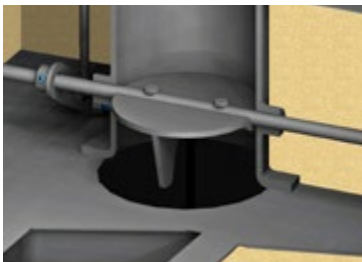
## Smooth base

*Sole lisse - Suelo liso*

The smooth base makes cleaning inside the oven easier.

*La sole lisse facilite les opérations de nettoyage à l'intérieur.*

*El suelo liso simplifica las operaciones de limpieza interna.*



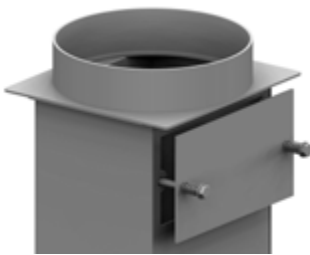
## Steam exhaust valve

*Oura - Válvula de salida de vapores*

It enables automatic steam exhaust (standard on Flex Energy and Hi Control version).

*Il permet l'évacuation des vapeurs en automatique (de série sur les versions Flex Energy et Hi Control).*

*Permite la salida vapores en modo automático (de serie en la versión Flex Energy y Hi Control).*



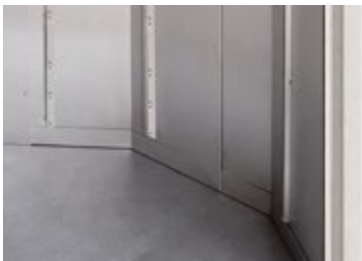
## Pressure relief outlet vent

*Trappe de sécurité - Compuerta anti explosión*

Combustion models are equipped with pressure relief outlet vent.

*Les modèles à combustion sont équipés de trappe de sécurité.*

*Los modelos a combustión son dotados de una compuerta anti explosión.*



## Stainless steel baking chamber

*Chambre de cuisson en inox - Cámara de cocción inox*

It helps to maintain hygiene high standards and constant baking quality over time.

*Elle aide à garder un haut niveau d'hygiène et une qualité de cuisson constante dans le temps.*

*Contribuye a mantener alto el nivel de higiene y la calidad constante de cocción en el tiempo.*



## Increased cast hook

*Crochet en fonte plus grand - Gancho en fusión dimensionado*

The larger section increases the surface of contact with bearings, reducing wearing.

*La plus grande section augmente la surface de contact avec les coussinets des chariots, en en réduisant l'usure.*

*La mayor sección aumenta la superficie de contacto con los cojinetes de los carros, reduciendo el desgaste de los mismos.*



## Cast iron rotation unit

*Groupe de rotation en fonte - Grupo rotación en fusión*

The structure of the rotation unit is made of a single cast "anticorrosional" aluminium.

*La structure du groupe de rotation est réalisée en une unique fusion d'aluminium anticorrosional.*

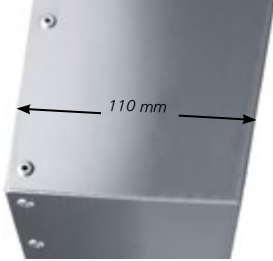
*La estructura del grupo rotación está realizada en una única fusión de aluminio anti corrosivo.*



### Hinged opening

*Ouverture à compas - Apertura del cristal con bisagra*

The hinged opening of the double glass grants easy cleaning.  
*L'ouverture à compas du double vitrage facilite le nettoyage.*  
*La apertura con bisagra del doble cristal facilita la limpieza.*



### Great door thickness

*Grande épaisseur de la porte - Gran espesor de la puerta*

Optimal heat insulation and robustness are granted by the great thickness of the door.  
*L'isolation thermique et la remarquable robustesse sont garanties par la grande épaisseur de la porte.*  
*Aislamiento térmico y robustez están asegurados por el gran espesor de la puerta.*



### Door's dual seal: silicone+ st/st

*Double joint inox + caoutchouc sur le périmètre de la porte*  
*Doble guarnición inox + goma en el perímetro de la puerta*

It provides a perfect seal that lasts over time.  
*il permet une parfaite tenue et une longue durée dans le temps.*  
*Permite una perfecta hermeticidad y una mayor duración en el tiempo.*



### Stainless steel coating

*Habillage en acier inox - Revestimiento en paneles inox*

It provides more robustness and longer life (optional).  
*Il donne encore plus robustesse et résistance dans le temps (en option)*  
*Da aún más robustez y resistencia a lo largo del tiempo (opcional).*



### Low emission glasses

*Vitres à basse émission - Cristales de baja emisividad*

They increase thermal efficiency reducing heat dispersion by 4% (standard on Energy Save version).  
*Elles augmentent le rendement thermique en réduisant les dispersions du 4% (de série sur Energy Save).*  
*Aumentan la eficiencia térmica reduciendo las dispersiones del 4%, de serie en Energy Save.*

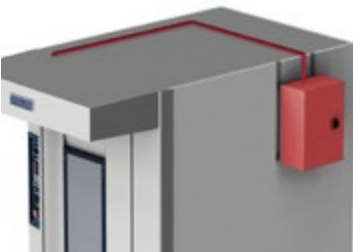
CLASSIC 8095



### Aluminium cast exhaust fan

*Aspirateur en fonte d'aluminium - Aspirador en de vapores en acero inox*

The steam exhaust system is equipped with an aluminium exhaust fan (in st/st on model 8095).  
*Le système d'aspiration vapeurs est équipé d'un ventilateur en fonte (en acier sur 8095).*  
*El sistema de aspiración de los vapores está dotado de un ventilador en fusión de aluminio (en acero en 8095).*



### Electric box to be hung

*Tableau électrique accrochable sur les cotés - Cuadro eléctrico colgable*

This prevents overheating and makes maintenance operations easier.  
*Ça évite les surchauffes et facilite les opérations d'entretien.*  
*Evita sobrecalentamientos y facilita las operaciones de manutención.*

# SECURITY AND ALARMS

Sécurité et alarmes - Seguridad y alarmas

(no Simple)

## Time/temperature limiter

It prevents the possibility of introducing recipes with incorrect parameters which may cause malfunctions or unsafe situations.

## Warning analysis

The system automatically identifies the presence of problems not yet highlighted by faults and notifies the operator through the display.

## Alarms to display malfunction

An alarm indicating a malfunction is associated with a visual display which indicates the cause.

## Auto off

If the oven is forgotten "on" for too long without operating, the system will start reducing the temperature gradually until the oven turns off.



## Limitador de tiempo/temperatura

Previene la posibilidad de introducción de recetas con parámetros equivocados que podrían causar malfuncionamientos o situaciones de inseguridad.

## Diagnóstico de aviso

El sistema identifica automáticamente la presencia de problemáticas todavía no evidenciadas por averías y las comunica al operador a través del display.

## Alarmas con visualización averías

A la alarma que señala una avería es asociada una visualización en el display con las indicaciones de la causa.

## Apagado automático

Si se olvida el horno encendido por demasiado tiempo sin trabajar, el sistema empezaría a bajar gradualmente la temperatura hasta el apagado.



## Limiteur de temps/température

Il prévient la possibilité d'introduction de recettes avec des paramètres erronés pouvant causer des dysfonctionnements ou des situations de non sécurité.

## Diagnostic d'avis

Le système identifie automatiquement la présence de problèmes pas encore mis en évidence par des pannes et les communique à l'opérateur à travers l'afficheur.

## Alarmes avec visualisation des pannes

À l'alarme signalant une panne est associée une visualisation sur l'afficheur avec les indications de la cause.

## Extinction automatique

Si le four reste allumé trop longtemps sans cuire, le système commencera à faire descendre graduellement la température jusqu'à l'extinction.



# VERSIONS

Versions - Versiones

## SIMPLE

The gateway to the world of high-performances of Roto Classic. This version has an electromechanical control board for the highest ease and reliability.

*C'est la porte d'accès au monde des grandes prestations de Roto Classic. Version avec panneau commandes électromécanique extrêmement simple et fiable.*

*Es la puerta de acceso al mundo de las grandes prestaciones de Roto Classic. La versión con panel de mandos electromecánico para la máxima simplicidad de uso.*

## SMART

The basic digital version: it allows you to manage stored recipes and oven controls directly on manual mode or through a simple but integrated software. Smart offers high standards and unique features.

*La version digitale de base permet de gérer des recettes mémorisables et des commandes du four directement en contrôle manuel ou à travers un logiciel simple mais complet. Smart offre des standards de haut niveau et des fonctions exclusives.*

*La versión digital base que permite utilizar recetas memorizables y los mandos del horno directamente en control manual o a través de un software simple pero completo. Smart ofrece un estándar de alto nivel y funciones exclusivas.*

## FLEX ENERGY

The version for those who desire to determine production parameters for each type of product, in a simple and specific way; from large-sized bread products to delicate pastry items. An oven representing the heap of energy saving features.

*C'est la version conçue pour ceux qui ont besoin de pouvoir déterminer de manière simple et spécifique les paramètres de production pour chaque type de produit, des pains de grosse taille à la pâtisserie fine. Un four dont tous les éléments sont voués aux économies d'énergie.*

*Es la versión pensada para quien necesita poder determinar en modo simple y específico los parámetros productivos para cada tipo de producto, desde las grandes piezas de pan a la pastelería muy pequeña. Un horno que representa un concentrado de elementos que ayudan al ahorro energético.*



## HI CONTROL

The version of Roto Classic with a new and modern computer control panel with Polin Touch keyboard. All oven functions can be managed instantly thanks to this easy but integrated control panel, with a simple touch: automatic start, energy saving stand-by, baking programs and recipe storage. Graphic display of temperature trend and daily/monthly consumption.

*C'est est la version de Roto Classic qui possède un nouveau et moderne ordinateur avec clavier tactile "Polin Touch". À travers ce facile mais complet tableau tactile de commande, toutes les fonctions du four peuvent être gérées de manière immédiate: de l'allumage automatique au stand-by pour l'économie d'énergie, de la programmation de chaque phase de cuisson à la mémorisation des recettes. Visualisation graphique du cours de la température et des consommations journalières et mensuelles*

*Es la versión de Roto Classic que posee un nuevo computer de mandos con teclado Polin Touch. A través de este fácil pero completo cuadro de mandos, controlable con un simple toque, todas las funciones del horno son manejables en modo inmediato: del encendido automático al stand-by para el ahorro energético, de la programación de cada fase de cocción a la memorización de las recetas. Visualización gráfica del desarrollo de las temperaturas, de los consumos diarios y mensuales.*

# TECHNICAL FEATURES

Caractéristiques - Características



## SPARE KEYBOARD

Platine de secours - Teclado de reserva

(no Simple)

A reserve command keyboard allows you to carry on working in case of main keyboard fault; it is equipped with all essential control functions of the oven.

Un deuxième panneau indépendant garantit la continuité de travail en cas de panne du clavier principal car il dispose de toutes les commandes de contrôle essentielles du four.

Un segundo panel independiente garantiza la continuidad de funcionamiento en caso de que falle el teclado principal porque dispone de todos los mandos esenciales de control del horno.



EXCLUSIVE POLIN



## CONTROL

Control - Control

Simple

Smart

Flex Energy

Hi Control

Control type <i>Type de contrôle - Tipo di control</i>	Electromechanical	Multibake	Multibake	Polin Touch
Baking programs <i>Programmes de cuisson - Programas de cocción</i>	-	100	100	100
Password-protected recipes <i>Recettes protégées par mot de passe - Recetas protegidas por password</i>	-	✓	✓	✓
Phases for each baking cycle <i>Phases pour chaque cycle de cuisson - Fases para cada ciclo de cocción</i>	-	10	10	10
Display <i>Visuel - Display</i>	-	LCD 8 row	LCD 8 row	Touch Screen 7"
USB port saving programs <i>Porte USB pour sauvegarde recettes - Puerto USB salvamento programas</i>	-	○	✓	✓
Energy Stand-by <i>Fonction Stand-by énergétique - Funcion Stand-by energético</i>	-	✓	✓	✓
Energy saving functions <i>Fonctions économie d'énergie - Funciones ahorro energético</i>	-	✓	✓	✓
Time/temperature limiter <i>Limiteur temps/température - Limitador tiempo/temperatura</i>	-	✓	✓	✓
Automatic start <i>Mise en route automatique - Encendido automático</i>	-	✓	✓	✓
Alarms to display malfunction <i>Alarmes avec visualisation pannes - Alarmas con visualización de averías</i>	-	✓	✓	✓
Spare keyboard <i>Platine de secours - Teclado de reserva</i>	-	-	✓	✓
Network control of multiple ovens <i>Gestion à distance de plusieurs fours - Manejo remoto de más hornos</i>	-	○	○	○

## BUILDING ELEMENTS

Éléments de fabrication - Elementos constructivos

	Simple	Smart	Flex Energy	Hi Control
Low-emission glass <i>Vitre à basse émission - Vidrio de bajas emisiones</i>	○	○	✓	○
Stainless steel panels <i>Habillage en acier Inox - Revestimiento en Acero Inox</i>	○	○	○	○
Stainless steel exhaust fan and hood <i>Hotte et aspirateur en acier inox - Campana y aspirador en acero inox</i>	✓	✓	✓	✓
Dual stainless steel/silicone seal positioned along door perimeter <i>Double joint inox/caoutchouc sur tout la porte - Doble guarnición inox/goma en toda la puerta</i>	✓	✓	✓	✓
Inner safety handle <i>Poignée intérieure de sécurité - Asa interna de emergencia</i>	✓	✓	✓	✓
Door thickness 110 mm <i>Épaisseur de la porte 110 mm - Espesor de la puerta de 110 mm</i>	✓	✓	✓	✓
Stainless steel baking chamber <i>Chambre de cuisson en acier inox - Cámara de cocción en acero inox</i>	✓	✓	✓	✓
Control panel with front opening <i>Tableau de commande avec ouverture frontale - Cuadro eléctrico con apertura frontal</i>	✓	✓	✓	✓
Hinged opening glass <i>Vitre avec ouverture à compas - Cristal con apertura de bisagra</i>	✓	✓	✓	✓
Pressure relief outlet vent <i>Trappe de sécurité - Compuerta anti explosión</i>	✓	✓	✓	✓
Cast iron rotation unit <i>Groupe de rotation en fonte - Grupo rotación en fusión</i>	✓	✓	✓	✓
Automatic rack-lifting (up to 400 kg) <i>Soulèvement automatique (jusqu'à 400 Kg) - Levantamiento automático carro hasta a 400 Kg</i>	-	○	○	○
Rotating platform <i>Plate-forme tournante - Plataforma rotante</i>	○	○	○	○
Manufactured according to UL regulations <i>Fabrication conformément aux normes UL - Construcción según normas UL</i>	○	○	○	○

## HEATING SYSTEM

Système de chaleur - Sistema calor

	Simple	Smart	Flex Energy	Hi Control
High-performance Combustion chamber <i>Chambre de combustion à haut rendement - Cámara de combustión de alto rendimiento</i>	✓	✓	✓	✓
Wide Flow (Air Flow directing system) <i>Système d'acheminement de l'air (Wide Flow) - Sistema de reparto aire (Wide Flow)</i>	✓	✓	✓	✓
Air Fine Control (Inverter for Air Speed) <i>Vitesse air avec inverter (Air Fine Control) - Velocidad aire con inverter (Air Fine Control)</i>	-	-	✓	✓

# STEAM SYSTEM

Système de vapeur - Sistema vapor

Simple

Smart

Flex Energy

Hi Control

Automatic steam distribution system

Distribution automatique de la buée - Sistema de distribución automática del vapor

-

✓

✓

✓

Steam generator liter counter

Débitmètre d'eau appareils à buée - Cuentalitros agua del generador de vapor

-

○

○

○

Steam exhaust hood second speed

Deuxième vitesse d'aspiration vapeur - Segunda velocidad aspiración vapor campana

-

-

○

○

Automatic steam exhaust valve

Oura automatique - Válvula de salida de vapores automática

-

○

✓

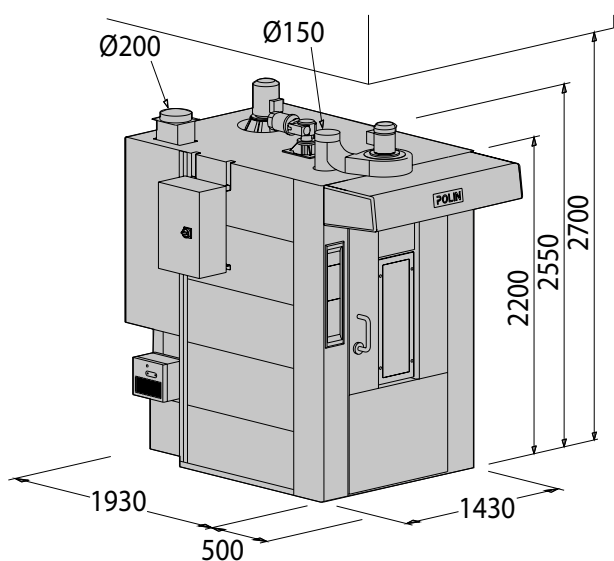
✓

- NOT AVAILABLE Non disponible No disponible

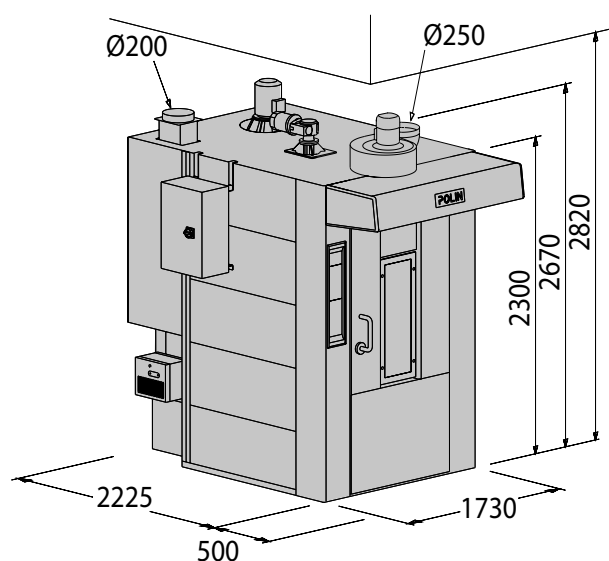
✓ STANDARD De serie De serie

○ OPTIONAL En option Opcional

CLASSIC 6080



CLASSIC 8095



6080 SC 6080 SE 8095 SC 8095 SE

		6080 SC	6080 SE	8095 SC	8095 SE
Oven weight <i>Poids four - Peso horno</i>	Kg	1400	1350	1720	1670
Trays capacity <i>Capacité plaques - Capacidad bandejas</i>	n°	15/18	15/18	15/18	15/18
Trays pitch <i>Pas plaques - Paso bandejas</i>	mm	105/87	105/87	105/87	105/87
Trays dimensions <i>Dimensions plaques - Dimensiones bandejas</i>	mm	600x800 n°2 600x400	600x800 n°2 600x400	600x900 800x800 800x950	600x900 800x800 800x950
Minimum door width <i>Largeur minimale de la porte - Anchura mínima puerta</i>	mm	500	500	800	800
Electrical power <i>Puissance électrique - Potencia eléctrica</i>	kW	2	49+2	2,5	63+2,5
Increased electrical power <i>Puissance électrique majorée - Potencia eléctrica potenciada</i>	kW	-	57+2	-	-
Thermal power <i>Puissance thermique - Potencia térmica</i>	kcal/h kW BTU	60.000 70 240.000	- - -	70.000 82 280.000	- - -

SE Electric - Electrique - Eléctrico

SC Combustion (power: LPG, gas, diesel)

Avec brûleur (type d'alimentation: gpl, gaz naturel, fuel) - Con quemador (tipo de alimentación: gpl, metano, gasoil)



## The art of baking since 1929

We represent the largest Italian industrial market in building ovens and machinery for bread pastries and cookies.  
We entirely produce the most complete high quality range for the modern "Art of Baking" laboratory.  
We have introduced important technological innovations for over eightyfive years worldwide.

### **Depuis 1929 leader dans le monde des Métiers de Bouche**

*Nous représentons la plus grande réalité industrielle italienne dans la réalisation de fours et de machines pour le pain, la pâtisserie et les biscuits. Nous réalisons la plus complète gamme de haute qualité pour le laboratoire moderne des Métiers de Bouche. Depuis plus de quatre-vingt-cinq ans, nous amenons dans le monde entier les grandes prestations de la technologie produite par notre esprit.*

### **Desde el 1929 lider en el mundo de la panadería, pastelería y galletería**

*Representamos la realidad industrial italiana más grande en la realización de hornos y de máquinas para el pan, para pastelería y para galletas. Realizamos totalmente la gama más completa de alta calidad para los modernos obradores de "Arte Blanca". Desde más de ochentaicinco años llevamos a todo el mundo las grandes prestaciones de la tecnología producida por nuestro ingenio.*



**POLIN**  
GROUP

**Ing. Polin e C. S.p.A.**

Viale dell'Industria, 9 - 37135 Verona - Italy - Tel. +39 045 8289111 - Fax +39 045 8289122 - polin@polin.it

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



Images, measurements and specifications are not binding and therefore subject to changes without obligation of notice.  
Les images, les dimensions et les données techniques n'engagent pas la société Polin et sont donc sujettes à des modifications sans obligation de préavis.  
Imágenes, medidas y datos técnicos no son determinantes, pueden ser sometidos a modificaciones sin obligación de previo aviso.