

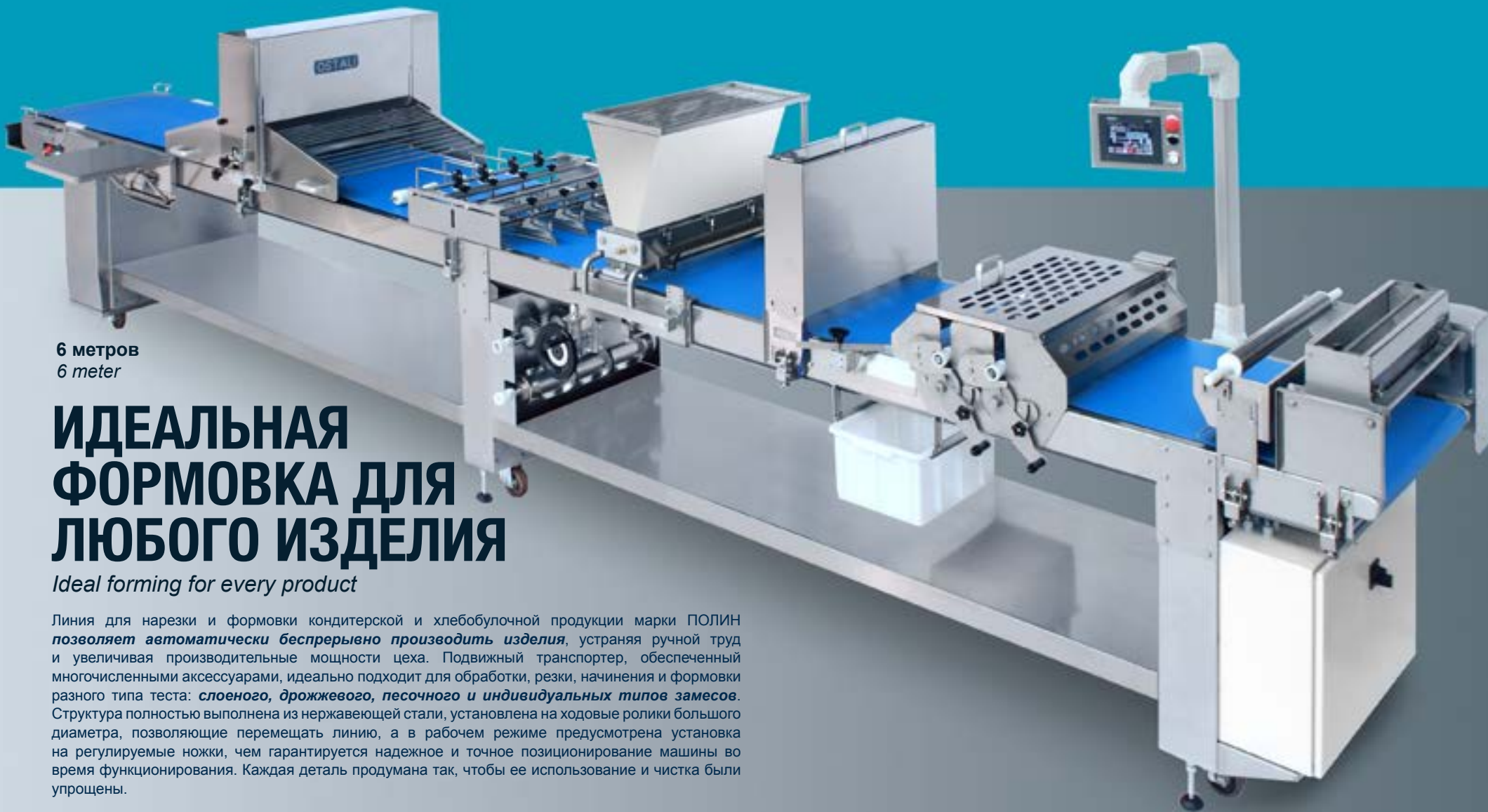


АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ И ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Pastry line

POLIN
INDUSTRIAL LINE





6 метров
6 meter

ИДЕАЛЬНАЯ ФОРМОВКА ДЛЯ ЛЮБОГО ИЗДЕЛИЯ

Ideal forming for every product

Линия для нарезки и формовки кондитерской и хлебобулочной продукции марки ПОЛИН **позволяет автоматически непрерывно производить изделия**, устраняя ручной труд и увеличивая производительные мощности цеха. Подвижный транспортер, обеспеченный многочисленными аксессуарами, идеально подходит для обработки, резки, начинения и формовки разного типа теста: **слоеного, дрожжевого, песочного и индивидуальных типов замесов**. Структура полностью выполнена из нержавеющей стали, установлена на ходовые ролики большого диаметра, позволяющие перемещать линию, а в рабочем режиме предусмотрена установка на регулируемые ножки, чем гарантируется надежное и точное позиционирование машины во время функционирования. Каждая деталь продумана так, чтобы ее использование и чистка были упрощены.

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.

CISQ



СОСТАВЛЯЮЩИЕ

Components

Компьютер 100 Программ

Computer 100p ts



Компьютер установлен на поворачивающийся рукав в корпус из нержавеющей стали, цветной сенсорный экран прост и интуитивен в обращении, позволяет сохранять до 100 рецептов и управлять всеми рабочими параметрами линии.

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.

Основа для скалки

Rolling pin support



Материал – нержавеющая сталь, подвижная основа, быстроразъемное крепление позволяет быстро и правильно устанавливать скалку и начинать цикл автоматической работы с тестом.

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.

Станция нарезки

Cutting device



Вращающиеся резательные валы позволяют разрезать/надрезать/декорировать тесто. Линия предусматривает установку сдвоенных штампов, структура включает все защитные приборы.

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

Отвод обрезков теста

Scrap flap



Позволяют удалять боковые обрезки теста (они собираются в специальные емкости) и моделировать пласт теста для наиболее эффективной его обработки.

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

Чистка ленты транспортера

Easy belt cleaning



Устройство быстрого снятия и натяжения ленты помогает быстро и эффективно счищать скребком крошки в поддон из нержавеющей стали.

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.

Быстроразъемное соединение

Quick fastening



Полностью из нержавеющей стали, на подвижной раме с быстроразъемным соединением, позволяет быстро и правильно устанавливать скалку и начинать цикл автоматической работы с тестом.

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.

Посыпки мукой/сахаром

Flour/sugar sprinkler



Валковая система посыпки, обеспечивающая равномерную подачу и регулируемое количество муки или сахара. Бункер из нержавеющей стали просто снимается, поэтому уход за ним очень прост.

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.

Увлажняющее устройство

Humidifier



Увлажнитель капельного типа свободного падения с верхним бункером из нержавеющей стали, системой промазки. Прибор просто регулирует уровень и место увлажнения теста.

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.

☐ **НОЖИ И ШТАМПЫ**

☐ *Blades and moulds*

РЕЗАТЕЛЬНЫЕ ВАЛЫ

Circular moulds



РЕЗАТЕЛЬНЫЕ ВАЛЫ ДЕКОРАТОРЫ

Decorating moulds



РЕЗАТЕЛЬНЫЙ ВАЛ ДЛЯ КРУАССАНОВ

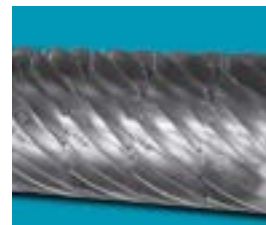
Croissant moulds

ВАЛ С ПРОКАЛЫВАНИЕМ

Docking roller

МНОГОДИСКОВЫЕ РЕЗАТЕЛЬНЫЕ ВАЛЫ

Lamellar cutters



ДОЗАТОРЫ

Depositors

ДОЗАТОРЫ

Depositor head



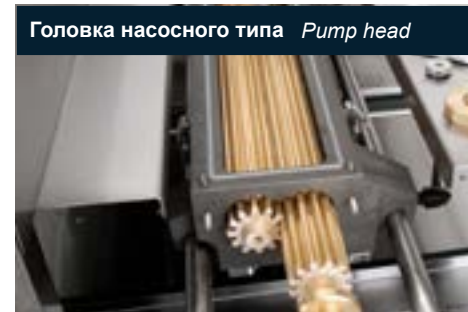
Взаимозаменяемые валковые головки
Interchangeable heads.



Валковая головка *Roller head*

Нагнетение валками для отсадки и экструзии
твердого и упругого теста.

Roller head to deposit hard dough.



Головка насосного типа *Pump head*

Модель насосного типа подходит для
дозирования жидкого и текучего замеса.

Pump head for liquid fillings.



Насадки/фильеры *Mould/nozzles*

Замесы разного типа дозируются через
насадки, поддерживая постоянным вес и
размеры каждого полученного полуфабриката.

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

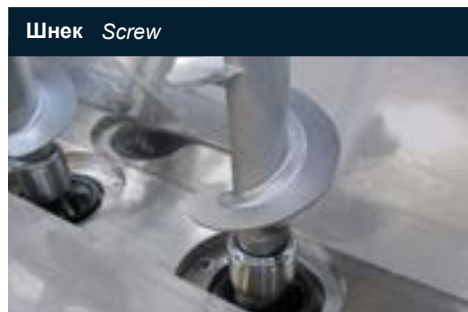
ДОЗАТОР ШНЕКОВОГО ТИПА

Screw depositor



Независимая структура из нержавеющей
стали, этот дозатор подходит для работы
с жидкими массами с небольшими
вкраплениями.

*Supported by a strong, independent of stainless
steel structure, it is suitable for liquid fillings with
small inclusions.*



Шнек *Screw*



Джем с кусочками *Jam with pieces*



Мясной фарш *Minced meat*

ЭКСТРУДЕР

Extruder



Экструдер с нагнетением 3 валами – для деликатной обработки особо жестких замесов, для усиленной эксплуатации.

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

Матрица промазки начинки Spreading die



Регулируемая щель выпускает постоянный слой начинки по всей ширине пласта теста.

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

Песочное тесто Short bread / gluten free



Песочное тесто Short bread



Песочное тесто Gluten free



Сахар Sugar



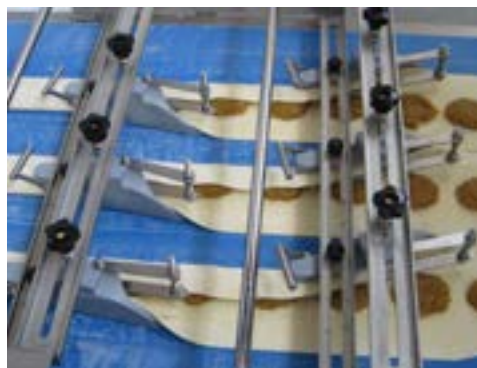


☐ СИСТЕМА СВРАЧИВАНИЯ

☐ *Folding devices*

На каждый продукт есть правильная группа складывания, то есть серия приборов для осуществления изгиба (разной формы, из разного материала и разного размера), направления, поддержки, надавливания на слой теста во время его обработки. Выполненная таким образом операция натурально и просто повторяет работу кондитера.

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.





8 метров
8 meter

☐ ГИЛЬОТИНА

☐ *Guillotine*

Прочная и бесшумная электромеханическая гильотина.

Типы лезвий (плоское, волнистое, с закрытием среза и т.д.) или резательных валов со штампами разной формы. Быстро и без труда переустанавливаются. Структура гильотины крепится к столу быстроразъемным соединением, которое позволяет позиционировать и передвигать вдоль всей линии (без необходимости вводить изменения в рецепт компьютера).

Если необходимо уменьшить размеры гильотины могут быть заказаны защитные щитки меньшего габаритного размера.

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.



ШТАМПЫ ДЛЯ ГИЛЬОТИНЫ

Guillotine moulds

Некоторые примеры *Examples*



Лезвие гильотины
Guillotine blade



Квадрат
Square mould



Прямоугольник
Rectangular mould



Сочник
Half-moon mould



Маленький сочник
Small half-moon



Круг
Round mould



Небольшая пицца
Small-pizza mould



Корзиночки
Vol au vent mould



Треугольник
Triangle mould



Ангел
Angel mould



Маска
Mask mould



Косточка
Bone mould



Лошадка
Horse mould



Мишка
Bear mould



Кролик
Rabbit mould

ДРУГИЕ АКСЕССУАРЫ



Other accessories

Калибратор
Gauging roller



Калибратор устанавливается в начале линии, обеспечивая ровный непрерывный слой теста. Это повышает как качество обработки, так и наибольшую точность веса каждого отдельного полуфабриката.

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

Транспортер второго слоя
Second sheet device



Дополнительная скалка и транспортер позволяют работать со вторым слоем теста, создавая продукцию с начинкой без сворачивания теста.

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.

Укладчик на противни
Retractable loader



Укладка определенных изделий на противни может выполняться автоматически (например, пирожки, небольшие пиццы, мини-рулеты), что значительно экономит затраты на рабочие руки и повышает производительность.

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).

Разводящее устройство
Spreading device



Группа растяжки может регулироваться вручную, представляет собой серию ремней, которые гарантируют точное позиционирование слоя теста.

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

Прокалывание теста

Mould marker

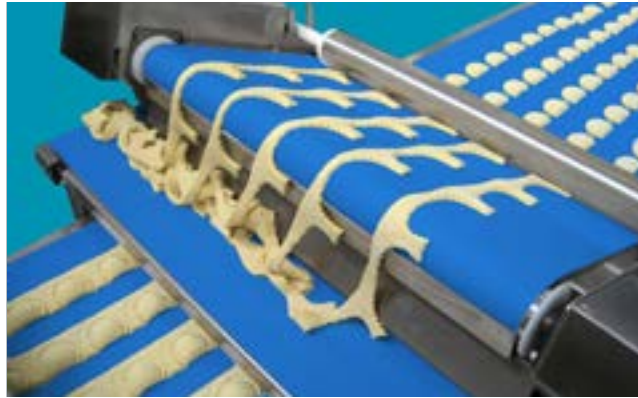


Перед складыванием внутренняя сторона теста может прокаливаться/надрезаться.

The dough is marked on the underside before the folding.

Транспортер отвода обрезков теста

Scraps recovering device



Для определенных видов продукта (пирожки, мини-рулеты, пиццы) предусмотрена автоматическая высадка на листы, с помощью этого аксессуара снижается трудоемкость и увеличивается производственная мощность линии.

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).

Распределитель зернышек, изюма и т.д.

Crumbler



Позволяет равномерно, в регулируемом количестве (электронное управление скоростью валков) распределять изюм, орешки, шоколадные вкрапления, зернышки и т.д. на слой теста перед его обработкой.

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

Тележка для инструментов

Rack for tools



Тележка для перемещения аксессуаров линии, таких как дозаторы, измельчители и т.д. Выполнена из нержавеющей стали, на колесиках.

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

Скручивающее устройство

Rolling unit



Устройство состоит из вала нагнетания и вала скручивания. Предварительно начиненный слой теста автоматически быстро скручивается в рулет.

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

Двойное скручивающее устройство

Double rolling unit



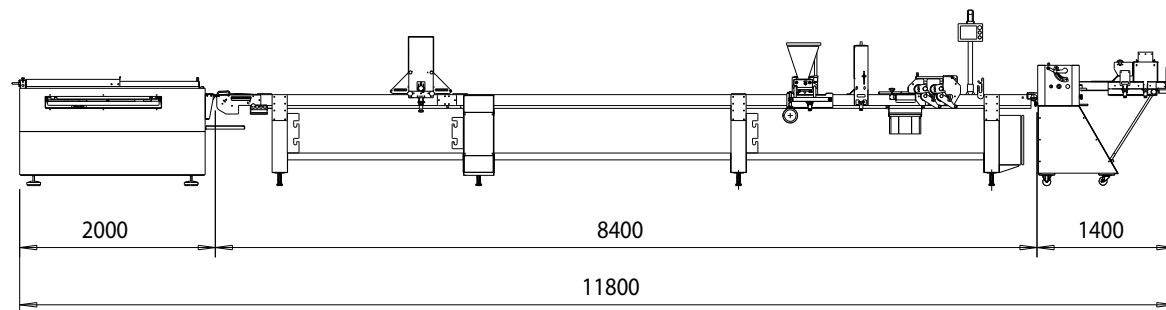
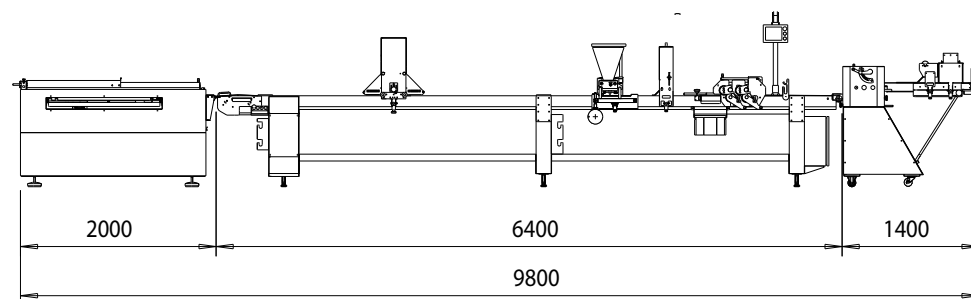
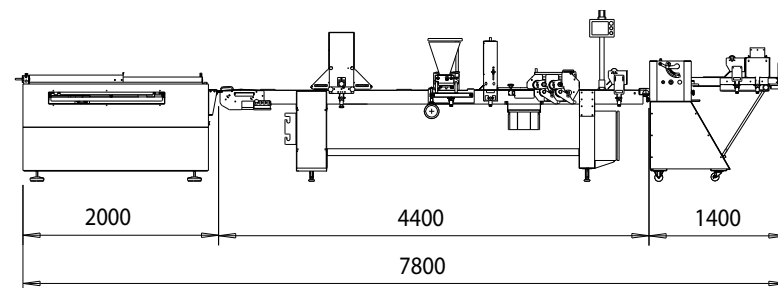
Устройство автоматически и быстро сворачивает одновременно с двух противоположных сторон слой теста в рулеты для получения продукта типа «Ушки».

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



РАЗМЕРЫ

Dimensions





P01



P02



P03



P04



P05



P06



P07



P08



P09



P10



P11



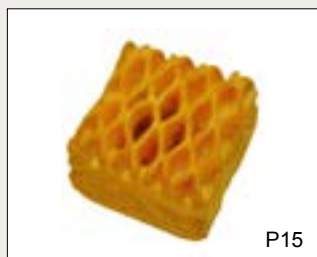
P12



P13



P14



P15



P16



P17



P18



P19



P20



P21



P22



P23



P24



P25



P26



P27



P28



P29



P30



С 1929 года лидер на рынке “Arte Bianca - Белого Искусства”

Один из самых крупных производственных концернов в Италии проектирует и реализует печи, формующие машины для хлеба, кондитерской промышленности и печенья, предлагая полную гамму оборудования, необходимого для современной лаборатории “Arte Bianca - Белого Искусства”.

Результаты нашей изобретательности и высокой технологии уже более 85 лет распространяются во всем мире.

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.