



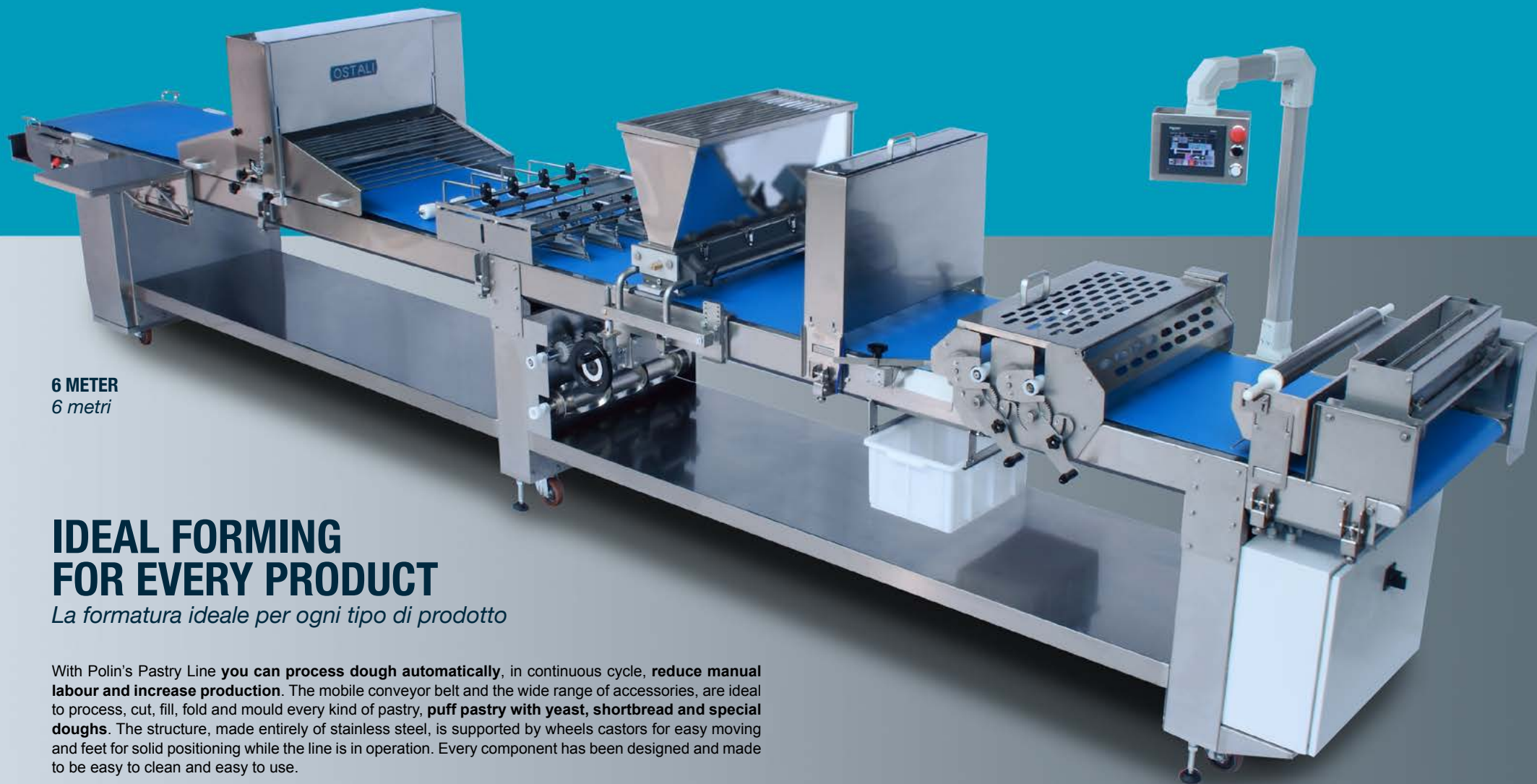
PASTRY / MAKE UP LINE

Banco di taglio e formatura



POLIN
INDUSTRIAL LINE





6 METER
6 metri

IDEAL FORMING 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 doughs. The structure, made entirely of stainless steel, is supported by wheels castors 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 ed 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.

CISQ



COMPONENTS

Componenti

COMPUTER 100P TS

Computer 100P TS



Installed inside a stainless steel housing, with a swinging arm, it has a user-friendly graphic touch screen 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 touch screen a colori consente la memorizzazione di 100 programmi ed il controllo di tutti i parametri funzionali della macchina.

ROLLING PIN SUPPORT

Supporto mattarello



Made of stainless steel, 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 two 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.

SCRAP FLAP

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 tappeto



A quick releasing device for belt tension allows easy and careful cleaning of the table with a scraper and the stainless steel removable drawer collects scraps.

Il sistema a sgancio rapido della tensione del nastro trasportatore consente una facile pulizia del banco grazie al raschietto e il cassetto inox estraibile raccoglie gli scarti di lavorazione.

QUICK FASTENING

Aggancio rapido



Made of stainless steel, 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

Sfarinatore/zuccheratore



A roller device grants an even, adjustable, sprinkling of flour or sugar. The of stainless steel 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



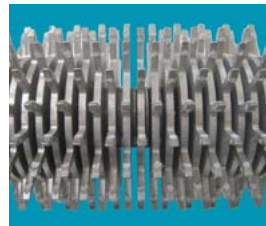
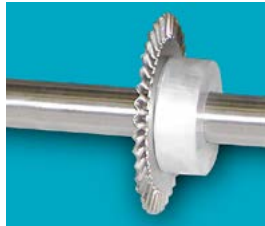
The humidifier, easy to adjust, moist the portion of dough you choose. It's made with of stainless steel upper tank, with gravity system, drop deposit and spreading unit.

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.

☐ **BLADES AND MOULDS**

☐ *Coltelli e stampi*

CIRCULAR MOULDS *Stampi circolari*



LAMELLAR CUTTERS *Stampi a lamelle*



DEPOSITORS

Dosatrici

DEPOSITOR HEAD

Dosatrice



Interchangeable heads.

Testate intercambiabili.



ROLLER HEAD *Testata a rulli*

Roller head to deposit hard dough.

Modello a rulli per colare ed estrarre paste dure e consistenti.



PUMP HEAD *Testata a pompa*

Pump head for liquid fillings.

Modello a pompa per dosare farciture fluide e liquide.



MOULD/NOZZLES *Stampi/bocchette*

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.

SCREW DEPOSITOR

Dosatrice a coclea



Supported by a strong, independent stainless steel 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.



SCREW *Coclea*



JAM WITH PIECES *Marmellata con pezzi*



MINCED MEAT *Carne tritata*

EXTRUDER

Estrusore



3 rollers extruder to process hard dough gently and for heavy duty use.

Estrusore a 3 rulli per una lavorazione delicata di paste dure e consistenti e per un impiego importante nelle prestazioni.

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.

SHORT BREAD / GLUTEN FREE *Pastafrolla*



SHORT BREAD *Pastafrolla*



GLUTEN FREE *Gluten free*



SUGAR *Zucchero*



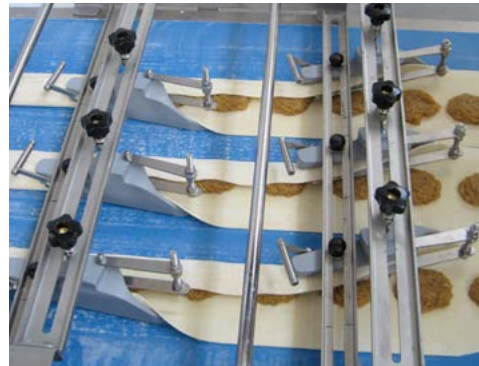


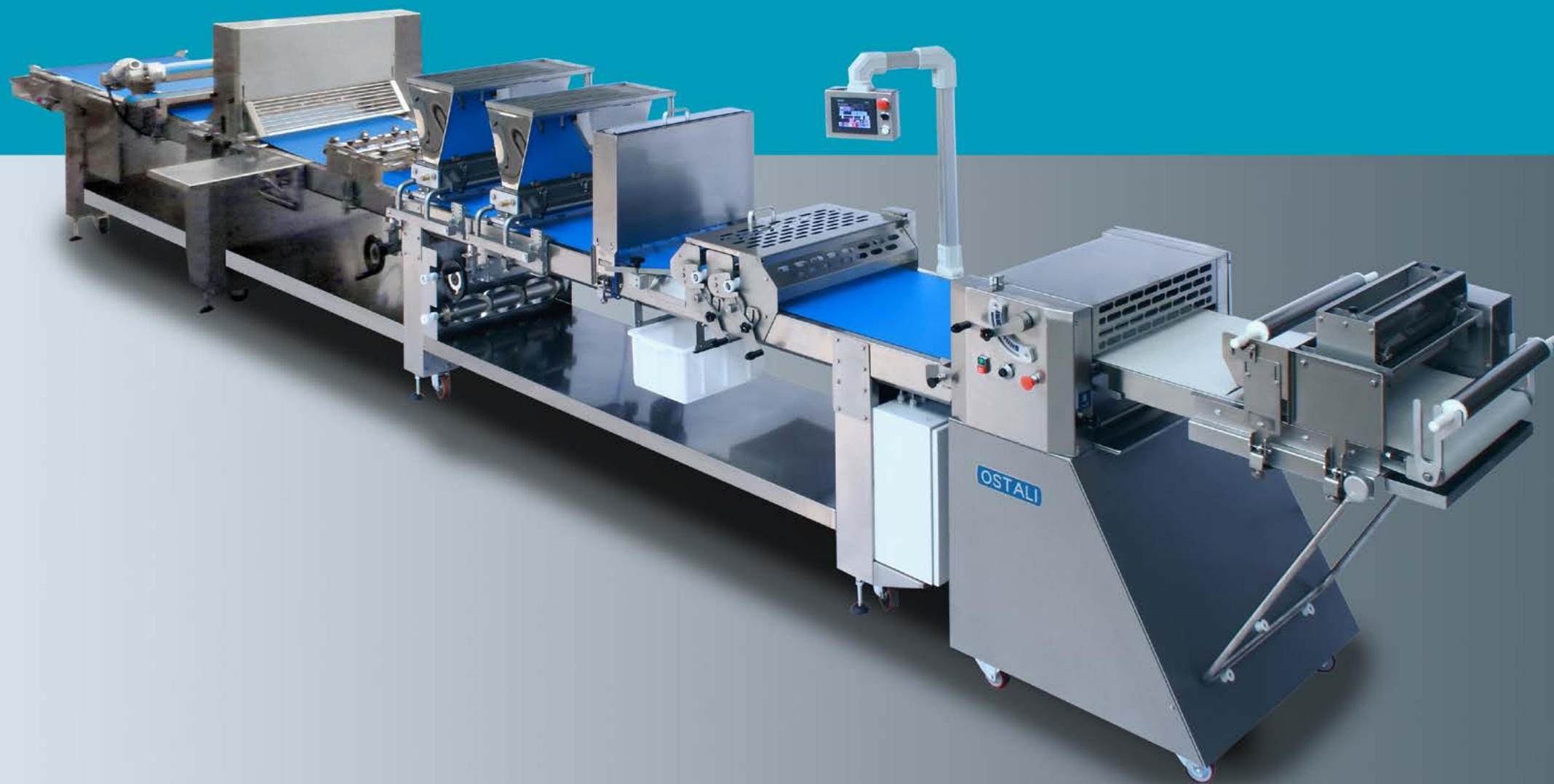
FOLDING DEVICES

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 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.





8 METER
8 metri

POLIN
INDUSTRIAL LINE

□ 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).

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

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 (senza modificare la ricetta sul computer).*

Si possono installare protezioni più compatte per ridurre l'ingombro.



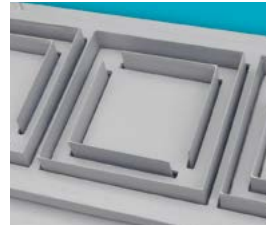
□ GUILLOTINE MOULDS

□ *Stampi per ghigliottina*

EXAMPLES - *Alcuni esempi*



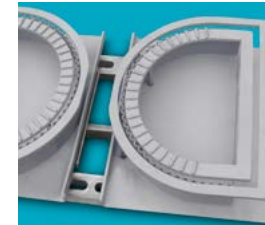
GUILLOTINE BLADE
Lama ghigliottina



SQUARE MOULD
Stampo per quadrato



RECTANGULAR MOULD
Stampo per rettangolo



HALF-MOON MOULD
Stampo per raviolo



SMALL HALF-MOON
Stampo piccolo raviolo



ROUND MOULD
Stampo per tondo



SMALL-PIZZA MOULD
Stampo per pizzetta



VOL AU VENT MOULD
Stampo per voulauvent



TRIANGLE MOULD
Stampo per triangolo



ANGEL MOULD
Stampo per angelo



MASK MOULD
Stampo per maschera



BONE MOULD
Stampo per osso



HORSE MOULD
Stampo per cavallo



BEAR MOULD
Stampo per orsetto



RABBIT MOULD
Stampo per coniglio

OTHER ACCESSORIES

Altri accessori



GAUGING ROLLER

Calibratore

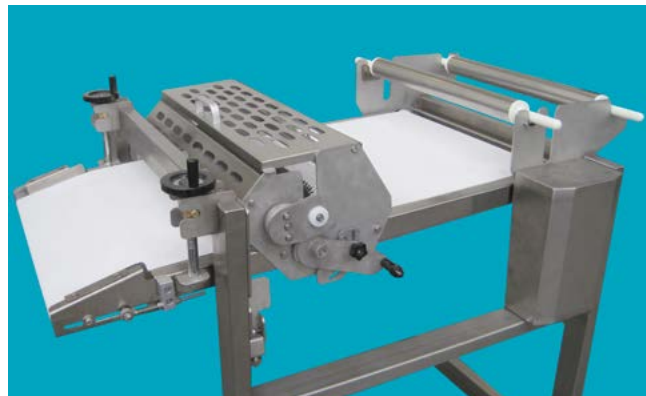


Installed at the entrance of the table, it grants an even thickness of the dough for precise processing, constant weight, etc.

Posizionato all'inizio della linea, garantisce lo spessore costante della pasta per un corretto funzionamento e una maggiore precisione del peso dei prodotti.

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.

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).

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

SPREADING DEVICE

Divaricatore

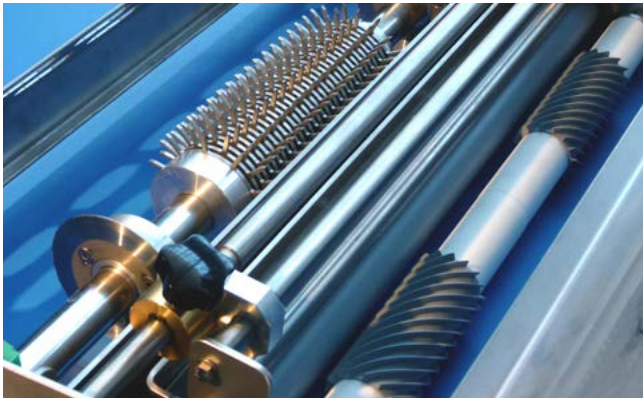


The spreading device is used to spread the strips of dough and can be adjusted by hand.

Il gruppo divaricatore a cinghiali garantisce un posizionamento ottimale delle strisce di pasta ed è regolabile manualmente.

MOULD MARKER

Marcatore pasta

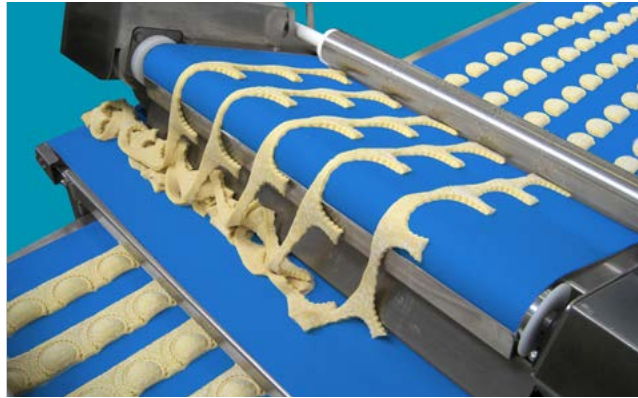


The dough is marked on the underside before the folding.

La pasta viene incisa sul lato inferiore prima della successiva piegatura.

SCRAPS RECOVERING DEVICE

Raccogliore scarti

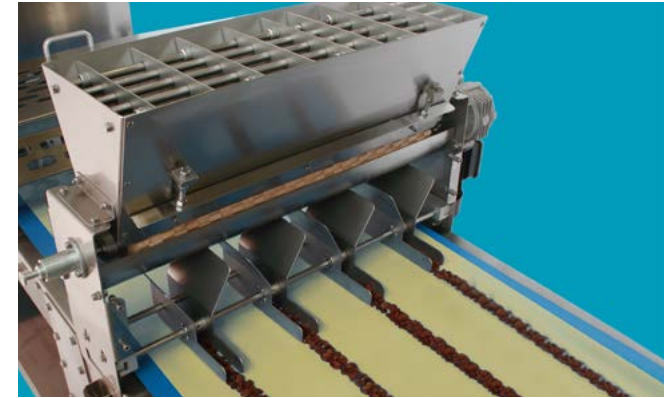


It can be coupled with the baker's table to load trays. It's suitable only for certain products (e.g. turn-over, mini-rolls, salted rolls, pizzas).

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.

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.

RACK FOR TOOLS

Carrello porta attrezzi



Made of stainless steel, with castors, it is a dedicated area to support and store depositors and accessories.

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

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 (prevenivamente farcita) per la produzione automatica e veloce della girella (chiocciola).

DOUBLE ROLLING UNIT

Avvolgitore doppio



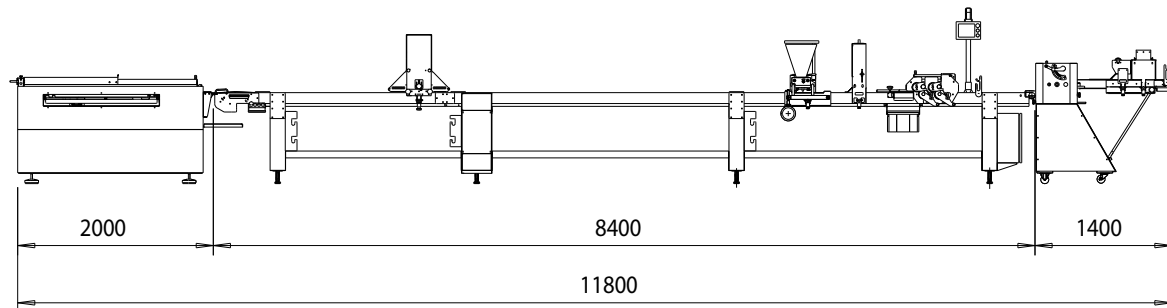
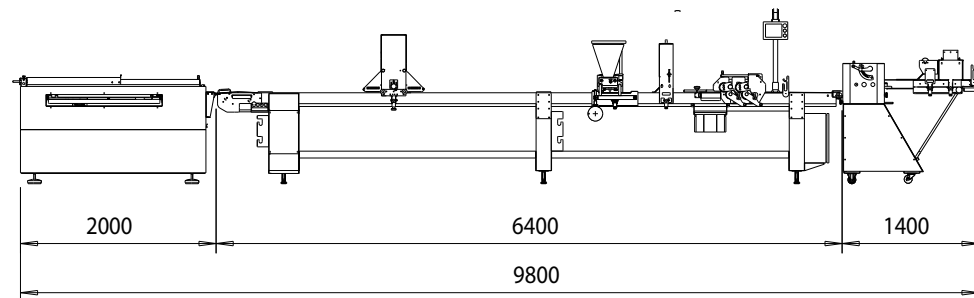
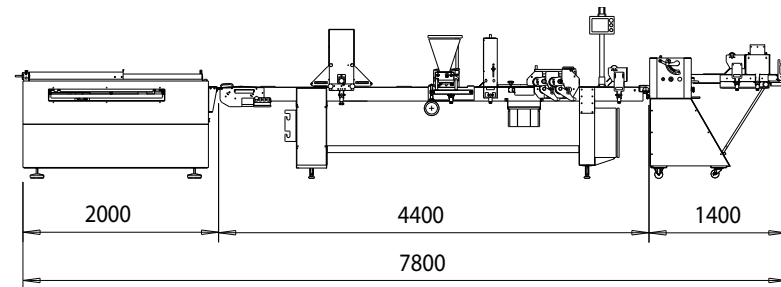
Double rolling dough for automatic and fast production for instance of cinnamon rolls.

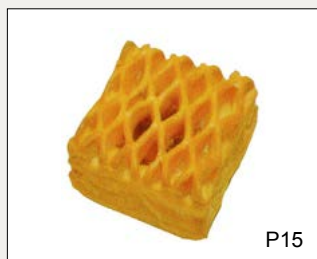
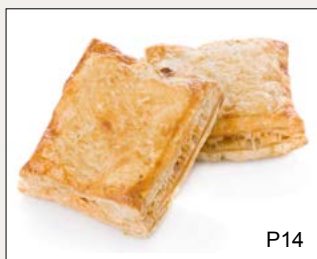
La pasta viene doppiamente avvolta in maniera contrapposta per la produzione automatica e veloce della doppia girella (doppia chiocciola).



DIMENSIONS

Dimensioni







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 wide range for the modern "Art of Baking" laboratory. We have introduced important technological innovations for over eighty years worldwide.

Dal 1929 leader nel mondo dell'Arte Bianca

Rappresentiamo la più grande realtà industriale italiana nella realizzazione di forni e di macchine per il pane, per pasticceria e per biscotti. Realizziamo interamente la più completa gamma di alta qualità per il moderno laboratorio d'Arte Bianca. Da più di ottantacinque anni portiamo in tutto il mondo le grandi prestazioni della tecnologia prodotta dal nostro ingegno.