



CHOCOLATE LINE



COATING, GLAZING
DECORATING
RECUBRIMIENTO, GLASEADO,
DECORACIÓN

POLIN. CREATING TAILORED TECHNOLOGY

POLIN. CREANDO
TECNOLOGÍA A MEDIDA





SINCE THE BEGINNING OF OUR LONG HISTORY, INTRODUCING GREAT QUALITY PRODUCTS AND CONTINUOUS TECHNOLOGICAL INNOVATION HAVE DRIVEN OUR GROWTH AND MOTIVATED OUR EXPANSION.

Today we are a leader company in Italy and abroad. Our peculiarity is to design solutions on demand and to create industrial systems from medium to big scale, for pastry, biscuits and bread industry.

From the analysis of the needs of the customer, to the installation of the line, we follow the entire creation process. The design and the creation of the coating, decoration and glazing lines takes place in a new production center dedicated to this specific type of technology.

DESDE LOS PRIMEROS AÑOS DE NUESTRA LARGA HISTORIA, LA PROPUESTA DE UN PRODUCTO DE CALIDAD Y LA CONTINUA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA HAN DADO EL IMPULSO AL CRECIMIENTO DE LA EMPRESA, DETERMINANDO SU EXPANSIÓN.

Actualmente somos líder en Italia y en el mundo. Nuestra particularidad es la de proyectar soluciones a medida y realizar sistemas industriales de medianas y grandes dimensiones para la industria de la repostería y panadería.

A partir del análisis de las necesidades del cliente hasta la instalación del sistema, seguimos todo el proceso de creación de la línea.

El diseño y la creación de las líneas de recubrimiento, decoración y glaseado del producto, se lleva a cabo en un nuevo centro de producción dedicado a este tipo específico de tecnología.

ENROBER MACHINE

BAÑADORA



A machine designed on demand to coat, partially or totally, products of various sizes: biscuits, snacks, cakes, season products.

Una máquina diseñada para el recubrimiento total o parcial de los productos de todos los tamaños: galletas, pasteles, bizcochos, huevos de Pascua, productos festivos, chispas de chocolate.

- Built of stainless steel AISI 304
- Double “tent” distribution of chocolate
- Possibility to insert zig-zag decorating machine
- Main control panel with “touch screen” operator panel to enter custom parameters
- Opportunity of custom icing profile input
- Turbo-blower group adjustable by inverter group
- Manually removable mesh conveyor, mounted on its own cart with wheels to facilitate the cleaning operations
- Vibrating transportation network with variable vibration intensity
- Easy maintenance and cleaning of the chocolate reservoir tank

- Construida en acero inox AISI 304
- Doble “cortina” para la distribución del chocolate
- Es posible introducir dentro de la máquina un decorador de zig zag
- Dispositivo de control pantalla táctil incorporado para la inserción de parámetros personalizados
- Posibilidad de introducir perfiles de recubrimiento personalizados
- Equipo turbocompresor ajustable a través de equipo inverter
- Cinta transportadora de malla extraíble a mano, montada en el carro para facilitar su limpieza
- Red de transporte vibrante con intensidad variable
- Facilidad para el mantenimiento y la limpieza de la bandeja de chocolate



DIMENSIONS DIMENSIONES

Model	Length	Dimension
Modelo	Longitud	Dimensiones
RC2-60	600	1000X1800X2000
RC2-80	800	1200X1800X2000
RC2-100	1000	1400X1800X2000
RC2-120	1200	1600X2100X2000
RC2-150	1500	1900X2200X2000



DECORATIONS DECORACIONES



-
-
-
-
-
-
-

COOLING TUNNEL

TÚNEL DE ENFRIAMIENTO



The best solution to cool down products coated with chocolate or cream.

Enfría productos óptimamente recubiertos con chocolate o crema.

- Costructed of stainless steel AISI 304 or, alternatively, of carbon steel sheet with product contact parts of stainless steel AISI304.
- Forced air ventilation operation system with dual air recycling.
- Motors controlled by groups composed of inverter.
- Tracking and automatic control of skidding of the transport belt.
- Constant automatic belt tensioning.
- Manual retractable roves through appropriate unilateral or bilateral gas cylinders.
- Possibility of fitting compressor groups, and condensor inside or outside the machine.



DIMENSIONS DIMENSIONES

Model Modelo	Width Ancho
T60	600
T80	800
T100	1000
T120	1200
T150	1500

- Construido en acero inox AISI 304 o, como alternativa, en placa de acero al carbono barnizada al horno, con detalles en contacto con el producto en acero AISI 304.
- Funcionamiento de aire forzado con sistema de ventilación y doble circulación del aire.
- Motorización formada por un motoreductor controlado por un grupo inverter.
- Centrado y control automático de la inclinación de la cinta.
- Tensado constante y automático de la cinta.
- Cubiertas elevables manualmente unilaterales o bilaterales a través de unos cilindros de gas.
- Posibilidad de incluir grupos compresores y de condensación en el interior y exterior de la máquina.



GRAIN DISTRIBUTOR

DISTRIBUIDOR DE GRANOS

- Built of stainless steel AISI 304.
- Vibrating teflon coated tank falling grain stainless steel.
- Conveyor belt for the recovery of grain.
- Control panel built-in.
- Mechanic vibrating groups with the ability to adjust the intensity via potentiometers.

- Construido en acero inox AISI 304.
- Cinta transportadora de malla y bandeja de acero inox para la caída de los granos.
- Cinta transportadora para la recuperación de los granos.
- Cuadro de mandos incorporado.
- Grupos vibrantes con la posibilidad de variar la intensidad.



CHOCOLATE TEMPERING MACHINE

TEMPERADORA DE CHOCOLATE

- Consist of several multi rooms cylinder: the chocolate is first cooled and then heated.
- It may include a refrigeration unit with heat exchanger Gas/H2O or H2O/H2O to be cooled with chilled water.
- Production cycle is constantly monitored by temperature sensors.
- Tempering automatically handled by PLC.
- “Touch screen” operator panel with customized programs.
- Automatic pump for trasport of chocolate.



DIMENSIONS DIMENSIONES

Model Modelo	Capacity Capacidad	Dimension Dimensiones
T350	350kg/h	800X900X2000
T500	500kg/h	800X900X2000
T800	800kg/h	800X900X2000
T1200	1200kg/h	1600X1000X2000

- Construida con cilindros multi sección con doble cámara: primero se enfría el chocolate y después se calienta.
- Posibilidad de incorporar un grupo de refrigeración con intercambiador GasH2O o H2O/H2O para enfriar con agua refrigerada.
- Ciclo de producción constantemente controlado por termosondas.
- Mantenimiento de la temperatura dirigido automáticamente por PLC.
- Pantalla táctil manipulable también con programas personalizados
- Bomba de trasiego para el chocolate.



MIXING TANK

TANQUE PARA MEZCLA

It keeps the chocolate melted, mixed, at the best temperature for the line. Entirely made of AISI 304 stainless steel, with hot water jacket.

- Blade scrapers controlled by motoreducer.
- Pump for water circulation.
- St/st pipes with jacket for hot water circulation, to keep chocolate at the right temperature.
- Control board in st/st aisi 304 with level sensor.

Permite mantener el chocolate líquido, bien mezclado, y a una temperatura óptima para su uso en la línea de elaboración. Completamente en acero Aisi 304 con cámara doble y circulación de agua caliente.

- Ancora rascador interno accionado por moto reductor.
- Bomba de recirculación de agua.
- Tuberías de acero inoxidable encamisadas para agua caliente, para mantener el chocolate en la temperatura de trabajo ideal.
- Panel de control en acero inoxidable AISI 304 con sensor de nivel.



TOUCH SCREEN OPERATOR PANEL

CONTROL PANTALLA TÁCTIL

All machines of the coating and decorating line are controlled by "Touch Screen" operator panel to monitor all parameters and set, easily and quickly, the customised parameters.

Todas las máquinas de la línea de recubrimiento y decoración están controladas por un PLC con pantalla táctil para poder visualizar los parámetros y también poder introducir, de manera sencilla e intuitiva, parámetros personalizados.



Technology on demand for pastry and biscuits industry

Since 1929 our philosophy is innovation and creation of quality technology. Today our peculiarity is to design and create industrial systems of medium to big dimensions, for pastry, biscuits and bread industry; our goal is to provide to our customers thorough product and service. We wish to bring our talented technology all over the world.

Creamos tecnología a medida para la industria dulcera

Desde 1929, nuestra filosofía es innovar y crear tecnología de calidad. Hoy en día nuestra peculiaridad es diseñar y crear soluciones de sistemas industriales de tamaño medio e grande dimensiones, para productos de confitería y pan, con el objetivo de ofrecer un producto y un servicio completo a nuestros clientes. Llevamos en el mundo la tecnología producida por nuestro desarrollo.



POLIN
GROUP

Ing. Polin & C. S.p.A.

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

www.polin.it

