



BISCUITS, COOKIES AND CAKES

Biscotti e Merendine





WHO WE ARE AND WHAT WE CAN DO FOR YOU

*CHI SIAMO E COSA POSSIAMO
FARE PER VOI*

IBL - Industrial Bakery Line The Secret of Success

The brand name and the claim express our market mission. We are a leading Company in the food plants industry, specialized in the planning, manufacturing and on-site installation of highly automated production layouts and state-of-the-art machinery for the making of bakery products: from bread and puff pastry to any kind of biscuits and cookies.

IBL also offers maintenance and assistance, upgradings and modifications of pre-existing production layouts: always pursuing the most advanced concept of service and providing innovative solutions on a case-by-case basis.

IBL - Industrial Bakery Line Il Segreto del Successo

Il nome e il claim aziendale sintetizzano la nostra mission di mercato. Siamo un'azienda italiana del settore impiantistico alimentare, specializzata nella progettazione, realizzazione ed installazione on-site di layout produttivi ad alta automatizzazione e di macchinari tecnologicamente all'avanguardia per la lavorazione di prodotti da forno: dal pane e sfogliati ai biscotti d'ogni tipo.

IBL offre anche manutenzione e assistenza, ammodernamento e modifica di linee produttive esistenti: sempre all'insegna della più evoluta concezione del servizio e fornendo soluzioni progettuali innovative e originali caso per caso.



INSTALLED LAYOUTS
IMPIANTI INSTALLATI



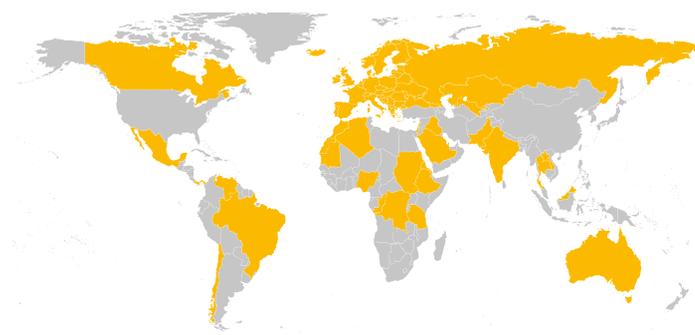
EMPLOYEES
DIPENDENTI



SALES DEPARTMENT
AREA COMMERCIALE

IBL is a young and emerging reality, yet already well accomplished and constantly growing, thanks to an innovative and flexible business formula which combines together strategic vision and technical innovation. The Company inherits a genetic legacy coming from multi-decennial know-how and work experience in leading companies from Verona, traditionally the world's capital in this very field.

IBL è una realtà giovane ed emergente, ma già ben affermata e in continua crescita, grazie ad una formula imprenditoriale innovativa e flessibile che coniuga insieme visione strategica e innovazione tecnica. L'azienda è forte anche di un'eredità genetica che deriva da know-how ed esperienze pluridecennali in primarie aziende dell'area di Verona, tradizionalmente capitale mondiale dello specifico settore industriale.





SOFT COOKIES

BISCOTTI FROLLINI



HARD BISCUITS
AND CRACKERS

*BISCOTTI SECCHI
E CRACKER*



FILLED AND WIRE CUT
COOKIES

*BISCOTTI RIPIENI
E TAGLIO A FILO*



DROPPED COOKIES

BISCOTTI COLATI

GIVE YOUR BUSINESS THE BEST FRAGRANCE, TASTE AND ASPECT

*DATE AL VOSTRO BUSINESS
LA FRAGRANZA, IL SAPORE
E L'ASPETTO MIGLIORI*

For the bakery segment biscuits and cookies, IBL designs and builds industrial layouts and turnkey automated machinery for the complete-cycle production of the product genres listed here.

Per il segmento alimentare dei biscotti, IBL progetta e costruisce impianti e macchinari automatici "chiavi in mano" per la produzione a ciclo completo dei generi di prodotto qui elencati.

The production layout built by IBL are designed and manufactured in-house, at the Company's plant and headquarters nearby Verona.

The production layouts and machinery that are built and installed by IBL mirror the trade's state-of-the-art and guarantee the most fitting tailor-made solutions, always innovative and cost-effective, in every industrial context and economic situation.

IBL can offer the Clients the planning, manufacturing and installation of complete-cycle production layouts: from the stocking of raw materials, to dough making and moulding, to baking, to the final product wrapping.

Due also to the close technical co-operation with the Partners supplying components such as SEW-EURODRIVE, ALLEN BRADLEY, SIEMENS, KOYO SKF, etc., our layouts for bakery offer: total reliability and long lasting durability, flexibility, simplicity of maintenance and multi-year warranty from the maker.

Le linee di produzione realizzate da IBL sono progettate e costruite completamente in-house, in Italia presso lo stabilimento di proprietà e quartier generale dell'azienda nei pressi di Verona.

Gli impianti produttivi e i macchinari per l'Industria Bakery sviluppati e installati da IBL rispecchiano lo stato dell'arte del settore e garantiscono le soluzioni su misura più appropriate, innovative e cost-effective, in ogni contesto produttivo e scenario economico.

IBL è in grado di offrire ai Clienti committenti la progettazione, realizzazione ed installazione di linee produttive a ciclo completo: dallo stoccaggio delle materie prime, all'impasto e alla formatura, alla cottura, fino al confezionamento del prodotto finito.

Anche grazie alla stretta collaborazione tecnica con i partner fornitori di componentistica, quali SEW-EURODRIVE, ALLEN BRADLEY, SIEMENS, KOYO SKF, ecc., le nostre linee di produzione bakery offrono: affidabilità totale e lunga durata, flessibilità, semplicità di manutenzione e garanzia poliennale del costruttore.





EXCELLENT BAKERY PLANTS FOLLOW GREAT RECIPES

*GLI IMPIANTI D'ECCELLENZA
SEGUONO OTTIME RICETTE*



Any production solution cannot part from some culture of the end product. IBL provides the Industry with very versatile layouts, which are easily and rapidly convertible for any kind and variant of product.

IBL allows for the utmost versatility and flexibility in the production layouts: from the configurations that contemplate manual labour to fully-automated lines and according to the different production needs and the desired product quantities.

Ogni soluzione produttiva non può prescindere da una cultura del prodotto finito. IBL offre all'industria impianti produttivi estremamente versatili, facilmente e rapidamente convertibili per ogni tipologia e variante di prodotto finito.

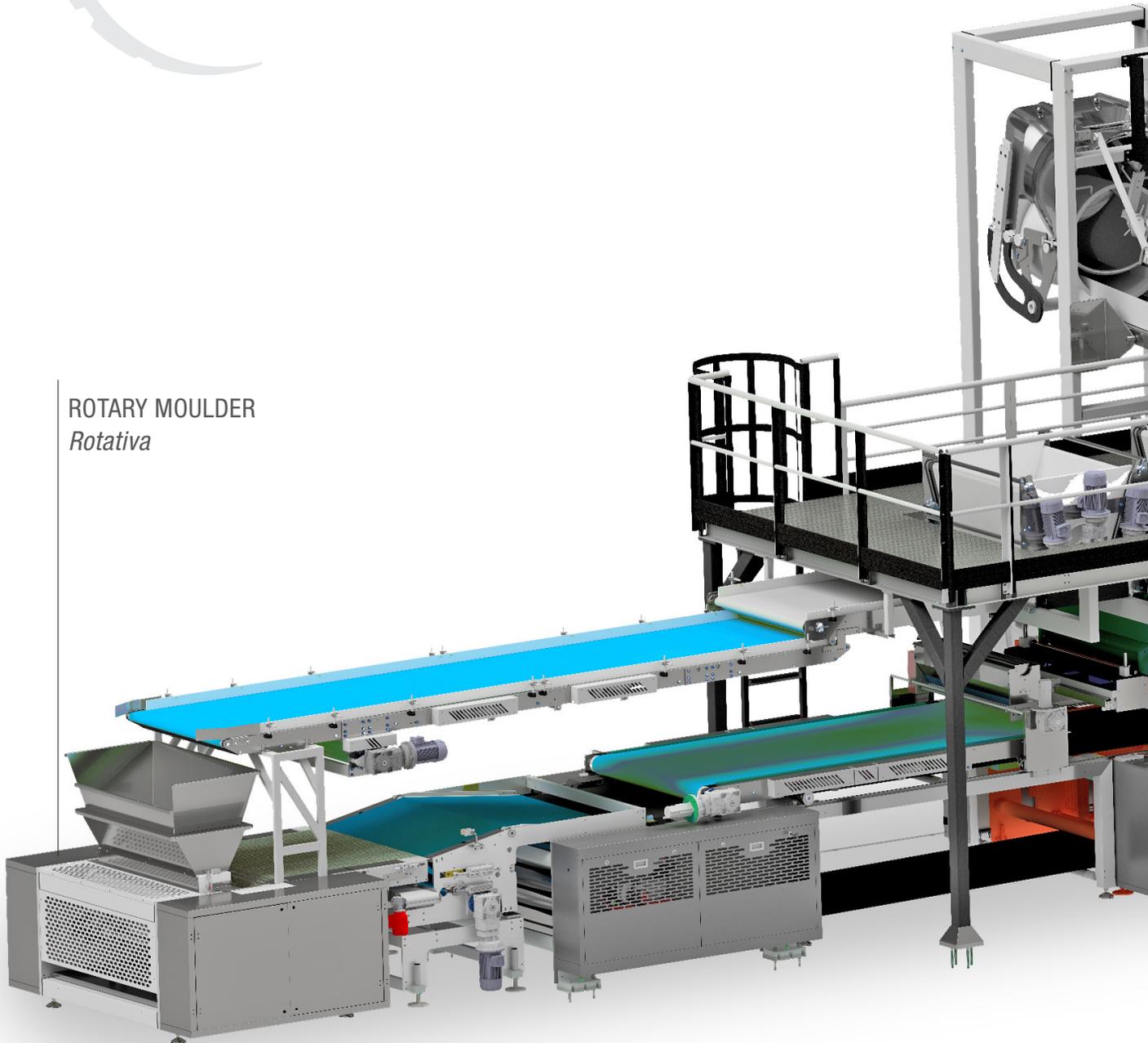
IBL consente la massima modularità e flessibilità nei layout di produzione: dalle configurazioni che prevedono lavorazioni manuali agli impianti interamente automatizzati ed in base alle diverse esigenze produttive e ai volumi di prodotto desiderati.



COMBINED LINE FOR COOKIES

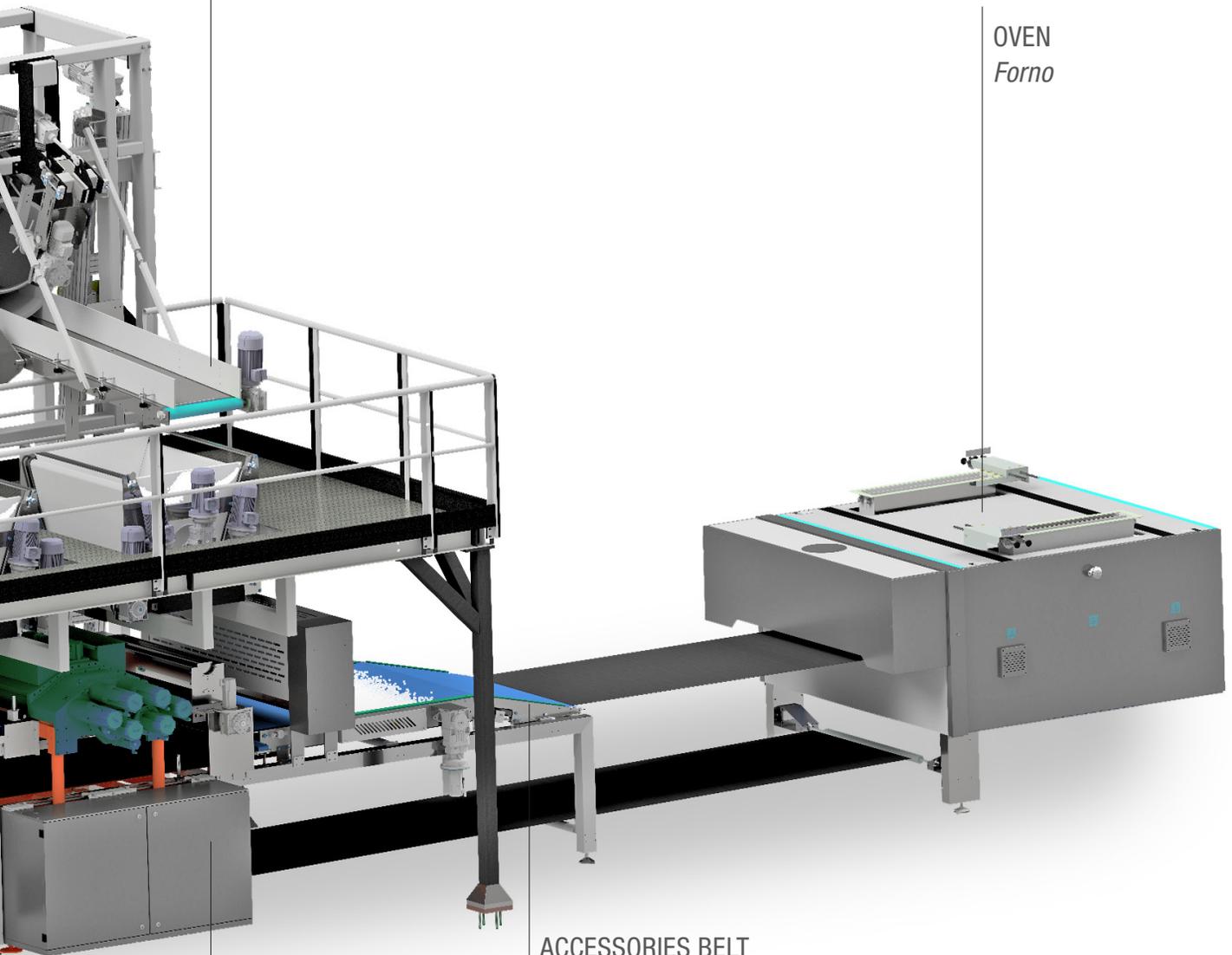
LINEA COMBINATA PER BISCOTTI

ROTARY MOULDER
Rotativa



FEEDING SYSTEM
Sistema alimentazione

OVEN
Forno



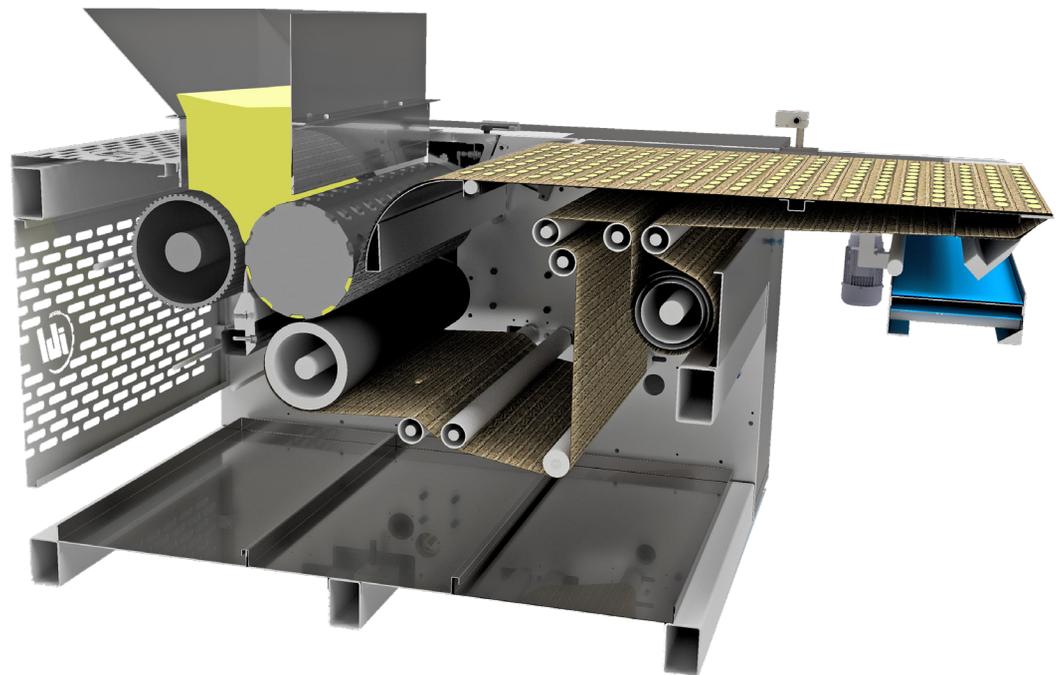
ACCESSORIES BELT
Banco accessori

DEPOSITOR
Colatrice



SOFT COOKIES

BISCOTTI FROLLINI



Shortbreads, as suggested by the name, are biscuits made of short pastry. They're considered medium/high confectionary baked products for their soft crunchiness and delicious taste of butter. This type of biscuit is also famous for the production of biscuit sandwiches. This type of biscuit can be baked in all types of hybrid, radiant cyclothermic and convention ovens. The range of products can also be increased with the addition of so-called decoration devices. The main shaping machine for this type of product is the Rotary moulder, where IBL can develop it for various production ranges depending on the width of the machine which can vary from 600 mm up to 1800 mm. The industrial process configuration depicted here is one of the most commonly used, but in any case IBL sides with customer demands for each individual project.





I frollini, come suggerisce il loro stesso nome, sono biscotti a base di pasta frolla. Per la loro soffice croccantezza e per il delizioso sapore di burro, rappresentano prodotti dolciari da forno di livello medio/alto. Questo tipo di linea per biscotti è anche famosa per la produzione di biscotti sandwich.

Possono esser cotti con tutte le tipologie di forno: ibrido, ciclotermico e a convezione.

La gamma di prodotti può essere ampliata con l'aggiunta dei cosiddetti dispositivi di decorazione. La macchina di formatura principale per questa tipologia di prodotti è la Rotativa, in grado di offrire vari range di produzione a seconda della larghezza, che può variare da 600 mm fino a 1800 mm.

La configurazione di processo industriale qua raffigurata è una delle più comunemente usate, ma in ogni caso IBL si allinea alla richiesta del cliente per ogni singolo progetto.



PETFOOD

PRODOTTI PER ANIMALI



Pet food biscuits are a hard, dry, dog food product, typically composed of protein, carbohydrates, fat, and fiber. They are made in much the same way biscuits are made for human consumption. The raw materials are combined in a large container, the biscuits are shaped, cooked, cooled, and packaged.

Our pet food lines are made entirely in-house at the highest possible quality.

Together with our dedicated team, we are committed to making your product a real success.

We help you create tasty and nutritious dog biscuits and treats that we are sure your dog will love!

I pet food sono un prodotto alimentare per cani duro e secco, tipicamente composto da proteine, carboidrati, grassi e fibre. Sono fatti più o meno allo stesso modo in cui i biscotti sono fatti per il consumo umano. Le materie prime vengono unite in un grande contenitore, i biscotti vengono modellati, cotti, raffreddati e confezionati.

Le nostre linee di alimenti per animali domestici sono realizzate interamente in Italia, con la massima qualità possibile.

Insieme al nostro team dedicato, ci impegniamo a rendere il tuo prodotto un vero successo.

Ti aiutiamo a creare biscotti e dolcetti per cani gustosi e nutrienti che siamo sicuri che il tuo cane adorerà!

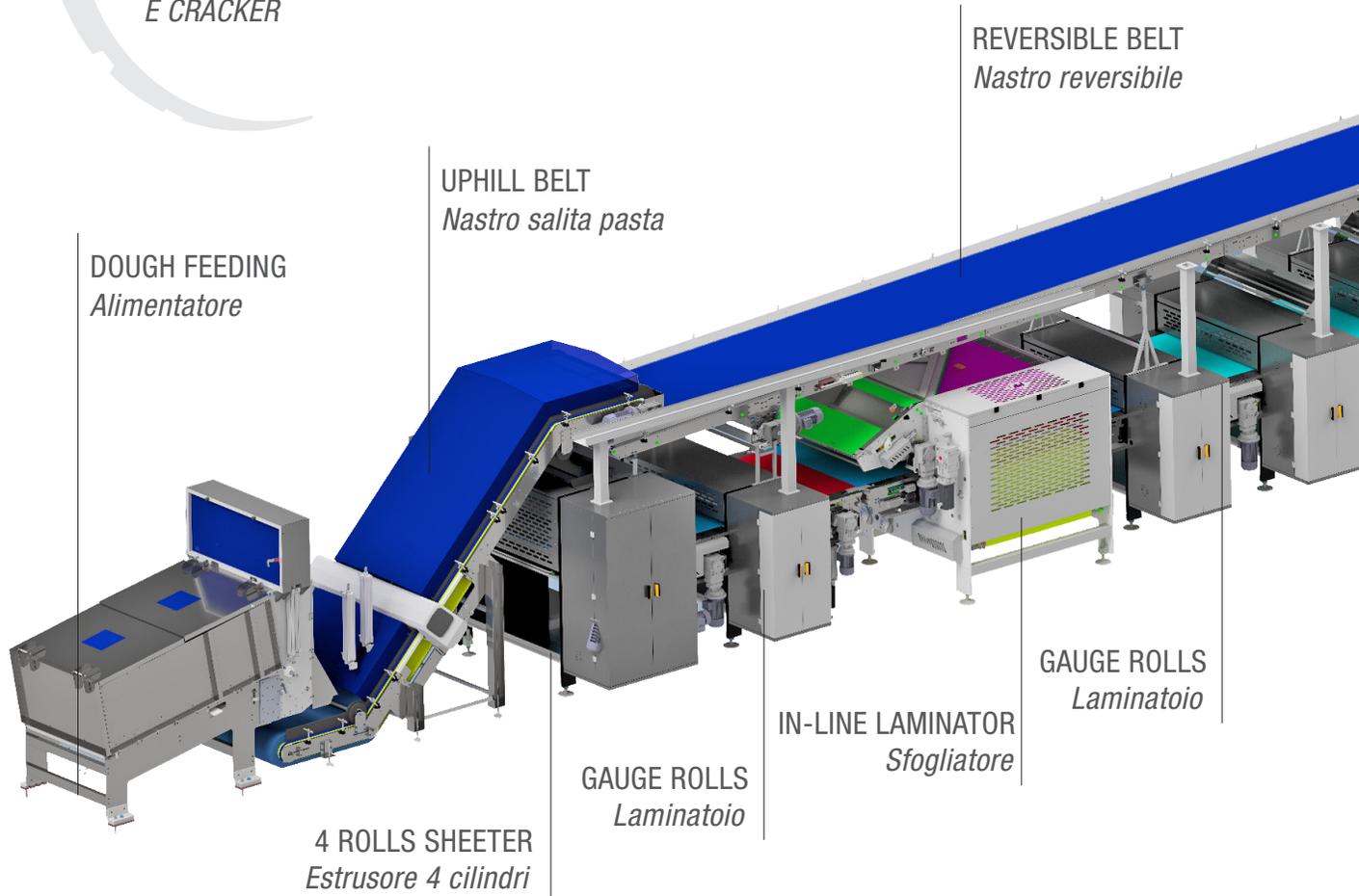






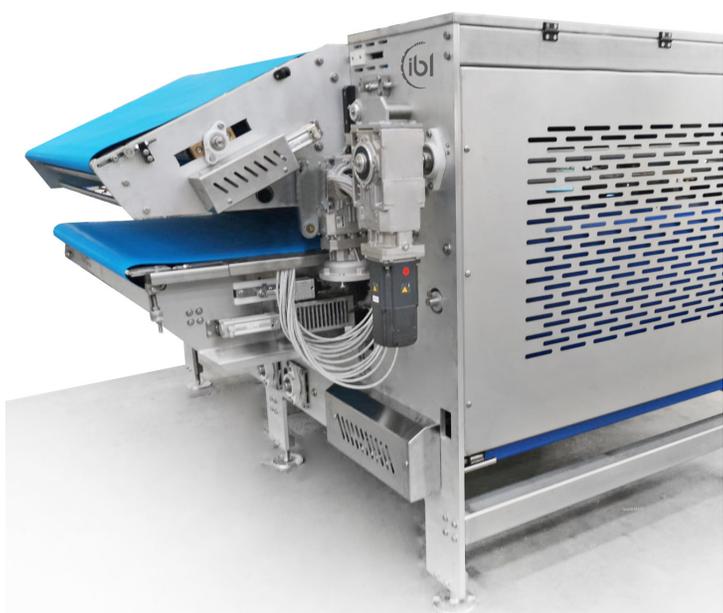
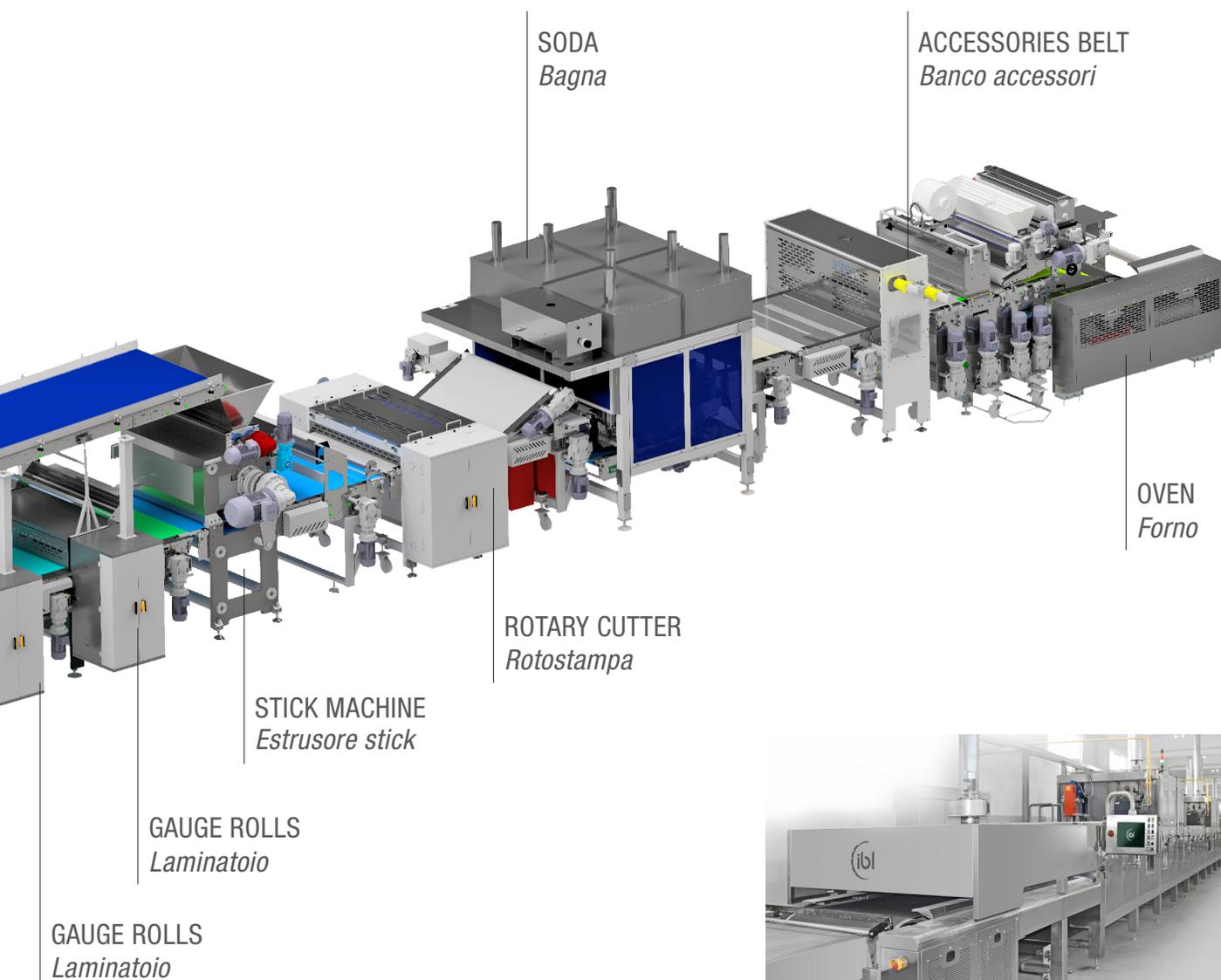
HARD BISCUITS AND CRACKERS

*BISCOTTI SECCHI
E CRACKER*



The hard biscuits and crackers are produced on production layouts that consist in a lamination line where, after having formed and processed the dough it is then cut by a roller or by two synchronized rollers. The reduction of thickness during processing takes place through the gauge rolls that can be adjusted manually or with an automatic system. The scraps produced from the cut is placed on the first forming machine again in order to be reprocessed into new dough. Usually the hard biscuits are cooked in a radiant cyclothermic oven where, if necessary, a convection section is added to the last zone. For crackers, that require a high amount of energy, they are cooked or baked with a completely direct gas or hybrid oven where up to half of the oven's length direct gas is used while for the second half a radiant cyclothermic system is used instead. IBL is able to offer lines that adapt to the needs of their customers, with different productivities and configurations, also in this case that depend on the width of the production layout that can vary from 600 mm up to 1800 mm.





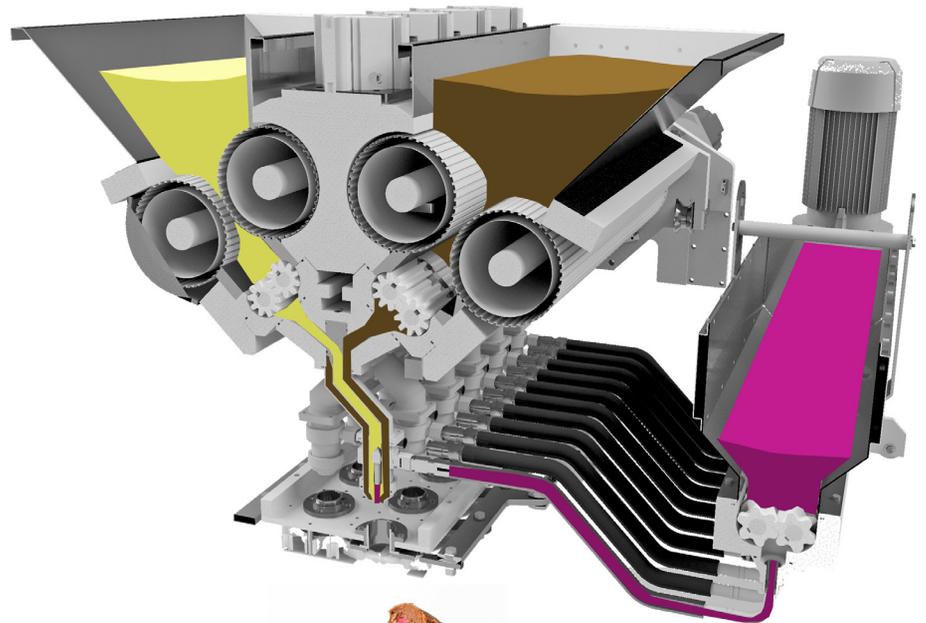
I biscotti secchi e cracker vengono prodotti da una linea di laminazione in cui, a seguito della formatura, la sfoglia di pasta viene tagliata da un rullo o da doppi rulli sincronizzati. La riduzione degli spessori durante la lavorazione avviene tramite laminatoi regolabili manualmente o automaticamente. Il ritaglio di scarto che risulta dal taglio viene recuperato e riportato alla macchina formatrice per essere rilavorato insieme alla nuova pasta.

I biscotti secchi vengono normalmente cotti in un forno ciclotermico a cui, se necessario, viene aggiunta una sezione a convezione. I cracker che richiedono invece un'alta quantità di energia vengono cotti con un forno completamente a gas diretto o con forni ibridi a gas diretto nella prima parte e con sistema radiante nella seconda. IBL è in grado di offrire linee di laminazione che si adattano alle esigenze dei propri clienti, con diverse configurazioni e produttività dipendente dalla larghezza della linea, disponibile da 600 mm fino a 1800 mm.

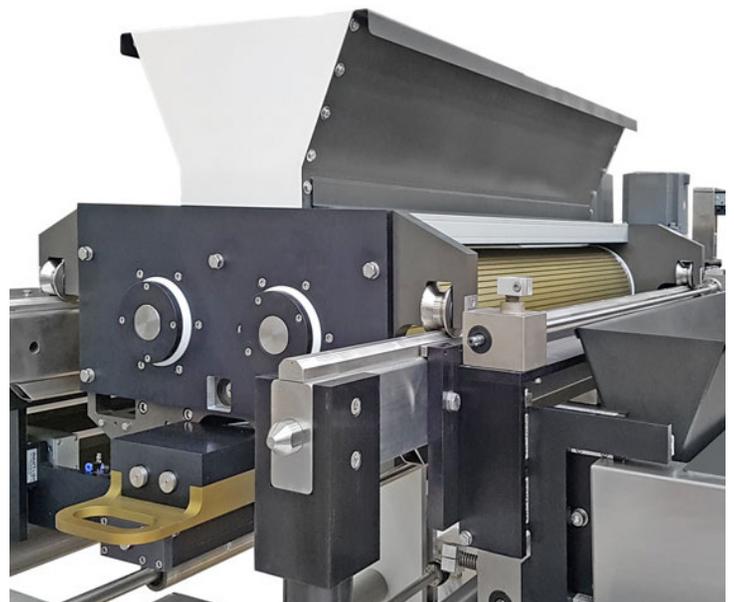


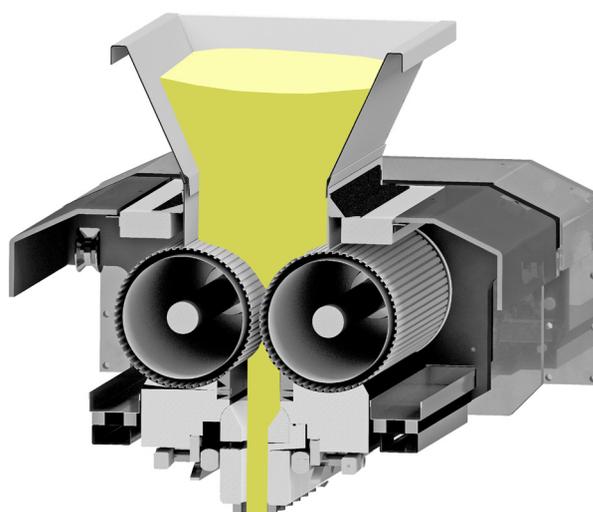
FILLED AND WIRE-CUT COOKIES

*BISCOTTI RIPIENI
E TAGLIATI A FILO*



The industrial line dedicated to the production of coextruded, syringed and wire cut biscuits, consists of in the preparation of a dough mixture with the use of one or more planetary mixer with extractable bowls of adequate size compared to the requested capacity. A lifting then transfers the dough into the hopper of the processing head, which can be dedicated to a single production or to all productions of: co-extruded biscuits (round, strudel shaped, etc.) with fillings of cream, jam, chocolate; syringed biscuits (Novellino, Crumiro, etc.); wire cut biscuits with moulds for all possible shapes. The machining head is positioned in front of or directly on the oven loading bench, and the baking conveyor belt is made of a blue sheet of a specific kind of steel. The oven with radiant cyclothermic heating system allows you to obtain a perfectly uniform baking. IBL is able to offer lines that adapt to the needs of their customers, with different productivities and configurations, also in this case that depend on the width of the production layout that can vary from 600 mm up to 1800 mm.





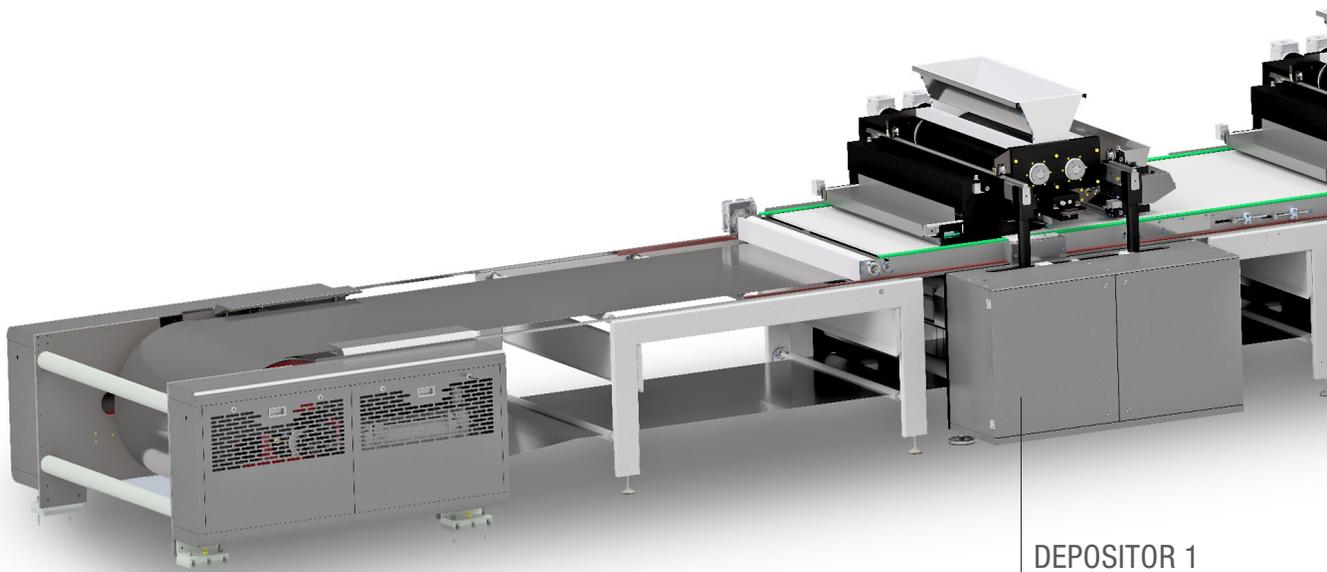
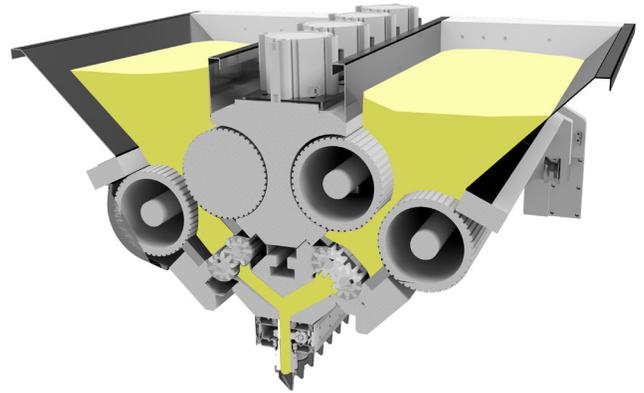
L'impasto per i biscotti coestrusi, siringati e taglio a filo viene preparato da una o più impastatrici planetarie con vasca estraibile di dimensioni adeguate alla necessità richiesta. Un sollevatore rovesciatore provvede poi al trasferimento della pasta nella tramoggia della testata di lavorazione, la quale può essere dedicata ad una singola o a tutte le produzioni di: biscotti coestrusi (tondi, strudel, ecc.) con farcitura di crema, marmellata, cioccolato, biscotti siringati (Novellini, Crumiri, ecc.), biscotti taglio a filo con stampi personalizzabili. La testata di lavorazione viene posizionata davanti oppure direttamente sul bancale di carico forno. Il forno con sistema di riscaldamento radiante provvede quindi ad ottenere una cottura perfettamente uniforme.

IBI è in grado di offrire linee di coestrusi e taglio a filo che si adattano alle esigenze dei propri clienti, con diverse configurazioni e produttività, anche in questo caso che dipendono dalla larghezza del layout produttivo che può variare da 600 mm fino a 1800 mm.



DROPPED COOKIES

BISCOTTI COLATI

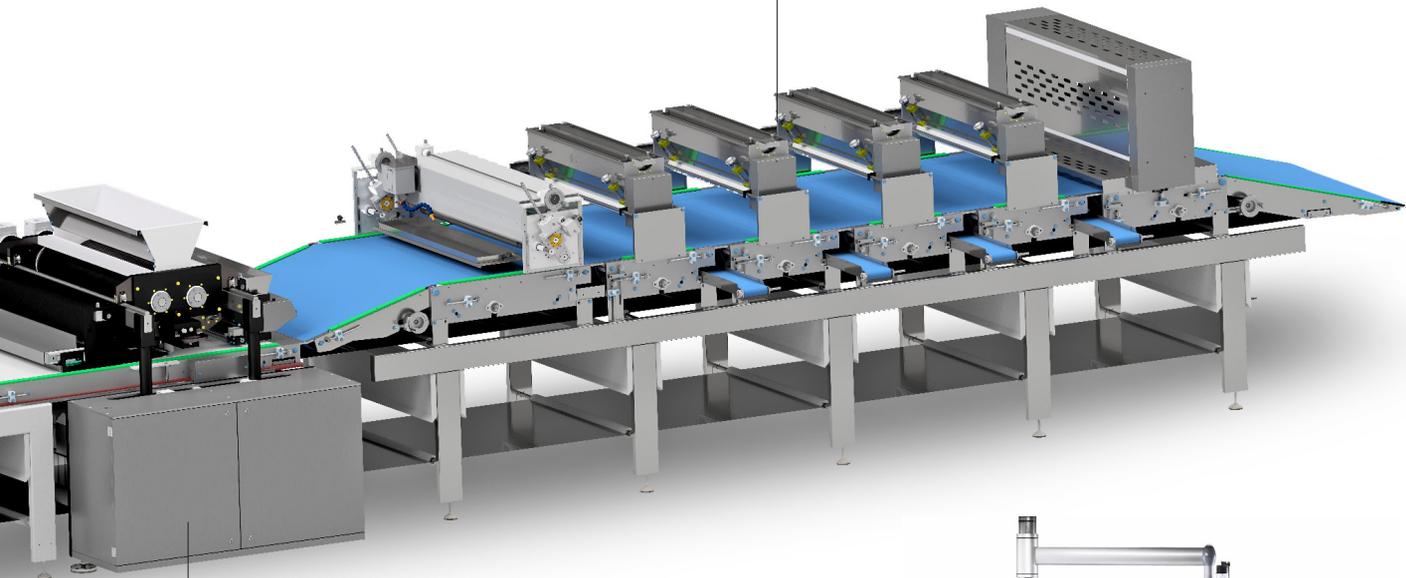


DEPOSITOR 1
Colatrice 1

The term “dropped biscuit” is not a commodity-related term, but an industrial/manufacturing one and identifies a broad category of products based on soft dough, rich in fats and relatively brittle, that have a more or less uid consistency before being baked. The line consists of in the preparation of a dough mixture with the use of one or more planetary mixer with extractable bowls of adequate size compared to the requested capacity. A lifting then transfers the dough into the hopper which can be equipped of different accessories for the production of: round deposited cookies (smooth or grooved) deposited cookies twist (horseshoe; smooth or grooved) biscuits cast long (round and twist; smooth or ridged). The oven, cyclothermic in the first part and convection in the second, then take steps to ensure a perfectly uniform cooking. The particular configurations with IBL allow maximum versatility and at the same time the most specific of that product customizations, with a production layout which can vary from 600 mm up to 1500 mm.



ACCESSORIES BELT
Banco accessori



DEPOSITOR 2
Colatrice 2



Il termine "biscotti colati" non è un termine merceologico, ma industriale/produttivo e identifica una vasta categoria di prodotti a base di impasti morbidi, ricchi di grassi e relativamente fragili, che prima della cottura presentano una consistenza più o meno fluida. Una o più impastatrici planetarie con vasca estraibile preparano l'impasto.

Un sollevatore rovesciatore provvede poi al trasferimento della pasta nella tramoggia della colatrice, la quale può essere equipaggiata degli diversi accessori per la produzione di: biscotti colati tondi (lisci o rigati) biscotti colati girati (ciambellina o ferro di cavallo; lisci o rigati) biscotti colati lunghi (fissi e girati; lisci o rigati). Il forno, ciclometrico nella prima parte e a convezione nella seconda, provvede poi a garantire una cottura perfettamente uniforme.

Le particolari configurazioni IBL consentono la massima versatilità e al contempo le più specifiche personalizzazioni di prodotto, con un layout produttivo che può variare da 600 mm fino a 1500 mm.



Industrial Bakery Line s.r.l.

Via Spagna, 1A
37069 Villafranca (VR), Italy
Phone +39 045 87 31 774

info@bakeryline.com
www.bakeryline.com