

# PASTRY LINE

*Banco di taglio e formatura*

**POLIN**  
INDUSTRIAL LINE



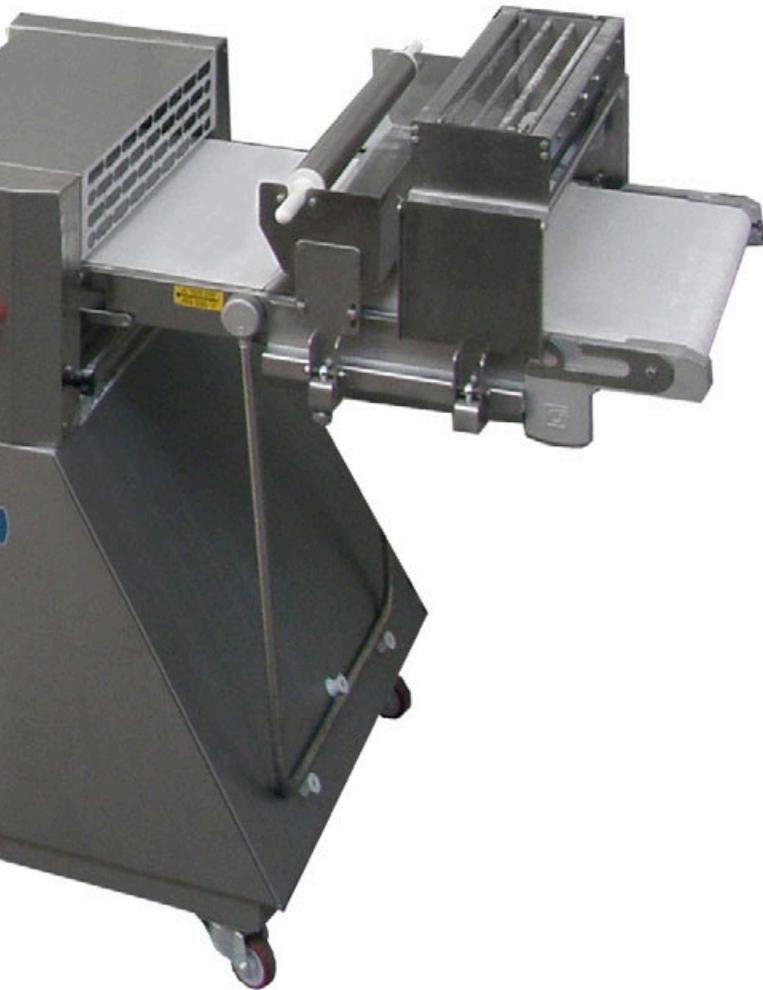
Images, technical characteristics and dimensions are not binding - *Immagini, disegni e dati tecnici non sono impegnativi*





# ☐ PASTRY LINE

☐ *Banco di taglio e formatura*



## IDEAL 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.*

# 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 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 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.*

## SCRAP COLLECTING DRAWER

Cassetto raccogli sfridi



Installed at the end of the line, with a lower scraper to clean the whole belt, collects scraps into of stainless steel 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.*

## MOULD SUPPORT AND SHELF

Supporto stampi e ripiano



In the lower portion of the structure, there are 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

## QUICK FASTENING

Aggancio rapido

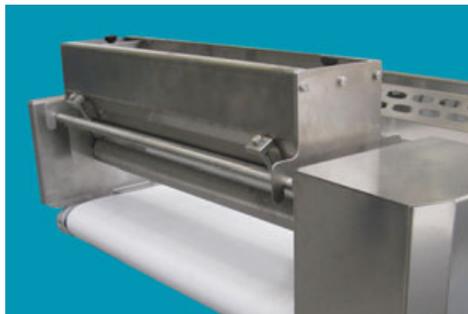


Made of stainless steel, installed on a mobile support with easy fastening, it's ideal for a quick and easy positioning of the rolling pin to start the automatic processing of the dough.

*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.*

## 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.*

## DEPOSITOR HEAD

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 of 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.*



# BLADES AND MOULDS

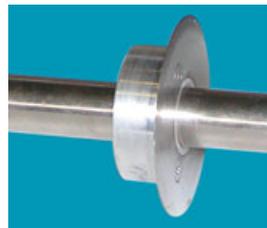
Coltelli e stampi

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.*

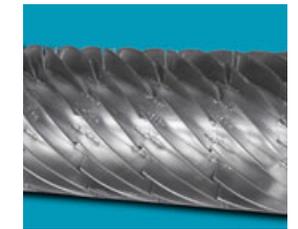
## CIRCULAR BLADES

Coltelli circolari



## LAMELLAR CUTTERS

Stampi a lamelle



## CIRCULAR MOULDS

Stampi circolari



## DECORATING MOULDS

Stampo decorazione



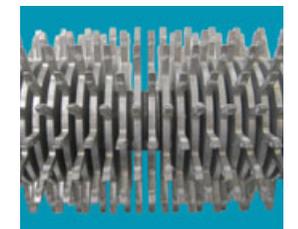
## CROISSANT MOULDS

Stampo per croissant



## DOCKING ROLLER

Puntinatore

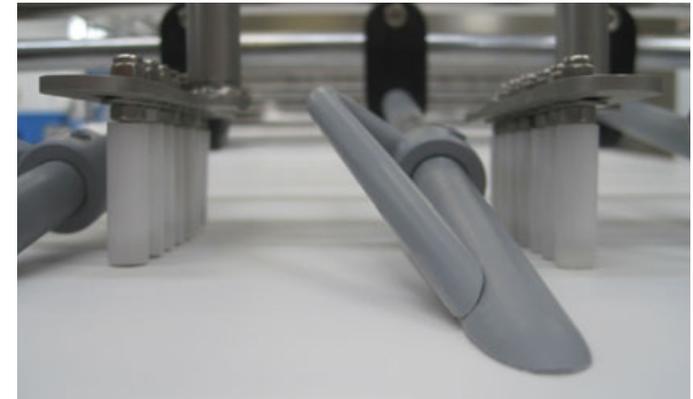
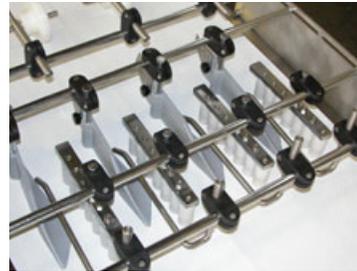


# FOLDING DEVICES

## *Vomeri*

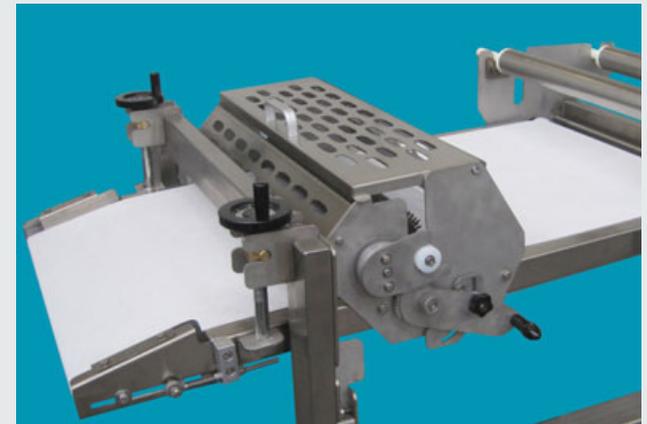
For every product, you can find the right folding device: made in different shapes, with different materials and dimensions, they fold, guide, support, press the dough at every single step of the process, to make the operation as simple and natural as possible.

*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.*



# 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).

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 (ad esempio per centrare il taglio con la farcitura senza modificare la ricetta sul computer).*

*Possono essere installate protezioni più compatte per ridurre l'ingombro della ghigliottina.*

## SAFETY DEVICES - Protezioni

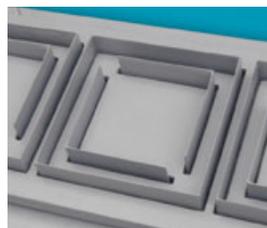


## GUILLOTINE MOULDS - Stampi per ghigliottina

**EXAMPLES - Alcuni esempi**



**SMALL PIZZA MOULDS**  
*Stampi per pizzette*



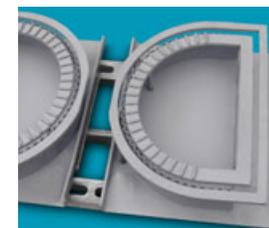
**SQUARE MOULDS**  
*Stampi quadrati*



**SQUARE MOULDS**  
*Stampi tondi*



**RECTANGULAR MOULDS**  
*Stampi per rettangoli*



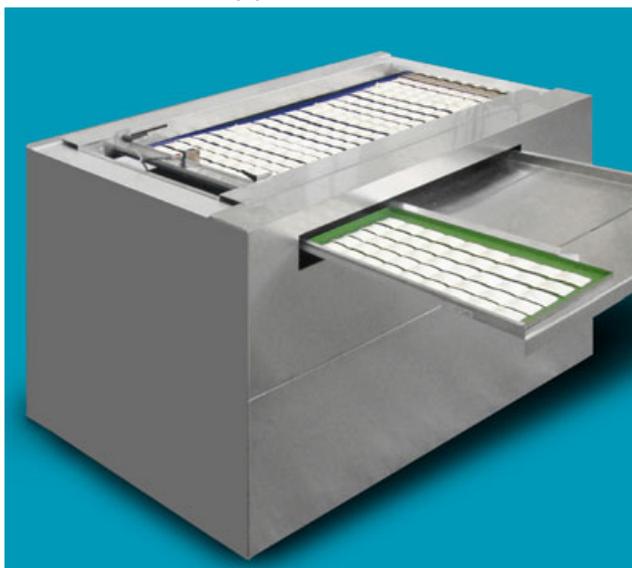
**TURN-OVER MOULDS**  
*Stampi per ravioli*

# ☐ 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 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.*

## SCRAPS RECOVERING DEVICE

*Raccogliatore 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*



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).*





**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](http://www.polin.it) - E-mail: [polin@polin.it](mailto:polin@polin.it)