



LINEA HORNOS

STRATOS

HORNO ELÉCTRICO MODULAR
PARA PAN, PIZZA Y PASTELERÍA



HORNOS MODULAR ELECTRICO

EL MODULAR ELECTRICO QUE SATISFACE TODAS LAS EXIGENCIAS

Stratos nace de la idea de crear un horno eléctrico que se adapta perfectamente a las exigencias del cliente.

Máxima versatilidad, grande eficiencia energética y perfección del horneado, hacen que sea el horno ideal para panederías, pastelerías, pizzerías que necesitan una producción flexible.

Stratos te permite también personalizar el horno.

Tres versiones:

- **CRYSTAL** con puertas de vidrio templado y serigrafiado

- **CLASSIC** con puertas aislantes de acero inoxidable
- **OLD STYLE** con fachada inox AISI 304 electrocolorada negra y con insertos en latón envejecido y termómetros analógicos. Horno a 3 cámaras de altura 18 cm.

Al horno se le puede asociar una celda de fermentación ventilada en inox que puede ser dotada de un kit para regular la humedad.



Stratos Crystal



Stratos Classic

MAXIMA EFICIENCIA Y GRANDE AFIDABILIDAD

Gran fiabilidad a lo largo del tiempo

Muchas soluciones de diseño pensadas y realizadas para minimizar la necesidad de mantenimiento y garantizar una gran fiabilidad en el tiempo.

Algunos de estos son:

- Panel y conexiones eléctricas situadas muy lejos de los lugares más calientes y las salidas de vapor;
- Alta resistencia a la durabilidad;
- Termostatos de seguridad para la protección de las habitaciones y generadores de vapor en caso de mal funcionamiento.

Aislamientos térmicos grandes (160 mm)

Máximo aislamiento térmico gracias al uso de óptimos materiales aislantes, combinado con un espesor promedio del perímetro de 160 mm (excluyendo el modelo 2STL 6040).

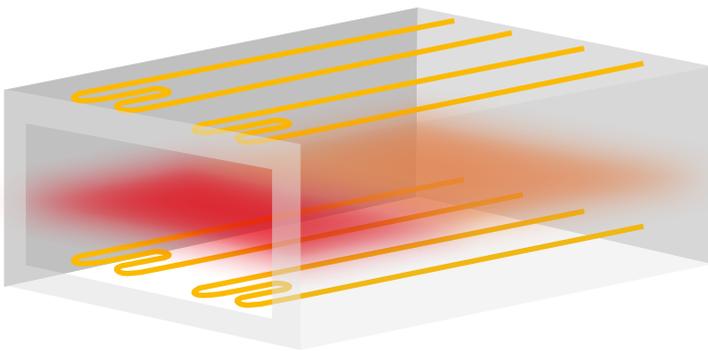


La versión Old Style del Stratos con latón envejecido incluye también termostatos analógicos

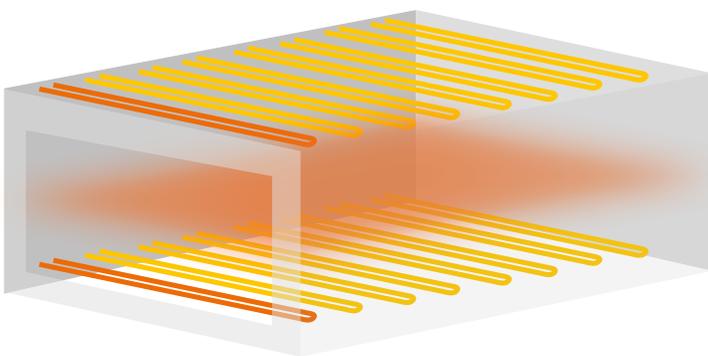


*Stratos Old Style
Mod. 2STA 4060*

CUALES SON LOS SECRETOS DE UN HORNEADO DULCE Y UNIFORME?



El calor generado por las resistencias de un horno eléctrico tradicional



El calor homogéneo creado por las resistencias del Stratos

Un sistema que emana suave y uniformemente el calor en la cámara

En los hornos eléctricos tradicionales, las resistencias son pocas y a menudo muy distantes entre ellas.

Esto las obliga a trabajar a temperaturas muy elevadas para aportar el calor necesario al producto en cuestión arriesgando cocciones agresivas y no uniformes.

En el Stratos, el problema se ha resuelto con un número mayor de resistencias acorazadas en acero especial puestas a una distancia menor entre ellas. La potencia viene distribuida de manera tal que se pueda generar un calor uniforme.

Control independiente de la resistencia en la boca (Auto Level)

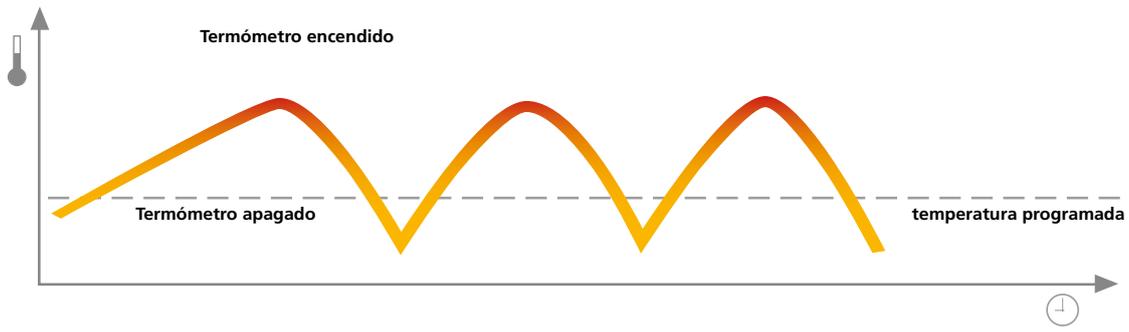
En los hornos eléctricos tradicionales las dispersiones de la boca de horneado vienen compensadas, normalmente, solo gracias a un simple fortalecimiento de las resistencias frontales que no permiten, sin embargo, corregir cualquier falta de homogeneidad de cocción.

Stratos, por otro lado, está equipado con dos calefactores y cielo. Puestos, ajustables independientemente unos de otros con la posibilidad de tener un control dinámico. Temperatura (automática) a través de una sonda adicional.

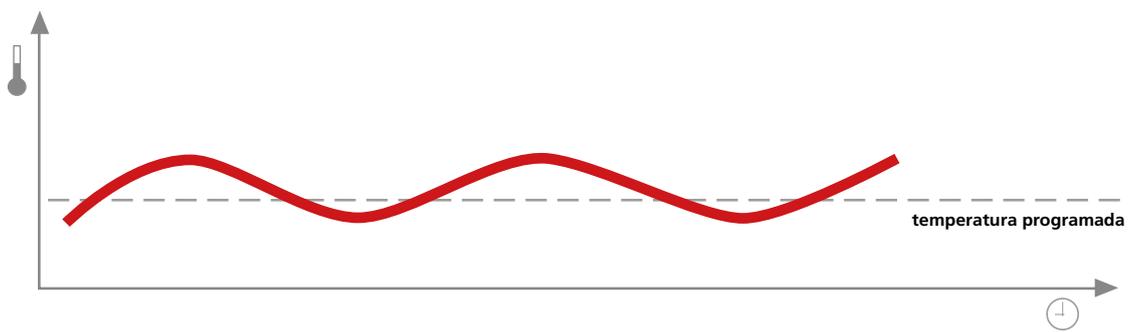
Posibilidad de controlar independientemente la temperatura entre el cielo y la platea (Dual level)

Stratos ha sido dotado con un sistema de regulación independiente de la temperatura de la cámara (cielo) y del plano de cocción (platea) con termostatos.

HORNO TRADICIONAL



STRATOS



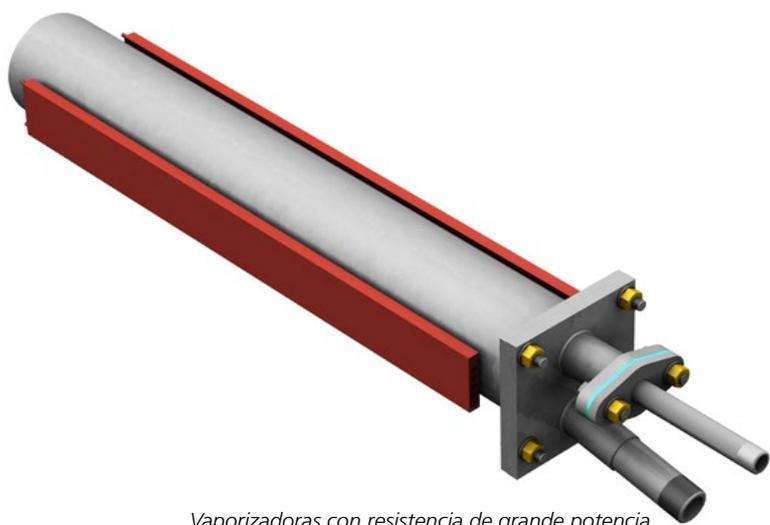
Temperatura constante gracias al sistema de control térmico

Normalmente los controles de la temperatura con el termómetro siempre apagado o siempre encendido, provocan inevitables inercias térmicas, con consecuente derroche de energía y altibajos de temperatura.



HORNOS MODULAR ELECTRICO

LA EXPERIENCIA POLIN AL SERVICIO DE LA FUNCIONALIDAD



Vaporizadoras con resistencia de grande potencia

Vapor en abundancia controlable

La vaporiera disponible para el horno Stratos ha sido dotada con resistencia de grande potencia, en grado de asegurar siempre una cantidad abundante de vapor.

La vaporiera (opcional) tiene una notable masa de calentamiento y se coloca en la parte posterior de la sala. Equipado con gran aislamiento, dispone de accesorios y cabezales de inspección de material anti corrosivo.

Puertas que facilitan el trabajo

Las puertas del Stratos tienen un sistema de abertura empotrada que evita el contacto accidental.

Típico de la abertura basculante, en las fases de cocción y desembalaje. De esta manera se evitan quemaduras desagradables y se ahorra espacio.

Las empuñaduras son funcionales en el trabajo e inmunes al sobrecalentamiento porque están posicionados fuera de la boca y están fabricadas con material aislante térmico.

La puerta se limpia sin necesidad.

Desmontar el vidrio, evitando riesgos de roturas y pérdidas de tiempo.





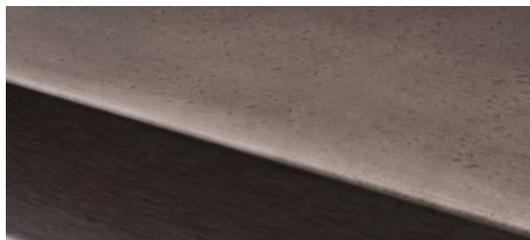
Cuatro planos de cocción diversos

El horno Stratos es versátil también cuando hablamos del plano de cocción, adaptándose a todas las distintas exigencias. Tenemos 4 planos disponibles:

- Hoja de metal en relieve (estándar): placa indicada especialmente para pastelería ligera en bandeja;
- Fibrocemento: ideal para pastelería y pan;
- Cemento armado: piso de gran espesor ideal para productos como pan, foccacia, pizza, principalmente en bandeja;
- Material refractario: plan de cocción alternativo al cemento armado. ideal para la cocción de pizzas y foccacias.



Piso en chapa estriada



Piso en fibrocemento



Piso en cemento armado



Piso en material refractario

HORNOS MODULAR ELECTRICO

PARA COCER COMO QUIERES TU

Stratos te permite elegir 6 modos de control cielo/platea del horno para adaptarlo al máximo a tus exigencias.



Teclado digital standard



Teclado digital 100 programas



Teclado digital celda standard



Display celda dos colores

Teclado digital STANDARD

- Control separado de cámara y boca
- Control independiente de la temperatura del cielo y la platea para una infinidad de cocciones distintas.
- Programa de autodiagnosic con visualización de la alarma y memorización de los datos de funcionamiento para un control constante de la eficiencia del horno.
- Encendido y apagado de la vaporizadora la posibilidad de automatizar el tiempo de vapor (vaporizadora opcional)
- Timer con aviso sonoro de fine cocción
- Encendido y apagado automático diario o semanal
- Fin Bake Keys

Teclado digital 100 programas (opcional)

- Todas las funciones del teclado Standard
- Automatización del uso manual / automático
- 99 programas memorizables

Todos los programas permiten automatizar:

- 3 fases de temperatura para cada programa
- Cantidad de vapor erogada automáticamente (vaporizadora opcional)
- Ciclo de abertura / cierre válvula automático descargo de vapores
- Relación de división del cielo y platea
- Nivel de potenciamento de la boccaa
- Nivel de energía

Extra (opcionales) de la tarjeta

- Economizador, para limitar la potencia necesaria para la instalación de hornos de 2 a 5 cámaras.
- Aumento de la potencia para horneado de pizzas y foccacias (Super Power)
- Control dinámico de la temperatura de la boca a través de sonda (Auto Level)
- Regulación del porcentaje de humedad dentro de la celda de fermentación

Conexión



CONTROL RAPIDO PARA UNA PERFECTA CALIDAD DE HORNEADO

En el teclado digital del Stratos, estan incluidos los botones de Fine Bake Keys, que permiten actuar de manera simple e inmediata sus funciones y que perfeccionan la calidad de cocción.

Fine Bake Keys



BOTÓN DE NIVEL DE ENERGÍA

Permite programar una cantidad de energía óptima que depende del tipo de producto que se necesite cocinar.



PULSANTE DE CALENTAMIENTO CONTROLADO

Regula el calentamiento al inicio del trabajo homogeneizando un horneado con otro. Elimina también el derroche de energía.



BOTON PAUSA ENTRE UN HORNEADO Y OTRO

Elimina el calentamiento excesivo de la placa y reduce hasta el 18% el consumo de energía.



HORNOS MODULAR ELECTRICO

PUEDES CONFIGURAR EL HORNO COMO PREFIERES

1. Campana sin aspirador
2. Campana con aspirador
3. Elemento superior
4. Campana con condensador por aire
5. Cámara 19 cm puerta vidrio
6. Cámara 22 cm puerta vidrio
7. Cámara 30 cm puerta vidrio
8. Vaporizadora
9. Cámara 18 con puerta aislada
10. Cámara 30 cm con puerta aislada
11. Elemento inferior con plano extraíble
12. Elemento inferior
13. Box portabandejas
14. Base con pies
15. Base con ruedas
16. Celda de fermentación ventilada
17. Base con paneles laterales
18. Rejilla sostiene bandejas
19. Kit ruedas para "base cerrada por todos los lados /celda"

* OPCIONAL

Opcional constructivos

- Condensador de vapores aire seco y carbones activos
- Enganches para bandejas manuales
- Cobertura interna en material refractario
- Puertas con vidrio a espejo y baja emisión para reducir la dispersión térmica (-15%)
- Kit control humedad celda



Stratos 2STA Crystal
Unico 4060/5



Stratos 2STL Classic
Wind 6040/5



Stratos 3STA Classic
Wind 4060/5

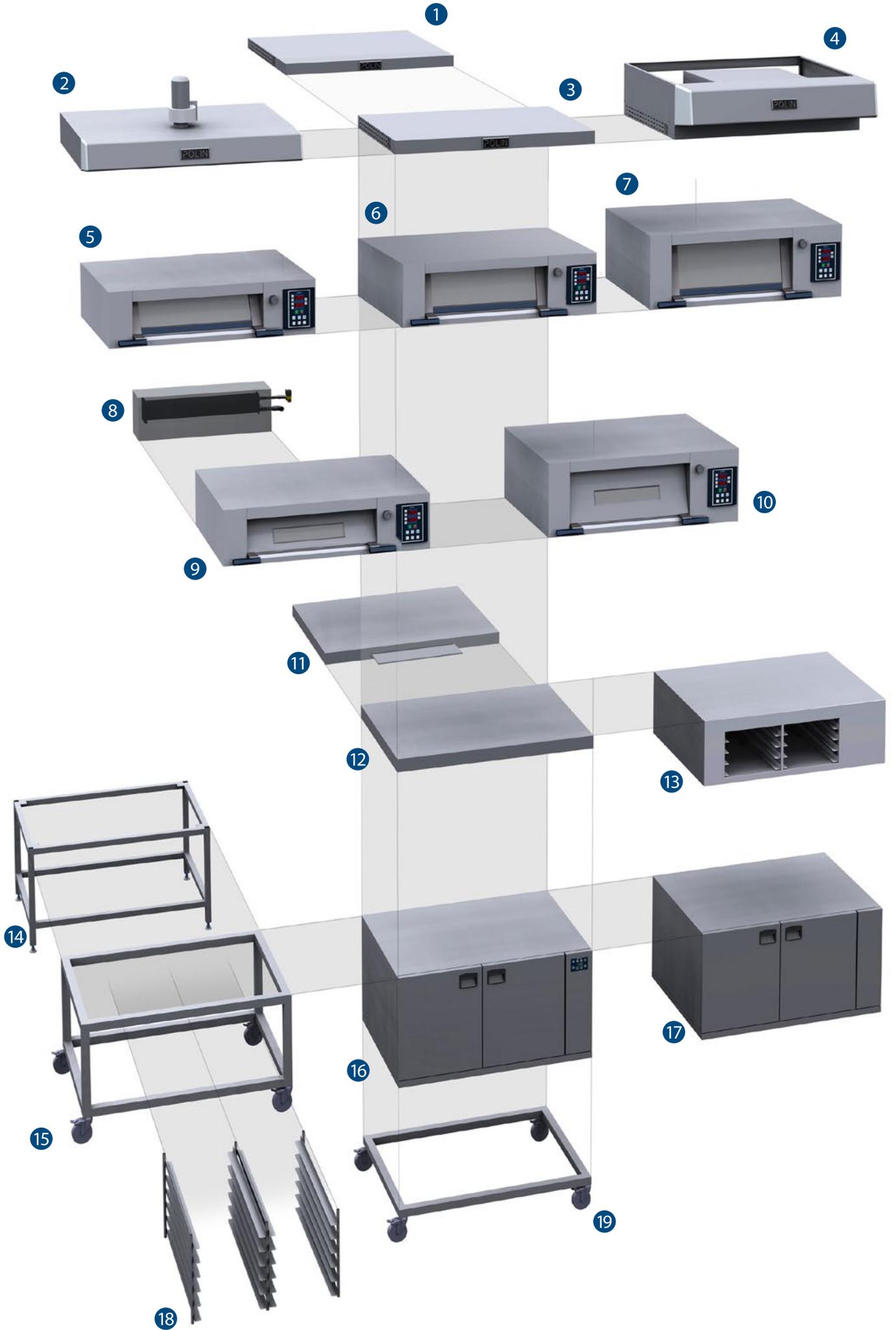
ELEMENTOS SUPERIORES

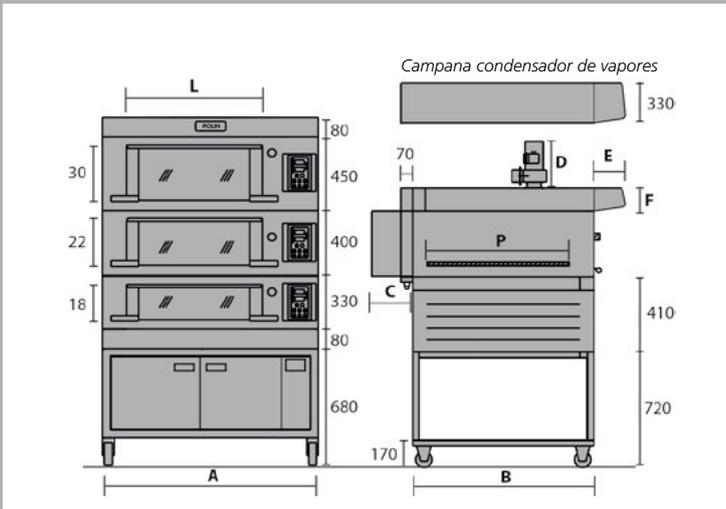
CAMARAS DE COCCION

ELEMENTOS INFERIORES

BASES

ACCESORIOS

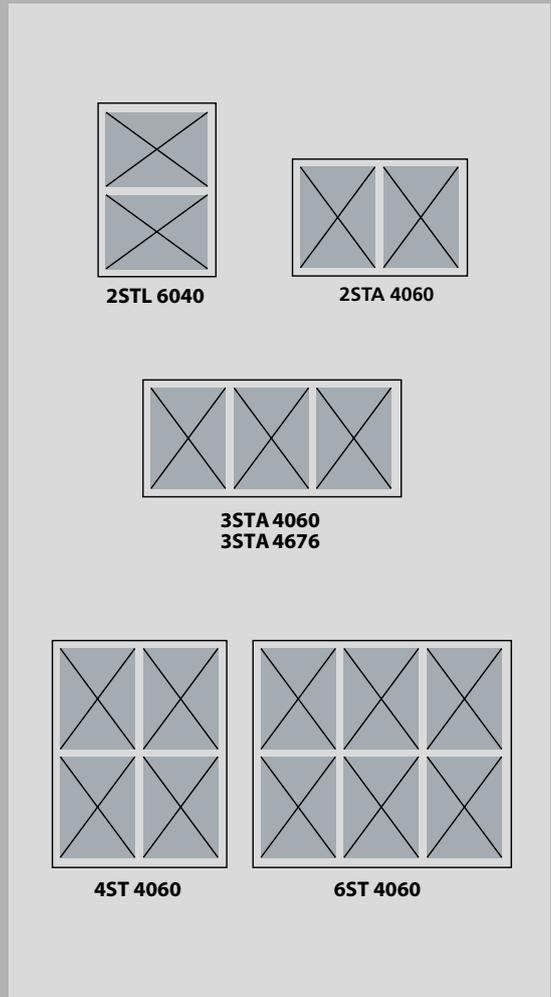




	A	B	L	P	C	D	E	F
2 STL 6040	980	1110	620	840	320	280	190	180
2 STA 4060	1320	910	830	640	250	280	190	180
3 STA 4060	1730	910	1240	640	250	280	190	180
3 STA 4676	1910	1070	1420	800	250	280	190	180
4 ST 4060	1320	1510	830	1240	250	280	190	180
6 ST 4060	1730	1510	1240	1240	250	330	280	250
2 STA 4060 OLD	1320	910	830	640	-	0	320	280
3 STA 4060 OLD	1730	910	1240	640	-	0	320	280
4 ST 4060 OLD	1320	1510	830	1240	-	0	320	280

OLD STYLE está equipado con una base de almacenamiento de madera de 700 mm

3 x h18



	Capacidad de las bandejas		Capacidad Pizzas		Potencia eléctrica standard	Potencia elevada máxima (Super Power)	Linea de alimentación
	n°	mm	Ø28 n°	Ø32 n°			
	2 STL 6040	2	600x400	5	3	4,2	7,3
2 STL 6040 Celda	16	1,6				1,6	230/1~/50
2 STA 4060	2	400x600	5	3	4,4	7,4	400/3N~/50
2 STA 4060 Celda	24				1,6	1,6	230/1~/50
3 STA 4060	3	400x600	8	5	6,5	11	400/3N~/50
3 STA 4060 Celda	24				1,6	1,6	230/1~/50
3 STA 4676	3	460x800	11	7	9,2	16,2	400/3N~/50
3 STA 4676 Celda	16				1,6	1,6	230/1~/50
4 ST 4060	4	400x600	11	6	7,2	13,1	400/3N~/50
4 ST 4060 Celda	24				1,6	1,6	230/1~/50
6 ST 4060	6	400x600	16	10	8,5	15	400/3N~/50
6 ST 4060 Celda	24				1,6	1,6	230/1~/50
2 STA 4060 OLD - 3 x h18	2x3	400x600	5x3	3x3	13,6	22,6	400/3N~/50
3 STA 4060 OLD - 3 x h18	3x3	400x600	8x3	5x3	19,9	33,4	400/3N~/50
4 ST 4060 OLD - 3 x h18	4x3	400x600	11x3	6x3	22,6	39,7	400/3N~/50

Las imágenes, las medidas y los datos técnicos no son vinculantes, por lo que se pueden modificar sin aviso previo.

