

PASTRY LINE

Banco di taglio e formatura

POLIN
INDUSTRIAL LINE



Images, technical characteristics and dimensions are not binding - *Immagini, disegni e dati tecnici non sono impegnativi*





□ PASTRY LINE

□ Banco di taglio e formatura



IDEAL MOULDING FOR EVERY PRODUCT

La formatura ideale per ogni tipo di prodotto

With Polin's Pastry Line you can process dough automatically, in continuous cycle, reduce manual labour and increase production.

The mobile conveyor belt and the wide range of accessories, are ideal to process, cut, fill, fold and mould every kind of pastry, puff pastry, with yeast, shortbread and special dough.

The structure, made entirely in stainless steel, is supported by wheels for easy moving and feet for solid positioning while the line is in operation. Every component has been designed and made to be easy to clean and easy to use.



Il banco di taglio e formatura Polin permette la lavorazione automatica della pasta in continuo, riducendo il lavoro manuale e aumentando la produttività.

Il nastro trasportatore mobile, dotato di numerosi accessori, è ideale per lavorare, tagliare, farcire, piegare e formare tutti i tipi di pasta sfoglia, lievitata, frolla e paste speciali.

La struttura completamente in acciaio inox è supportata da robuste ruote che consentono un facile spostamento e da piedini di stazionamento per garantire il posizionamento sicuro della macchina durante la lavorazione. Ogni componente è stato pensato e realizzato per facilitare sia la pulizia sia l'uso della macchina.



COMPONENTS

Componenti

COMPUTER 100P

Computer 100P



Installed inside a stainless steel housing, with a swinging arm, it has a user-friendly graphic display; it can store 100 programs and control all the working parameters of the line.

Alloggiato in custodia inox con braccio girevole, con intuitivo display grafico consente la memorizzazione di 100 programmi ed il controllo di tutti i parametri funzionali della macchina.

ROLLING PIN SUPPORT

Supporto mattarello



Made in st/st, installed on a mobile support with easy fastening, it's ideal for a quick and easy positioning of the rolling pin to start the automatic processing of the dough.

Realizzato in acciaio inox, su supporto mobile ad aggancio rapido, consente un facile posizionamento del mattarello per dare inizio alla lavorazione automatica della pasta.

CUTTING DEVICE

Dispositivo di taglio



The table is pre-set for the installation of 2 rotating cutting dies, with total safety protection, to cut/mark/decorate the dough.

Per mezzo di stampi rotanti la pasta può essere tagliata/marcata/decorata. Il banco è predisposto per l'alloggiamento di due stampi con protezione di sicurezza integrale.

SCRAPS DEFLECTORS

Deflettore sfridi



They remove and collect lateral scraps; scraps are collected in containers to be recycled.

Consentono l'eliminazione della pasta laterale in esubero (raccolta in appositi contenitori) per una perfetta lavorazione successiva della pasta.

BELT CLEANING

Pulizia sotto tappeto

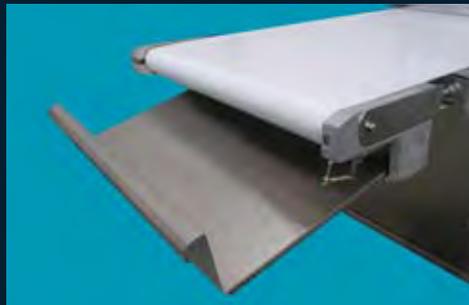


A quick releasing device for belt tension allows easy and careful cleaning of the table.

Il sistema a sgancio rapido della tensione del nastro trasportatore consente una facile pulizia del banco.

SCRAPS COLLECTING DRAWER

Cassetto raccogli sfridi



Installed at the end of the line, with a lower scraper to clean the whole belt, collects scraps into a st/st removable drawer.

Posto alla fine del banco, grazie al raschietto inferiore del tappeto che pulisce tutto il nastro, raccoglie gli scarti di lavorazione rimasti in un cassetto inox estraibile.

FLOUR COLLECTING DRAWER

Cassetto raccolta farina

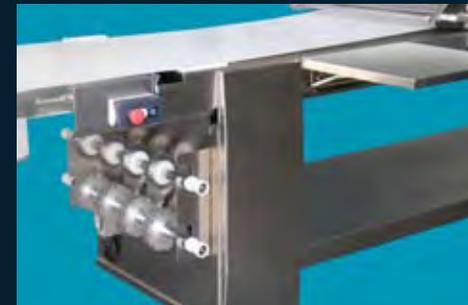


It's a small drawer, installed under the belt, to scrape, clean and collect the dirt accumulating underneath the belt.

Piccolo cassetto inox posizionato sotto il nastro raschia, pulisce e raccoglie lo sporco che si deposita sotto il tappeto.

MOULDS SUPPORT AND SHELF

Supporto stampi e ripiano



In the lower portion of the structure, you can find two large shelves to store accessories and support to store rotating cutting dies.

Nella parte inferiore della struttura inox del banco sono ricavati due comodi e spaziosi ripiani per riporre gli accessori e degli appositi supporti per stampi rotanti.



□ ACCESSORIES

□ Accessori

Polin baker's table offers you the highest flexibility in customizing the line. The user can choose among a wide range, the accessories for his specific production.

Il banco di taglio e formatura Polin offre la massima flessibilità nella personalizzazione della macchina. L'operatore può scegliere a piacere, all'interno della vasta gamma proposta, gli accessori specifici alla produzione richiesta.

QUICK FASTENING

Aggancio rapido



Made in st/st, installed on a mobile support with easy fastening, it's ideal for a quick and easy positioning of the rolling pin to start the automatic processing of the dough.

Realizzato in acciaio inox, su supporto mobile ad aggancio rapido, consente un facile posizionamento del mattarello per dare inizio alla lavorazione automatica della pasta.

FLOUR/SUGAR SPRINKLER

Infarinatore zuccheratore



It's a roller device, it grants an even, adjustable, sprinkling of flour or sugar. The st/st hopper is easy to remove and easy to clean.

Dispositivo a rullo che consente uno spolvero uniforme e di intensità regolabile di farina o zucchero. La tramoggia inox è facilmente smontabile per facilitarne la pulizia.

HUMIDIFIER

Umidificatore



The humidifier is easy to adjust, to moist the portion of dough you choose. It's made with st/st upper tank, with gravity system, drop deposit and spreading unit.

Del tipo a gravità con serbatoio inox superiore, deposito a goccia e spalmatore l'umidificatore consente una facile regolazione ed una corretta bagnatura della parte di pasta desiderata.

DEPOSITOR HEADS

Dosatrice

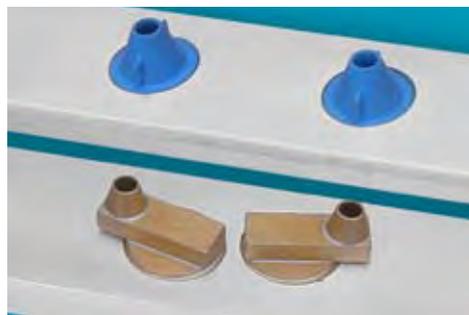


Interchangeable heads. Roller head to deposit hard dough; pump head for liquid fillings.

Testate intercambiabili. Modello a rulli per colare ed estrarre paste dure e consistenti; modello a pompa per dosare farciture fluide e liquide.

DIES

Stampi



With dies and nozzles, you can deposit various types of fillings, with the guarantee of precise weight and shape.

Attraverso le bocchette degli stampi i vari tipi di ripieno vengono dosati con costanza di peso e dimensione.

SPREADING DIE

Stampo spalmatore



Thanks to the adjustable exit, you can evenly spread filling all over the dough.

Attraverso la fessura ad apertura regolabile la farcitura può essere spalmata uniformemente su tutta la larghezza della pasta.

SCREW DEPOSITOR

Dosatrice a coclea



Supported by a strong, independent st/st structure, it is suitable for liquid fillings with small inclusions.

Supportata da una robusta struttura inox indipendente è adatta per la farcitura con ripieni fluidi e liquidi contenenti piccoli pezzi di prodotto.

☐ **BLADES AND MOULDS**

☐ *Coltelli e stampi*

Dough can be cut, decorated and marked, according to your needs.

La pasta durante la lavorazione può essere tagliata, decorata, incisa a seconda delle necessità.

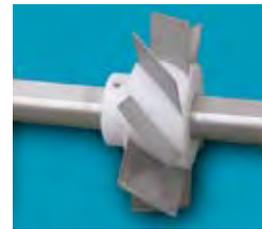
CIRCULAR BLADES

Coltelli circolari



LAMELLAR BLADES

Stampi a lamelle



CIRCULAR MOULDS

Stampi circolari



DECORATING MOULDS

Stampo per decorazione



CROISSANT MOULDS

Stampo per croissant



PRICKING ROLLER

Puntinatore



FOLDING DEVICE

Vomeri

For every product, you can find the right folding device: made in different shapes, with different materials and dimensions, they fold, guide, support, press the dough at every single step of the process, to make the operation as simple and natural as possible.

Per ogni esigenza di prodotto esiste il giusto gruppo di vomeri, cioè un insieme di dispositivi per piegare (di forma, materiali e dimensioni diverse), guidare, sostenere, pressare la pasta durante tutta la fase di lavorazione, in modo che l'operazione sia naturale e semplice.



SECOND SHEET DEVICE

Tappeto secondo foglio

With a second support for rolling pin, it's possible to unfold another sheet of dough above the first one, for filled products, without dough folding.

Tramite un ulteriore supporto mattarello, è possibile stendere un secondo foglio di pasta per realizzare prodotti con farcitura all'interno del prodotto senza la piegatura della pasta.



GUILLOTINE

Ghigliottina

It's electromechanical, strong and quiet. Different blades (smooth, staggered, sealing, etc.)

can be easily replaced. Several moulds can be installed.

It's fastened to the table with a quick ergonomic device to place and move it along the table for an easier centring of the filling (without changing the program in the computer).

Di tipo elettromeccanico è estremamente robusta e silenziosa, senza difficoltà e velocemente si possono sostituire diversi tipi di lama (liscia, ondulata, con chiusura del taglio, ecc) o di stampi per il taglio di molteplici forme.

E' fissata al banco per mezzo di un ergonomico aggancio rapido che consente il posizionamento e lo spostamento lungo il banco con estrema semplicità (ad esempio per centrare il taglio con la farcitura senza modificare la ricetta sul computer).

SAFETY DEVICES - Protezioni



Different safety devices can be installed, in order to contain the size of the guillotine.

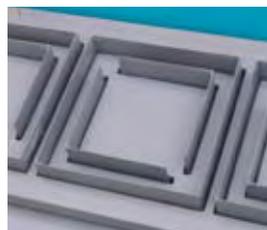
A seconda delle esigenze possono essere installate protezioni più compatte per ridurre l'ingombro della ghigliottina.

GUILLOTINE MOULDS - Stampi per ghigliottina

EXAMPLES - Alcuni esempi



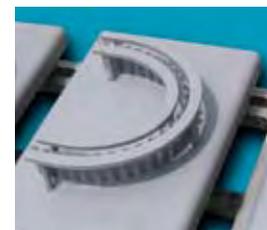
PARTY PIZZA MOULD
Stampi per pizzette



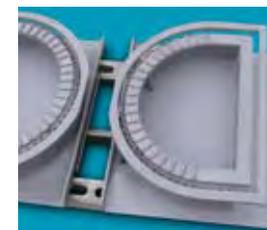
SQUARE MOULD
Stampi quadrati



SQUARE MOULD
Stampi tondi



TURN-OVER MOULD
Stampi per ravioli



TURN-OVER MOULD
Stampi per ravioli

☐ OTHER ACCESSORIES

☐ *Altri accessori*

RETRACTABLE LOADER

Caricatore a strappo



It can be coupled with the baker's table to load trays. It's suitable only for certain products (e.g. turn-over, mini-rolls, salted rolls, pizzas).

Accoppiato al banco permette il carico automatico delle teglie di alcune tipologie di prodotto (ad esempio fagotti, fagottini, salatini, pizzette, ecc), per ridurre così il lavoro manuale ed aumentare la produttività del banco.

GAUGING ROLLER

Calibratore



Installed at the entrance of the table, it grants an even thickness of the dough for precise processing, constant weight, etc.

Posizionato all'inizio del banco di taglio e formatura per mezzo del calibratore il banco viene alimentato con pasta di spessore costante (calibrata) per garantire al massimo il corretto funzionamento della lavorazione della pasta e la precisione del peso dei prodotti ottenuti.

RACK FOR TOOLS

Carrello porta attrezzi

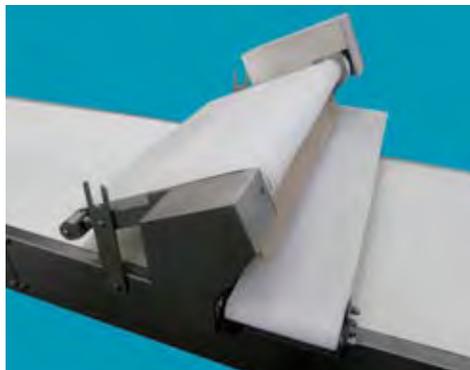


Made of stainless steel, with wheels, it is a dedicated area to support and store all the accessories.

Realizzato in acciaio inox, supportato da ruote, è uno spazio dedicato al supporto delle attrezzature dedicate al banco.

SCRAPS RECOVERING DEVICE

Raccoglitore scarti



It's useful when making products with high percentage of scraps such as pizza bases, half-moon turn-over, etc.). Scraps are collected automatically into a dedicated bin.

Utile durante la lavorazione di prodotti che generano scarti di pasta (ad esempio pizzette rotonde, ravioli con taglio a mezza luna, ecc.) per la loro raccolta automatica in un'apposita cassetta.

CRUMBLER

Sgranatore



Useful to distribute evenly and in adjustable quantity (electronic speed variation): raisins, chopped nuts, pine nuts, chocolate chips, and seeds.

Permette la distribuzione uniforme e in quantità regolabile (variazione elettronica della velocità) di uvetta sultanina, granella di nocciole, pinoli, gocce di cioccolato, semi vari, ecc. sopra la pasta prima della successiva lavorazione.

ROLLING UNIT

Avvolgitore



Made of a rolling unit and a counter-pressing roller, to automatically roll the dough (already filled) for cinnamon rolls.

Dotato di rullo di avvolgimento e contro rullo di pressione permette l'avvolgimento automatico della pasta (preventivamente farcita) per la produzione automatica e veloce della girella (chiocciola).

DOUBLE ROLLING UNIT

Avvolgitore doppio



For double rolling (e.g. double cinnamon roll)

La pasta viene doppiamente avvolta in maniera contrapposta per la produzione automatica e veloce della doppia girella (doppia chiocciola).





POLIN
INDUSTRIAL LINE

Ing. POLIN & C. S.p.A

Viale dell'Industria, 9 - 37135 Verona - Italia - Telefono +39 045 8289111 - Fax +39 045 8289187 - www.polin.it - E-mail: polin@polin.it