

DRAGO 890



890/124



890/62

- N° 1 steamer for each deck
(ovens width = 62 excluded: 1 steamer every 2 decks)
- Baking plates in "fibre-cement"
- Hood with exhaust fan
- Chimney silencer and soundproof panels in the bench.
- Safety thermostat
- Anticorrosion kit (i.e. Steam generators heads and connecting pipes)
- Doors with low emission dismountable glass
- Steam control with electrovalve with timer (SIMPLE excluded)
- Automatic start (excluding SIMPLE)
- Baking timer (excluding SIMPLE)

Power inlet	220/3N~/60
Water inlet	Ø ¾" GAS
Steamer drain	Ø 1" GAS
Fuel pipe inlet	-----
Steam exhaust output	DR. 62 Ø 150 mm DR. 124 Ø 250 mm *
Fume exhaust pipe	Ø 150 mm

*Minimum diameter pipe exhaust fumes 200 mm.

SIMPLE

È la porta di accesso al mondo delle grandi prestazioni dei forni ciclotermici POLIN. La versione Simple ha un pannello comandi elettromeccanico basilare per la massima semplicità d'uso e affidabilità.

Dispone inoltre di portine in cristallo basso emissivo per ridurre drasticamente le dispersioni termiche dalla fronte.

It's the gateway to the great performances of POLIN cyclothermic ovens. Simple version is equipped with an electromechanical control board, easy to use, highly reliable.

It's equipped with low-emitting glass doors to reduce heat losses from the front.

CLASSIC

Versione del forno con un accessorio pannello elettromeccanico per la massima semplicità d'uso, ma al tempo stesso, con l'inserimento di optional per migliorarne il confort e la operatività. Sono presenti infatti: partenza automatica, timer di fine cottura e il timer vapore. Dispone di portine in cristallo basso emissivo per ridurre drasticamente le dispersioni termiche dalla fronte.

Viene garantita la massima affidabilità grazie ai comandi di riserva.

It's equipped with a comprehensive electromechanical control board, easy to use, with optionals to improve its comfort and efficiency, such as the automatic start, the abking toimer and the steam timer.

It's equipped with low-emitting glass doors to reduce heat losses from the front.

The maximum reliability is granted by the spare controls.

SMART

Questa versione permette di gestire ricette e comandi del forno direttamente in controllo manuale attraverso un software semplice ma completo. Smart offre una facile gestione della singola camera con comandi e impostazioni specifiche: tempo di cottura e tempo immissione vapore.

Dispone di portine in cristallo basso emissivo per ridurre drasticamente le dispersioni termiche dalla fronte.

Viene garantita la massima affidabilità grazie ai comandi di riserva.

This version enables to manage recipes and oven's controls directly with the manual control thanks to a simple but complete software. Smart offers an easy management of every deck with specific controls and settings, e.g. baking time and steam injection time.

It's equipped with low-emitting glass doors to reduce heat losses from the front.

The maximum reliability is granted by the spare controls.

HI CONTROL

HiControl è la versione che possiede il computer Polin Touch con display 7" capacitivo ad alta risoluzione. Attraverso questo facile ma completo quadro comandi, controllabile con un semplice tocco, tutte le funzioni del forno sono gestibili in modo immediato: dall'accensione automatica, allo stand-by per il risparmio energetico, dalla programmazione di ogni fase di cottura, alla memorizzazione delle ricette. Polin Touch inoltre permette una facile e chiara visualizzazione anche dei comandi, degli allarmi e della diagnostica. Agevola l'analisi di molti dati relativi alla produzione, tra cui il controllo dell'efficienza del forno, e la rilevazione sulle cotture.

Dispone di portine in cristallo basso emissivo per ridurre drasticamente le dispersioni termiche dalla fronte. Di serie è predisposto per essere connesso al sistema BakeAPP.

HiControl è un forno generoso sotto tutti i punti di vista.

HiControl version features the computer Polin Touch with capacitive 7" high resolution display.

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.

Polin Touch enables an easy and clear view of the controls, alarms and diagnostics.

It facilitates the analysis of several production data, including monitoring oven efficiency and recording baking phases.

It's equipped with low-emitting glass doors to reduce heat losses from the front. It's preset for connection to BakeAPP system.

HiControl is a generous oven under any point of view

VERSIONE SIMPLE / SIMPLE VERSION



DESCRIZIONE

- Termostato digitale di esercizio
- Comando ventilatore scarico vapori
- Comando luci camere
- Comando bruciatore
- Pulsante marcia luminoso bianco
- Pulsante arresto
- Comando vapore manuale con rubinetti

DESCRIPTION

- *Digital thermostat*
- *Steam exhaust fan control*
- *Baking chamber lights control*
- *Burner control*
- *On button (white light)*
- *Off button*
- *Manual steam control by taps*

VERSIONE CLASSIC/INDUSTRIAL / CLASSIC/INDUSTRIAL VERSION



DESCRIZIONE

- Termostato digitale di esercizio
- Termostato di riserva
- Comando ventilatore scarico vapori
- Comando luci camere
- Comando bruciatore
- Pulsante marcia luminoso bianco
- Pulsante arresto
- Accensione Automatica (strumento elettromeccanico)
- Pulsante di emergenza (solo su forni CICLOTHERMICI)
- Timer di fine cottura (strumento elettromeccanico)
- Pulsanti comando vaporiere con elettrovalvola temporizzata (solo uno per forno)

DESCRIPTION

- *Digital thermostat*
- *Reserve thermostat*
- *Steam exhaust fan control*
- *Baking chamber lights control*
- *Burner control*
- *On button (white light)*
- *Off button*
- *Automatic start (electromechanical tool)*
- *Emergency button (for CYCLOTHERMIC ovens only)*
- *Baking timer (electromechanical tool)*
- *Steam generator control by electrovalve with timer (one per oven)*

VERSIONE SMART / SMART VERSION



DESCRIZIONE

- Display visualizzazione temperatura reale forno
- Possibilità di gestire forni fino a 5 camere
- Per ciascuna camera:
 - Tempo di cottura
 - Tempo di vaporizzazione con elettrovalvole (optional contalitri)
 - Segnale acustico di fine cottura
- Comando per ventilatore scarico vapori a 2 velocità (motore a 2 velocità optional)
- Accensione automatica forno giornaliera e settimanale
- Tastiera comandi di emergenza

DESCRIPTION

- *Real temperature display*
- *Suitable for ovens up to 5 decks*
- *For each deck:*
 - *Baking time*
 - *Steam time with electrovalve (liter-counter optional)*
 - *Buzzer for baking time en*
- *Control for double-speed steam exhaust fan (two speeds motor optional)*
- *Daily and weekly automatic start*
- *Emergency manual controls*

VERSIONE HI CONTROL / HI CONTROL VERSION



Grande pannello comandi Touch-Screen da 7" per la completa visione del programma e per le istruzioni necessarie ad un facile uso senza consultazione del manuale.

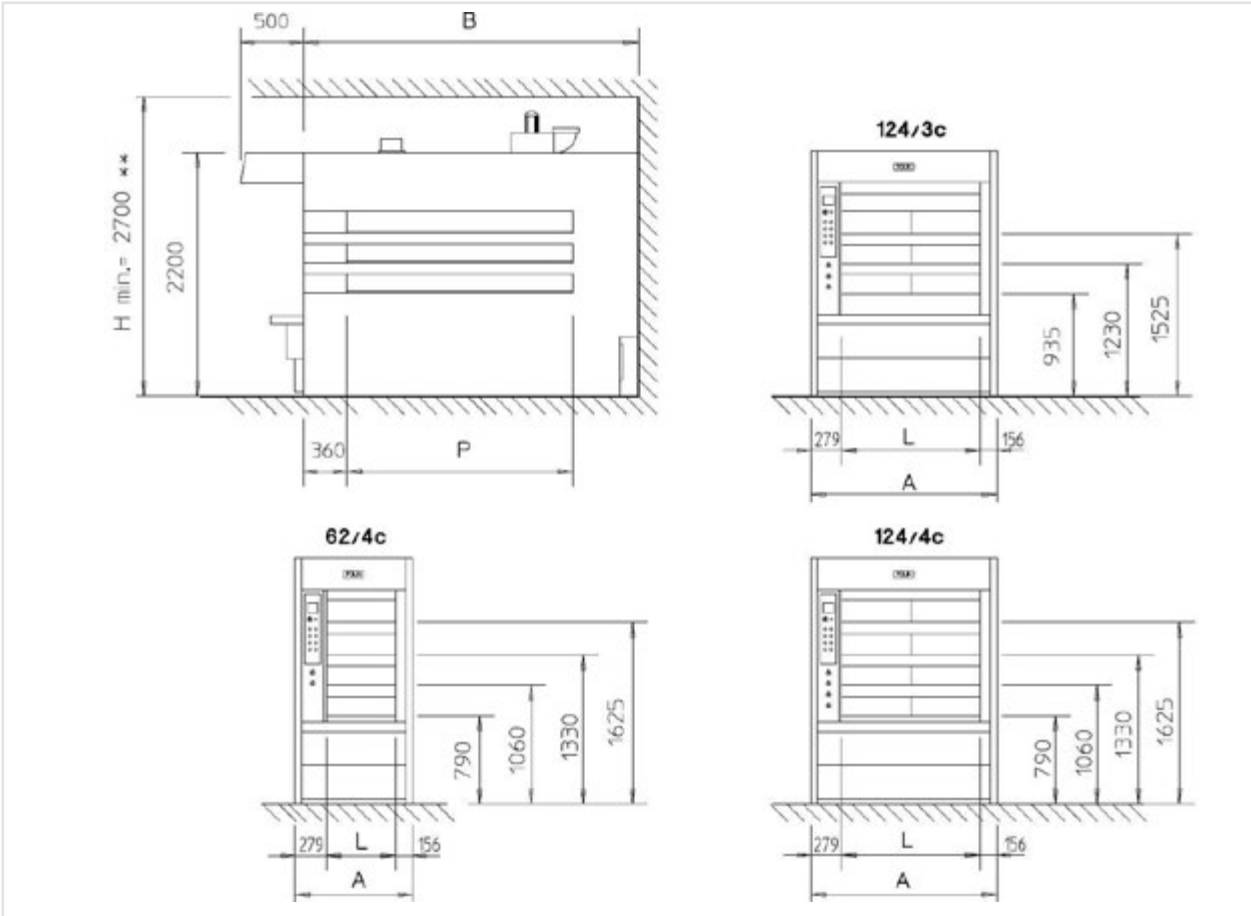
- **100 programmi** cottura memorizzabili per ogni singola camera + programma manuale.
- **4 fasi per ogni programma** con la gestione di:
 - Tempo cottura
 - Quantità vapor
 - velocità ventilatore scarico vapori
 - Posizione valvola vapori motorizzati

Barra scorrimento per visualizzazione stato cottura

- Lista programmi memorizzati
- Possibilità modifiche temporanee su programmi in corso
- Funzione **STAND-BY**
- Funzioni a risparmio energetico
- Funzioni di diagnostica
- Accensione automatica forno giornaliera/settimanale (protetta da password impostabile)
- Visualizzazione allarmi con indicazione del guasto
- Presa seriale RS 485 **ed ETHERNET** per collegamento con "PC" e Modem
- Presa USB frontale + pen drive per salvataggio programmi e aggiornamento Firmware
- Chiave software blocco accesso programmi
- Predisposizione connessione gestione remota BakeAPP
- Gestione automatica valvole motorizzate (optional)

Big Touch-Screen control panel 7" for full program display and to have access to all information without using the manual

- 100 baking programs for each single deck + manual program
- Each program can be divided into **4 different phases**.
 - Baking tim
 - Steam quantit
 - Steam exhaust fan spee
 - Steam damper positio
- Scroll bar to display baking progress
- Set programs list
- Temporary modifications available
- **STAND-BY** function
- Energy saving functions
- Diagnostics functions
- Weekly / daily start function (secured with settable password)
- Alarms display with basic information of the problem causing the alarm
- Serial port RS485 and **ETHERNET** to connect the oven's computer with a "PC" and Modem
- USB frontal connection + pen drive for saving programs and firmware upgrade
- Software key to prevent the access to programs
- Presetting for connecting remote management via BakeAPP
- Automatic management of motorised valves (optional)



** 2800 with a 2 speed motor

	Baking Surface	Chambers	Useful Dimension Chambers		Overall dimensions		Installed power	
			Width	Depth	Width	Depth	Thermic	Electrical
	mq	n°	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
8,0/124x214-3	8,0	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