



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:

**Twin Multiroller**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

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

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Laminazione di alta qualità e tecnologia per un'alta resa del prodotto grazie a Twin Multiroller, la novità proposta da Alba & Teknoservice. Si tratta di un sistema efficiente che, grazie ai suoi componenti semplici e tecnologicamente avanzati, consente di laminare vari tipi di pasta allo spessore desiderato senza stress, trasformando più pastelli affiancati, anche di grosse dimensioni, in un'unica lamina senza giunture. Il sistema di laminazione in continuo incrementa la capacità produttiva e la qualità della pasta, riduce lo scarto, il rifilo e la manodopera.

*High quality lamination and technology to have the best products by Twin Multiroller, the novelty proposed by Alba & Teknoservice. It is an efficient system: thanks to its simple and technologically advanced components, it allows to laminate various types of dough to the desired thickness without stress, by transforming more dough billets into a one sheet without joints. This continuous laminating system increases the output and the quality of the dough, reduces the scraps, the trims and the labour.*