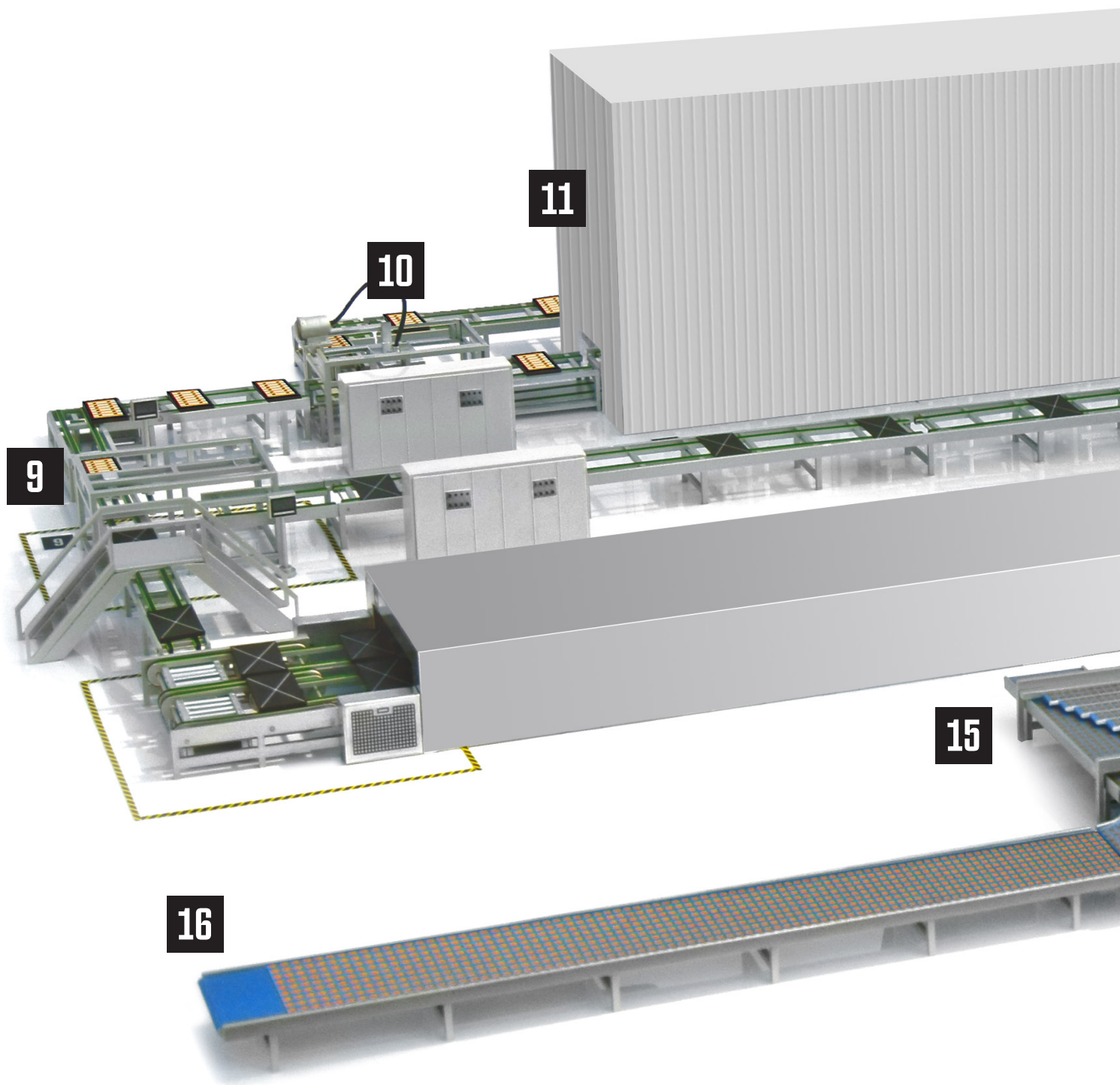


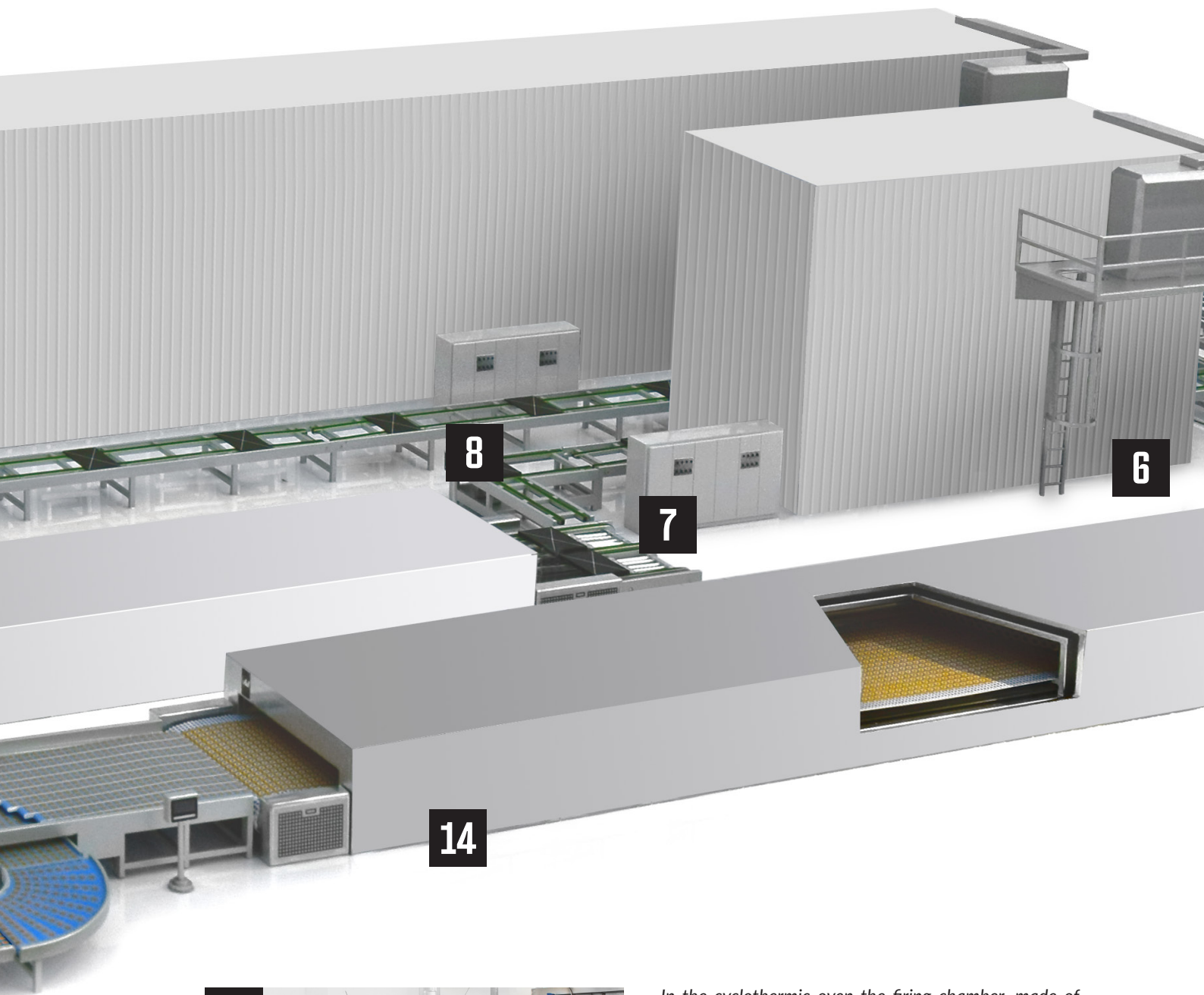


## RUSKS LINE

*LINEA FETTE BISCOTTATE*







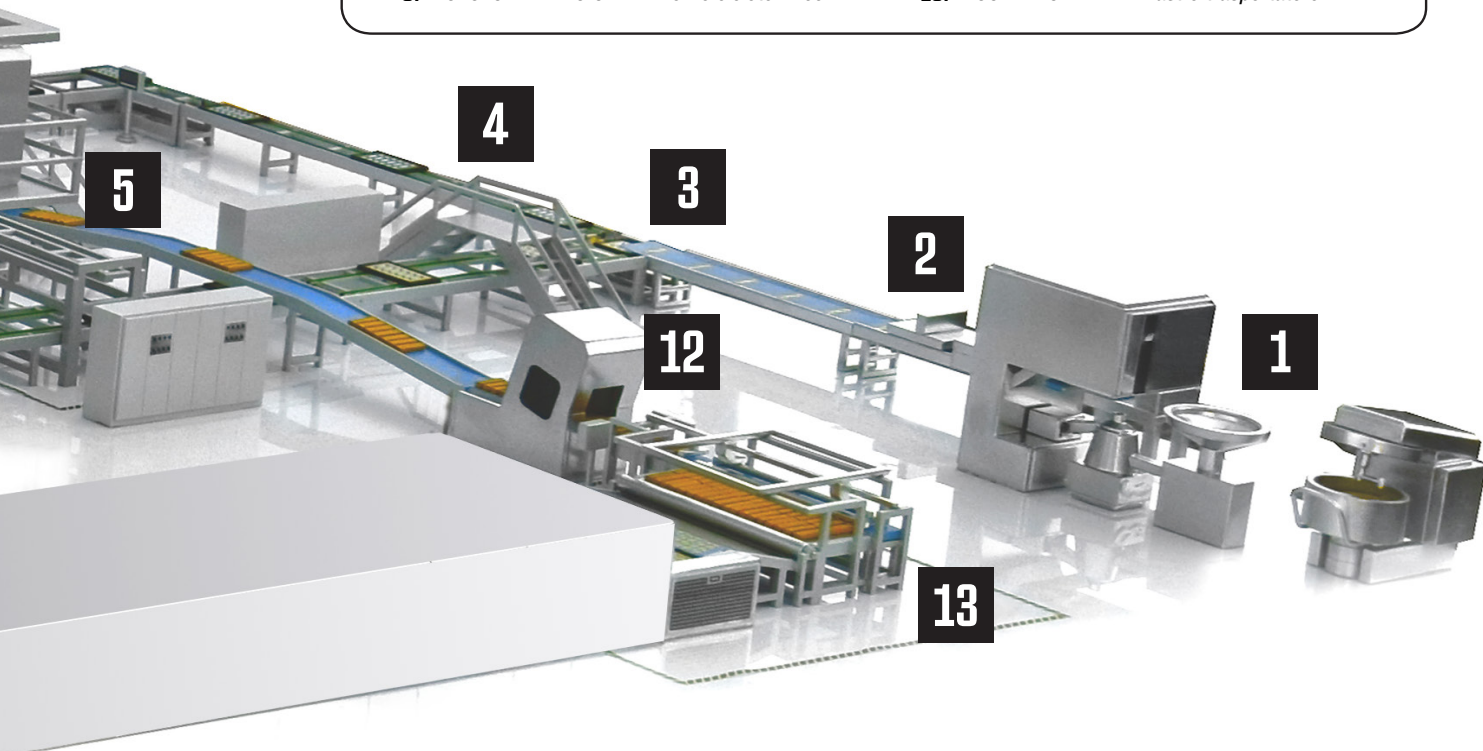
*In the cyclothermic oven the firing chamber, made of carbon steel, is externally insulated with rock wool loose and covered with stainless steel panels. The heat transmission happens through tube bundles crossed by combustion products, placed at the top (sky) and the bottom (bottom) of the baking Chamber.*

*Nel forno ciclotermico la camera di cottura, realizzata in acciaio al carbonio, è isolata esternamente con lana di roccia rivestita con pannelli di acciaio inossidabile. La trasmissione del calore avviene attraverso fasci tubieri attraversati da prodotti di combustione, posti in alto (cielo) e in basso (platea) della camera di cottura.*

# RUSKS LINE

LINEA FETTE BISCOTTATE

1. MIXER - *Impastatrice*
2. LOAF MOULDER FOR BREAD - *Filonatrice*
3. CONVEYOR BELT - *Nastro trasportatore*
4. LOADING TRAYS - *Carico teglie*
5. LIDDER - *Coperchiatore*
6. PROOFING CELL - *Cella di lievitazione*
7. OVEN LOADING - *Carico forno*
8. CYCLOTHERMIC OVEN - *Forno ciclotermico*
9. DELIDDER - *Scoperchiatore*
10. DEPANNER - *Smodellatore*
11. COOLING TOWERS - *Torri di raffreddamento*
12. CUTTING MACHINE - *Taglierina*
13. SLICES SPREADING MACHINE - *Stendi fette*
14. TOASTING OVEN - *Forno di tostatura*
15. RUSKS UNLOAD - *Scarico fette biscottate*
16. CONVEYOR BELT - *Nastro trasportatore*

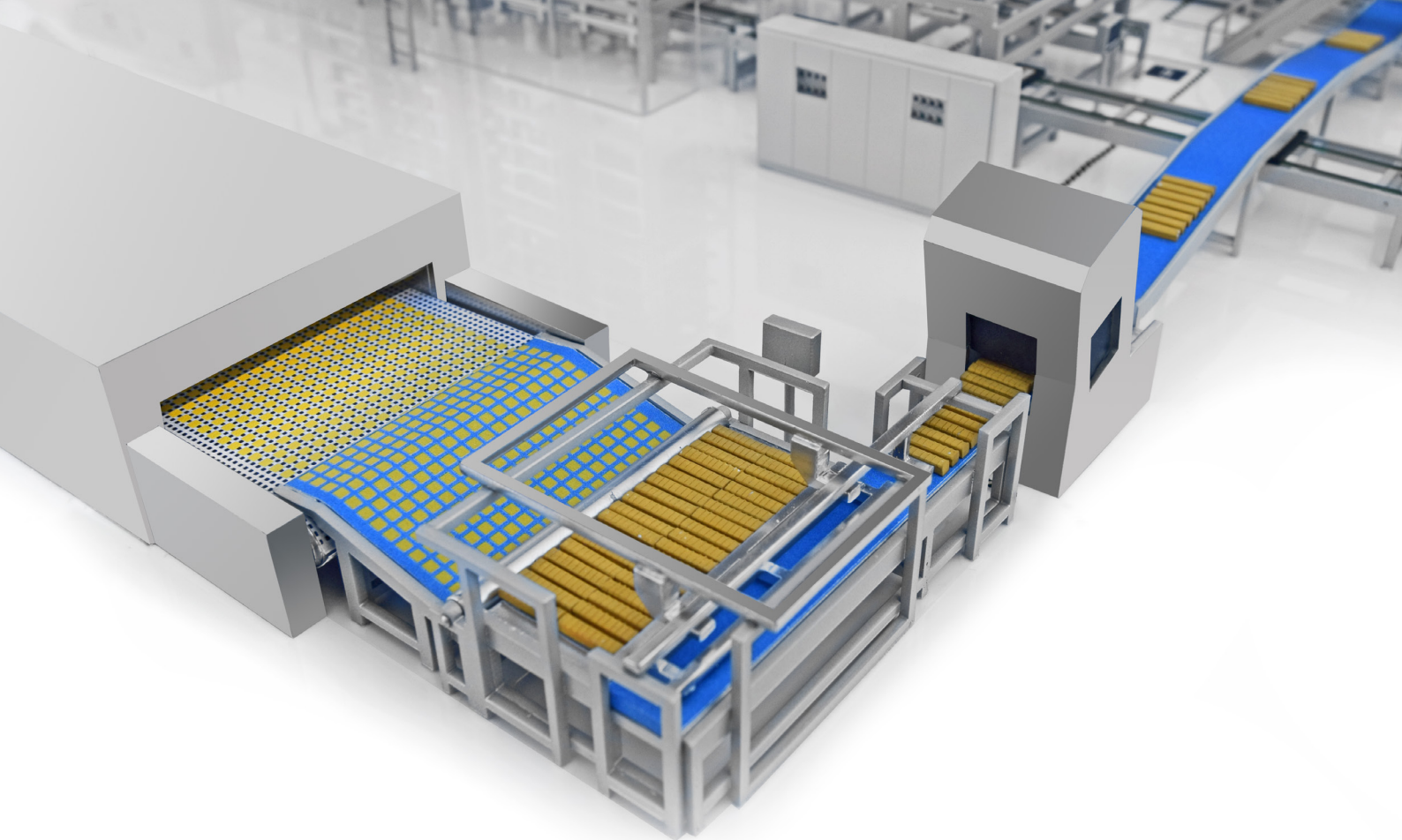


11



Seasoning cooling towers group of the dough for an prolonged and defined period. Operation is managed by a loading system, tray feeding and automatic unloading. Tensioning devices are installed to the chains as well as safety devices, that guarantee the alignment, the precision and balanced loading.

*Torri di raffreddamento della pasta per un periodo prolungato e definito. Il funzionamento è gestito da un sistema di carico, avanzamento delle teglie e scarico automatico. I dispositivi di tensionamento delle catene garantiscono allineamento, precisione e bilanciamento del carico.*



IBL provides its experience in the production of industrial automatic rusks lines, customized in capacity, weight and size, depending on the specific needs of the customer.

The wheat flour is mixed and portioned or laminated (one or two colors) and cut, and then rolled in loaves and automatically panned in pans that give the shape. The leavening phase can be done with lids on pans, or lids can be put on pans after proofing, before baking; alternate product can be the dome shaped bread that is baked without lid.

After baking the loaves pass in the seasoning cell where the loaves cool and gain better consistency for slicing.

The second oven toasts the bread slices and gives to the product crispness, high energy, concentration, appearance, fragrance and reduces the product humidity and increases digestibility.

IBL lines allow the production of classic, one or two colors, whole meal, malt, cereal, light rusks.

*IBL mette a disposizione la propria esperienza nella realizzazione di linee per fette biscottate, personalizzabili per peso e dimensioni, a seconda delle specifiche esigenze del cliente.*

*L'impasto di farina di grano duro viene amalgamato, laminato, tagliato in filoni ed infine depositato in automatico all'interno di teglie che ne determinano la forma.*

*Alla fase di lievitazione segue la coperchiatura dell'impasto, per essere portato ad una prima cottura. Questa conferisce al prodotto maggior friabilità, minori concentrazioni d'acqua, maggiore densità energetica e maggiore digeribilità rispetto al pane tradizionale.*

*I filoni di pasta passano quindi in cella di stagionatura, al taglio e infine alla tostatura, attraverso un secondo forno ciclotermico, per ottenere l'aspetto e la fragranza desiderati.*

*La linea IBL permette la produzione di fette biscottate classiche, integrali, al malto, ai cereali e light.*

DIMENSIONS <i>Dimensioni</i>	PRODUCTION <i>Produzione</i>	PRODUCTION <i>Produzione</i>	BAKING <i>Cottura</i>	TOASTING <i>Tostatura</i>
m	pc/h	kg/h	min	min
80x30	110.000	1.000	24-26	8-12



The Secret of Success

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

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

Phone +39 045 87 31 774  
Fax +39 045 87 39 337  
info@bakeryline.com  
www.iblbakery.com