



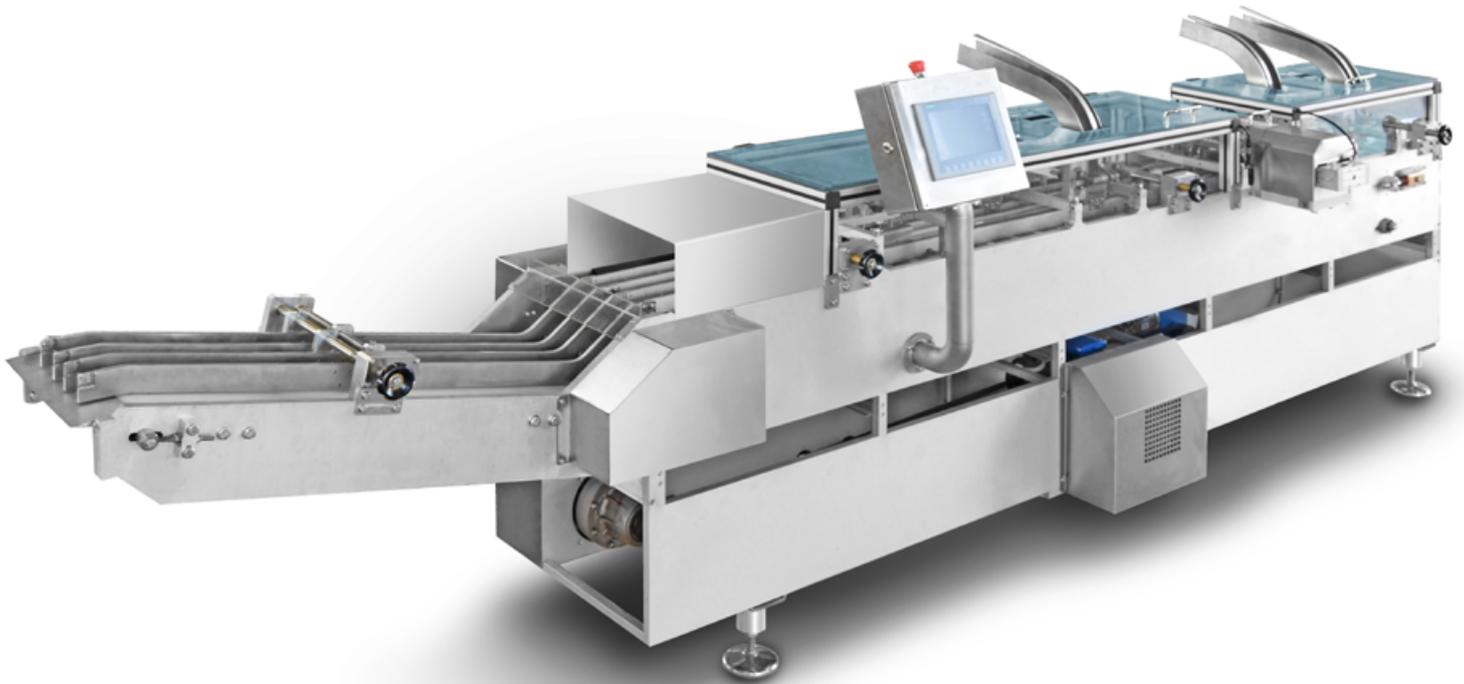
# SANDWICH MACHINE

*SANDWICH MACHINE*



# SANDWICH MACHINE

## SANDWICH MACHINE



The sandwich machine is the ideal solution for the production of hard biscuits paired and stuffed with cream inside them. It is possible to create round or rectangular shapes, with one but also two creams for a high variety of products.

The IBL sandwich machine is the synonym of a quality product that does not sacrifice the speed of production. It can produce up to 3200 sandwich per minute depending on the model of machine and biscuit and it is available complete with stacker or automatic loader.

The ideal creams usually have a 30% fat and 70% of solid components (mainly sugar), but it's possible to develop a great variety of creams with different densities and viscosity, also with the addition of flavorings and colorants.

The biscuits are stacked by the conveyor. The lower ones with the incised part facing downward.

A tank feeds the cream through nozzles and then the second biscuit is placed.

Each single sandwich thus formed is pressed and stacked towards the conveyor belt or packaging machine.

The machines can produce one, two, three or four parallel rows of cookies.

*La sandwich machine è la soluzione ideale per la produzione di biscotti secchi accoppiati e farciti con crema al loro interno. E' possibile realizzare forme rotonde o rettangolari, con una ma anche con due creme per un'alta varietà di prodotti.*

*La sandwich machine IBL è il sinonimo di un prodotto di qualità che non sacrifica la velocità di produzione. Può realizzare fino a 3200 sandwich al minuto a seconda del modello di macchina e biscotto ed è disponibile completa di stacker o con carico automatico.*

*Le creme ideali hanno solitamente un 30% di grassi e un 70% di componenti solidi (principalmente zucchero), ma è possibile elaborare un'ampia varietà di creme con diverse densità e viscosità, anche con l'aggiunta di aromi e coloranti.*

*I biscotti giungono impilati dal trasportatore. Quelli inferiori con la parte incisa rivolta verso il basso. Un serbatoio alimenta la crema attraverso degli ugelli e successivamente viene posto il secondo biscotto.*

*Ogni singolo sandwich così formato viene pressato e impilato verso il nastro trasportatore o la macchina confezionatrice.*

*Le macchine possono produrre uno, due, tre o quattro file parallele di biscotti.*



The sandwich machine offers a series of customizations able to facilitate and optimize the production process and automation efficiency of production.

*La sandwich machine offre una serie di personalizzazioni in grado di favorire e ottimizzare il processo produttivo e l'efficienza dell'automazione della produzione.*



The practical panel allows to optimize the production by the regulation of weight and amount of cream depending on the size of the biscuit and the speed of production.

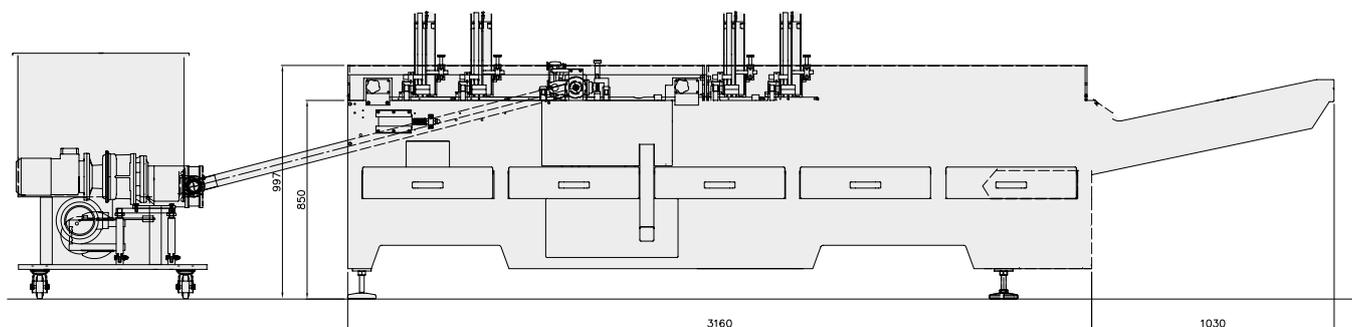
Each row of the depositor can be set independently from the rest of the line.

*Il pratico pannello consente di ottimizzare la produzione tramite la regolazione del peso e della quantità di crema in base alla dimensione del biscotto e alla velocità di produzione. Ogni fila della colatrice può essere settata indipendentemente dal resto della linea.*



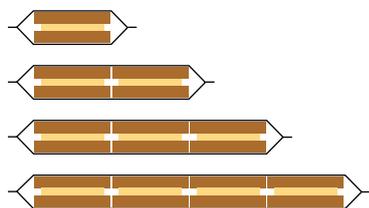
# TECHNICAL FEATURES

CARATTERISTICHE TECNICHE

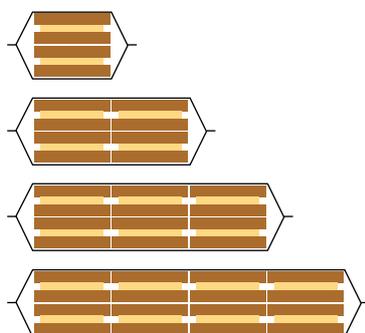


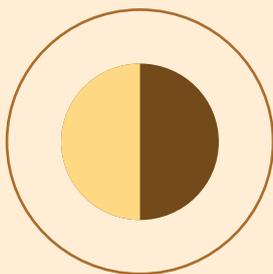
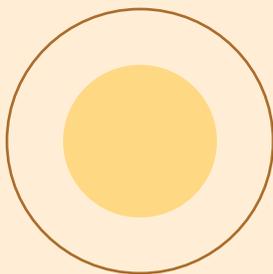
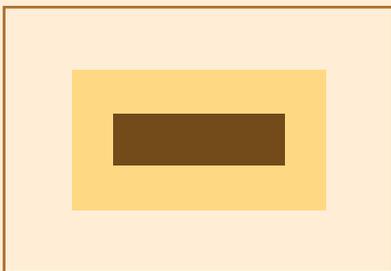
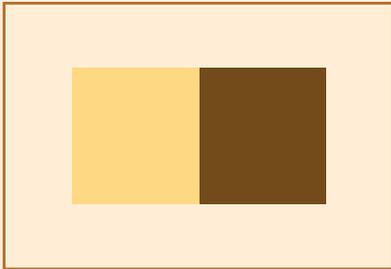
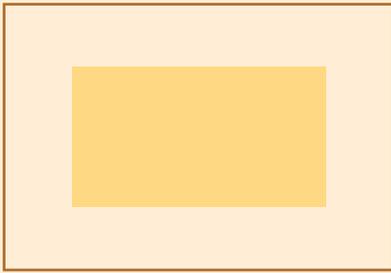
	PRODUCTION <i>Produzione</i>	BISCUITS <i>Biscotti</i>	AUTOMATIC LOADER <i>Carico automatico</i>	FLOWPACK <i>Flowpack</i>	PACKAGING <i>Confezioni</i>	PACKAGING <i>Confezioni</i>
	n°/min.	diam. mm	I	Type/Tipo	n°/min.	Type/Tipo
SM 800	800	35÷65	✓	TECNO PACK FP095 V-BAKE SINGLE	250	1x1 1x2 1x3 1x4
SM 1600	1600	35÷65	✓	TECNO PACK FP095 V-BAKE SINGLE	250	2x1 2x2 2x3 2x4
SM 1600	1600	35÷65		V-BAKE TWIN	500	1x1 1x2 1x3
SM 3200	3200	35÷65	✓	V-BAKE TWIN	500	2x1 2x2 2x3 2x4

## SM 800



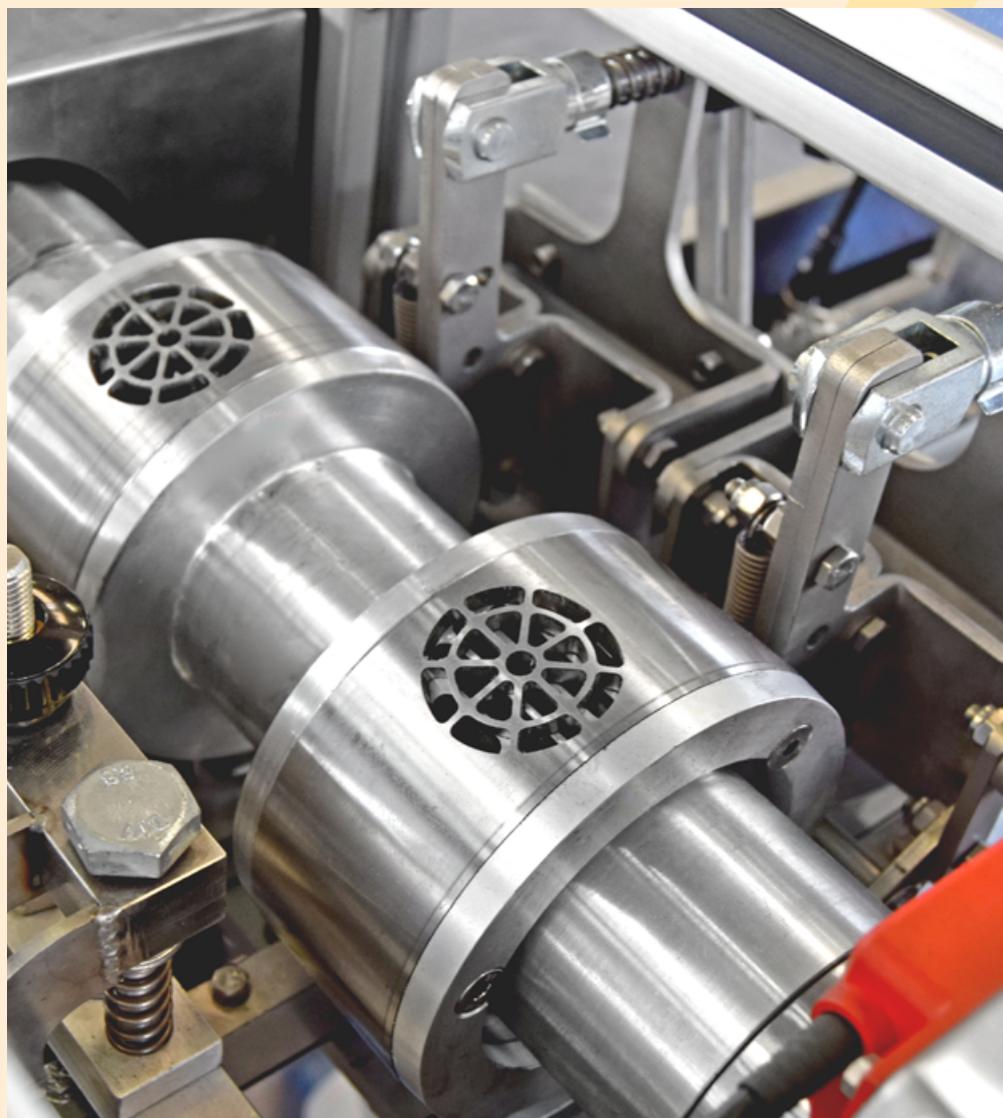
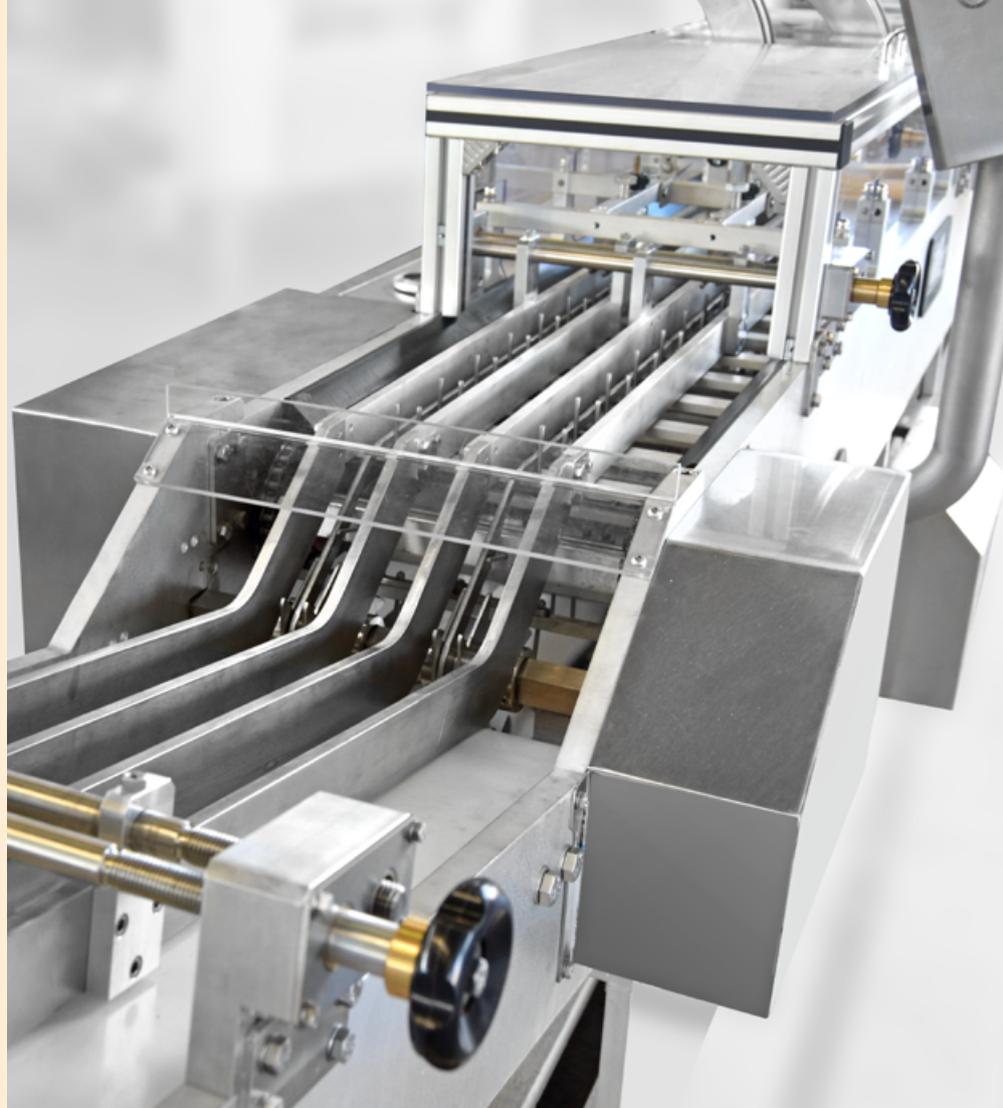
## SM 1600 - SM 3200





The IBL Sandwich Machine allows the realization of round or rectangular biscuits from 35 to 65 mm of size. They can be stuffed with one or two creams, creating multiple combinations of shapes and flavors.

*La Sandwich Machine IBL consente la realizzazione di biscotti tondi o rettangolari da 35 a 65 mm di grandezza. Possono essere farciti con una o due creme, creando combinazioni molteplici di forme e sapori.*





**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