



BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT





BABY 2800 Super



TK C.12000



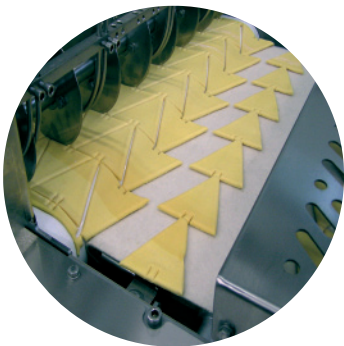
CROISTAR



TK C.20000

"Automatic croissant machines with a great variety of outputs depending on your needs"

"Gruppi automatici per croissant dalle più svariate capacità produttive a seconda delle vostre esigenze"



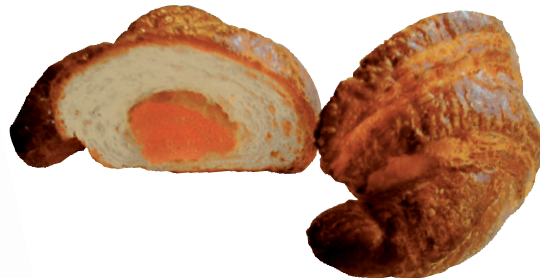
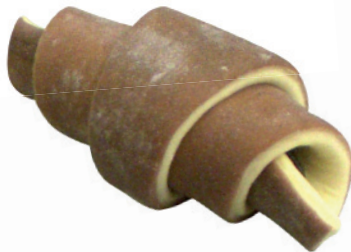
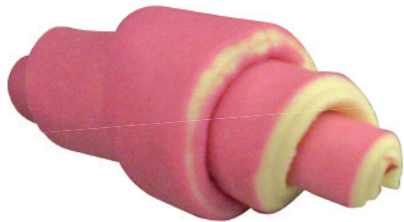
CROISTAR



AMIBA 6000



"Automatic machines for filled croissants"
"Gruppi automatici per croissant ripieni"

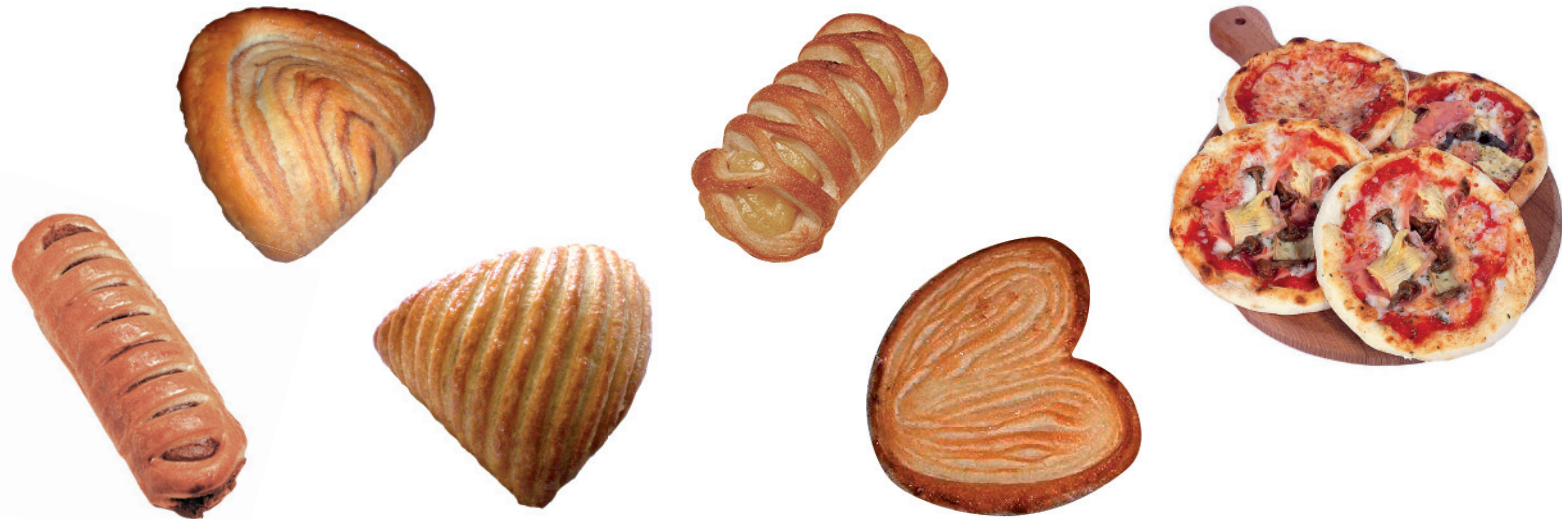




PETITE LINE

"PETITE LINE make-up tables for a lot of different products, custom design machine for your desires"

"Tavoli di lavoro PETITE LINE, per i più svariati prodotti, personalizzabili a seconda delle vostre preferenze"





ALBA LINE



“ALBA LINE make-up table, to realize many products with high outputs”

“Tavolo di lavoro industriale ALBA LINE, per realizzare svariati prodotti ad alti livelli produttivi”





EASY GAUGING UNIT

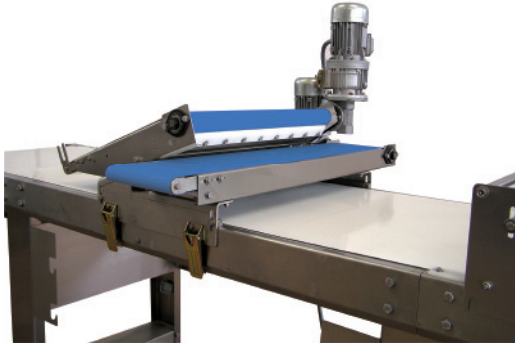


GAUGING UNIT



UPPER BELT

"Tools for Alba/Petite Line make-up tables"
"Accessori per tavoli di lavoro Alba/Petite Line"



SCRAPS REMOVER



PANNING UNIT



WIRE MESH CONVEYOR

MANUAL DEPOSITOR



GEAR DEPOSITOR



SHORT DOUGH EXTRUDER



"Many models of depositors to dose soft and hard fillings"

"Dosatrici di vari modelli per ogni sorta di ripeno"

SCREW DEPOSITOR



HARD FILLING DEPOSITOR



SPECIAL PUMPS

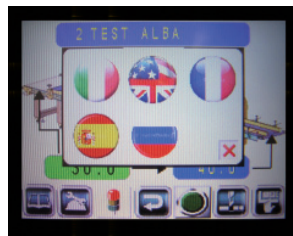


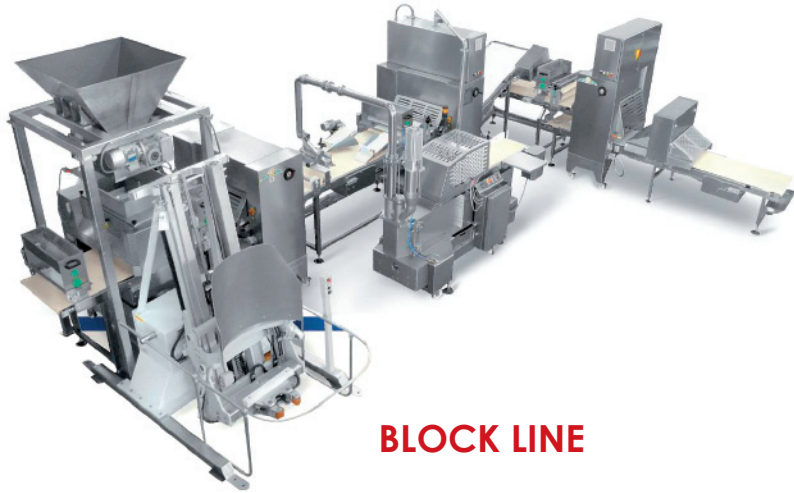


CIABATTA LINE

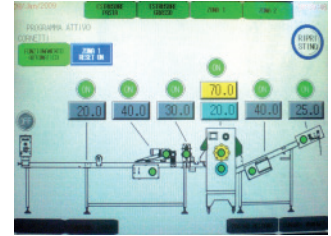
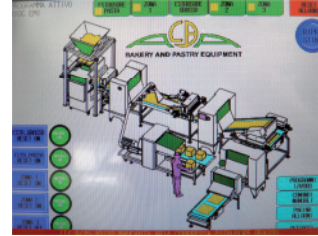
"EASY and JUNIOR automatic - CIABATTA LINES for the production of bread like ciabatta from 100 kg/h to..."

"Linee automatiche CIABATTA JUNIOR ed EASY, per la produzione di pane tipo ciabatta da 100 kg/h a..."





BLOCK LINE



"BLOCK LINE: Automatic system for the preparation of dough billets of high quality in a rapid way and in a small space"

"BLOCK LINE: Sistema automatico per la preparazione dei pastelli di qualità in modo rapido e in uno spazio ridotto"



FOLDING



MULTIGRAIN DOUGH



PUFF PASTRY



TWIN MULTIROLLER

"Continuous laminating systems without stress"
"Sistemi di laminazione senza stress in continuo"



PITA AND FLAT BREAD LINE



TK50B-TK60B



TK500-TK600



TK6600

"Manual and automatic dough sheeter which guarantee quality and efficiency"

"Sfogliatrici manuali e automatiche che garantiscono qualità ed efficienza"



EASY



MAGNUM



UNIROLL

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32



33



34



35



36



23

ALBA & Teknoservice S.r.l., with nearly 30 years of experience in pastry and bakery industry, manufactures automatic and semi-automatic lines of croissant equipment, as well as equipment for sweet rolls, puff pastries – filled and plain, make-up lines, multi-head laminating systems, dough billets preparing lines, panning systems, and curling units for filled and plain croissants. The strength of the company is based on many years of experience in servicing well our customers and offering consulting, design, and technology on bakery equipment also to famous companies with international importance, both to constructors and to producers. **ALBA & Teknoservice** S.r.l. realizes personal solutions and guarantees an assistance with great experience and quickness.

ALBA & Teknoservice S.r.l. is a company formed by the experience of the former CIM International engineers, designers, and technicians with more than 30 years of presence in the bakery industry providing service and OEM parts. Adriano Chiarello, Fabio Manzini and Ettore Guerra, the principals of **ALBA & Teknoservice** S.r.l., are very well known in the bakery equipment business since they have been responsible for the installation of many croissant, ciabatta lines, make up tables, laminating systems and sweet goods plants.

ALBA & Teknoservice can supply all CIM and Teckno-Matik spare parts you need

ALBA & Teknoservice S.r.l., con quasi 30 anni di esperienza nell'industria della pasticceria e della panificazione, produce linee automatiche e semiautomatiche per croissant, così come macchine per pasta sfoglia, tavoli di lavoro, gruppi di laminazione multi-testata, integliamenti, unità avvolgitrici per croissant vuoti e ripieni. La forza dell'azienda è basata sui molti anni di esperienza al servizio dei nostri clienti, offrendo consulenza, progetti e tecnologia ad aziende di rilevanza mondiale, sia a costruttori di macchinari che a produttori di pasticceria e panificazione. **ALBA & Teknoservice** S.r.l. realizza soluzioni personalizzate e garantisce un servizio assistenza di grande esperienza e prontezza.

ALBA & Teknoservice S.r.l. è un'azienda nata dall'esperienza della CIM International, con più di 30 anni di presenza nel campo della panificazione. Adriano Chiarello, Fabio Manzini e Ettore Guerra, titolari di **ALBA & Teknoservice** S.r.l., sono molto ben conosciuti in tale ambiente, dato che sono stati responsabili dell'installazione di molte linee per croissant, ciabatta, tavoli di lavoro e sistemi di laminazione.

PRODUCIAMO AUTOMAZIONI PER:

- **Croissant**
- **Croissant ripieni**
- **Tavoli di lavoro (strudel, panchoco, girella, ecc)**
- **Linee preparazione pastelli**
- **Linee di laminazione**
- **Laminazione pastelli in continuo**
- **Sfogliatrici manuali e automatiche**
- **Linee Ciabatta**
- **Linee pane multiformato**
- **Linee Pita**
- **Linee Cracker**
- **Linee pane arabo**
- **Linee Lavash**
- **Linee pane laminato**
- **Linee speciali**
- **Linee custom design**

WE PRODUCE AUTOMATIONS FOR:

- **Croissant**
- **Filled Croissants**
- **Make-up tables (strudel, panchoco, snail, etc)**
- **Dough billets preparing systems**
- **Laminating lines**
- **Continuous dough billets lamination**
- **Manual/automatic sheeters**
- **Ciabatta lines**
- **Multisize bread lines**
- **Pita lines**
- **Cracker lines**
- **Flat bread lines**
- **Lavash lines**
- **Laminated bread lines**
- **Special lines**
- **Custom Design Machines**

Note

Note



ALBA & Teknoservice 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