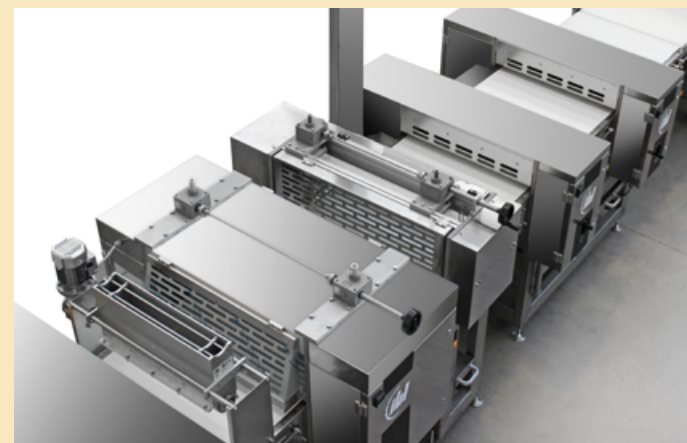
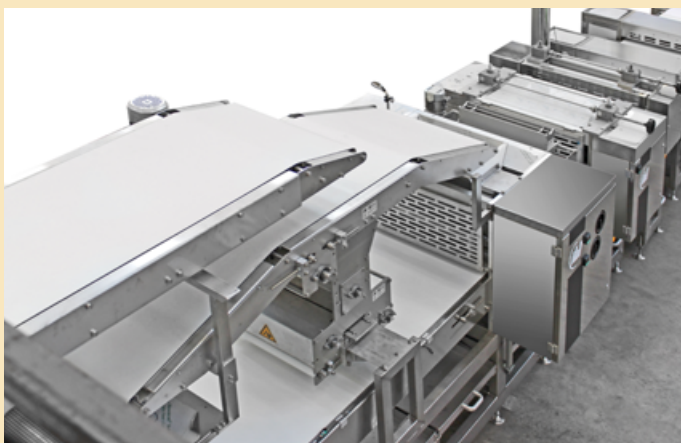




MAKE YOUR BUSINESS RISE WITH INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY **DOUBLE SHEETING**

*FATE LIEVITARE IL VOSTRO BUSINESS
CON INDUSTRIAL BAKERY LINE TECHNOLOGY*
DOPPIA LAMINAZIONE





DOUBLE SHEETING

DOPPIA LAMINAZIONE



The DOUBLE SHEETING line is ideal for the production of laminated or pre-cut products for pastry, such as Garibaldi or similar.

The two sheets are created by two 4-roll extruders, then thickness is reduced by a multi-roller, a cross roller and two subsequent gauge rolls reduce the thickness to final dimension.

The dough can then be printed in the requested shape by a rotary cutter machine or prepared in strips and cut with a guillotine.

The scrap cutout resulting from the cut is recovered and returned to the forming machine to be reworked together with the new dough.

It is possible to enrich the product with a superficial browning, through the brush washover, or sprinkled with sesame or other granulated products through a granulator.

The line is completed by an automatic integration system, which deposits the product neatly in the baking pans or by an automatic feed to the tunnel oven.

The line has a width of 500 mm, with a production of 8/12 trays per minute, for a final product of various shapes and sizes.

La linea a DOPPIA LAMINAZIONE è l'ideale per la produzione di prodotti laminati o presfogliati per pasticceria, quali Garibaldi o similari.

L'impasto viene lavorato prima con due estrusori a 4 rulli, poi con un multirullo, un cross roller e due successivi laminatoi che ne riducono ulteriormente lo spessore.

La pasta può venir successivamente stampata nella forma desiderata attraverso una rotostampa o preparata a strisce e tagliata con una ghigliottina.

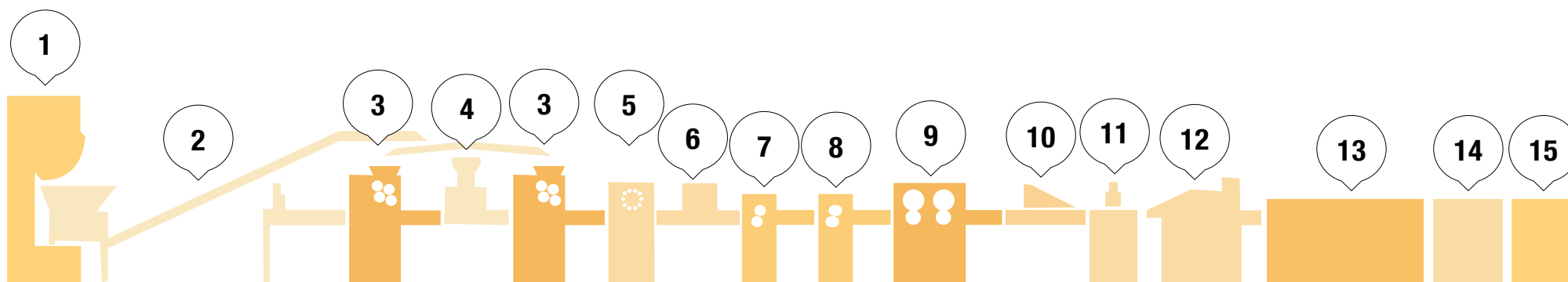
Il ritaglio di scarto che risulta dal taglio viene recuperato e riportato alla macchina formatrice per essere rilavorato insieme alla nuova pasta.

E' possibile arricchire il prodotto con una doratura superficiale, attraverso il doratore a spazzola, o cosparsi con sesamo o altri prodotti granulati attraverso un granellatore.

Completa la linea un sistema di integramento automatico, che deposita il prodotto ordinatamente nelle teglie o su nastro per il forno.

La linea ha una larghezza di 500 mm, con una produzione di 8/12 teglie al minuto, per un prodotto finale dalle più svariate forme e dimensioni.





- | | | |
|---|--|---|
| 1 MIXER - <i>Impastatrice</i> | 6 CROSS ROLLER - <i>Rullo trasversale</i> | 11 WASHOVER MACHINE - <i>Doratore</i> |
| 2 STAR FEEDER - <i>Alimentatore</i> | 7 FIRST GAUGE ROLL - <i>Primo laminatoio</i> | 12 DIVERTER - <i>Divaricatore</i> |
| 3 4 ROLLS SHEETER - <i>Formatrice 4 cilindri</i> | 8 SECOND GAUGE ROLL - <i>Secondo laminatoio</i> | 13 GUILLOTINE - <i>Taglierina</i> |
| 4 RAISINS MACHINE - <i>Depositatrice uvetta</i> | 9 ROTARY CUTTER MACHINE - <i>Rotostampa</i> | 14 RECIPROCATING CONVEYOR - <i>Integliatrice</i> |
| 5 MULTIROLLER - <i>Multirullo</i> | 10 SCRAPS RETURN SYSTEM - <i>Recupero ritagli</i> | 15 TRAYS CONVEYOR - <i>Trasportatore teglie</i> |



CONTROLLER

CONTROLLER

The different areas of the line are controlled independently by a practical touch screen.

Le diverse zone della linea vengono controllate in modo indipendente da un pratico e innovativo touch screen.



MIXER

IMPASTATRICE

1

The horizontal mixer is designed to form dough for a very wide variety of products, such as crackers, molded biscuits, shortbread biscuits, extruded products, leavened products.

It's available in different models, with capacity of 200 or 300 liters.

Two supporting shoulders and sturdy cross withstand the machine during the important stresses throughout the mix phase.

Realized in stainless steel AISI 304, the bowl has a pneumatic airtight closure. It's able to rotate up to 135° for an easy and a complete product unloading, and 35° backwards for manual loading of micro-ingredients.

L'impastatrice orizzontale è studiata per formare impasti per una varietà molto ampia di prodotti, quali crackers, biscotti stampati, frollini, estrusi, lievitati.

E' disponibile in diversi modelli, con capacità di 200 o 300 litri.

Due speciali spalle portanti e traversi in acciaio verniciato particolarmente robusti supportano la macchina durante le importanti sollecitazioni in fase di impasto.

Realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, la vasca dispone di chiusura ermetica pneumatica. E' in grado di ruotare fino a 135°, per lo scarico facile e completo del prodotto e di 35° all'indietro, per il carico manuale di microingredienti.



STAR FEEDER

ALIMENTATORE

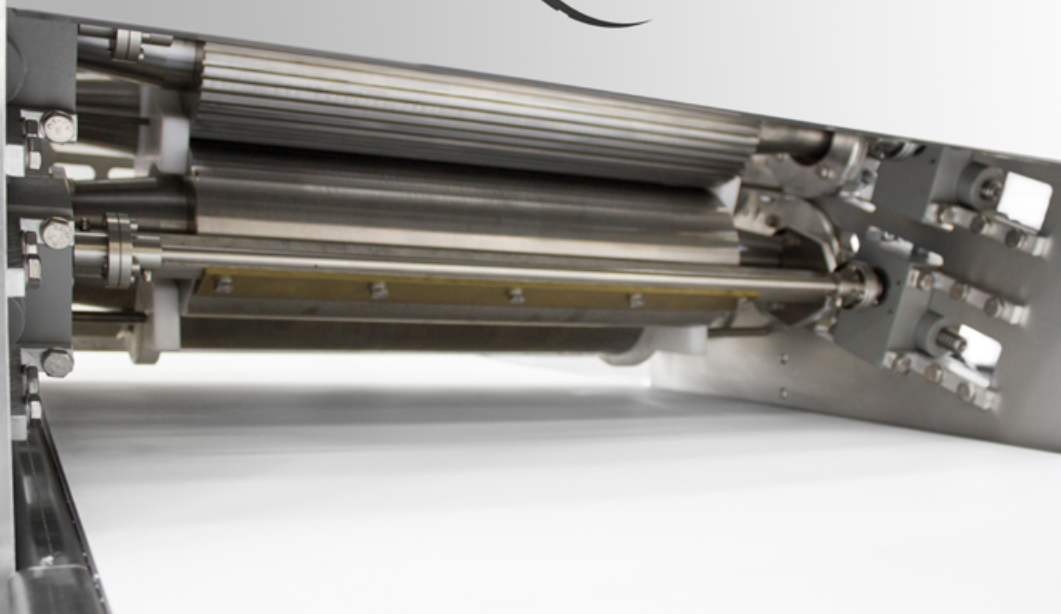
2

The star feeder receives the dough from the mixer and cuts the dough in pieces for the smooth feeding of the sheet.

The feeder is composed of a stainless steel hopper of about 350 liters lined with anti-sticking plastic and of a bottom star cutter with a sloped conveyor; the sloped conveyor is predisposed for the installation of a metal detector.

L'alimentatore a stella riceve l'impasto dal mixer e lo taglia in pezzi regolari per la sfogliatrice.

L'alimentatore è composto da una tramoggia in acciaio inox di circa 350 litri, rivestita in plastica antiaderente e da una taglierina a stella inferiore con un trasportatore inclinato; il trasportatore inclinato è predisposto per l'installazione di un metal detector.



4 ROLLS SHEETER

FORMATRICE 4 CILINDRI

3

The dough sheet is formed by the combined action of two couples of rollers: the first couple of 250 mm grooved rollers at the top, then the second couple of 180 mm smooth rollers.

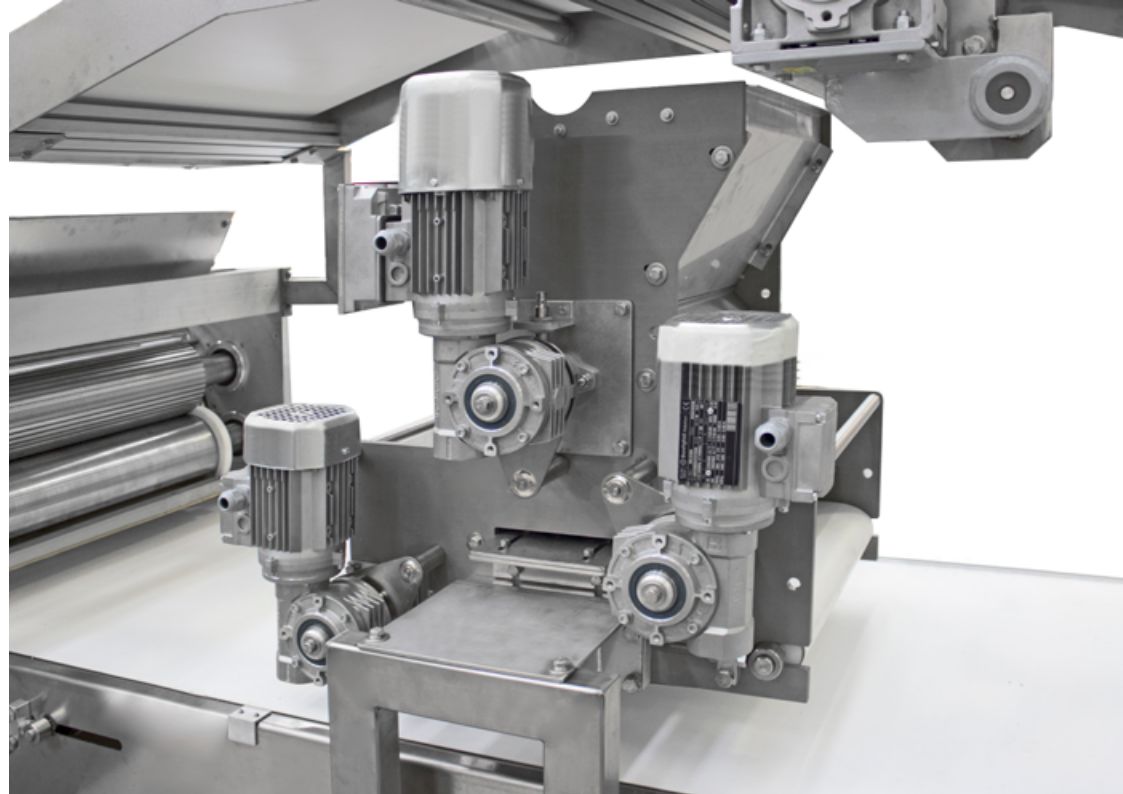
The regulation of the cylinder takes place through a manual system (flyer) equipped with position indicator Clayton.

Painted carbon steel frame.
Stainless steel AISI 304 hopper
centrifuged cast iron rollers.
Nominal width 500 mm.

Il foglio di pasta viene formato mediante l'azione combinata di quattro rulli: prima attraverso due rulli scanalati superiori da 250 mm e, in seguito, due lisci inferiori da 180 mm.

La regolazione del cilindro avviene con sistema manuale (volantino) dotato di indicatore di posizione Clayton. La velocità è a regolazione variabile con inverter.

*Struttura portante in acciaio al carbonio verniciato.
Tramoggia in acciaio inox AISI 304.
Larghezza nominale 500 mm.*



RAISINS DEPOSITOR

DEPOSITATRICE UVETTA

4

The raisins are distributed on the product by a hopper with bridge-breaker and a bottom grooved belt. The dosage of the raisins is adjustable with the belt speed by inverter.

Width: 500 mm

L'uvetta viene distribuita sul prodotto attraverso scanalature trasversali poste sul fondo della depositatrice. La velocità di dosaggio dell'uvetta è regolabile tramite inverter.

Larghezza 500 mm



MULTIROLLER

MULTIRULLO

5

The multiroller is built with a sturdy structure in steel / aluminum, it can work hard doughs.

The multi-roller reduces the thickness of the dough sheet, without stressing it.

The multiroller is composed of a set of 10 rollers supported by a rotating frame; both the rollers and their support frame rotate and the combined action results in a gentle treatment of the dough sheet.

Costruito con una struttura robusta in acciaio/alluminio, permette di lavorare impasti per prodotti dolciari e da forno.

Il multirullo riduce lo spessore dell'impasto, senza danneggiarlo, lavorando lo strato di pasta attraverso una laminazione continua di 10 rulli in acciaio da 60 mm.



CROSS ROLLER

RULLO TRASVERSALE

6

The cross roller transversally rolls the dough sheet over the entire width.

It consists of a roller with a diameter of 150 mm that moves transversely with respect to the conveyor belt.

The machine is equipped with a fixed motor and a height-adjustable flywheel.

Il laminatoio trasversale è un'unità necessaria per la laminazione dell'impasto su tutta la larghezza della linea.

È costituito da un rullo con un diametro di 150 mm che si muove trasversalmente rispetto al nastro trasportatore.

La macchina è dotata di motorizzazione fissa con rilevatore digitale e di un volano regolabile in altezza.



TWO GAUGES ROLL

DUE LAMINATOI

7-8

The two gauge roll is composed of a couple of rollers: the bottom cylinder is adjustable in height by manual system (flyer).

Variable speed through inverter, gearbor and chain transmission.

Frame aluminium Ergal and stainless steel.

Width: 500 mm

Dispone di cilindro inferiore mobile, regolabile da sistema manuale (volantino) e di un cilindro superiore fisso.

Gruppo cambio e velocità variabile tramite inverter, con trasmissione a catena.

La struttura è in alluminio Ergal e acciaio inossidabile.

Larghezza 500 mm.



ROTARY CUTTER

ROTOSTAMPA

9

The rotary cutter embosses and cuts the dough sheet with two cylinders: the first embosses, the second one cuts against two rubber coated counter rollers.

The conveyor has an independent motor and its speed follows automatically the speed of the cylinder.

Useful width: 500 mm.

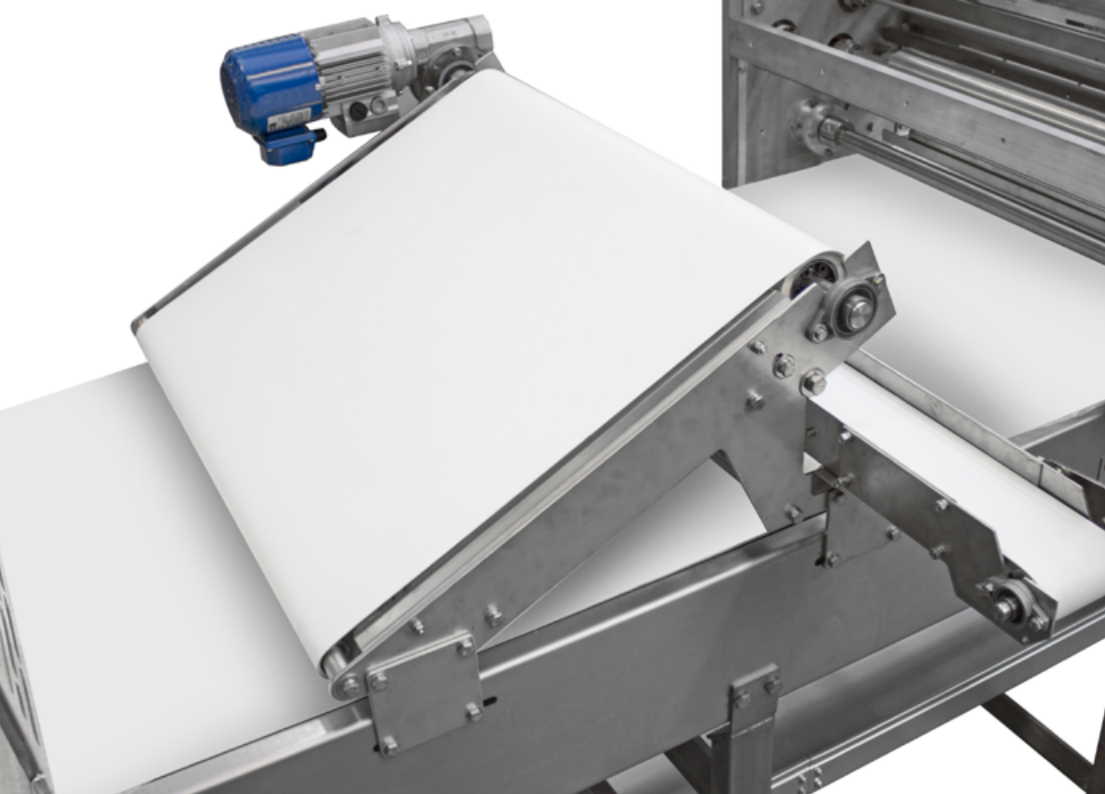
Cylinder diam.: 160 - 180 mm.

La rotostampa lavora il foglio di pasta attraverso due cilindri: il primo la incide, il secondo la taglia, sfruttando la pressione di due rulli di gomma regolabile micrometricamente.

Il trasportatore ha un motore indipendente e la sua velocità segue automaticamente la velocità del cilindro.

Larghezza utile 1.200 mm.

Diametro cilindro 160-180 mm.



SCRAPS RETURN SYSTEM

RECUPERO RITAGLI

10

The scraps return system is positioned after the rotary cutter and that picks up the unused dough by a lateral or central return system, transfers it back to the four roller sheeter hopper.

This system consists of:

- Bottom belt conveyor
- Inclined conveyor that picks up the unused dough
- Orthogonal conveyor

Il sistema del ritorno ritagli è posizionato dopo la rotostampa e ha lo scopo di prelevare il reticolo di pasta rimasto inutilizzato dopo la stampa del biscotto e, attraverso un sistema di ritorno laterale o centrale, ritrasferirlo alla tramoggia per essere reimpastato.

Il sistema di ritorno ritagli consiste in:

- Trasportatore inferiore a nastro
- Trasportatore inclinato per prelevare il reticolo di pasta di scarto
- Trasportatore ortogonale



WASHOVER MACHINE

DORATORE

11

It distributes a sugar or egg solution or emulsions on the surface of the product. The machine can be equipped with the rotary brush or cylinder distributor in function of the product.

Made of stainless steel and aluminium, the washover has a width of 500 mm. Height is adjustable by a flyer.

A scraper adjusts the amount of emulsion to be distributed.

The rotation of the brush or roller distributor follows the line speed.

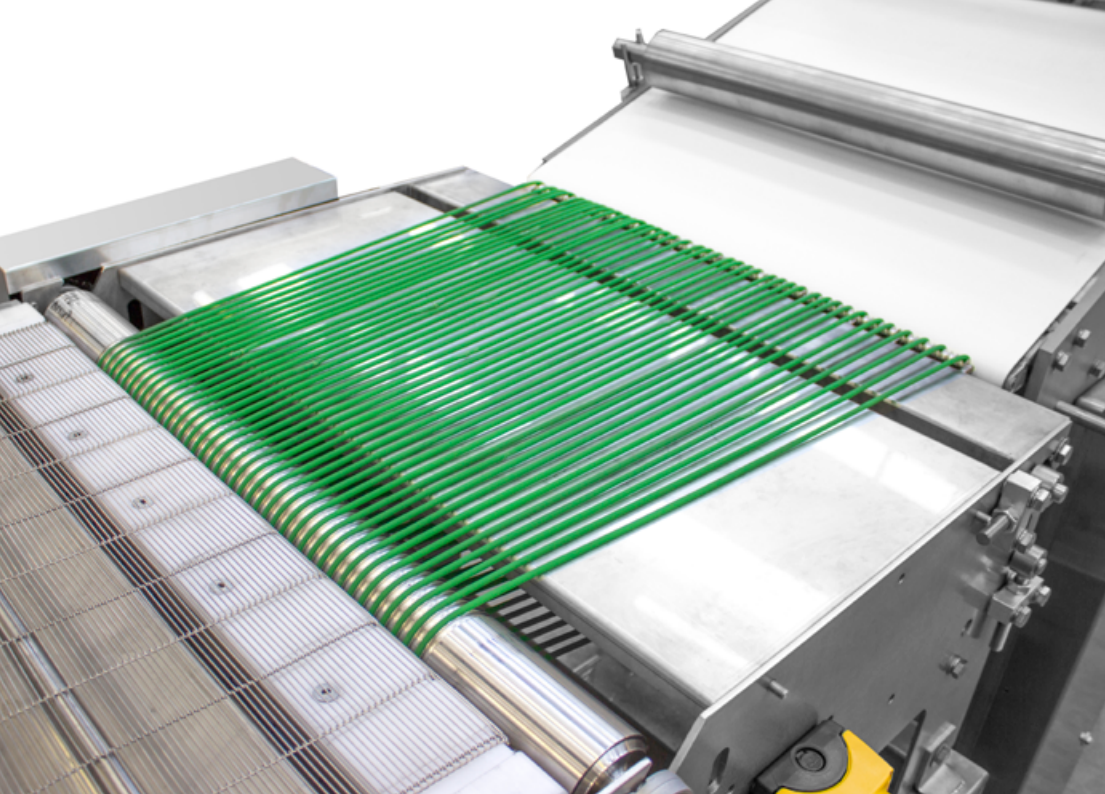
Distribuisce una soluzione a base di zucchero, uova o emulsioni sulla superficie del prodotto da cuocere.

L'emulsione contenuta nella tramoggia viene filtrata da due rulli da 80 mm e distribuita sull'impasto attraverso una spazzola.

Costruito in acciaio, il doratore ha una larghezza di 500 mm.

L'altezza è regolabile attraverso un volante.

Un raschietto regola la quantità di emulsione da distribuire.



DIVERTER

DIVARICATORE

12

The diverter increases the distance between product lines from 500 to 600 mm through a polyurethane "O" ring conveyor.

The parts in contact with the product are made of stainless steel, aluminum and plastic.

Il divaricatore distanzia le file di prodotto da 500 a 600 mm attraverso un trasportatore a cinghie in resina di poliuretano.

Le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox, alluminio e materiale plastico alimentare.



GUILLOTINE

TAGLIERINA

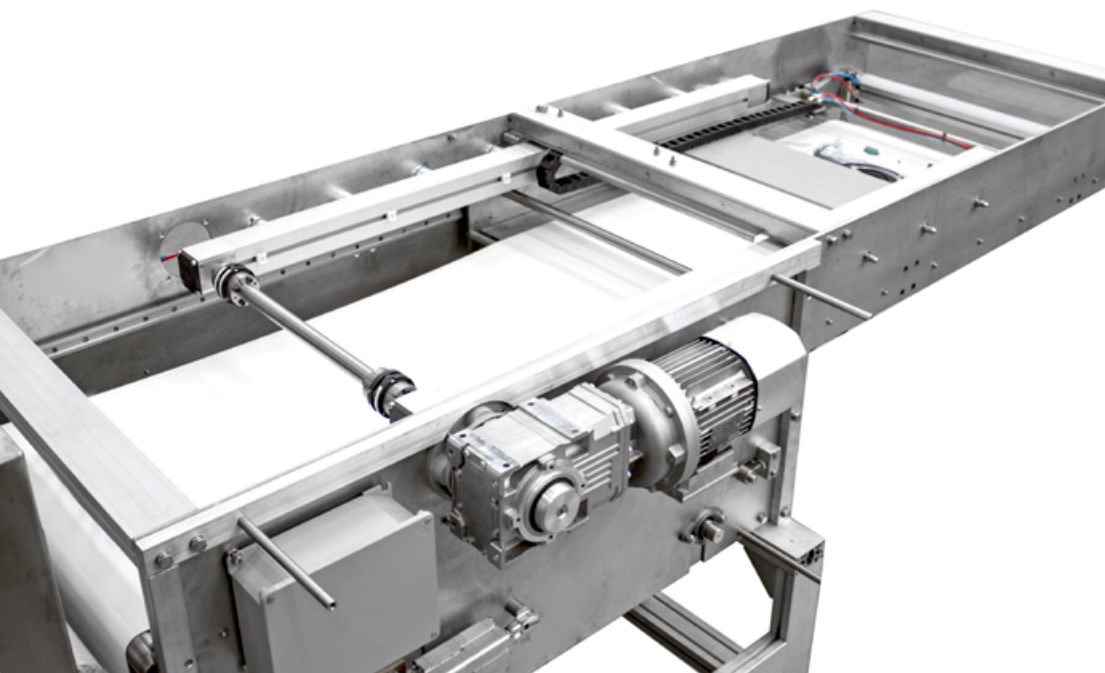
13

The guillotine cuts the strips of dough in the desired length.

Made of stainless steel, it has a width of 600 mm.

Disposta trasversalmente, la ghigliottina taglia le strisce di pasta nella lunghezza desiderata.

Costruita in acciaio, dispone di una larghezza di 600 mm.



RECIPROCATING CONVEYOR

INTEGLIATRICE A STRAPPO

14

It automatically deposits and arranges the product on the trays.

Dispone in modo automatico il prodotto nelle teglie.

Made of stainless steel.

Costruita in acciaio.



TRAYS CONVEYOR

TRASPORTATORE TEGLIE

15

The trays are manually loaded in the tray feeder and are then automatically taken to the point of product deposition and to the tray discharge point.

Trasportatore con movimento a passo.

La teglia in scorrimento viene prelevata a strappo nel punto intermedio attraverso una penna di carico.

The tray movement is given by a pin with step movement.



I.B.L. s.r.l.
Industrial Bakery Line

Via Spagna, 1A
37069 Villafranca (Verona) - Italy
P.IVA e C.F. 03844020234

Phone +39 045 8731774
Fax +39 045 8739337
info@bakeryline.com
www.iblbakery.com