



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

NUOVO PRODOTTO



LINEA FACLETTE

ALBA & Teknoservice S.r.l.

Sede op. Via delle Industrie, 26 - 35010 Villafranca Padovana (PD) - P.Iva 02572180285 Cap. soc. € 15.000,00 i.v.
Tel. +39 049 9070380 fax +39 049 9074042 - www.albaequipment.it - sales@albaequipment.it

*Siamo lieti di presentarvi una nuova linea e una nuova tecnologia: un prodotto veramente **innovativo** sul mercato.*

*Il processo della Linea è molto **semplice**: un operatore mette il mattarello sul nastro di entrata del calibratore, dove la pasta viene laminata e portata allo spessore finale.*

Un dispositivo di rimozione rifili taglia la pasta ai lati per rimuovere gli scarti laterali. In seguito una ghigliottina speciale taglia i prodotti e rimuove i buchi (ad esempio gli occhi e la bocca delle faccette) e li deposita su un nastro trasversale che li scarica a lato della macchina.

Un tappeto di recupero ritagli rimuove poi la rete di pasta restante dai prodotti, dopodiché questi vengono trasportati verso dei nastri a rete dove vengono umidificati e zuccherati.

Infine i prodotti arrivano all'integratore dove sono depositati automaticamente sulle teglie, pronte per il forno.

*La Linea faccette è un **sistema compatto** che realizza prodotti di pasta sfoglia come faccette o altre*

forme particolari (orsetti, barchette, luna, pretzel e altro...).

*Semplicemente aggiungendo un accessorio potete avere una Linea Vol au Vent estremamente innovativa, adatta a catene di hotel e ristoranti di lusso, sempre alla ricerca di **prodotti nuovi ed eleganti**.*

*Insieme alla vostra fantasia possiamo progettare anche **molto altro!***



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

DESCRIZIONE – lay out n.1205-002324/E

N.1 CALIBRATORE (pos.1)

- Controllo spessore pasta centesimale visualizzato
- Velocità variabile a mezzo inverter;
- Diametro rulli 80 mm;
- Doppia velocità sincronizzata del nastro entrata;
- Lunghezza nastro 1,3-1,6 mt;
- Larghezza nastro 650 mm



N.1 NASTRO TRASPORTATORE (pos.2)

- Larghezza nastro: 650 mm;
- Larghezza utile: 600 mm;
- Struttura in acciaio inox e alluminio;
- Nastro in resina di poliuretano alimentare a norme FDA;
- Stazione di taglio a masse pesanti

N.1 GHGLIOTTINA PNEUMATICA (pos.3)

Dispositivo pneumatico per il taglio del prodotto e la rimozione automatica dei rifili.
Struttura in acciaio inox e alluminio.
Dotata di griglie di sicurezza con micro.



N.1 RECUPERO RITAGLI (pos.4)

Tappeto di recupero ritagli fisso.
Scarico laterale dei ritagli.
Velocità variabile.



ALBA & Teknoservice S.r.l.

Sede op. Via delle Industrie, 26 - 35010 Villafranca Padovana (PD) – P.Iva 02572180285 Cap. soc. € 15.000,00 i.v.
Tel. +39 049 9070380 fax +39 049 9074042 – www.albaequipment.it – sales@albaequipment.it



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

N.1 NASTRI A RETE CON UMIDIFICATORE (pos.5)

Nastro trasportatore a 2 reti inox per bagnare e zuccherare con umidificatore a dischi rotanti.
1ª rete lunghezza 800 mm.
2ª rete lunghezza 600 mm.
Larghezza reti 600 mm.
Velocità variabile da 1 a 5 mt./min.
Nastri trasportatori smontabili per una facile pulizia.
Vaschetta con doppi filtri per uovo.
Vaschetta per recupero zucchero.
Umidificatore a 2 dischi rotanti motorizzati con recupero uovo in automatico, tramite una pompa a membrana pneumatica.
Facile da smontare e da pulire.
Quadro comandi in acciaio inox.



N.1 ZUCCHERATORE (pos.6)

Quantità di cospargitura regolabile tramite motorizzazione brushless con potenziometro.
Larghezza di cospargitura regolabile.
Larghezza massima: 650 mm
Tramoggia estraibile.

N.1 INTEGLIAMENTO AUTOMATICO (pos.7)

- Integliersi retrattile elettrico;
- Corsa retrattile 800mm regolabile;
- Retrazione tappeto a mezzo cinghie;
- Velocità nastro trasportatore regolabile tramite inverter;
- Dispositivo pneumatico a penna uscita mobile per scaricare sulla teglia









ALBA & Teknoservice S.r.l.

Sede op. Via delle Industrie, 26 - 35010 Villafranca Padovana (PD) – P.Iva 02572180285 Cap. soc. € 15.000,00 i.v.
Tel. +39 049 9070380 fax +39 049 9074042 – www.albaequipment.it – sales@albaequipment.it



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

FOTO DEI PRODOTTI

<i>Faccetta</i>	<i>Pretzel</i>
	
<i>Cracker</i>	<i>Pesciolino</i>
	
<i>Vol au vent speciali</i>	<i>Orsetto</i>
	

ALBA & Teknoservice S.r.l.

Sede op. Via delle Industrie, 26 - 35010 Villafranca Padovana (PD) - P.Iva 02572180285 Cap. soc. € 15.000,00 i.v.
Tel. +39 049 9070380 fax +39 049 9074042 - www.albaequipment.it - sales@albaequipment.it