



# BREAD AND PUFF PASTRY

*Pane e sfogliati*







## 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



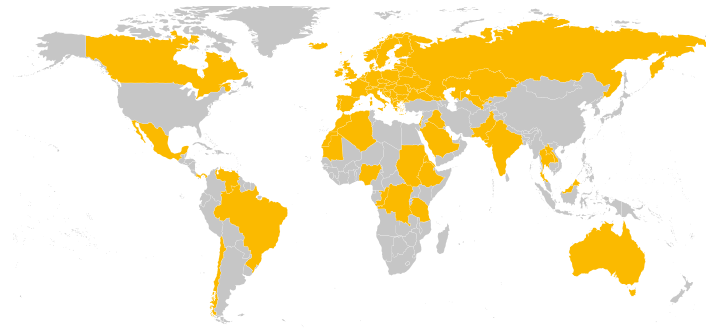
EMPLOYEES  
DIPENDENTI



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.*





PUFF PASTRY  
CROISSANTS  
BRIOCHES

*PASTA SFOGLIA  
CROISSANTS  
BRIOCHES*



TIN BREAD  
BAGUETTES  
BREADSTICKS  
RUSKS

*PANE IN CASSETTA  
FILONI  
GRISSINI  
FETTE BISCOTTATE*



FOCACCIA BREAD  
ARABIC BREAD  
CIABATTA BREAD  
PITA  
PIZZA

*FOCACCIA  
PANE ARABO  
PANE CIABATTA  
PITA  
PIZZA*

## 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 bread and puff pastry, 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 pane e sfogliati, 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.*



# PUFF PASTRY, CROISSANTS AND BRIOCHES

*PASTA SFOGLIA, CROISSANT  
E BRIOCHE*



Puff pastry is one of the most prodigious creations for both sweet and savoury bakery products. IBL offers the market high-tech production lines with high productivity.

The lines have a width range that varies from 600 mm up to 1600 mm, in order to give our customers the possibility and flexibility of a production line for a single product or a line that can be used for several products and volumes of industrial production.

According to our company regulations, IBL uses only high-quality materials for construction of its puff pastry line.

The strengths of the IBL puff pastry lines are without doubt its high efficiency, easy of cleaning and, not least, the easy of changing product.

The configuration shown in this page is just one of the possible applications of our lines. Each IBL line is configured according to specific demand, and is based in particular on the productivity required and the various types of products.



*La pasta sfoglia rappresenta una delle più prodigiose creazioni della pasticceria, sia dolce che salata.*

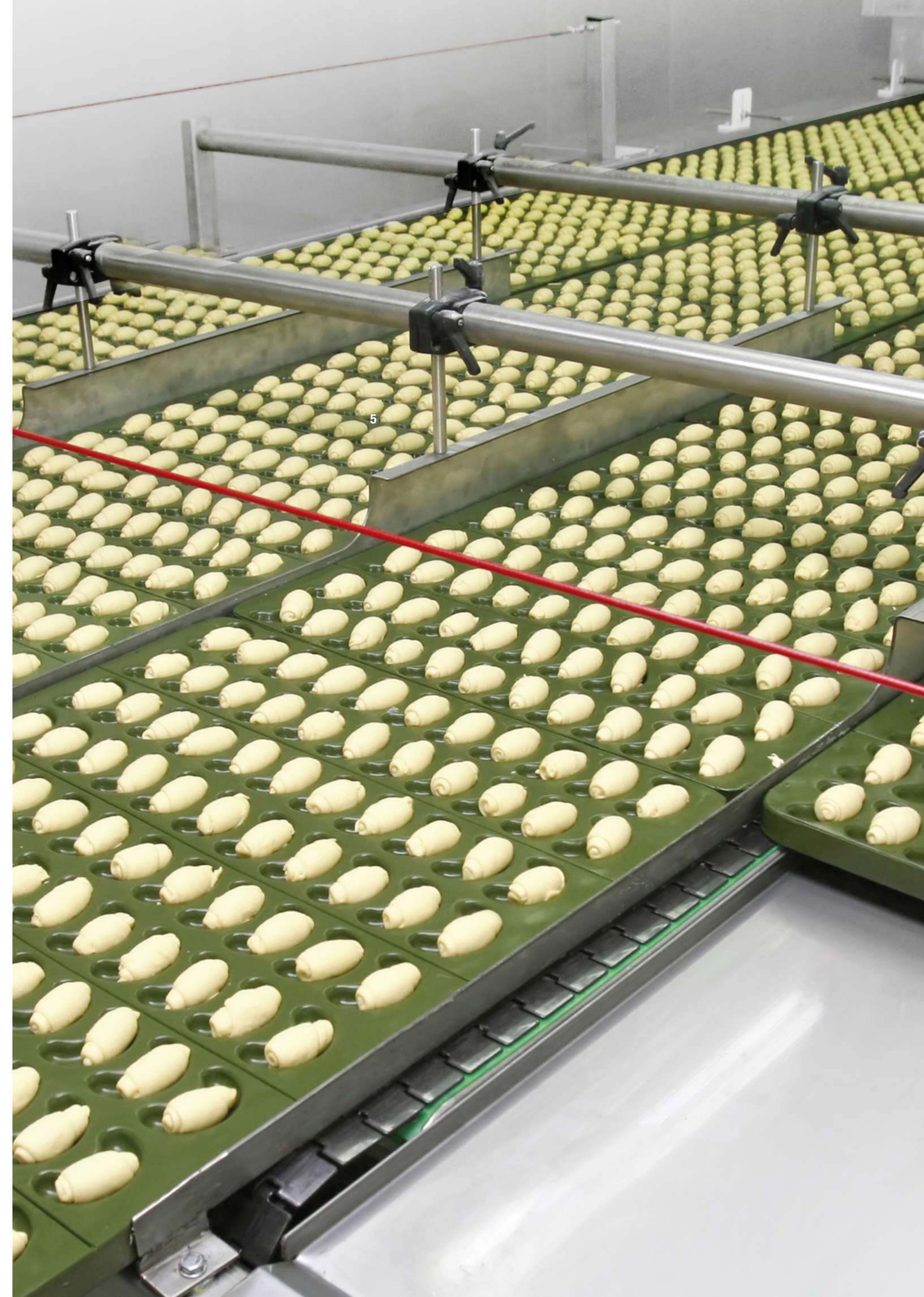
*IBL offre sul mercato una linea produttiva ad alta tecnologia e produttività. Le linee hanno un range di larghezza che varia da 600 mm fino a 1600 mm, per dare ai nostri clienti la possibilità e la flessibilità di produzione, dal singolo prodotto, a più referenze, a volumi di produzione industriali.*

*Come da regola aziendale, IBL utilizza nella costruzione delle proprie linee di pasta sfoglia solo materiali di elevata qualità.*

*I punti di forza delle linee di pasta sfoglia IBL sono sicuramente l'alta efficienza, la facilità di pulizia e, non ultimo, la facilità nel cambio del prodotto.*

*La configurazione rappresentata in questa pagina è solo una delle possibili applicazioni delle nostre linee. Ogni linea IBL è configurata a seconda della domanda specifica, in base alla produttività richiesta e alle referenze di prodotti.*

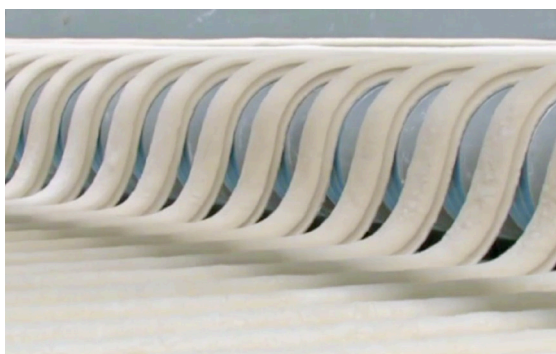






# BREAD AND BREAD ROLLS

*PANI E PANINI*



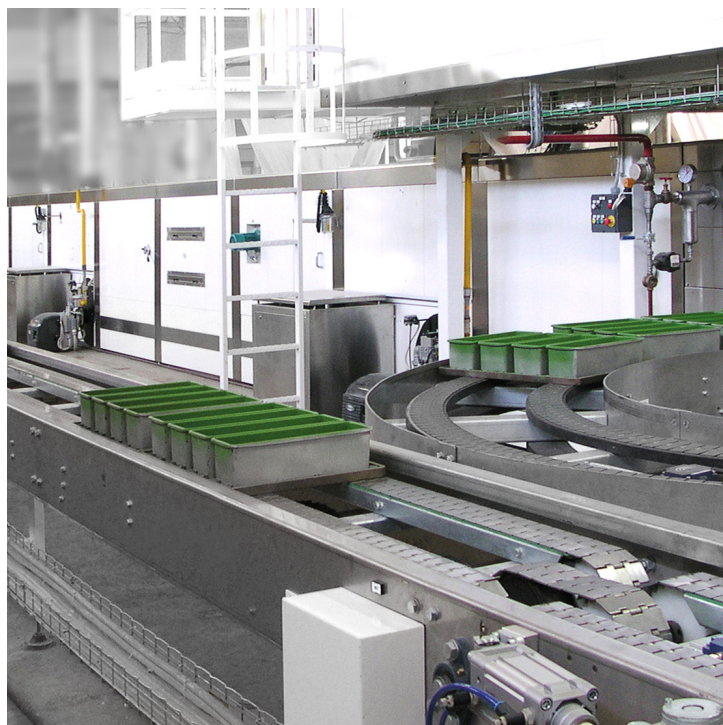
IBL has the production know-how for all kinds of bread based on the flour used, ingredients or elements incorporated in the dough or on the surface, sizes and shapes, leavening, baking, etc.

The technology used by IBL operates with special extruders also called No-Stress that manage to preserve the structure of the dough and maintain the high level of quality of the final product.

Depending on the configuration of the IBL line, it is possible to produce a variety of products starting from Ciabatta Bread, Buns, Baguette, Toast ... etc.

As with other production lines, this IBL line also uses only high-quality materials, and thanks to the experience accumulated over the years, IBL is proud of the robustness and flexibility, ease of cleaning, simplified control, ease of maintenance, and high accuracy in final weights of its lines.

The configuration shown in this page is just one of the possible applications of our lines. Our specialists are pleased to share our experience in helping you decide your ideal system.



*IBL possiede il know-how per personalizzare ogni genere di pane, in base a farine utilizzate, ingredienti e inserti nell'impasto o in superficie, dimensioni e forme, lievitazione, grado di cottura ecc.*

*IBL utilizza speciali estrusori, chiamati anche No-Stress, in grado di conservare la struttura della pasta e mantenere alto il livello di qualità del prodotto finale.*

*A seconda della configurazione della linea, IBL può produrre svariati tipi di prodotti, quali pane ciabatta, panini, baguette, pane tostato, ecc.*

*Come per le altre linee di produzione, IBL utilizza soltanto materiali di alta qualità. Grazie all'esperienza raccolta negli anni, IBL può vantare sulle proprie linee elevata robustezza e flessibilità, facilità nella pulizia, controllo semplificato della produzione, facilità di manutenzione, alto grado di precisione nei pesi finali.*

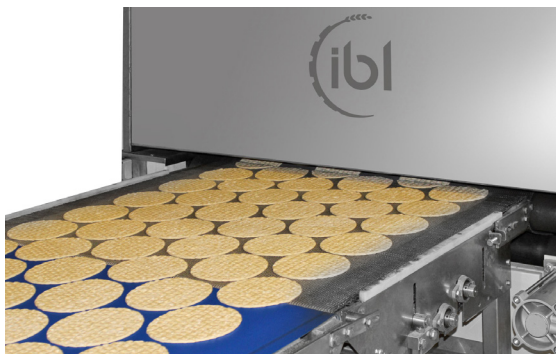
*La configurazione rappresentata in questa pagina è solo una delle possibili applicazioni delle nostre linee. I nostri specialisti hanno il piacere di condividere la propria esperienza e assistervi per determinare il Vostro sistema ottimale.*





# FLATBREADS, PIZZA AND SIMILAR PRODUCTS

*PANI PIATTI, PIZZA E PRODOTTI SIMILARI*



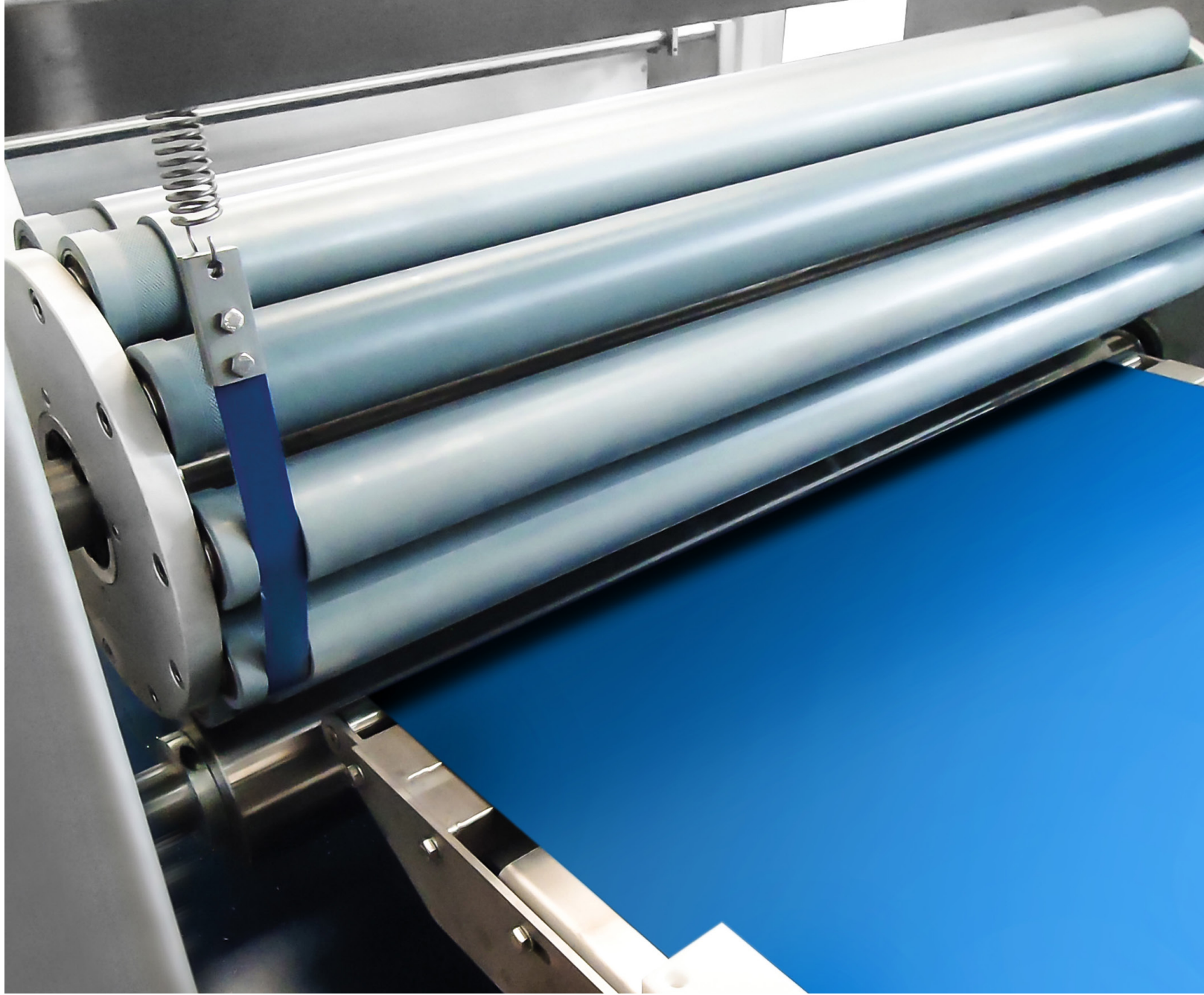
Focaccia, Arabic bread, ciabatta bread, pita, pizza and many other specialties.

Italy and all Mediterranean countries have a great tradition in different types of flat breads or other flour-based products. If no one can teach an Italian how to make pizza, no one can teach IBL how to construct systems for creating your final product. The reliability of our Pizza and Flat Bread lines is the most important element in the efficiency and success of your final product.

As an Italian company, we remain faithful to the method of shaping pizza and flat bread by forming the sheets of dough one by one, guaranteeing smooth working of the dough for each step. One of the strong points of the IBL line for these products is without doubt the High Temperature Oven which uses a natural stone resistant to high temperatures as a cooking surface, and thus bakes the product as if it had been done using the traditional method. In addition to pizza, the IBL line is able to handle other types of bread such as Pita and Naan. Again, our specialists will be pleased to assist you with your every request for deciding the best configuration.



*Focaccia, pane arabo, pane ciabatta, pita, pizza e tante altre specialità. In Italia e in tutti i Paesi Mediterranei esiste una grande tradizione di pani piatti e prodotti a base di farina. Se nessuno può insegnare a un italiano come si fa una pizza, nessuno può insegnare a IBL come realizzare impianti per realizzare il vostro prodotto finale. L'affidabilità delle linee IBL rappresenta il segreto vincente nel successo del Vostro prodotto finale. In qualità di azienda Italiana, rimaniamo fedeli alla produzione di pizza e pane piatti attraverso la formatura di una sfoglia di pasta dolcemente lavorata ad ogni passaggio. Uno dei punti di forza della linea IBL per questi prodotti è sicuramente il forno ad Alta Temperatura, che attraverso un piano di cottura a pietra naturale, resistente alle alte temperature, è in grado di trasmettere al prodotto il calore tipico del metodo artigianale. Oltre alla pizza, questo tipo di linea IBL è in grado di gestire altri tipi di pane, quali la Pita ed il Naan. Anche in questo caso i Nostri specialisti hanno il piacere di assistervi per ogni richiesta, al fine di determinare la configurazione ottimale.*







## WHY CHOOSING IBL, IN A NUTSHELL

*PERCHÉ SCEGLIERE IBL, IN SINTESI*

### DYNAMISM

*DINAMICITA'*

IBL is a young Company, proactive and constantly growing, as a confirmation of its market success.

*IBL è un'Azienda giovane, dinamica e in forte crescita, a conferma del suo successo di mercato.*

### EXPERIENCE

*ESPERIENZA*

IBL has in its DNA the best know-how, in that the Technical Director who founded it had been working for decades as an insider of prestigious Companies in the specific field, in the historically specialized area of Verona, Italy.

*IBL ha nel proprio DNA il migliore know-how, in quanto il Direttore Tecnico che l'ha fondata ha prestato servizio per decenni in prestigiose Aziende del settore, nell'area storicamente specializzata di Verona, Italia.*

### FAMILY-OWNED COMPANY

*CONDUZIONE FAMILIARE*

IBL is a family-owned Company, which means relying on the typical formula of the best entrepreneurial and industrial model in Italy, while benefiting from a direct and human rapport between Client and Company.

*IBL è un'azienda a conduzione familiare: la formula che contraddistingue il miglior modello imprenditoriale e industriale in Italia, garantendo al contempo un rapporto diretto, umano e senza intermediazioni tra Cliente e Azienda.*

### FLEXIBILITY

*FLESSIBILITA'*

The extreme flexibility and agility of the Company, along with its deep and wide field experience, allow IBL to provide the Client with the most fitting solutions for every need, always at the best cost/benefit ratio.

*L'estrema flessibilità ed agilità dell'Azienda, unitamente alla sua vasta conoscenza del settore, permettono ad IBL di offrire al Cliente soluzioni a misura delle più precise esigenze e al più vantaggioso rapporto costi/benefici.*



Industrial Bakery Line s.r.l.

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

[info@bakeryline.com](mailto:info@bakeryline.com)  
[www.bakeryline.com](http://www.bakeryline.com)