



▶ LINEA PASTICCERIA

Gruppi croissant 530 Avant e 3000 Classic



Gruppo 530 Avant: la forza dell'innovazione

Nato per coniugare elevata produzione e qualità del prodotto finale, il Gruppo 530 Avant rappresenta la miglior soluzione per la produzione di croissant in uno spazio decisamente ridotto.

Una speciale attenzione è stata dedicata alla taglierina con orientatore, cuore della macchina, dove i triangoli di pasta vengono tagliati dalla **ghigliottina**, distanziati in file regolari da un **tappeto motorizzato** e ruotati da un **sistema orientatore intelligente** senza alcun rischio di capovolgimento.

Attraverso il pannello di controllo, sul 530 Avant si possono programmare diverse misure della base del triangolo. Grazie a questa ottimizzazione computerizzata, è possibile ottenere una lavorazione del croissant variabile da 2 a 6 file per una produzione oraria da 2000 a 6000 croissant.





Il dispositivo di taglio con orientatore: il cuore pulsante della macchina!

È il vero punto di forza del Gruppo Croissant 530 Avant, quello che consente di trasformare la pasta in file di triangoli orientati e perfettamente disposti, pronti per essere avvolti.

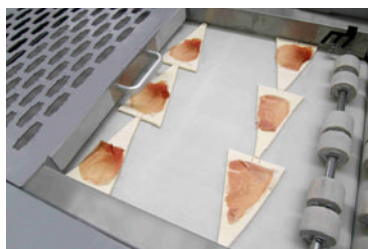
Il **dispositivo di taglio** è costituito da uno stampo rotante a dischi che taglia le strisce di pasta e da uno stampo a movimento verticale che completa il taglio.

Lo stampo realizzato in acciaio inox, è facilmente sostituibile per adeguare la macchina alle dimensioni desiderate del croissant.

Grazie al **tappeto separatore** temporizzato le file di triangoli vengono facilmente distanziate una dall'altra senza rischio di scomposizione.

Un operatore ha la possibilità di farcire manualmente tutte le file di croissant prima dell'entrata nell'avvolgitrice.

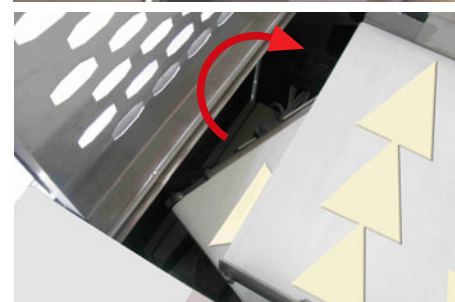
Si possono così ottenere croissant per aperitivi con formaggi, salame, prosciutto...



Tramite l'innovativo **tavolo rotante** tutti i triangoli di pasta arrivano all'avvolgitrice orientati in modo corretto, mantenendo la parte infarinata sempre sul lato superiore della pasta.



Il **tappeto separatore** temporizzato ottimizza il posizionamento dei triangoli di pasta



Nel Gruppo 530 Avant, grazie al **tavolo orientatore rotante** la farina resta sempre sul lato superiore della pasta, per un'avvolgitura sempre perfetta.



Gruppo 3000 Classic: croissant per tradizione



Nella versione Classic il nastro trasportatore riconosce automaticamente il verso del triangolo e inverte il suo movimento per alimentare correttamente l'avvolgitrice.



Forte di oltre 50 anni d'esperienza nella lavorazione dei croissant, compatto nelle dimensioni e contenuto nei costi d'esercizio, il Gruppo 3000 Classic offre le più ampie garanzie di qualità ed efficienza.

Il Gruppo 3000 Classic realizza da 2 a 5 file di triangoli di pasta, per una capacità produttiva che varia da 1500 a 3750 croissant l'ora.

L'operazione del taglio dei triangoli avviene mediante il classico dispositivo a stampo rotante posto sul gruppo "tagliarina orientatore".



► PRATICITA' E FUNZIONALITA' A MISURA D'UOMO!

Scrupolose innovazioni sono state introdotte negli anni allo scopo di favorire l'ottimizzazione dello **spazio d'ingombro della macchina**, la **facilità d'utilizzo**, la **pulizia** e la **sicurezza**.



L'ingombro minimo della macchina è garantito dalla possibilità di **reclinare i tappeti** delle taglierine dopo l'utilizzo.

Una volta reclinati, i tappeti "scompaiono" lungo il corpo della macchina, assicurando il minimo ingombro.

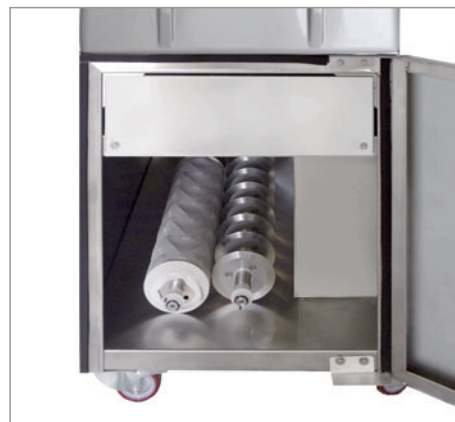


Nell'avvolgitrice oltre al tappeto d'uscita facilmente richiudibile, è possibile smontare quello d'entrata e alloggiarlo comodamente sopra la macchina.



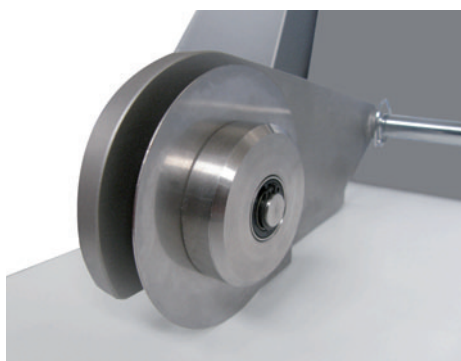
All'interno delle macchine lo spazio è ottimizzato al massimo.

La struttura dell'avvolgitrice offre infatti un pratico vano porta oggetti



Nel Gruppo Classic un ulteriore vano è disponibile anche **sotto la taglierina** per consentire di riporvi gli stampi rotanti e i dischi di taglio





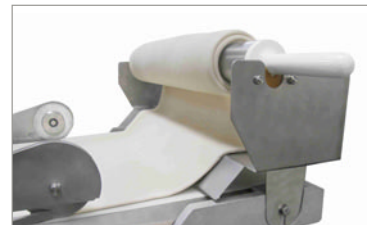
La configurazione ergonomica del coltello rotante inox garantisce un utilizzo sicuro e funzionale

► DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

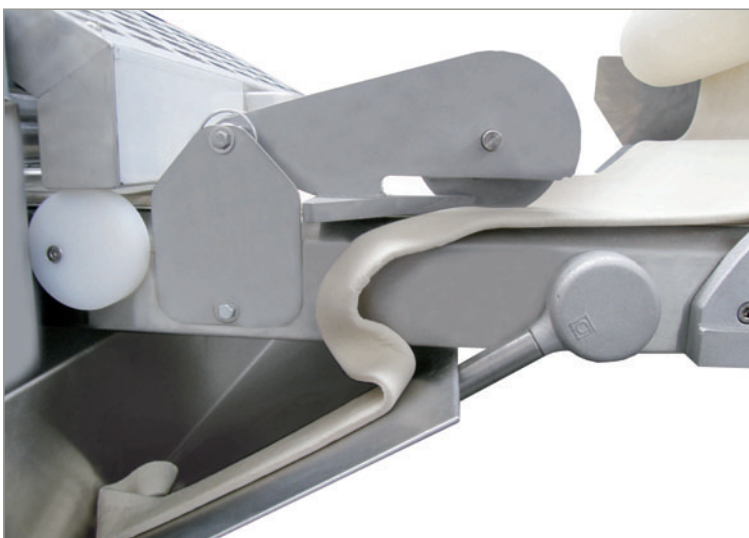
Scrupolosa attenzione è stata posta nella cura dei particolari che possono favorire la praticità d'utilizzo della macchina, dal porta mattarello al taglia-sfridi, dalla vaschetta raccolta farina alle cerniere di apertura dei carter.



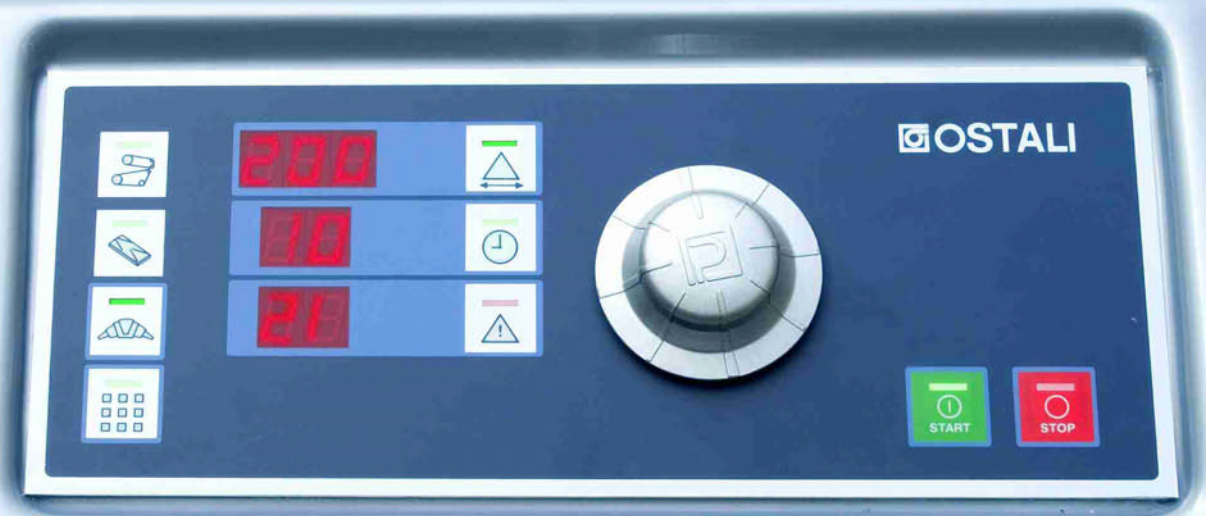
Nel Gruppo 3000 Classic, l'ergonomico **supporto porta-mattarello** inox consente l'aggancio del mattarello in diverse posizioni. Quando non viene utilizzato è perfettamente integrato nel corpo della macchina.



Nel Gruppo 530 Avant, il **supporto porta-mattarello** rimane stabilmente fissato alla struttura per un miglior rilassamento della pasta. Entrambi i modelli vengono forniti completi di due mattarelli inox.



Il **deflettore sfridi inox**, di facile regolazione, consente di alimentare la ghigliottina con un foglio di pasta di larghezza adeguata e costante. La pasta in esubero viene raccolta nel **raccogliatore porta sfridi** in acciaio inox posto sotto l'ingresso della ghigliottina.



► COMPUTER CLASSIC

Grazie al pannello di controllo computerizzato è possibile personalizzare le impostazioni di funzionamento del gruppo, realizzando così croissant di peso e forma diversa, allo scopo di soddisfare ogni tipo di esigenza.

Questa funzione permette di automatizzare la produzione, ottimizzando i tempi e i costi del proprio lavoro.

Tramite l'innovativa **manopola scroller**, il computer Classic permette di:

- Ottimizzare il ciclo di funzionamento a seconda della lunghezza della base del triangolo
- Regolare la produzione oraria della macchina per dare la possibilità all'operatore di raccogliere manualmente i croissant

E' inoltre possibile con la pressione di un singolo tasto:

- Selezionare il funzionamento della sola avvolgitrice
- Selezionare il ciclo di funzionamento automatico per la produzione dei croissant
- Selezionare il ciclo di funzionamento automatico per la produzione di forme varie (tondi, rettangoli, ecc) solo tagliate.

Nella versione per il Gruppo Croissant 530 Avant il computer consente anche di:

- Selezionare la lunghezza della base del triangolo di pasta utilizzando le sei misure preimpostate
- Personalizzare la misura della base del triangolo di pasta impostando la lunghezza desiderata dello stampo utilizzato

Attraverso un apposito tasto è inoltre possibile escludere il funzionamento della ghiottina per tagliare la pasta con stampi rotanti.

► FACILITA' DI PULIZIA

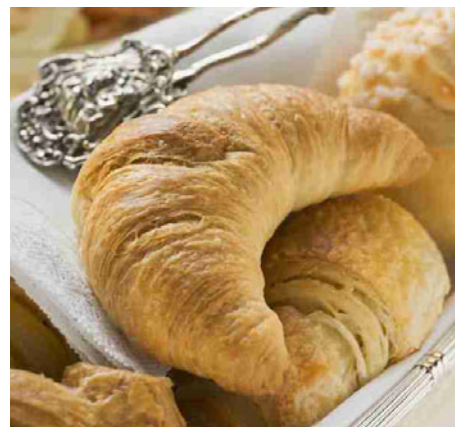
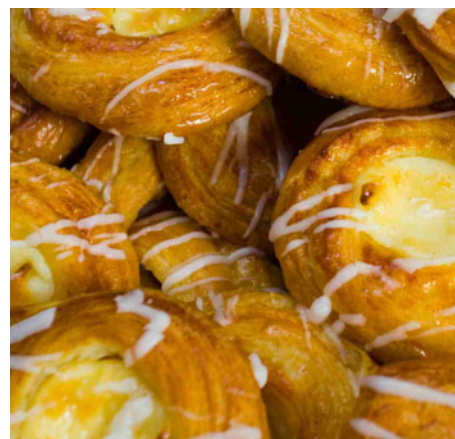
Ruote, tappeti reclinabili o smontabili, costruzione aperta sul fondo evidenziano la particolare attenzione che Polin pone nell'agevolare la pulizia delle macchine.

Stampi e dischi di taglio, risultano particolarmente facili da raggiungere e velocemente smontabili.

► LAVORARE IN SICUREZZA

Un elemento non secondario è la particolare attenzione a tutto ciò che concerne l'utilizzo sicuro del macchinario.

Ogni singolo componente è pensato per permettere a chi lo utilizza di lavorare in completa sicurezza.



▶ ACCESSORI

Al fine di ottenere il massimo della versatilità, Polin mette a disposizione una vasta gamma di accessori tra cui il calibratore e il tavolo di lavoro per la finitura di prodotti particolari.

La struttura modulare del Gruppo Croissant consente anche la fornitura della sola avvolgitrice.

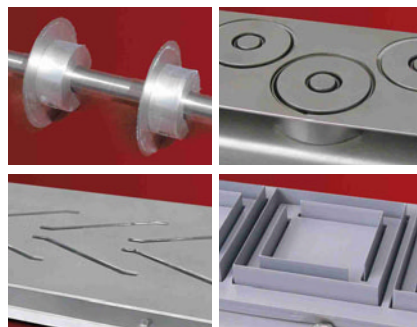
▶ Calibratore



Il calibratore ha la funzione fondamentale di garantire uno spessore costante del foglio di pasta e quindi del peso del croissant, consentendo una lavorazione in continuo della macchina.

Il calibratore è dotato di una struttura autoportante e di un quadro comandi indipendente.

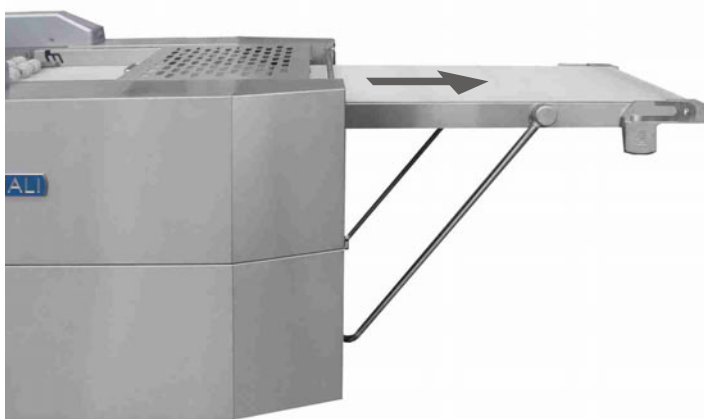
▶ Coltelli e stampi



I dischi di taglio e gli stampi, smontabili e di facile pulizia, assicurano il taglio perfetto della pasta



▶ Tavolo di lavoro



Il tavolo di lavoro ha la funzione di raccogliere tutti i prodotti anche con forme diverse dal croissant quali: tondi, ovali, quadri, rettangoli, rombi ecc.

E' composto da un nastro trasportatore che viene montato facilmente all'uscita della taglierina per la lavorazione, la farcitura e l'avvolgitura manuale dei vari prodotti.

► POLIN PRESENTA: il banco di taglio

La formatura ideale per ogni tipo di prodotto



A completamento del laboratorio di pasticceria è disponibile il funzionale **banco di taglio e formatura Ostali** computerizzato.

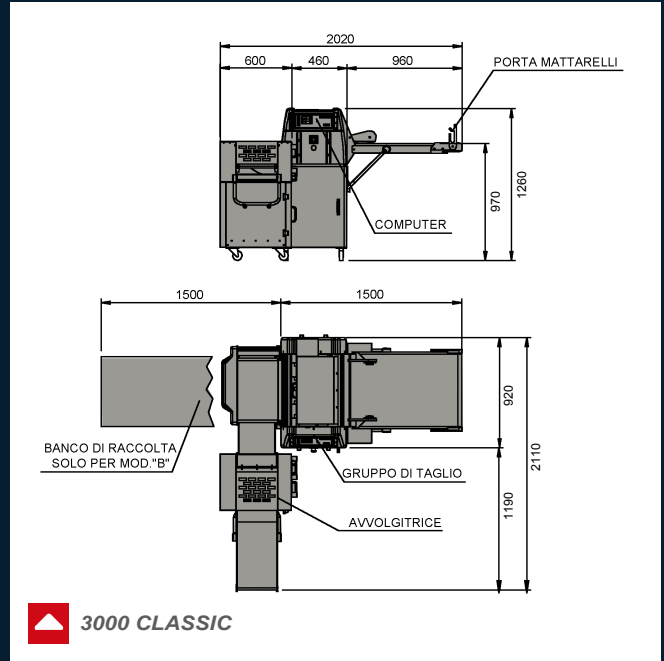
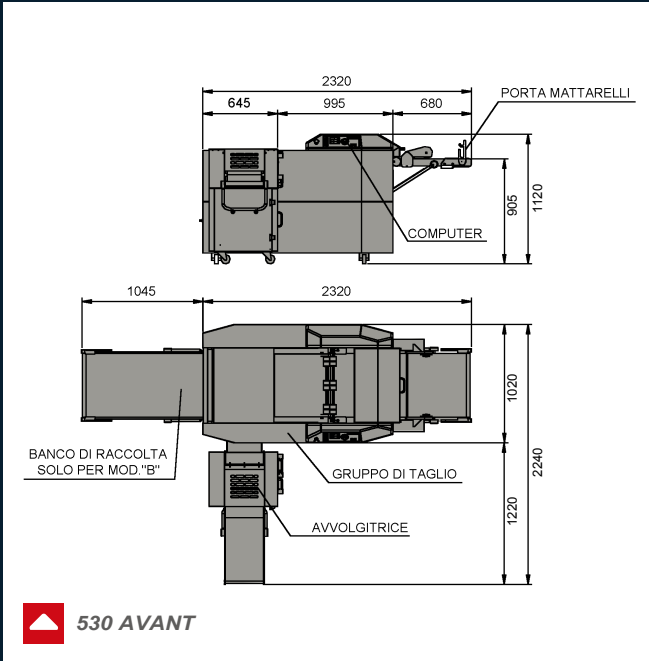
Consente la lavorazione automatica della pasta in continuo, riducendo il lavoro manuale e aumentando la produttività.

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.

Richiedi il catalogo specifico.



► DIMENSIONI



	TRIANGOLI PER FILA PEZZI/ORA				POTENZA kW	PESO Kg	TENSIONE
	3	4	5	6			
530 AVANT	3000	4000	5000	6000	1,2	550	V400/3~/50Hz
3000 CLASSIC	2250	3000	3750	-	1,2	450	V400/3~/50Hz



Immagini, misure e dati tecnici non sono impegnativi, quindi soggetti a modifiche senza obbligo di preavviso.



Ing. POLIN & C. S.p.A.

Viale dell'Industria, 9 - 37135 Verona - Italy - Tel. +39 045 8289111 - Fax + 39 045 8289122 - www.polin.it - polin@polin.it