



LINEA FORNI - *Oven line*

POCKET 4666 6065

PER PANE E PASTICCERIA

For bread and pastry



 POLIN

POCKET 4666 - 6065

IN UNO SPAZIO MINIMO LA TECNOLOGIA MASSIMA

**MAXIMUM TECHNOLOGY
IN LITTLE SPACE**

I forni Pocket 4666 e 6065 sono stati progettati per occupare spazi ridotti ed offrire al contempo una cottura eccellente del prodotto.

Costruiti con materiali di alta qualità ed elettronica di primo livello, assicurano grandi prestazioni con la massima efficienza energetica.

Possiedono le caratteristiche costruttive e gli standard tecnici dei rotativi di grande dimensione realizzati da Polin.

Sono disponibili in tre differenti versioni, Simple, Smart, Flex Energy, sviluppate per rispondere alle più specifiche esigenze di fornai e pasticceri e offrire così il massimo dei vantaggi e delle prestazioni.

The Pocket 4666 and 6065 ovens are designed to occupy small spaces while at the same time offering excellent baking of the product.

Built with high quality materials and top level electronics, ensuring high performance with maximum energy efficiency.

They have the structural features and the technical standards of large rotary ovens made by Polin.

They are available in three different versions, Simple, Smart, Flex Energy, and are developed to meet the specific needs of bakers and pastry chefs, offering maximum advantages and benefits.





Pocket 4666

BASSI CONSUMI ALTO RENDIMENTO COTTURA PERFETTA

**LOW POWER CONSUMPTION, HIGH EFFICIENCY,
PERFECT BAKING RESULTS**

Un sistema calore a bassi consumi



I forni Pocket 4666 e 6065 possiedono un sistema di generazione del calore ad alta efficienza. Progettato per un funzionamento ottimizzato, riduce al massimo i consumi e garantisce lunga durata nel tempo.

A heating system with low energy consumption



The Pocket 4666 and 6065 ovens have a highly efficient heat generating system. Designed for optimal operation, they reduce energy consumption and guarantee a long service life.

Funzione Stand-by per ridurre il consumo energetico

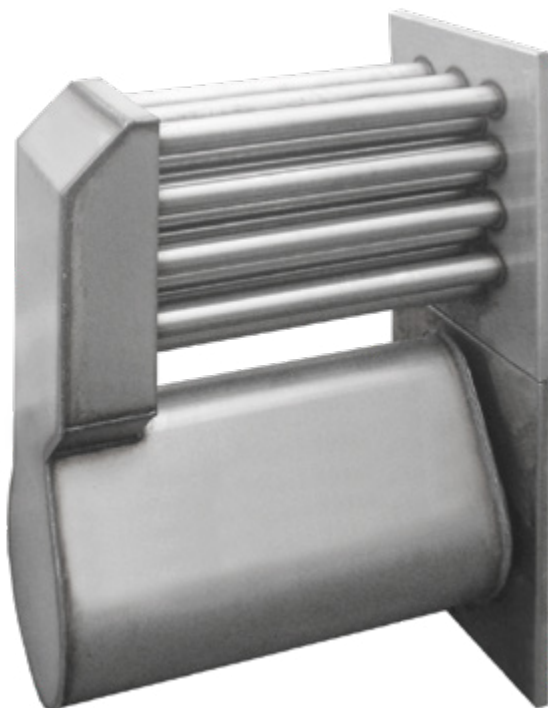


La funzione Stand-by contribuisce a ridurre il consumo energetico del forno durante le fasi non produttive, mantenendolo pronto ad una rapida ripartenza (non disponibile su Simple).

Stand-by function to reduce energy consumption



The Stand-by function helps to reduce the oven power consumption during non-productive phases, yet keeping it ready for a quick restart (not available on Simple).



Camera di combustione
Combustion chamber

Un flusso d'aria perfettamente uniforme

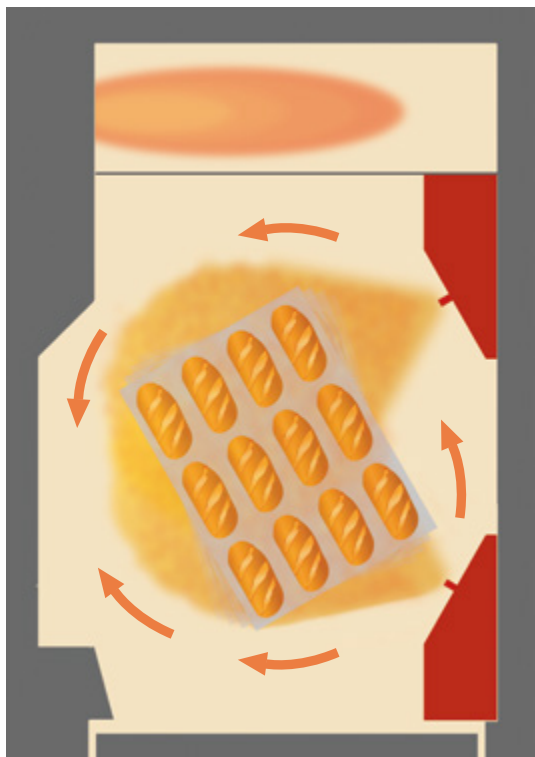


I canali di uscita del flusso d'aria e i registri di regolazione sono stati posizionati in modo da consentire un direzionamento dell'aria che crea la massima avvolgenza sulla superficie del prodotto.

A perfectly uniform airflow



The output channels of the air flow and the adjustment registers have been positioned so as to allow an air direction that creates the maximum envelopment on the product surface.



Schema del doppio condotto aria
Diagram of double air duct



Dispersione termica minima

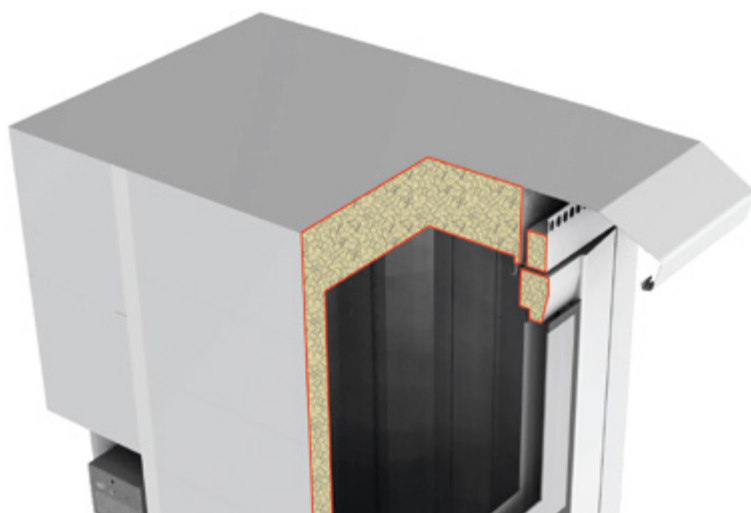


Da sempre Polin progetta cercando nuove soluzioni per la riduzione della dispersione termica, e impiegando materiali isolanti di alta qualità.

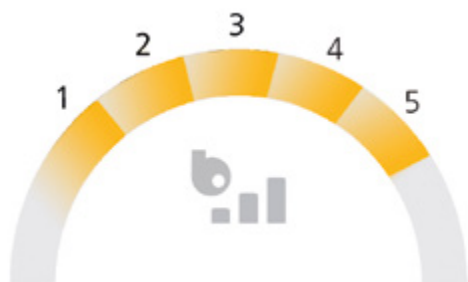
Minimum heat loss



Polin has always designed with the aim of looking for new design solutions to reduce heat loss as well as of using high quality insulation materials.



Dispersione termica minima grazie a isolamenti e spessori maggiorati
Minimum heat loss thanks to high insulation and increased thickness



La funzione Air Fine Control consente di poter selezionare per ogni fase di cottura la giusta quantità d'aria in base al tipo di prodotto, sia nei cicli manuali che in quelli automatici.

The Air Fine Control function allows you to select the right quantity of air for each stage of baking, according to the type of product, in both manual and automatic cycles.

Air Fine Control: la giusta quantità d'aria sul prodotto



L'impiego dell'inverter consente di poter selezionare, per ogni fase di cottura, la giusta quantità d'aria che il prodotto richiede, sia nei cicli manuali che in quelli automatici. Ci sono 5 velocità che hanno un valore preimpostato ma liberamente modificabile in base alle necessità produttive (su versione Flex Energy).

Air Fine Control: the correct amount of air on the product



Thanks to the inverter it is possible to select the right amount of air that the product requires for each stage of baking, in both manual and automatic cycles. There are 5 speeds with a pre-set value but this can be changed according to production needs (on Flex Energy).

Sistema esclusivo Wide Flow per convogliare l'aria in camera



Per garantire una maggior capacità di flusso d'aria in camera cottura, i forni Pocket si avvalgono del sistema esclusivo Wide Flow. La grande massa d'aria generata con un perfetto rapporto quantità/pressione, avvolge il prodotto garantendo una cottura uniforme su tutto il carrello.

Exclusive Wide Flow system to convey the air into the chamber



In order to ensure a greater air flow capacity into the baking chamber, Pocket ovens use the exclusive Wide Flow system. The great mass of air generated by a perfect quantity/pressure combination wraps the product, allowing an even baking throughout the rack.



Disomogeneità della distribuzione del calore in un normale rotativo. Irregular heat distribution in a normal rotary oven.



La distribuzione del calore col sistema Wide Flow è omogenea su tutta la superficie del prodotto.

With the Wide Flow system the heat distribution is regular over the entire surface of the product.



UN VAPORE OMOGENEO CHE SI AGGRAPPA AL PRODOTTO

**A UNIFORM STEAM WHICH
ADHERES TO THE PRODUCT**

Il sistema per generare un vapore di qualità

Il sistema di generazione del vapore è stato progettato per rendere disponibile un flusso costante, abbondante ed omogeneo (di serie su 6065).



The system for generating quality steam

The steam generating system is designed to produce a steady, abundant and uniform steam flow (standard on 6065).



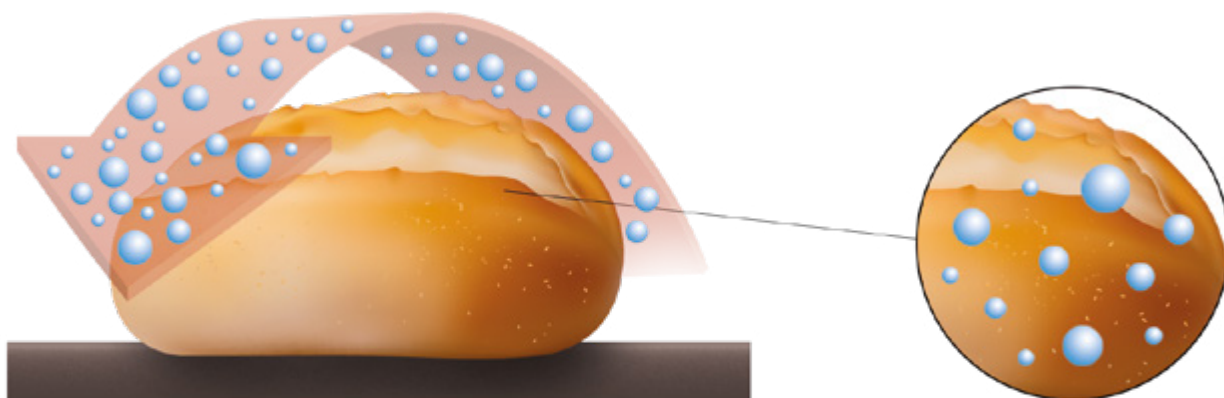
Sistema automatico di distribuzione del vapore

Il sistema automatico di distribuzione del vapore viene controllato dal software di gestione del forno. Una omogenea distribuzione unita alla pressione costante in camera, fa rimanere attiva l'umidità sulla superficie del prodotto nella prima fase di cottura, quella più delicata (non disponibile su versione Simple).



Automatic system of steam distribution

The automatic steam distribution system is controlled by the software of the oven. Working in conjunction with the constant pressure in the chamber, it keeps the moisture active on the surface of the product in the first stage of baking, which is the most delicate (not available on Simple version).



La distribuzione del vapore è studiata per ottenere un'umidità ottimale sulla superficie del prodotto.

Steam distribution is designed to obtain optimal humidity on the surface of the product.

Contaltri per il dosaggio dell'acqua da vaporizzare



Il contaltri dosa l'immissione di acqua da vaporizzare secondo la quantità impostata nel programma, e non in base al tempo. Questo fa sì che la quantità d'acqua vaporizzata sia sempre quella voluta, indipendentemente dalla pressione della rete idrica o da eventuali ostruzioni calcaree che ne riducono il flusso (non disponibile sul Simple - optional su altre versioni).

Liter-counter for dosing water to turn into steam



The liter-counter doses the water to turn into steam according to the quantity set in the program and not according to time. This ensures that the amount of vaporized water is always the one desired, regardless of the pressure in the water supply network or of any calcareous obstructions which may reduce the flow (not available on Simple - optional on other versions).

Un prodotto migliore grazie alla pressione costante in camera

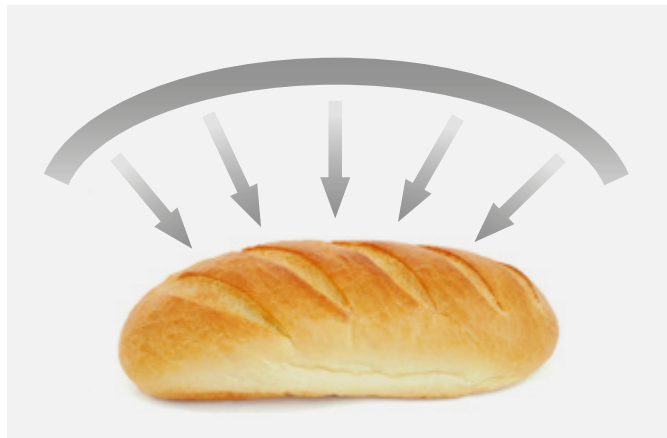


La presenza di un sistema di mantenimento della pressione costante in camera garantisce l'omogeneità della produzione in qualsiasi condizione ambientale. Allo stesso tempo migliora la qualità del prodotto perché il vapore rilasciato dal pane in cottura, viene trattenuto e costantemente redistribuito.

A better product thanks to constant pressure in the chamber



Thanks to a system that maintains constant pressure in the chamber, production is homogeneous in any environmental condition. At the same time, the product quality improves because the vapour released from the bread being baked, is retained and constantly redistributed.



Calore omogeneo e pressione costante in camera

Uniform heat and constant pressure in the chamber



CARATTERISTICHE E OPTIONAL

FEATURES AND OPTIONALS



Camera di cottura acciaio inox

Contribuisce a mantenere alto il livello di igiene e costante la qualità della cottura nel tempo.

Baking chamber in stainless steel

It helps to maintain a high level of hygiene and constant baking quality over time.



Pavimento liscio

Il pavimento liscio semplifica le operazioni di pulizia interna.

Smooth floor

The smooth floor simplifies the internal cleaning.



Gancio in fusione maggiorato

La maggior sezione aumenta la superficie di contatto con i cuscinetti dei carrelli, riducendone l'usura.

Oversize cast hook

The greater section increases the surface in close contact with the rack bearings, reducing its wear.

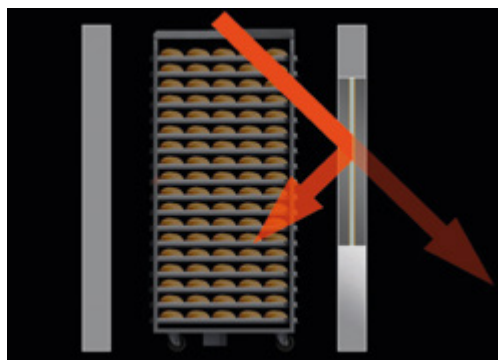


Rivestimento in pannelli acciaio inox

Aggiunge ancora più robustezza e resistenza nel tempo (optional).

Cladding with stainless steel panels

It guarantees even more durability and resistance over time (optional).



Vetri a bassa emissività

Aumentano l'efficienza termica riducendo le dispersioni del 4% (di serie su Flex Energy).

Low emission glass

It increases the thermal efficiency by reducing heat loss by 4% (standard on Flex Energy).

**Apertura a compasso**

L'apertura a compasso del doppio vetro agevola la pulizia.

Hinged opening

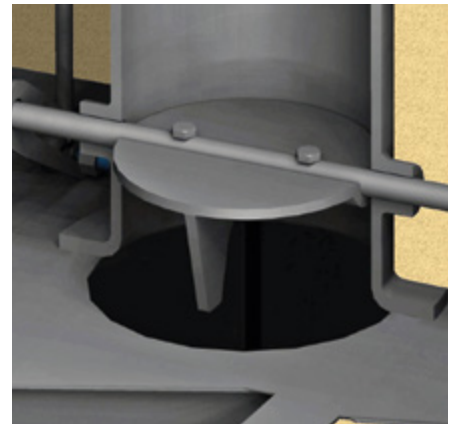
The hinged opening of the double glass makes cleaning easier.

**Doppia guarnizione inox + gomma perimetro porta**

Permette una perfetta tenuta ed una maggiore durata nel tempo.

Double (steel + rubber) seal all along the door perimeter

It allows a perfect fit and longer durability.

**Valvola scarico vapori**

Permette scarico vapori in modo automatico (di serie sulla versione Flex Energy).

Steam exhaust valve

It allows for automatic steam exhaust (standard on Flex Energy versions).

**Bocchetta antiscoppio**

I modelli a combustione sono dotati di una bocchetta antiscoppio.

Pressure relief outlet vent

The combustion models are equipped with an overpressure nozzle.

**Quadro elettrico appendibile**

Evita surriscaldamenti e facilita le operazioni di manutenzione.

Hanging electric panel

It avoids overheating and facilitates maintenance operations.

**Cappa con aspiratore inox**

Limita le dispersioni in ambiente all'apertura della porta.

Stainless steel exhaust hood

It reduces dispersion into the environment when opening the door.

**Sistema chiusura robusto**

La porta è dotata di una robusta maniglia esterna e di una maniglia interna di emergenza.

Solid locking system

The door is equipped with a sturdy external handle and an internal emergency handle.

**Gruppo rotazione in fusione alluminio**

La struttura del gruppo di rotazione è realizzata in un'unica fusione di alluminio anticorrosivo.

Rotation group in cast aluminium

The structure of the rotation group is made in one single cast anticorrosive aluminium.



SICUREZZA E ALLARMI

SECURITY AND ALARMS



Limitatore tempo / temperatura

Time / temperature limiter



Diagnostica rilevazione guasti potenziali

Diagnostics detecting potential failures



Allarmi con visualizzazione guasti

Alarms with fault display



Spegnimento automatico di sicurezza

Automatic safety shutdown



Salvataggio programmi

Program storing



Gestione remota del forno con BakeApp



BakeApp è il software optional semplice e completo che permette di gestire in modo remoto uno o più forni, e di controllarne parametri di cottura, funzionamento, produttività a distanza. Le versioni sono predisposte per il controllo a distanza attivabile con BakeApp (non disponibile per Simple, optional per Smart, di serie su Flex Energy).

Remote oven management with BakeApp



BakeApp is the optional, easy and complete software that allows you to remotely manage one or more ovens, in order to control their operation, productivity and baking parameters. The versions are designed for remote control and activated by BakeApp (not available on Simple, optional on Smart, standard on Flex Energy).



VERSIONI - VERSIONS

SIMPLE

È la porta di accesso al mondo delle grandi prestazioni dei Pocket. Il cuore della tecnologia dei rotativi Polin in una versione con pannello comandi elettromeccanico per un controllo manuale immediato, che offre la massima semplicità d'uso e la massima affidabilità.

It is the gateway to the world of the great performances of Pocket ovens. The heart of Polin rotary technology in a version with electromechanical control panel for instant manual control, which provides maximum ease of use and maximum reliability.

SMART

La versione che permette di gestire ricette memorizzabili e comandi del forno direttamente in controllo manuale o attraverso un software semplice ma completo. Smart offre standard di alto livello e funzioni esclusive, una camera combustione ad alta efficienza con più bassi consumi di esercizio e una maggiore capacità di flusso d'aria in camera cottura. Tutto controllato attraverso il nuovo computer Multibake 100 programmi -12 fasi, con schermo LCD, che consente di gestire in modo semplice ma completo tutte le funzioni utili a semplificare la produzione: dall'accensione automatica del forno, allo stand-by per il risparmio energetico, dalla programmazione di ogni fase di cottura, alla memorizzazione delle ricette.

The version that allows you to manage storable recipes and oven controls directly in manual control or through a simple yet comprehensive software. Smart offers high standard and unique features, a highly efficient combustion chamber with lower power consumption and greater air flow capacity inside the baking chamber. Everything is controlled through the new Multibake 100 programs -12 phases computer, with LCD screen, which allows to manage in a simple but complete way all the functions useful to simplify the production: from the automatic switch-on of the oven, to the stand-by for energy saving, from the programming of each baking phase to the memorization of the recipes.



FLEX ENERGY

È la versione pensata per chi ha bisogno di poter determinare in modo semplice e specifico i parametri produttivi per ogni tipo di prodotto, dai pani di grossa pezzatura alla pasticceria finissima.

Flex Energy offre tutti gli standard tecnologici di alto livello e le funzioni esclusive della versione Smart a cui sono state aggiunte quelle specifiche progettate per renderlo ideale nei casi in cui è richiesta una produzione particolarmente flessibile.

Con la tecnologia inverter, ad esempio, è possibile la variazione della velocità e della quantità dell'aria in camera, ottenendo per ciascun tipo di prodotto la massima qualità di cottura.

Flex Energy dispone anche di una presa USB frontale che rende possibile fare il backup delle ricette programmate e la predisposizione per la connessione gestione remota tramite BakeAPP.

It is the version designed for those who need to easily and specifically determine production parameters for each type of product, from large bread loaves to very fine pastries.

Flex Energy offers all the high level technological standards and exclusive functions of the Smart version to which have been added those specifications designed to make it ideal in cases where particularly flexible production is required.

With the inverter technology, for instance, it is possible to vary the speed and quantity of air in the chamber, obtaining the highest baking quality for each type of product.

Flex Energy also has a frontal USB socket that makes it possible to back up the programmed recipes and prepare them for remote management connection via BakeAPP.



CARATTERISTICHE - FEATURES



Simple

Smart

Flex Energy

CONTROLLO <i>Control</i>			
Tipo di controllo <i>Type of control</i>	Electromechanical	Multibake	Multibake
Programmi di cottura <i>Baking programs</i>	-	100	100
Ricette protette da password <i>Password protected recipes</i>	-	✓	✓
Fasi per ogni ciclo di cottura <i>Phases for each baking cycle</i>	-	10	10
Display <i>Display</i>	-	LCD	LCD
Porta USB salvataggio programmi <i>Program saving USB port</i>	-	✓ (optional su 4666*)	✓
Funzione Stand-by energetico <i>Stand-by power function</i>	-	✓	✓
Funzioni risparmio energetico <i>Power-saving features</i>	-	✓	✓
Limitatore tempo / temperatura <i>Time / temperature limiter</i>	-	✓	✓
Accensione automatica <i>Auto power on</i>	-	✓	✓
Allarmi con visualizzazione guasti <i>Alarms with fault display</i>	-	-	-
Tastiera di riserva <i>Reserve keyboard</i>	-	-	✓
Predisposizione comunicazione sistema BakeApp <i>Set-up for connection to BakeApp system</i>	-	○	✓
Gestione remota di più forni (BakeApp) <i>Remote management of multiple ovens (BakeApp)</i>	-	○	○

(*) Di serie a partire dal 2021 / Standard from 2021

Simple

Smart

Flex
Energy**ELEMENTI COSTRUTTIVI** *Structural components*

Vetro basso emissivo <i>Low emission glass</i>	○	○	✓
Rivestimento in acciaio inox <i>Stainless Steel Cladding</i>	○	○	○
Cappa e aspiratore in acciaio inox <i>Stainless steel hood and extractor fan</i>	✓	✓	✓
Doppia guarnizione inox/gomma su tutto perimetro porta <i>Double (steel + rubber) seal all along the door perimeter</i>	✓	✓	✓
Maniglia interna emergenza <i>Internal emergency handle</i>	✓	✓	✓
Camera cottura in acciaio inox <i>Stainless steel baking chamber</i>	✓	✓	✓
Vetro con apertura a compasso <i>Glass with hinged opening</i>	✓	✓	✓
Bocchetta antiscoppio <i>Overpressure nozzle</i>	✓	✓	✓
Gruppo rotazione in fusione <i>Cast rotating group</i>	✓	✓	✓
Quadro elettrico appendibile con apertura frontale <i>Hanging electric panel with front opening</i>	✓	✓	✓
Porta con doppio vetro <i>Door with double glass</i>	✓	✓	✓
Gruppo elettrico potenziato <i>Enhanced electrical group</i>	○	○	○
Costruzione secondo norme UL <i>Compliance with UL standards</i>	○	○	○

SISTEMA CALORE *Heat system*

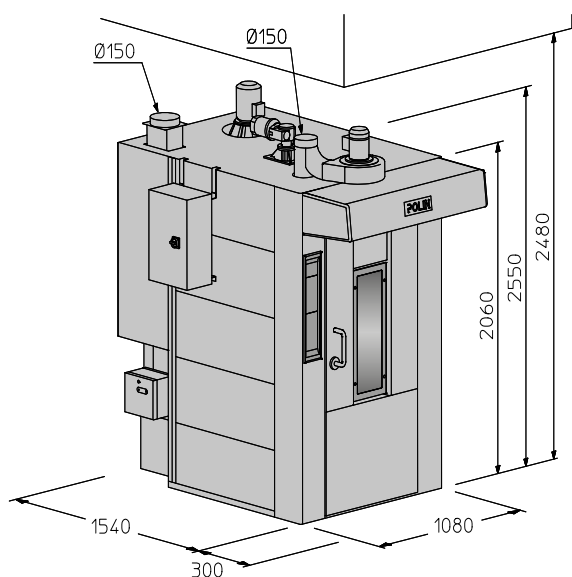
Camera combustione ad alto rendimento <i>Highly efficient combustion chamber</i>	✓	✓	✓
Sistema convogliamento in camera dell'aria (Wide Flow) <i>System for conveying air into the chamber (Wide Flow)</i>	✓	✓	✓
Velocità aria con inverter (Air Fine Control) <i>Air speed with inverter (Air Fine Control)</i>	-	-	✓

SISTEMA VAPORE *Steam system*

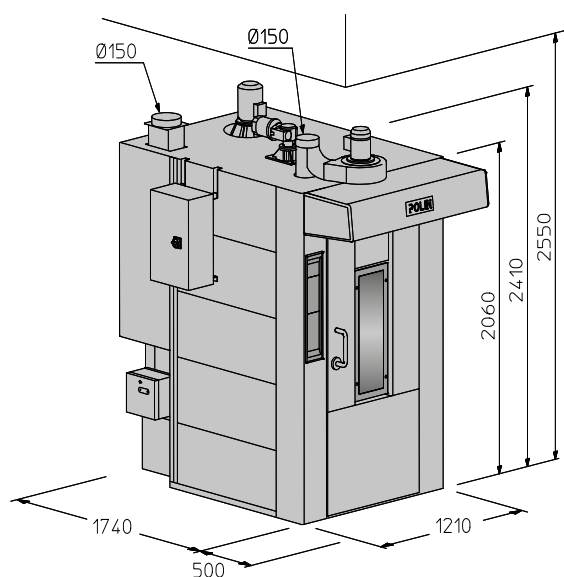
Vaporiera (di serie su 6065) <i>Steamer (standard on 6065)</i>	○	○	○
Sistema di distribuzione automatica del vapore <i>Automatic steam distribution system</i>	-	✓	✓
Contaltri acqua vaporiere <i>Liter-counter for steamers</i>	-	○	○
Seconda velocità aspirazione vapore cappa <i>Second speed on the steam suction hood</i>	-	-	○
Valvola scarico vapori automatica <i>Automatic steam exhaust valve</i>	-	○	✓

- NON DISPONIBILE *Not available*✓ DI SERIE *Standard*○ OPTIONAL *Optional*

POCKET 4666



POCKET 6065



4666 SC 4666 SE 6065 SC 6065 SE

Peso forno <i>Oven weight</i>	kg	850	850	1100	1100
Capacità padelle <i>Tray capacity</i>	n°	15/18	15/18	15/18	15/18
Passo padelle <i>Tray pitch</i>	mm	97/81	97/81	97/81	97/81
Dimensioni padelle <i>Tray dimensions</i>	mm	460x660	460x660	460x760 510x730	460x760 510x730
Larghezza minima porta <i>Minimum door width</i>	mm	500	500	500	500
Potenza elettrica <i>Electric power</i>	kW	1,6	35,9	2	43,2
Potenza elettrica maggiorata <i>Increased electrical power</i>	kW	-	-	-	-
Potenza termica <i>Thermal power</i>	kcal/h	45.000	-	50.000	-
	kW	52,3	-	58,1	-
	BTU/h	178.574	-	198.416	-

SE Elettrico - *Electrical*

SC Con bruciatore (tipo di alimentazione: gpl, metano, gasolio)

With a burner (fuel type: LPG, natural gas, diesel fuel)

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



CE

