

LINEA PIZZA



Linee Automatiche per Pizza
/ Automatic Lines for Pizza



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT



Linee Pizza Albaequipment: Scegli il meglio

Chi se non un'azienda italiana può realizzare al meglio il prodotto italiano per eccellenza?

Esperienza, passione, innovazione e appagamento sono i cardini su cui poggia la filosofia di Albaequipment.

ESPERIENZA: sviluppata in oltre 30 anni di lavoro, ricerca e assistenza tecnica nel settore dell'industria alimentare.

PASSIONE: per lo sviluppo e la qualità di ogni prodotto, al fine di mantenerne inalterata l'essenza e le proprietà.

INNOVAZIONE: volta al miglioramento continuo degli impianti per renderli all'avanguardia dal punto di vista tecnologico e adatti ad ogni diversa esigenza del cliente.

APPAGAMENTO: il fine di Albaequipment è la soddisfazione del cliente, che viene costantemente seguito in tutte le fasi del lavoro e può quindi vedere il suo prodotto prendere forma, un suo problema risolto, le sue idee realizzate.

Tutti questi fattori ci permettono di presentarvi oggi le nostre innovative LINEE PIZZA estremamente performanti e personalizzabili che stanno riscuotendo successo in tutto il mondo.

Da banchi di taglio ad intere linee, Albaequipment e il suo staff possono comporre e disegnare assieme a te la macchina più adatta, da laminazione o da pallina, con o senza farciture.

Le versioni da laminazione si avvalgono di tecnologia soft lamination che riduce delicatamente il foglio di pasta allo spessore finale, per poi tagliarlo nei formati desiderati e alimentare sistemi di intagliamento, lievitori, surgelatori o raccogliere il prodotto a mano.

Le linee da pallina prevedono invece dispositivi sincronizzati volti a garantire altissimi livelli di precisione e costanza nella lavorazione della pasta, nonché sistemi di laminazione tecnicamente innovativi e possibilità di dosare pomodoro, mozzarelle e altre farciture.

Albaequipment Pizza Lines: Choose the best

Is it possible to make authentic Italian Pizza with a machine? Yes, especially if the maker is Italian and has a real passion for Pizza.

Now If you add experience, passion, innovation and customer focus, you have the perfect ingredients for the Albaequipment Pizza Production Line.

EXPERIENCE accumulated over 30 years of working with production lines around the world providing real solutions.

PASSION in the development of each product, always maintaining its integrity while improving quality.

INNOVATION by continuous searching for the optimum solution. Achieving Custom designs through Customer partnership.

CUSTOMER FOCUS is our guide by which we attain the final result of Customer satisfaction. Each project is carefully followed in all its steps so that Customers can see their dream come true or solve their problems.

All these factors have helped ALBA engineer customized PIZZA Lines that have enjoyed global success.

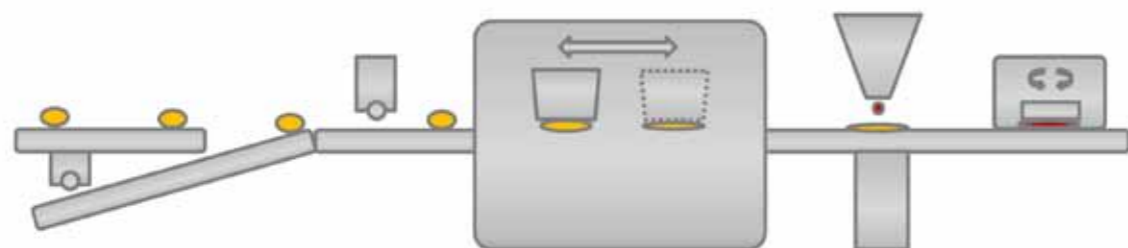
From a cutting table to a complete production line, ALBA can design the ideal solution that fits your specifications.

Our Lamination Systems use gentle extrusion with soft lamination concept that delicately reduce the dough sheet to your desired thickness. Guillotine cutting with automated topping complete the Pizza ready for panning, proofers and freezers or manual recovery.

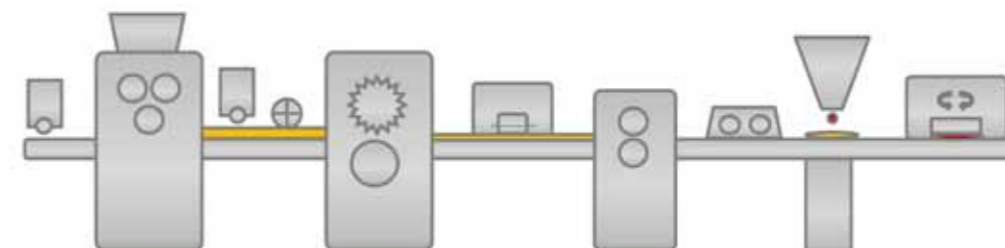
Our Dough Ball Systems provide synchronized devices that ensure accuracy and consistency. Our innovative method of dough pressing gives you the artisanal pizza appearance.

Our overall process is very flexible where you can automate or do by hands according to your production requirements.

Sistema per pizze tradizionali da pallina / Dough Ball System



Sistema per pizze da laminazione / Laminating System



Una Linea, Infinite Possibilità



/ One Line, Endless Possibilities



Pizze tradizionali da pallina, con testate di laminazione a freddo che garantiscono un'alta qualità al prodotto finale come se fosse lavorato a mano.

/ Dough Ball Systems: the cold lamination process guarantees high quality to the final product as made by hand.



Pizze da laminazione, con rulli di taglio o ghigliottina, recupero automatico dei ritagli e la possibilità di variare facilmente il formato.

/ Laminating System with cutting rollers or guillotine, automatic scraps recuperation and possibility to easily vary the size.



Dosatrici e sistemi di spargimento automatico di pomodoro, mozzarella, formaggio e altri ripieni, a seconda delle vostre necessità.

/ Depositors and automatic spreading systems for tomato, cheese, mozzarella and other topping, depending on your needs.



Linee altamente personalizzabili con trasportatori rettilinei o a curva, sistemi di intagliamento, carico/scarico forno, alimentazione spirali...

/ Highly customizable lines with straight or curved conveyors, panning systems, oven loading/unloading, spirals feeding...



ALBA & Teknoservice s.r.l.

Via delle Industrie, 26 - Villafranca Pad. (PD) - Italy
Tel. +39 049.9070380 - Fax +39 049.9074042
e-mail: sales@albaequipment.it
www.albaequipment.it

Rivenditore / Reseller

