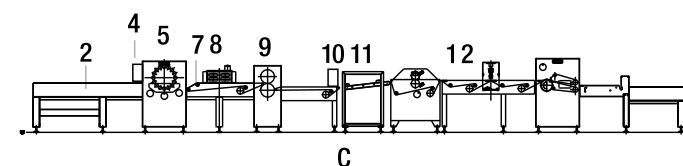
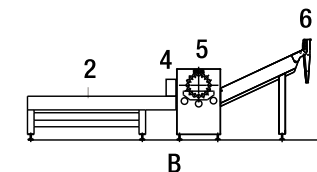
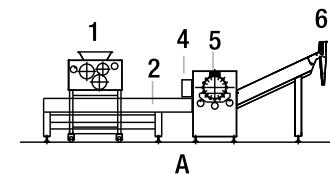
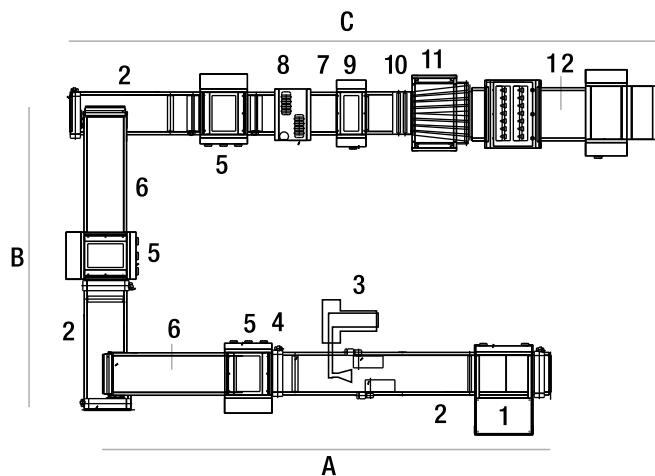
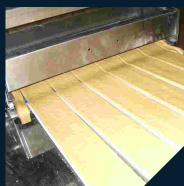


Linea Croissant - Croissant Line



LARGHEZZA WIDTH mm	LUNGHEZZA FORNO LENGHT SIZE mm			CAPACITA' ORARIA HOURLY OUTPUT Kg / ora kg / hour
	A	B	C	
600	7500	5000	10000	750

LEGENDA

- 1 - Mandapasta a 3 cilindri
- 2 - Trasportatore ingresso multirullo
- 3 - Estrusore burro
- 4 - Sfarinatore
- 5 - Multirullo
- 6 - Affaldatore
- 7 - Trasportatore
- 8 - Doppio cross-roll
- 9 - Laminatoio
- 10 - Dischi di taglio
- 11 - Divaricatore
- 12 - Croissant machine

LEGEND

- 1 - 3 cylinder dough extruder
- 2 - Multiroller infeed conveyor
- 3 - Butter extruder
- 4 - Flour duster
- 5 - Multiroller device
- 6 - Folding device
- 7 - Conveyor
- 8 - Double cross-roll
- 9 - Sheeter
- 10 - Hortogonal cutting device
- 11 - Spreeding-apart
- 12 - Croissant machine

	PESO WIDTH	BASE HEIGHT	SPESSORE THICKNESS
	g	mm	mm
CROISSANT MICRO	15 - 20	50 / 80	5 - 8
CROISSANT MINI	25 - 30	70 / 50	8 - 10
CROISSANT MIDI	50 - 70	140 / 120	8 - 10
CROISSANT MAXI	70 - 110	160 / 130	8 - 10
KISSINGER	50 - 65	120 / 180	4 - 5

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



LINEA CROISSANT

CROISSANT LINE

La ditta Polin propone vari tipi di linee di laminazione per produzione continua di pasta sfoglia, pasta al lievito e pasta danese.

Le linee possono essere equipaggiate di stazioni di sfogliatura verticale singole (sfogliatura a L) o di stazioni di sfogliatura verticale doppie (sfogliatura a U), per una produzione fino a 30.000 pezzi/h di croissants.

Le nostre linee di laminazione sono gestite da computer con variatori di frequenza; questa soluzione permette di ottenere un foglio continuo di pasta di ottima qualità, omogeneo e senza tensioni.

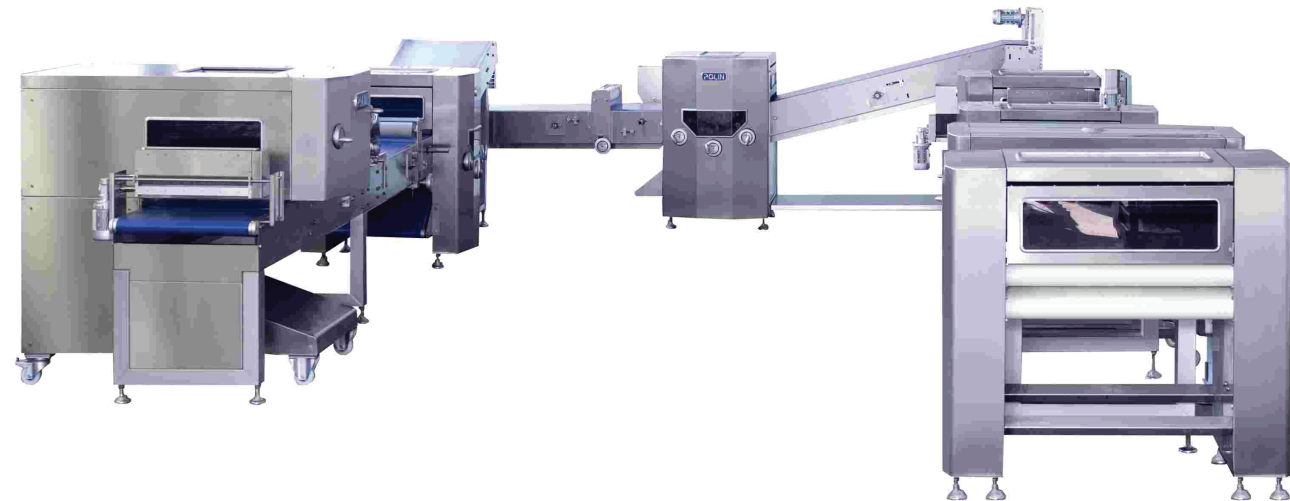
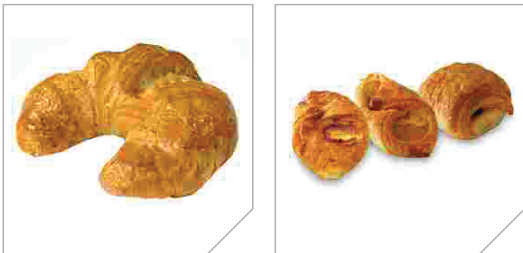
La no stress-machine (prima macchina mandapasta con coppia di rulli a profilo speciale con trattamento superficiale e coppia di rulli cilindrici diam. 270 mm), la stazione di calibratura multirullo con 16 rulli rotanti e 3 punti di contatto pasta, il sistema di sfogliatura verticale ed il gruppo croissant industriale sono i fiori all'occhiello delle nostre linee di laminazione.

Polin manufactures different kinds of laminating lines for continuous production of puff pastry, yeast dough and danish dough.

They can be equipped with single vertical sheeting system (L-shape) or with double vertical sheeting system (U-shape) for a production up to 30.000 pcs/h of croissants.

Our laminating lines are controlled by PLC logic with inverter; this solution grants a continuous, high quality, homogenous dough sheet.

The no-stress machine (first dough extruder with 2 rollers with special profile and special surface treatment and with 2 cylinders diam. 270 mm), the multi-rollers gauging station with 16 rotating rollers and with 3 points of dough contact, the vertical laminating system and the industrial croissant group are the highlights of our laminating lines.



45 Garema Circuit, Kingsgrove NSW 2208 Australia
 t. +61 2 9740 5122
 e. info@rvo.com.au
 www.rvo.com.au

