



▶ LINEA PANE - *Bread line*

Le formatrici indipendenti Classic 500, S 500 e S 600

Independent moulders Classic 500, S 500 and S 600



Un punto fermo nella lavorazione del pane

A fixed point in bread making

Sono **due robuste spalle in alluminio** da 15 mm il segreto della stabilità delle formatrici indipendenti Classic 500, S 500 e S 600.

Lavorate con sistemi automatici a controllo numerico di altissima precisione, grazie al loro elevato spessore sono in grado di garantire alla testata di formatura della macchina assoluta affidabilità e durata.

In esse sono infatti inserite le parti meccaniche della formatrice che maggiormente traggono vantaggio dalla precisione della costruzione meccanica. **A**

Il basamento è autoportante ed è realizzato interamente in acciaio inossidabile a garanzia di una maggiore durata nel tempo ed igiene.

I comandi meccanici di regolazione, le multiscale graduate e i comandi elettrici, posti in posizione ergonomiche di facile accesso, completano la struttura delle formatrici indipendenti.

*The **two robust shoulders** in 15 mm thick aluminum are the secret behind the stability of the Classic 500, S 500 and S 600 independent moulders.*

Manufactured by high precision, automated numeric control systems, the thick shoulders ensure that the moulding heads are completely reliable and durable. Taking advantage of their precise mechanical construction, the shoulders actually contain the mechanical parts of the moulder.

The base is self-supporting and is entirely made of stainless steel, guaranteeing optimum hygiene and a long life.

*Lastly, **the mechanical adjustment controls, the graduated multi-scales and the electrical controls** are all ergonomically positioned and easy to access.*

• con struttura interamente
• in ACCIAIO INOSSIDABILE





► COMPONENTI - components

Il tappeto di entrata ergonomico e di lunghezza superiore alla media permette di lavorare agevolmente e in sicurezza.

Il gruppo di laminazione costituito da 2 o 4 cilindri rettificati, è dotato di una regolazione ad alta precisione con un range da 2 a 12 mm per il modello Classic e da 1 a 9 mm per il modello S. E' di facile pulizia e ispezionabilità.

I raschietti, in speciale materiale tecno plastico ad alta durezza e resistenza, sono dotati di molle che garantiscono una perfetta aderenza al cilindro per una costante pulizia nel tempo.

I due tappeti di arrotolatura, sono dotati di un sistema di apertura micrometrica che consente di arrotolare pane di diverse grammature.

Sollevando il tappeto superiore la macchina può essere utilizzata per la laminazione di piccoli impasti.

Il dispositivo antiscarto facilita l'arrotolatura di qualsiasi tipo di pasta.

Le due tavole di raccolta (non previste nella versione con tavola di filonatura), inclinabili per ridurre al minimo gli ingombri, sono poste sui lati anteriore e posteriore per consentire l'utilizzo della macchina anche da parte di un solo operatore.

Le quattro ruote piroettanti, con freno, consentono un agevole spostamento in poco spazio.

The ergonomic feed belt is longer than average, allowing the operator to work comfortably and safely.

The sheeting unit consists of 2 or 4 ground cylinders and can be very precisely adjusted to between 1 and 12 mm. It is easily cleaned and inspected.

The scrapers are made of special high-tech plastic that is particularly hard and strong, and are equipped with springs so that they adhere perfectly to the cylinders, keeping them constantly clean.

The two rolling belts are equipped with a micrometric opening system so that dough of different weights can be rolled. Lifting the upper belt allows the machine to be used to roll small pieces of dough.

The deflector facilitates the rolling of any type of dough.

The two receiving tables (not provided in the version with the long loaf table) can be tilted to reduce the size of the machine and are located at the front and back of the machine so that it can be operated by only one operator.

The four caster wheels with brake allow the machine to be easily moved in tight spaces.



I modelli di formatrice indipendente con tavola di filonatura per pane arrotolato Classic 500 e S 600.

The Classic 500 and S 600 independent moulder models with long loaf table for rolled bread.



Nelle altre macchine le spalle sono costituite da una lamiera da 4 o 5 mm di spessore.

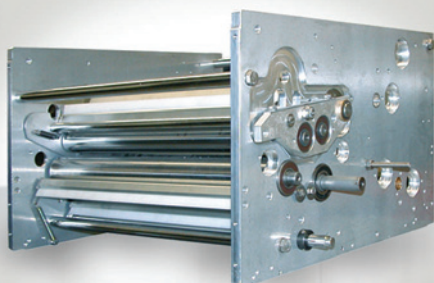
Le formatrici indipendenti Polin, grazie alle robuste spalle in alluminio da 15 mm risultano realizzate con maggior precisione e stabilità.

The shoulders of other machines are made of a 4 or 5 mm thick sheet of metal.

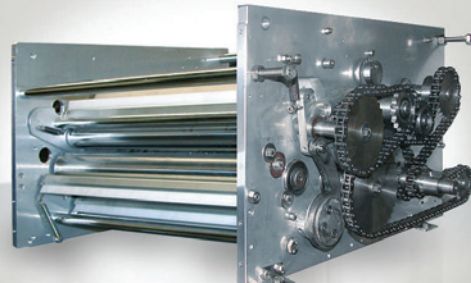
The independent moulders from Polin provide greater precision and stability thanks to the strong shoulders made of 15 mm thick aluminum.



A



A



► CARATTERISTICHE TECNICHE

technical characteristics



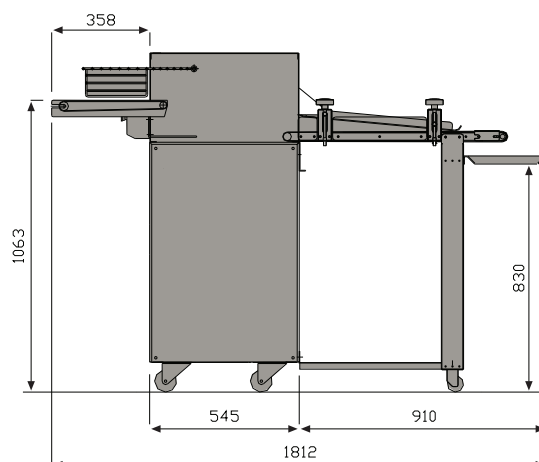
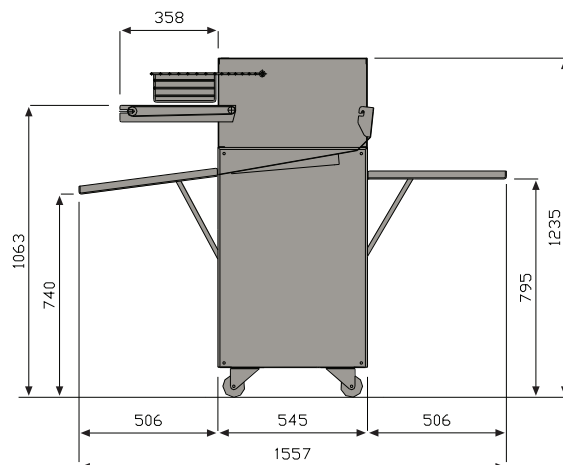
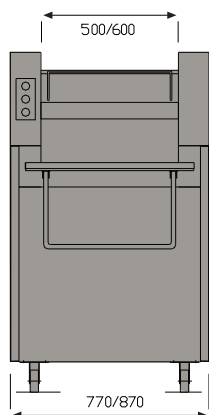
A destra in alto:
formatrice indipendente
senza tavola di filonatura

*Top right:
Independent moulder without
long loaf table*



A destra in basso:
formatrice indipendente
con tavola di filonatura

*Lower right:
Independent moulder
with long loaf table*



	CILINDRI	PEZZATURA	LARGHEZZA	POTENZA	PESO	TENSIONE
	<i>Cylinders</i>	<i>Size</i>	<i>Width cylinders</i>	<i>Power</i>	<i>Weight</i>	<i>Voltage</i>
	<i>n°</i>	<i>g</i>	<i>mm</i>	<i>kW</i>	<i>Kg</i>	
CLASSIC 500	2 - 4	30/750	500	0,75	155	400/3/50
CLASSIC 500 + tavola filonatura / + long loaf table	2 - 4	30/750			200	
S 500	2 - 4	30/750	500		155	
S 500 + tavola filonatura / + long loaf table	2 - 4	30/750			200	
S 600	2 - 4	30/750	600		160	
S 600 + tavola filonatura / + long loaf table	2 - 4	30/750			205	

