



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE / EXHIBITOR'S NAME:

ALBA & TEKNOSERVICE

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Alba Line

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO / MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione / Bakery	X	Pizza / Pizza	X
Pasticceria / Pastry	X	Pasta Fresca / Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario / Confectionery	X	Gelato / Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Una linea su misura per voi!

ALBA LINE è una linea personalizzabile al massimo, pensata per un uso semplice ed efficace, un'alta resa produttiva, un rapido cambio di formato, una semplice sanificazione: tutte caratteristiche indispensabili in un'azienda performante e moderna.

ALBA LINE presenta un'innovativa stazione di taglio con controllo pressione pneumatico, un sistema rapido di aggancio accessori, una serie di pompe e dosatori adatti ai più svariati ripieni, accessori di decorazione e formatura semplici ed efficaci, una ghigliottina flottante per ridurre al minimo gli stress meccanici e i rumori, svariate combinazioni per integrare automaticamente, caricare carrelli o lievitori o surgelatori in linea; il tutto controllato da un PLC con un semplice touch screen dalle grandi capacità di memorizzazione dati.

Custom design line for your needs.

ALBA LINE is high-personalizable, intended for an easy and efficacious use, high production, a rapid change of size, a simple sanification: all needful characteristics for a flexible, performant and modern company.

ALBA LINE has an innovative cutting station with pneumatic pression control, a rapid hooking of the tools, a set of pumps and depositors suitable for various fillings, easy and efficacious decoration and moulding tools, a floating guillotine to reduce the mechanical stress and the noise, many combinations for automatic panning and to feed trolleys, proofers or coolers in line; all this is controlled by a high-technology PLC with an easy touch screen for a lot of memorizable programs.