



**В это печенье вложены новейшие технологии  
и огромные возможности, за ним стоит  
Multidrop Twiny.**





Twiny представляет Ваш будущий успех...





Кондитерское изделие с двумя вкусами...  
Качество высокого кондитерского искусства...  
Богатые ингредиенты, натуральные, вкусные и здоровые...  
Удовлетворение самых привередливых клиентов.

## Twiny, создает ваш Рынок

Это действительно необходимо диверсифицировать собственный бизнес?

Попробуйте поразмыслить: конкуренция становится все более агрессивной, клиенты – все привередливее, со все более утонченными вкусами и в постоянном поиске чего-нибудь новенького; за технологией не угонишься, большие торговые сети открыты только для крупных и гибких производств и не дают много времени на раздумье; и, наконец, большие индустриальные концерны заманивают своей «сладкой ценой»... Подумайте обо всем этом! И теперь, что может дать вам решение всех перечисленных проблем?

Нужна машина, сочетающая скорость работы, обучение пользованию, подготовку изделия без дополнительных вмешательств и ручной работы; машина, производящая особо интересующую крупные дистрибьюторские сети и клиента продукцию с двумя ингредиентами. Требуется экономичное в управлении оборудование, способное вывести Вас на хороший уровень доходов именно из-за того, что позволит Вам войти в нишу рынка, куда по причине сложности производственной технологии не всем есть доступ. Такая машина позволяет создавать кондитерские изделия на индустриальном уровне, высокого качества и фантазии, – какое может встретиться только в небольших кондитерских цехах. Одним словом, – Multidrop®Twiny, – ничего другого.

Multidrop®Twiny отсаживает, наполняет начинкой и впрыскивает два разных типа замеса, которые могут быть жестким, средним и жидким, достигая, таким образом, бесконечные композиции: единственным вашим ограничением будет нехватка фантазии..Multidrop®Twiny дозирует, отсаживает и создает бесконечное количество групп продукции:

- Отсадная продукция на основе яйца одного или двух цветов;**
- Отсадная продукция на основе песочного теста одного или двух цветов;**
- Отсадная продукция с сухофруктами одного или двух цветов;**
- Отрезная или отсадная продукция одного или двух цветов.**

Благодаря разнообразию аксессуаров, фильер и насадок Multidrop®Twiny одновременно производит и дозирует очень специфичную продукцию:

- Хлебобулочные диетические изделия;**
- Хлебобулочные изделия с декорациями из сливочного крема;**
- Хлебобулочные изделия с начинкой из джема или крема;**
- Пирожные с начинкой из джема, крема, фруктового пюре;**
- Несладкие закуски с начинкой.**





MULTIDROP®  
twiny

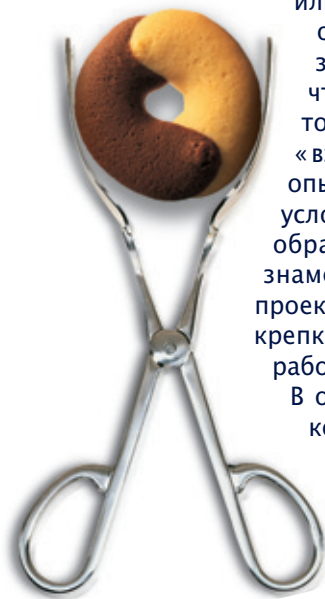
PLUS

## Twiny – проект, рождающийся из Ваших потребностей...

Можно ли сказать, что Multidrop® Twiny повышает Вашу эффективность?

Именно благодаря Вам, повседневно сталкивающимся с новыми проблемами Кондитера, родилась такая машина, как Multidrop® Twiny. Целью ее проектировки и появления, заключающихся в объединении двух приборов в один, является конкретное решение профессиональных задач кондитера, упрощение Вашей работы. Основная функция Multidrop® Twiny – это гармоничное и эффективное соединение в одном приборе двух отсадочных машин, или двух машин для струнной резки, или двух дозаторов и так далее... Отличия от обычного оборудования по производству печенья на этом не заканчиваются, машина улучшена с точки зрения механики, электроники и информатики, – все вмешательства произведены для того, чтобы обеспечить высокую производительность и стабильность работы. Клиенты нуждались не только в новаторском, но и надежном техническом решении. Ответом Polin стало рождение уже «взрослой» Multidrop® Twiny, «взрослой» – по причине уже существующего двадцатилетнего опыта производства оборудования Multidrop®, множества испытаний в самых сложных рабочих условиях, которые помогли определить слабые стороны машины и усилить их, доводя, таким образом, оборудование до готовности работать в самых критических условиях. Уважаемые и знаменитые на международном уровне эксперты-кондитеры, с которыми проконсультировались проектировщики Polin, подчеркнули необходимость того, чтобы машина была с одной стороны крепкой, а с другой – удобной и легкой, простой в обращении и в уходе, надежной даже в случае работы на ней не особо квалифицированных рабочих.

В ответ на эти пожелания родился проект Multidrop® Twiny, предоставляющий рынку машину, которая представляет собой пример надежности, при производстве которой используются наилучшие строительные материалы, и, самое главное, повседневный уход за Multidrop® Twiny не представляет собой никакой сложности. Простые формы, доступность повседневного ухода и чистки дают дополнительные преимущества Multidrop® Twiny. Множество тестов и продолжительная доработка деталей привели к тому, что на рынок выпустилась простая в использовании машина, для работы с которой пользователь не должен постоянно обращаться к справочному пособию. Работать на Multidrop® Twiny можно начинать сразу после установки. Операции по чистке и мытью машины сводятся к минимуму; были продуманы и просчитаны все детали, нуждающиеся в уходе, нет никаких излишков. Далее приводится аналитическая сводка по потенциальным возможностям Multidrop® Twiny, по производительности и по новаторству, которое может предоставить пользователю только совершенная по своей сути машина.



### Вкратце: Multidrop® Twiny позволяет...



MULTIDROP®  
twiny

НЕМЕДЛЕННАЯ  
ВЫГОДА

## Twiny, «сладкое времяпровождение» за меньшее количество времени...

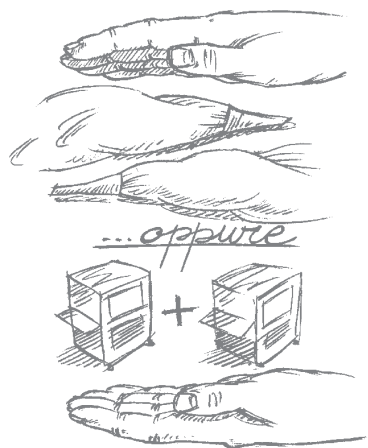
Зачем рождаются такие машины, как Multidrop® Twiny?

Опережая время, Polin, будучи крупным концерном, внимательно относится к тому, что предложить рынку, обращая особое внимание на высокую производительность, современность в технологическом исполнении, надежность и безопасность своей продукции. Новая Multidrop® Twiny поможет Вам повысить производительность, шагая в ногу с развитием рынка: оборудование, обрабатывающее двойной ингредиент на уровне ремесленного производства, идеально для небольших кондитерских! Если в свое время Multidrop был шагом вперед, то с Multidrop® Twiny можно «бежать», опережая свое время. Оборудование, работающее за двоих, – такой была задача Polin с самого начала разработки проекта, таким был получен и результат. Точнее, результат будет достигнут Вами, и останетесь им очень удовлетворены... Какова немедленная выгода пользователя Multidrop® Twiny? Экономия времени, или, если хотите, более высокая производительность, чем у традиционных отсадочных машин. Выберите сами, с Multidrop® Twiny станете победителем в любом случае!

### До сих пор...

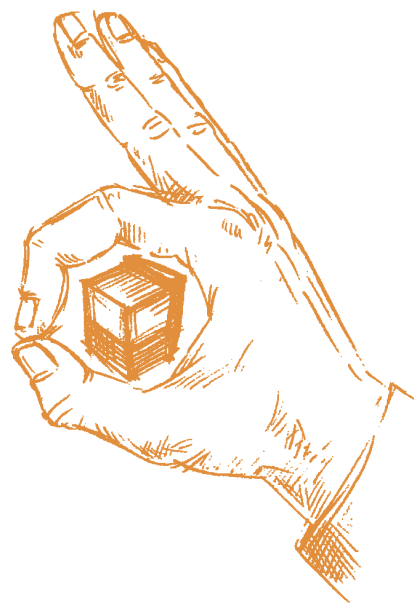
Производство изделий с двойным ингредиентом происходило по разным схемам: ремесленным путем, с помощью оборудования для производства печенья, прорабатывая каждую фазу 2 раза, выпекая продукцию, а потом наполняя ее начинкой.

Слишком много времени и труда: часто такие продукты вообще не производились, или же стоили больших усилий, производя их как вручную, так и на машине...



### С Multidrop® Twiny

Выберите ингредиенты, включите фантазию, а дальше...  
Ничего другого делать не надо...



# Twiny – ценный «технологический помощник» вашей фантазии

## Изделия с начинкой

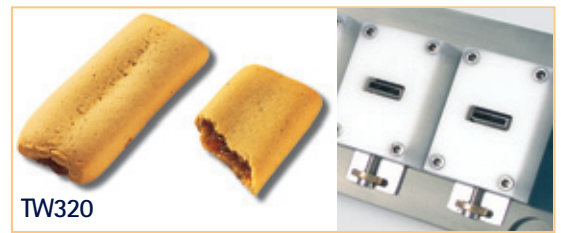
С помощью Multidrop®Twiny Вы можете производить печенье с кремовой начинкой, с джемом или сухофруктами: все максимально просто, быстро и с минимальным Вашим вмешательством... Обратите внимание на приведенную ниже таблицу:



- 1 | Прежде всего выбирается начинка, это может быть крем, джем или сухофрукты...
- 2 | ..Выберите тип насадки...
- 3 | ..Для создания печенья разной формы...
- 4 | ...С выбранной Вами начинкой...

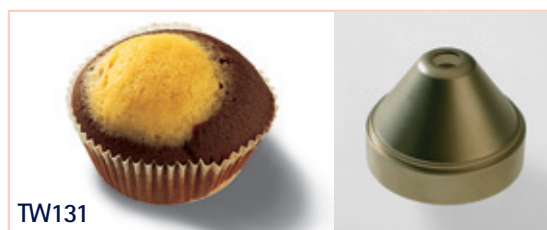
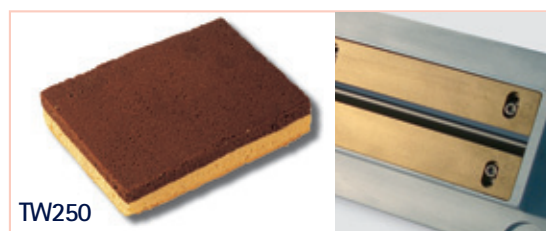






## Отсадная продукция







Продукция в  
результате  
струнной резки

Отсадная продукция



Для получения моделей печенья TW414 и TW460 был использован декоратор Polip, который может использоваться для любого штампа.



MULTIDROP®  
twiny

PLUS

# Twiny, 7 сильных сторон совершенного оборудования

Работать с Multidrop® Twiny теперь значительно проще, благодаря пульту управления, полноценно и просто передающему всю необходимую информацию.



# 1

Multidrop® Twiny подходит для самых разных типов предприятий

**ГИБКОСТЬ** Производственная мощность и технические характеристики Multidrop® Twiny позволяют этому оборудованию гибко подходить для использования как в небольшом кондитерском цехе или организации, так и в производственных цехах средних масштабов. Multidrop® Twiny может выдерживать серьезную производственную нагрузку благодаря своей солидности и надежности, поэтому такую машину рекомендуется устанавливать на небольших производственных предприятиях, в сетях кооперирующих кондитерских или в гипермаркетах и крупных торговых центрах. Multidrop® Twiny используется и на больших промышленных заводах: ее функция связана с тестированием новой продукции в лабораториях, экспериментирующих и разрабатывающих новинки для рынка.



Детальный вид процесса «отсадки» изделия из двух типов теста.

# 2

Multidrop® Twiny «растет» вместе с Вами...

**ХАРАКТЕРИСТИКИ РАБОТЫ** По мере того, как клиент проводит все больше и больше времени, пользуясь Multidrop® Twiny, он «обнаруживает» для себя новые производственные и творческие возможности машины. У этого оборудования, как и у Вашей фантазии, нет ограничений... Кроме того, Вы всегда сможете положиться на Отдел технической помощи и технологического развития Polin, и любая Ваша идея: создание особых формочек, насадок по Вашему чертежу для производства уникальных двухцветных печений или изделий с начинкой, – будет воплощена в жизнь.



Детальный вид процесса «струнной резки».

# 3

Multidrop® Twiny «прыжок по качеству»

**ПРОИЗВОДСТВО** Multidrop® Twiny сочетает большие производственные и качественные ресурсы. Речь идет о таких характеристиках, как скорость производства, значительно выше любой другой машины, произведенной ранее, – по скорости выполнения программы работы Multidrop® Twiny может рассматриваться как полу-индустриальное оборудование. Очень сильно понижен уровень шума (менее 70 дБ); длительные опыты привели к высокому уровню надежности. И, в заключение, точность Multidrop® Twiny в дозировании и отсадке продукции на сегодняшний день не была достигнута никем!



Тщательно  
продуманы детали



Multidrop® Twiny – это будущее

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ** Multidrop® Twiny не только крепка с точки зрения своей структуры, выполненной из нержавеющей стали, которая придает машине не только долговечность и надежность пользования, но и упрощает работу по уходу и чистке (гигиеничность предусмотрена в согласии с международными стандартами). Строгий дизайн крепкого корпуса, новаторский и рациональный, придерживается компактности, – машина небольшого размера. Технологические решения все внутри: тихие и мощные двигатели обеспечивают надежную работу на высоком уровне; высокую производительность при максимальном комфорте. Не последним является вопрос о безопасности. В Multidrop® Twiny предусмотрены все системы, гарантирующие максимальную защиту от несчастных случаев, при этом доступ к действующим элементам оборудования остается открытым и безопасным.

4

Multidrop® Twiny, не бывает слаще информатики...

**ТЕХНОЛОГИЯ** Благодаря Multidrop® Twiny информатика вошла и в кондитерскую среду. Речь идет об информатике простой, понятной, которая помогает, а не приостанавливает повседневный труд кондитера. Для получения наилучших результатов на Multidrop® Twiny установлен самый настоящий «рабочий мозг»: его прекрасно видно с ЖК-дисплея с высоким разрешением, служащим пультом управления для оператора. Далее: богатая и логическая клавиатура, простая для моментального понимания. По запросу может быть поставлена новаторская многофункциональная ручка EASYCONTROL, которая придает еще большую простоту и скорость установки параметров. И, наконец, функциональные клавиши:

Menu: выбор формы продукта;

Check: быстрый анализ функциональных параметров системы;

Service: для анализа проведенной по уходу работы;

Info Page: показывает установки и позволяет получить помощь on-line;

Trouble Log: история ошибок и проблем.

И для еще большего упрощения Вашей работы предусмотрена дополнительная опция Multidrop® Twiny TS – цветной сенсорный экран 7,5 дюймов. С помощью фотографий и цветных ярлыков машина поможет Вам обнаружить новые формы пирожных и печенья.

Multidrop® Twiny – будущее близко и все «слаще»...

Сенсорный экран



5

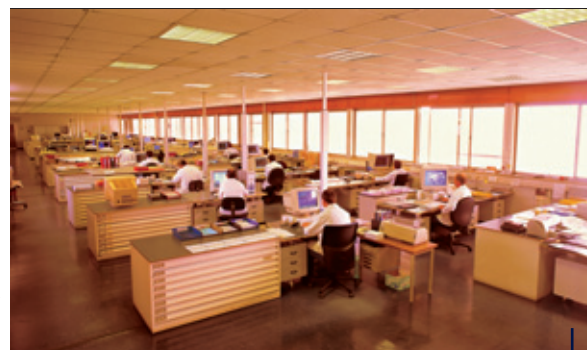
Multidrop® Twiny, безопасность и надежность (ISO 9000)...

**НАДЕЖНОСТЬ И ГАРАНТИЯ** Multidrop® Twiny создана с «научной» точностью: высокое качество монтажа определяет уровень надежности оборудования, которое годами испытывается при нагрузках намного превышающих рабочую норму. Только по прохождении этих испытаний машину выпускают на рынок; производство ее ведется по характеристикам сертификации ISO 9001:2000 (Vision). Абсолютная простота доступа для ухода и чистки позволяет преодолеть потенциальные критические моменты контроля по Системе HACCP, связанного с проверкой во время производственной фазы.

6

Multidrop® Twiny, целая организация Вам в помощь

**СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ** Multidrop® Twiny является продуктом-лидером, потому что она произведена лидером в своей сфере деятельности – Polin. И как крупный производитель Polin предлагает целую серию услуг, свойственных лидерам: от технических консультаций, которые позволяют Вам работать сразу и без проблем, до сервисных услуг после продажи, на случай тех редких вопросов, которые могут возникнуть. Кроме того на заводе ведутся презентации, в которых знаменитые повара и кондитеры-эксперты работают на оборудовании Polin, – они могут наглядно показать те положительные изменения, которые может достичь Ваша деятельность, работая с нами...



Проектировочный  
отдел Polin SpA

# Multidrop® Twiny TS

Основные функции Multidrop® TS Twiny:

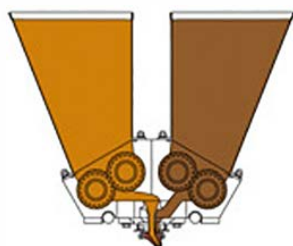
- МЕНЮ - выбор формы печенья
- КОНТРОЛЬ - проверка функционирования машины в любое время
- УХОД - слежение за уходом за машиной
- ИНФО-ЛИСТ - просмотр уставновленных параметров или запрос помощи on-line
- СВЯЗЬ - связь с системой удаленного доступа и помощи Polin Service
- ОШИБКИ - доступ к списку ошибок
- СОХРАНИТЬ - сохранение и изменение рецептов на ключике USB

Multidrop® TS Twiny, будущее уже сегодня, и это "сладкое" будущее ...

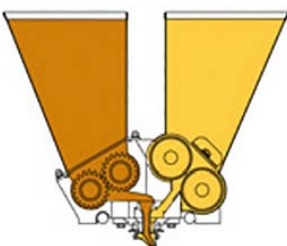


Multidrop® TS Twiny может выпускаться с разными валовыми головками, позволяя работать с большим ассортиментом теста и замесов.

Специальный дополнительный прибор может наносить джем, крем и любой другой мягкий декоративный элемент.



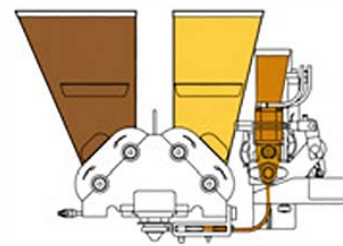
SDD+SDD



HDD+SDD



HDD+HDD



HDD+HDD+Декоратор

## ДЕТАЛИ И АКСЕССУАРЫ

Polin предоставляет насадки разнообразной формы в зависимости от желаемого продукта. Они просто переустанавливаются на матрице и созданы из специальных сплавов. Polin конфигурирует насадку по заказу и чертежу клиента. Следует напомнить, что, изменяя параметры работы машины, можно достичь множества вариаций формы печенья, не прибегая к замене самой насадки.

Матрицы резки струнной включают фильеры, созданные из пластика, подходящего для пищевой промышленности, к которому не пристает тесто, обработаны лантографом на машинах особой точности с цифровой контролем. По заказу поставляются дополнительные створки, регулирующие количество теста, а, соответственно, вес продукции, и форму печенья.

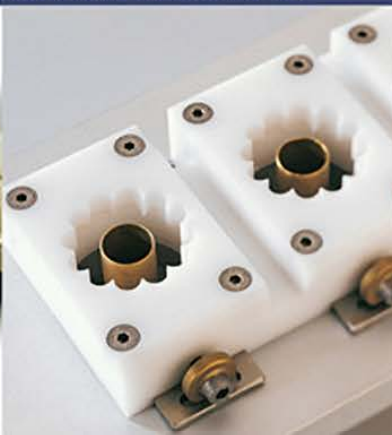
По запросу поставляется удобная тележка, служащая для перемещения во время установки, снятия и промывания валковых блоков. Эргономична, компактна, продумана для перемещения и хранения валковых блоков, насадок, рамы для резки струной и других аксессуаров, используемых в работе.

В случае особо жесткого и вязкого теста по заказу поставляется прибор, устанавливаемый на выходящий из машины ряд печенья и прижимающий вершины изделий. В некоторых случаях без вмешательства прижимной плиты неровности могут вызвать изменение цвета во время выпечки или проблему неравномерной выпечки продукции. Кроме того, предусматриваются различные способы прикреплять на листе бумаги для выпечки так, чтобы она не сдвигалась и не прилипала во время прохождения подоттаивочной машиной.

### НАСАДКИ



### МАТРИЦЫ ДЛЯ СТРУННОЙ РЕЗКИ

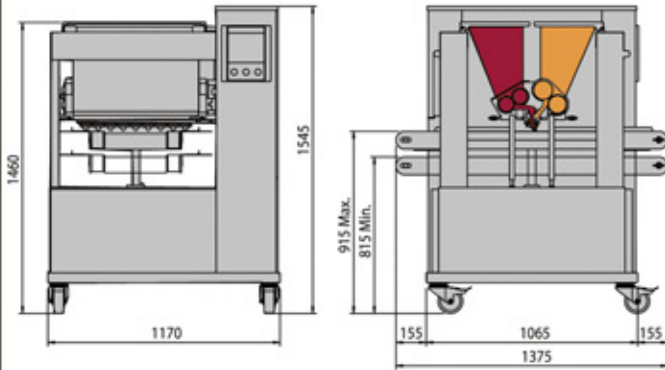


### ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ВАЛКОВЫХ БЛОКОВ



### ПРИЖИМНАЯ ПЛИТА ПРИЖИМНЫЕ РОЛИКИ ДЛЯ БУМАГИ



**Multidrop Twiny® 60/66 TWR FXE-FXR-FXL****Multidrop® Twiny****60/66 TWR****FXE****FXR****FXL****РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЯ:**

Ширина (мм)	600/660		
Длина (мм)	400/800		
Мощность (кВт)	3,3		
Емкость воронки (л)	40x2		
Макс. кол-во отсадок в мин*			
Отсадное	30		
Струнная резка	-	-	50

**РАЗМЕРЫ В УПАКОВКЕ:**

Упаковка (кг)	нетто	670	690	710
	тара		70	
Упаковка «по морю» (кг)	лордо	740	760	780
	тара		50	
Упаковка «авиа» (кг)	лордо	720	740	760

Размеры и технические данные могут изменяться.

\* При среднем времени вращения валов 1 сек.

Polin является лидером рынка профессионального оборудования, десятки лет проектируемые и произведенные печи, производственные и небольшие кондитерские и хлебопекарные линии этой марки неоспоримо занимают первое место на рынке. Технология и новаторство Polin являются составляющими любого его творения и позволяют концерну расти и крепнуть. Его продукция хорошо узнается и ценится во всем мире, – вот почему такой продукт, как Multidrop, не мог не родиться под маркой Polin.



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

V.le Dell'Industria, 9 – 37135 Verona ITALY  
 Tel. +39 045 8289111 – Fax +39 045 8289122  
 www.polin.it polin@polin.it