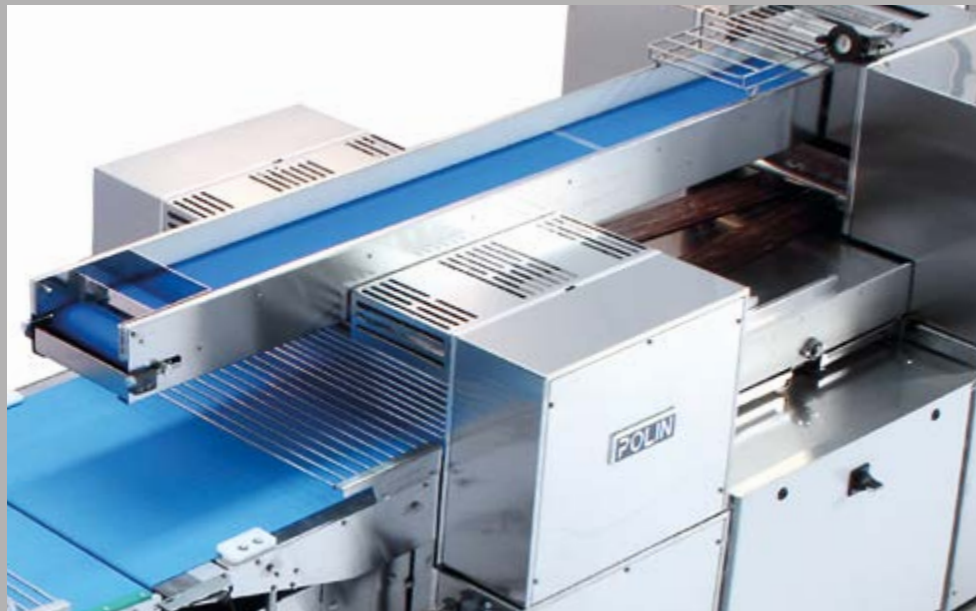




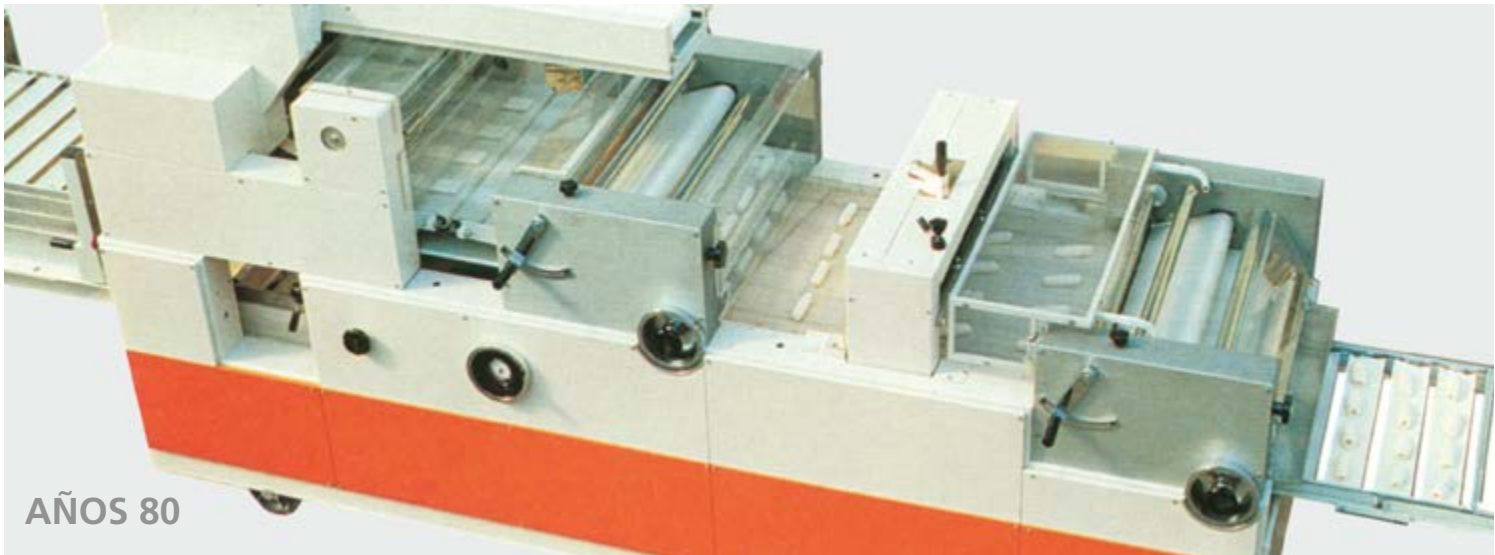
LÍNEA PAN

VBS AIR

GRUPO MODULAR AUTOMÁTICO

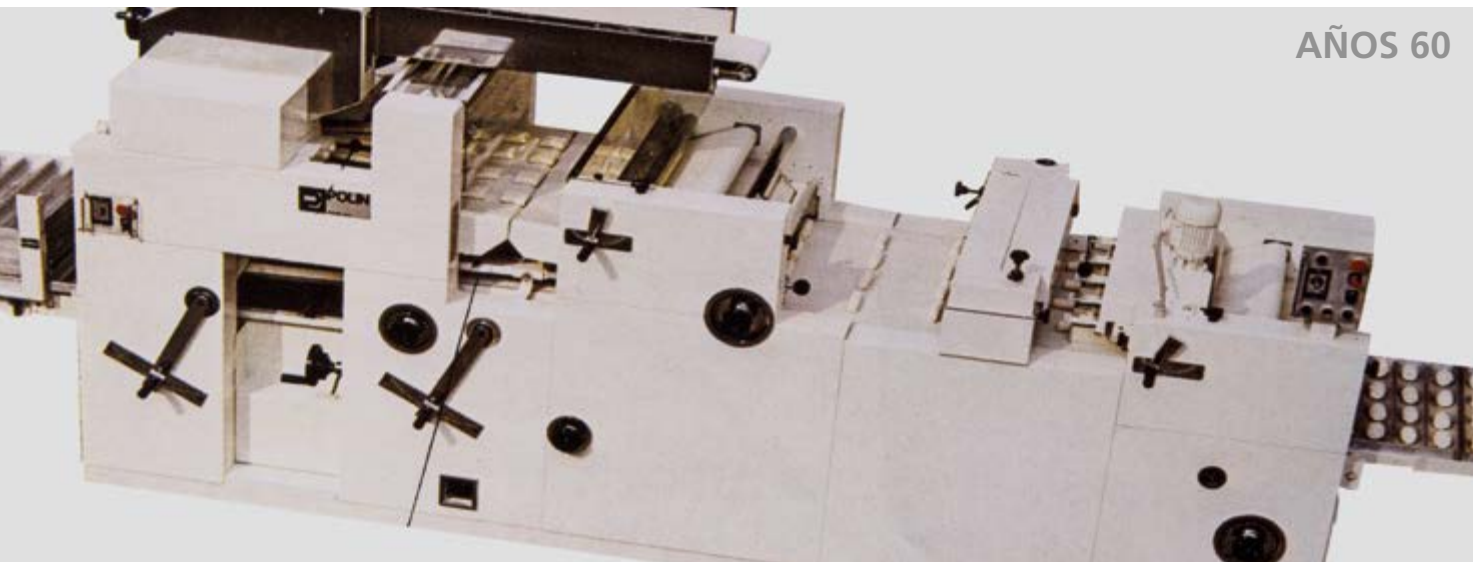


LÍDER EN EL MUNDO DEL ARTE DE LA PANIFICACIÓN DESDE 1929



AÑOS 80

Nuestra historia comienza en el lejano 1929, cuando se fundó la Ing. Polin e C. con el objetivo de producir hornos artesanales para pan y pastelería. Con el transcurso de los años, la empresa ha ido creciendo con nuevos departamentos especializados y la integración de empresas afines por su actividad, calidad y principios compartidos. En la actualidad somos un grupo que opera cinco plantas equipadas con las más modernas tecnologías de producción en una superficie total de 70 000 m².



AÑOS 60



AÑOS 2000

VBS AIR

EL GRUPO MODULAR AUTOMÁTICO PARA TODO TIPO DE MASAS



*Un ejemplo de solución VBS Air con cortadora,
formadora y formadora para barras de pan.*



VBS Air es resultado de la amplia experiencia de Polin, empresa líder en el diseño y la fabricación de máquinas para la industria de la panadería y la pastelería.

Se trata de una línea modular que permite producir muchísimos tipos de pan a través de soluciones automáticas adaptadas a laboratorios pequeños y medianos.

Cada artesano puede configurarla a medida de sus necesidades y preservar así su propio arte, además de reducir el trabajo manual y aumentar la productividad.

Robusta y resistente, VBS Air ha sido diseñada para ofrecer la máxima precisión y productividad y obtener siempre un producto de calidad artesanal.

CORTADORA

TAN DELICADA COMO LAS MANOS EXPERTAS DE UN ARTESANO

Pensada para recrear el «toque» del artesano, la cortadora de VBS Air permite trabajar perfectamente tanto con masas frescas como con masas más reposadas con alto contenido de humedad.

La masa no sufre estrés y se hace fluir con

una delicadeza comparable a la de las manos de un panadero experimentado.

Y todo ello con solo pulsar un botón.

Fabricada con acero y aluminio, ofrece unos altos niveles de estabilidad y robustez que permiten garantizar una larga vida útil.



CONTROL

FÁCIL Y COMPLETO. SOLO HAY QUE ELEGIR LA RECETA

Incluso el operador más inexperto podrá mantener bajo control todos los parámetros de la máquina gracias a su panel de control inmediato e intuitivo con pantalla táctil de 8,4 pulgadas.

Ofrece la posibilidad de memorizar 1000 ajustes automáticos que permiten gestionar todo tipo de masas en unas condiciones óptimas para la elaboración de una amplia gama de productos.

El módem integrado permite solucionar los problemas a distancia y mantener el software siempre actualizado.



MÁXIMA PRECISIÓN, GRAN SOLIDEZ

Cada módulo de VBS Air tiene una estructura de acero inoxidable que garantiza una gran estabilidad y solidez, lo que asegura la máxima precisión durante la elaboración de la masa.

Los cárteres también son de acero inoxidable, para ofrecer una mayor resistencia y para aportar mayor valor al aspecto estético gracias al cepillado. Otra característica especial de VBS es que cuenta con unos robustos hombros de aluminio de 15 mm de grosor.



Detalle del hombro de aluminio de 15 mm

CARACTERÍSTICAS DE LA CORTADORA



TOLVA

PUEDES ELEGIR LA QUE MEJOR SE ADAPTE A TUS NECESIDADES

Se puede cargar fácilmente y está disponible en diferentes anchuras: 165/220/240/300. Gracias al uso de inversores, el movimiento de la banda de plástico, con diseño de nido de abeja invertido, se adapta automáticamente al tipo de masa que se esté elaborando. Los hombros de poliuretano de calidad alimentaria facilitan el deslizamiento de la masa.

ENHARINADOR

AJUSTE PRECISO DE LA CANTIDAD DE HARINA

Garantiza una perfecta distribución de la harina incluso en las masas más pegajosas. Montado de serie y ubicado antes del sondador para evitar que la masa se pegue, el enharinador permite ajustar con precisión la cantidad de harina que cae sobre la masa.

El enharinador es extraíble y lavable, lo que garantiza su completa higienización.





DISCOS DE CORTE

FÁCILMENTE INTERCAMBIABLES

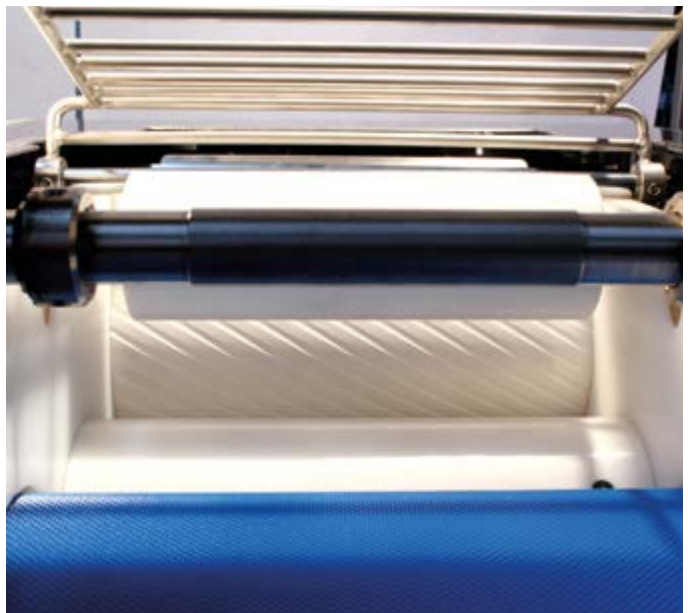
Los discos de corte, de material antiadherente, permiten cortar hasta 18 filas. La forma del disco, con perfil redondeado, está diseñada para desprender la masa con mayor facilidad y para «coser» el lado cortado de la masa.

GRUPO DE LAMINACIÓN

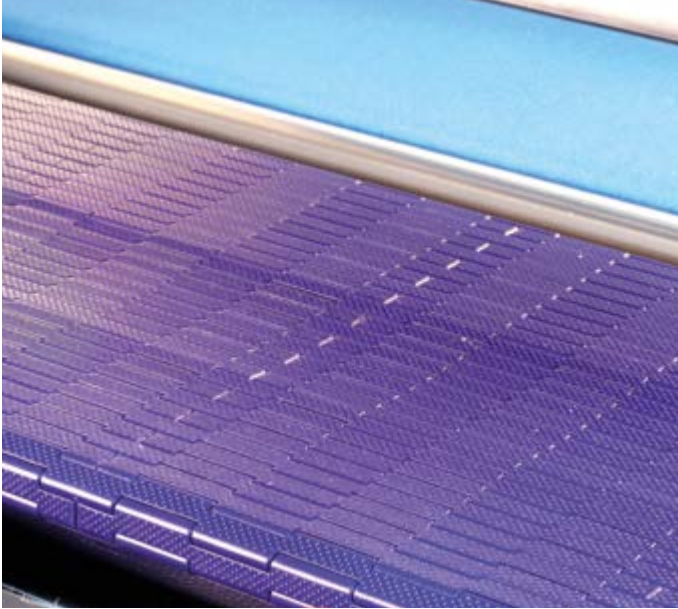
AFINAMIENTO SUAVE DE LA MASA

El nuevo sistema de laminación Air permite reducir suavemente el grosor de la masa, para obtener una masa sin estrés y lista para un desarrollo óptimo. Está compuesto por un sistema de cilindros de poliuretano que pueden ajustarse mediante una palanca en más de 40 posiciones. Cada cilindro cuenta con un rascador para una limpieza constante.

Ubicado antes de los cilindros de laminación, el sondador de altura ajustable garantiza la introducción de la cantidad correcta de masa. Es posible conseguir una reducción de la altura de la masa entre los 30 y los 5 milímetros.



CARACTERÍSTICAS DE LA CORTADORA



TRANSPORTE ESPECIAL DE ENTRADA A LA GUILLOTINA

POSICIONAMIENTO ORDENADO DE LAS FILAS DE MASA

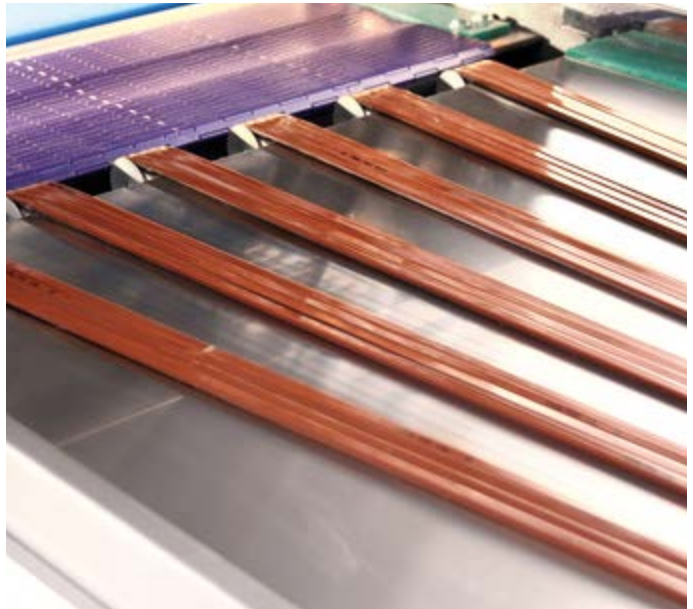
La cinta de transporte preparadora, situada antes de la guillotina, ordena perfectamente las filas de masa antes del corte. Un sistema de fotocélulas garantiza una longitud de corte perfectamente uniforme.

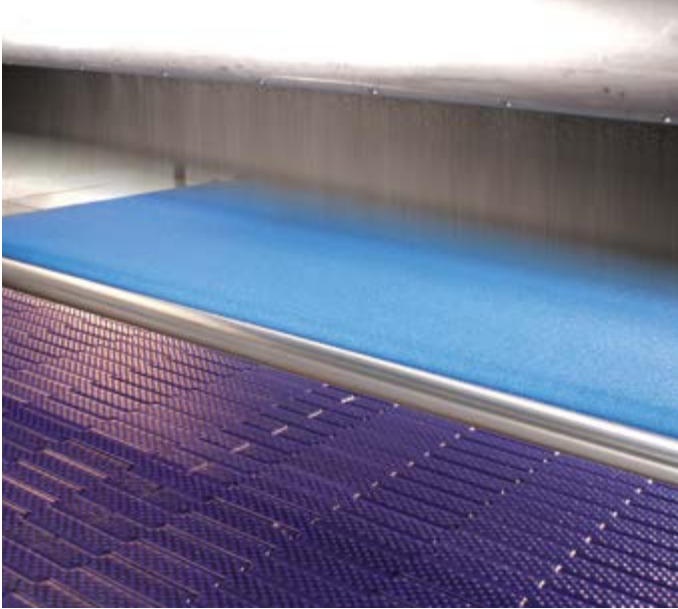
DILATADOR MULTIPLIER SYSTEM DE CORREAS O CON MUELLES GUIADOS

PARA ENSANCHAR DE FORMA IDEAL LAS FILAS

El dilatador Multiplier System de correas está disponible con ajuste manual o totalmente automático controlado por el panel táctil, de 1 a 7 filas. El Multiplier System es una solución Polin con patente internacional.

Para la producción de palitos de pan se puede utilizar un dilatador de muelles guiados en versión manual o automática.





GUILLOTINA DE AIRE COMPRIMIDO

PRECISIÓN DE CORTE Y GRAN PRODUCTIVIDAD

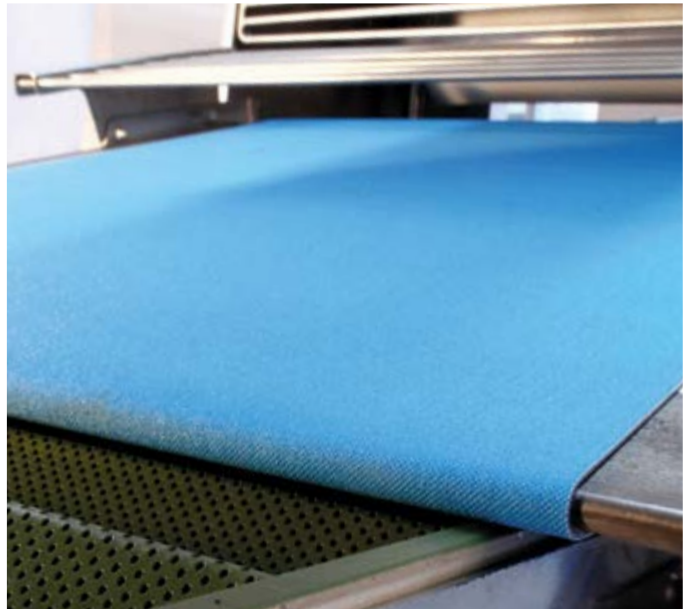
La guillotina está equipada con fotocélulas de detección del producto que se activan y se desactivan automáticamente.

Garantiza una alta precisión de corte y de peso del producto, con una velocidad de hasta 40 golpes por minuto.

BANDA MULTIPOSICIÓN EN SALIDA

EL PASO PERFECTO HACIA LOS MÓDULOS POSTERIORES

Mediante el uso de inversores, una banda de conexión con velocidad variable permite que la masa pase a los módulos siguientes o a la descarga directa en bandejas a una velocidad sincronizada con el avance y a la altura del depósito ajustable. Todas las bandas son antimicrobianas y antideshilachamiento.



LOS MÓDULOS

PUEDES TENER LA LÍNEA QUE DESEES



FORMADORA

UN PRODUCTO CON UNA FORMA ÓPTIMA

Construida sobre sólidos hombros de aluminio, la formadora de 4 cilindros con antidescarte ajustable, montada sobre una base con muelles, da a la barra de pan una forma alargada óptima sin que se rompa. La posibilidad de aplicar un sistema de inversor garantiza una envoltura óptima para todos los tipos de masa. Funciona en combinación con la cortadora con o sin boleadora.



FORMADORA DOBLE PARA UNA DOBLE ENVOLTURA PERFECTA

Para elaborar todos los tipos de pan que requieren una doble envoltura, lo que permite una amplia variedad de producción sin la complicación de tener que girar las voluminosas piezas de la máquina.

El corrector del factor de potencia en la salida a la primera formadora garantiza una alineación perfecta para un formado del pan óptimo.

El dispositivo de giro a «manecillas» de 3/4/5/6 vías permite realizar la segunda envoltura, mientras que los centradores motorizados intercambiables proporcionan una gran uniformidad.



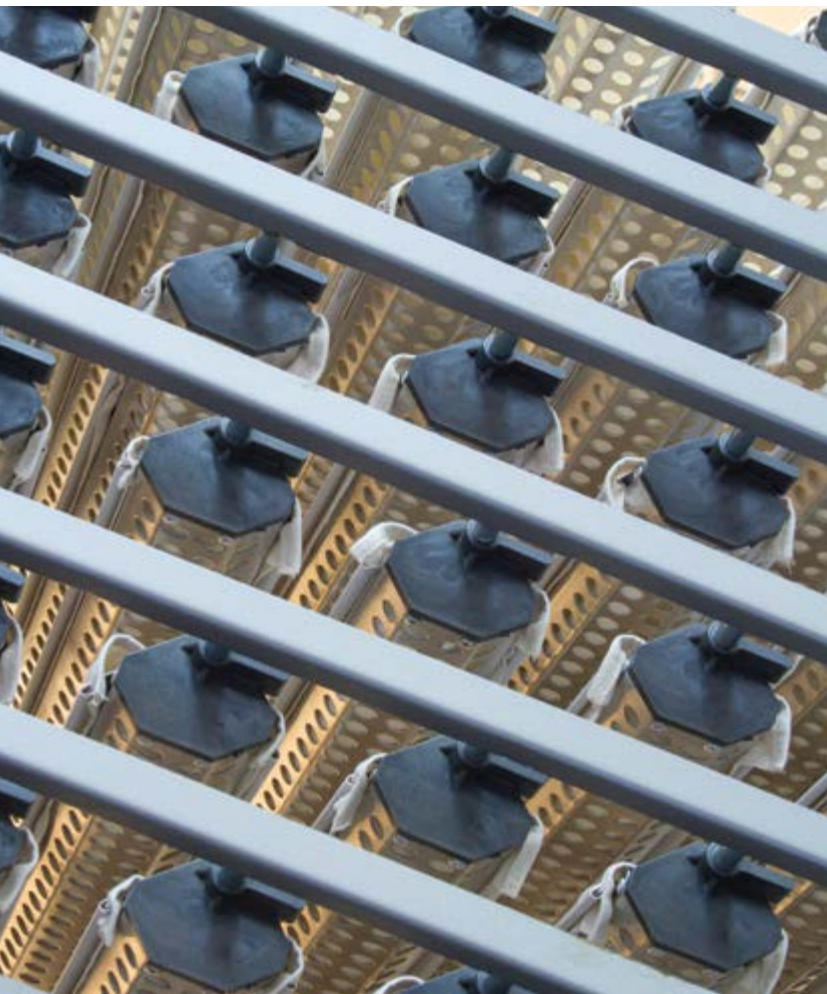
FORMADORA PARA BARRAS DE PAN Y APLANADORA ESTIRA O APLANA SIN ESTRESAR LA MASA

La doble regulación en la entrada y en la salida garantiza una elaboración suave de la masa, estirándola de forma gradual y sin estrés.

La formadora para barras de pan está disponible en versiones con mesa o con banda contrapuesta.

Esta última ofrece la posibilidad de instalar un inversor que permite ajustar la velocidad según las necesidades e invertir el sentido de la marcha para aplanar las formas de masa.





CELDA DE REPOSO

REPOSO DEL PRODUCTO SINCRONIZADO CON LA LÍNEA

Permite un reposo de 10 a 20 minutos a los productos que lo necesiten, en sincronización con el funcionamiento de la línea. Desarrollada sobre una gran estructura de acero, se compone de una serie de bolsillos de aluminio perforado-revestido y un manguito antiadherente sobre el que descansan las piezas de masa formadas. También permite cargar barras y bolas. Un sistema de control ambiental mantiene siempre la cámara de reposo en unas condiciones óptimas de temperatura y humedad.

ESTAMPADORA

PARA ESTAMPAR LAS FORMAS QUE DESEES

Gracias a la intercambiabilidad de las barras, permite estampar productos de cualquier diseño y forma.

La posibilidad de ajustar la presión permite marcar incluso las masas más tenaces.

El módulo de la estampadora puede combinarse con la celda de reposo.



ESPARCIDORA DE SEMILLAS

DEPÓSITO HOMOGÉNEO Y ADHERENTE DE SEMILLAS

Para conseguir una perfecta adherencia de las semillas al producto, la humidificación se realiza directamente: el producto es transportado por una doble malla de acero inoxidable a un baño de agua en el que se sumerge la parte necesaria para humedecer una superficie. A continuación, el producto se vuelca y pasa por debajo de la tolva esparcidora de semillas.

Las tolvas se pueden intercambiar según el tipo de semilla. Fabricadas en acero inoxidable, están compuestas por cilindros acanalados con una sección de 1 a 10 mm.



ELIGE EL MÁS ADECUADO PARA TU FORMA DE TRABAJAR

TRABAJAR CON EMBANDEJADO AUTOMÁTICO

CORTADORA

La cortadora con embandejado automático incorporado permite cargar hasta 15-18 bandejas sin necesidad de que un operador intervenga continuamente. La velocidad de avance de las bandejas es variable, y se puede regular por un inversor: permite determinar el número de descargas deseadas y la longitud del producto. La banda de descarga se ajusta con precisión, con descarga inclinada o continua, sin estresar la masa.



MÓDULO APILADOR

El armario de descarga garantiza el funcionamiento continuo de la línea apilando las bandejas llenas de productos.

En un espacio reducido, permite guardar hasta 18 bandejas. Con la aplicación de un eje cartesiano, también permite cargar un carrito.



TRABAJAR CON CARGA RETRÁCTIL

CORTADORA

La cortadora de VBS Air permite trabajar perfectamente incluso con bandejas con bordes plegados o marcos gracias al módulo de carga retráctil.



MÓDULO DE CARGA RETRÁCTIL

Conectado a la cortadora, permite determinar el número de filas de producto que se desea descargar.

Durante la fase de descarga, la cortadora continúa trabajando y cargando los productos sucesivos, por lo que la máquina no tiene límites en su productividad.



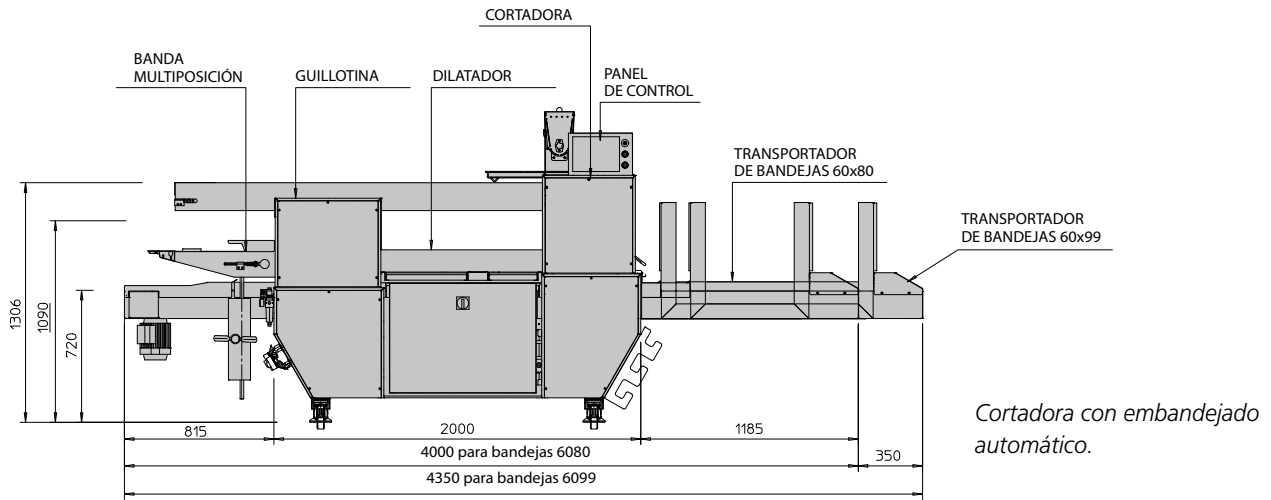
ROBOT CARTESIANO DE 3 EJES

Para completar la automatización del proceso, es posible combinar el cargador retráctil con el robot cartesiano que carga los carritos de bandejas con bordes plegados.

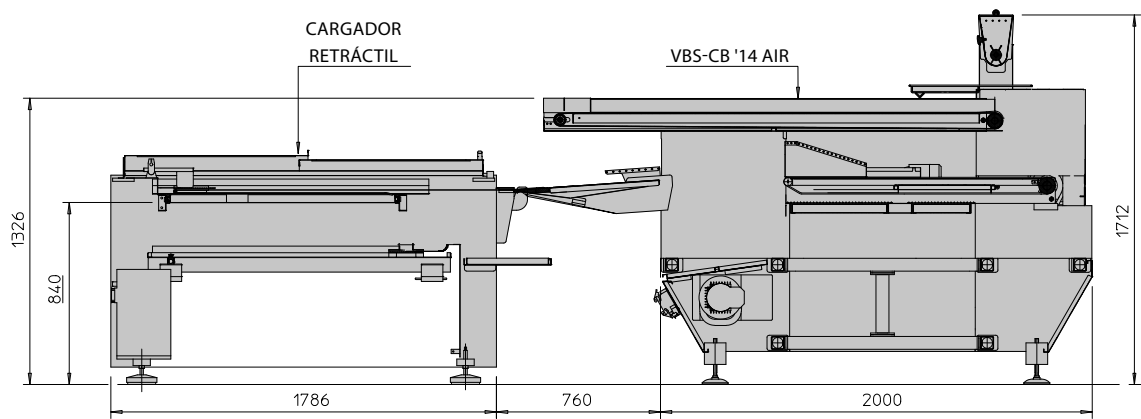
Al ocupar un espacio mínimo, evita la necesidad de emplear a un operador fijo al final de la línea, lo que aumenta la productividad. En menos de 20 segundos y gracias a los 3 ejes accionados por motores brushless, recoge la bandeja del carrito, la coloca bajo el módulo retráctil para cargar el producto y la vuelve a poner en el carrito.



CARACTERÍSTICAS DE PRODUCCIÓN



NÚMERO DE FILAS DEL CUCHILLO	PESO DE LA MASA g	PRODUCCIÓN Piezas/hora	PRODUCCIÓN Kg/hora	ANCHURA DE CORTE
VBS-CB 300/4				
1	MÍN. 270	1800	459	300
	MÁX. 1450	900	1305	
2	MÍN. 150	3600	519	150
	MÁX. 540	1800	972	
3	MÍN. 105	5400	525	100
	MÁX. 350	2700	945	
4	MÍN. 90	7200	630	75
	MÁX. 270	3600	945	
5	MÍN. 50	9000	450	60
	MÁX. 165	4500	643	
6	MÍN. 30	10800	324	50
	MÁX. 140	5400	602	
7	MÍN. 20	12600	252	43
	MÁX. 50	12600	630	
VBS-CB 240/4				
1	MÍN. 220	1800	360	300
	MÁX. 1150	900	1000	
2	MÍN. 120	3600	410	150
	MÁX. 430	1800	770	
3	MÍN. 85	5400	420	100
	MÁX. 280	2700	750	
4	MÍN. 70	7200	500	75
	MÁX. 210	3600	750	
5	MÍN. 40	9000	360	60
	MÁX. 130	4500	510	
6	MÍN. 30	10800	260	50
	MÁX. 110	5400	480	



Cortadora con carga retráctil.

NÚMERO DE FILAS DEL CUCHILLO	PESO DE LA MASA g	PRODUCCIÓN Piezas/hora	PRODUCCIÓN Kg/hora	ANCHURA DE CORTE
VBS-CB 220/4				
1	MÍN. 220	1800	360	220
	MÁX. 1150	360	400	
2	MÍN. 120	3600	410	110
	MÁX. 430	840	360	
3	MÍN. 85	5400	450	73
	MÁX. 280	1400	400	
4	MÍN. 70	7200	500	55
	MÁX. 210	2800	580	
5	MÍN. 40	9000	360	44
	MÁX. 130	3300	420	
6	MÍN. 30	10800	320	36
	MÁX. 110	4300	470	
7	MÍN. 30	12600	380	31
	MÁX. 100	4600	460	
VBS-CB 165/4				
1	MÍN. 165	1800	300	165
	MÁX. 860	360	300	
2	MÍN. 90	3600	320	82,5
	MÁX. 320	840	270	
3	MÍN. 64	5400	345	55
	MÁX. 210	1400	300	
4	MÍN. 50	7200	360	41
	MÁX. 160	2800	450	
5	MÍN. 35	9000	315	33
	MÁX. 100	3300	320	
6	MÍN. 20	10800	210	27,5
	MÁX. 80	4300	340	
7	MÍN. 20	12600	250	23,5
	MÁX. 75	4600	345	

POTENCIA kW	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	PESO kg
4	V400/3N/50HZ	1000

Líder en el mundo del arte de la panificación desde 1929

Representamos la mayor empresa italiana en la producción de hornos y máquinas para pan, pizza, bollería y galletas. Fabricamos íntegramente la gama más completa de aparatos de alta calidad para los laboratorios de panificación modernos. Llevamos más de noventa años proporcionando al mundo entero el gran rendimiento de la tecnología producida por nuestro ingenio.



Ing. Polin e 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

