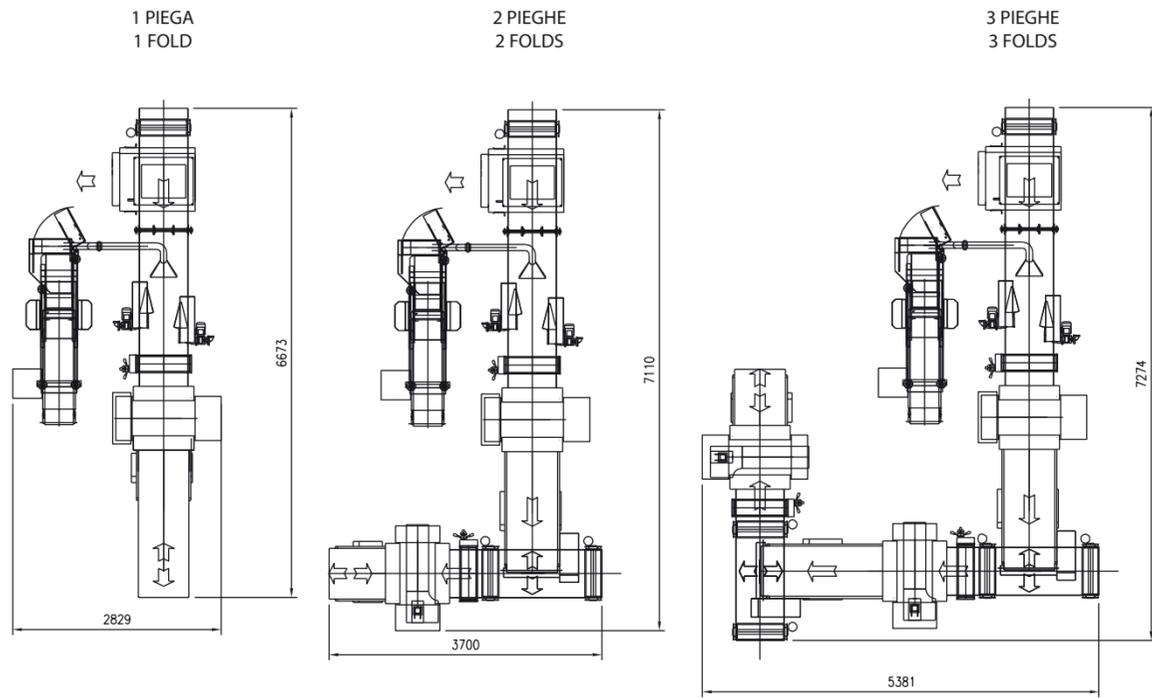


BLOCK LINE



(Tutti i dati tecnici qui riportati possono essere variati dal costruttore mantenendo inalterata la funzionalità dell'impianto)

(All the above mentioned technical data can be modified accordingly without changing the functionality of the unit)

Q&B GRAFICHE s.r.l 0912

believe in!



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

LINEA PASTELLI DOUGH BILLETS **BLOCK LINE**



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

ALBA & Telmoservice s.r.l.

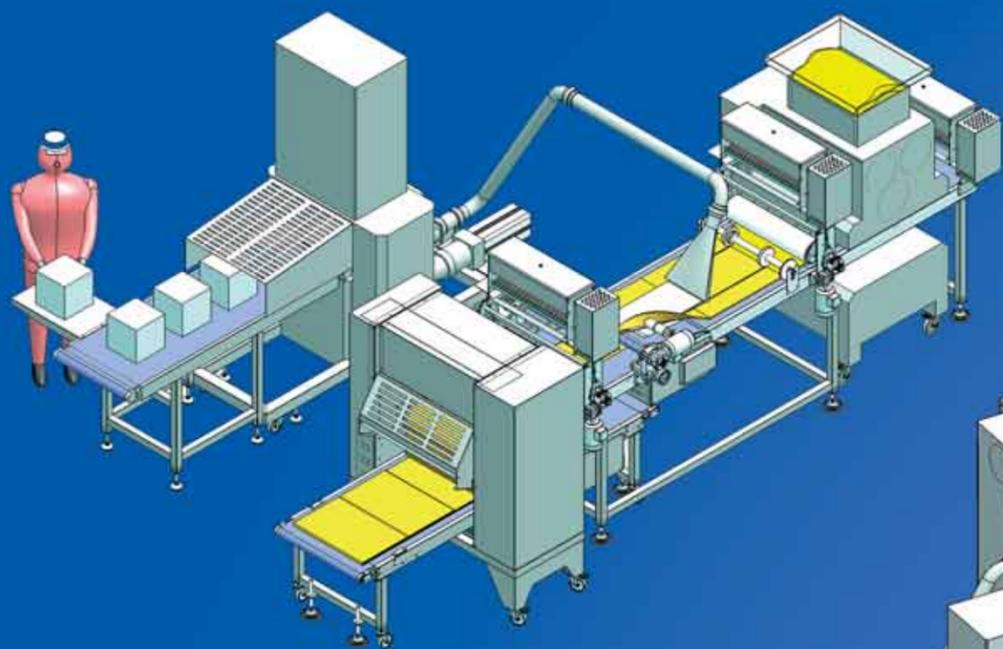
Via delle Industrie, 16/B 35010 VILLAFRANCA PAD. (PD) - ITALY

Tel. +39 049.9070380 - Fax +39 049.9074042

www.albaequipment.it - e-mail: sales@albaequipment.it

Rivenditore

Blank space for distributor information.

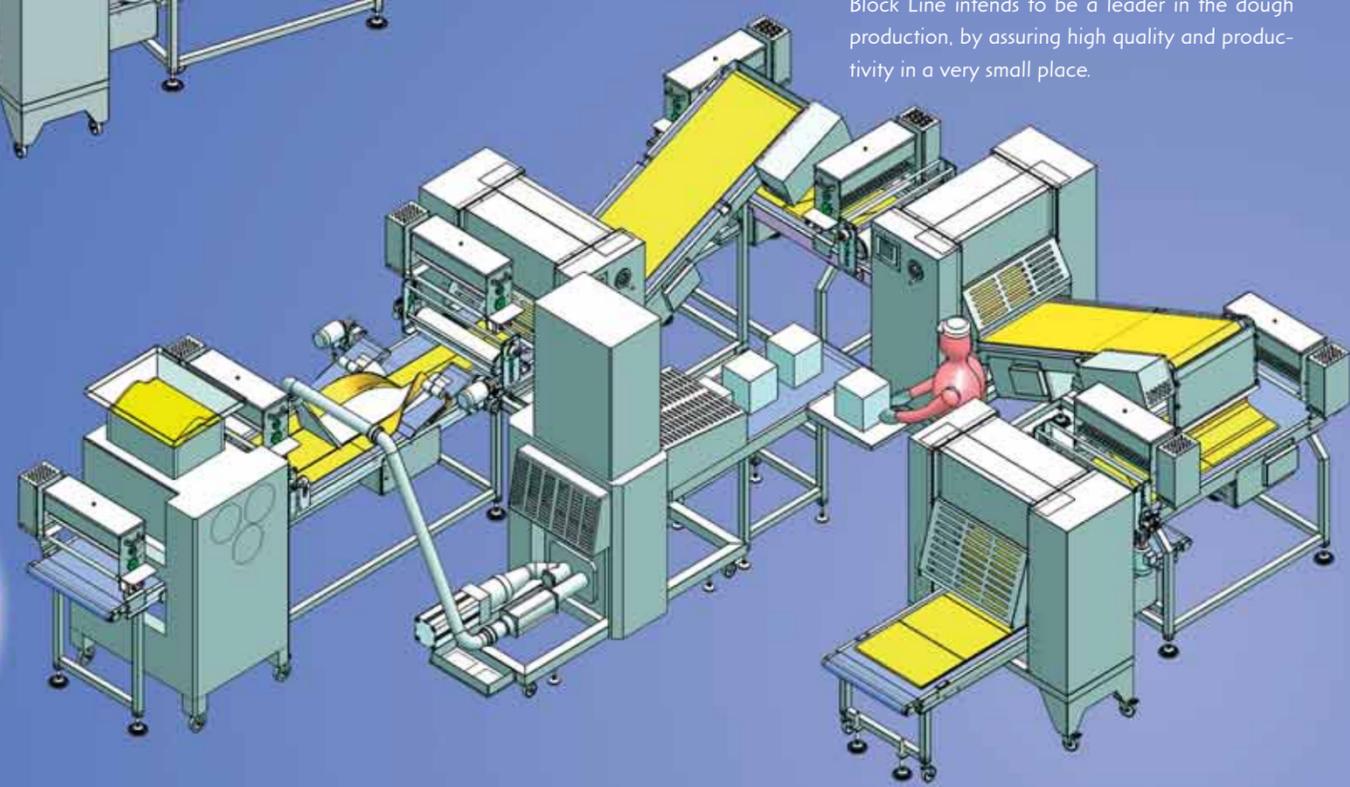
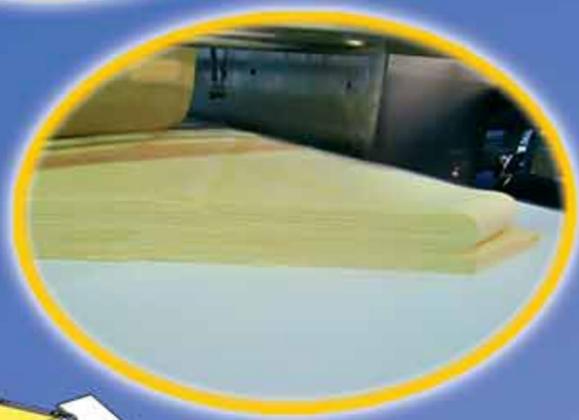


Le continue richieste dei nostri clienti che desiderano incrementare qualità e produttività, abbassando i costi e fornendo prodotti migliori, ci hanno permesso di mettere a punto con la loro preziosa collaborazione BLOCK LINE, la linea modulare per la preparazione dei pastelli creata secondo le vostre necessità. Un impianto semplice, economico, compatto e con un'elevata produttività.

L'impianto si compone di:

- Sfarinatori regolabili con tramoggia estraibile
- Estrusore di pasta a tre rulli da 200 mm con produttività fino a 1500 kg/h
- Estrusore grasso (plastificatore) con produttività fino a 500 Kg/h
- Rullo di preformatura che agevola l'accoppiamento grasso-pasta
- Nastri di formatura regolabili
- Rulli pressapasta motorizzati
- Multirulli satellitari a 8 rulli folli da 60 mm che descrivono un diametro di 250 mm
- Affaldatore a ventaglio (da 2 a 10 pieghe a seconda del tipo di impasto)
- Nastro affaldatore (numero di pieghe programmabile)
- Touch screen di facile uso e programmazione con memorizzazione di ben 10 diversi programmi di lavoro
- Hardware di alta qualità a livello internazionale con plc, inverter e schermo grafico Mitsubishi

Block Line si propone come leader nella lavorazione della pasta, garantendo grande qualità ed elevata produttività in uno spazio estremamente ridotto.



Because of a continuous request from our customers, to increase their production, without compromising on quality; we have created BLOCK LINE. This line is a modular dough billets preparation line, which has been designed according to your needs. BLOCK LINE is a simple, economical, compact and high-productive line.

The line is composed of:

- Adjustable Flour dusters with extractable hopper
- Dough extruder with three rollers of 200 mm diam., with productivity up to 1500 kg/h
- Fat extruder with productivity up to 500 kg/h
- Preforming roller to facilitate the coupling fat block/dough
- Adjustable Forming belts
- Motorized press rollers
- Satellite multiroller units with 8 idle rollers, 60 mm each, describing together a 250 mm diameter
- Fan shaped folding unit (from 2 to 10 folds depending on the type of dough)
- Folding belt (programmable number of folds)
- Touch screen easy to use and program with the memorization of 10 different working programs
- High-quality hardware with Mitsubishi plc, inverter and graphic screen

Block Line intends to be a leader in the dough production, by assuring high quality and productivity in a very small place.