



FINAL PRODUCTS
be inspired



ENHANCE THE FRAGRANCE, TASTE, AND APPEARANCE OF YOUR PRODUCTS.

DATE AI VOSTRI PRODOTTI LA
FRAGRANZA, IL SAPORE E L'ASPETTO
MIGLIORI

THE CHOICE DERIVES FROM INSPIRATION

In these pages, we seek to provide our customers with an opportunity for product customization that knows no bounds but your own creativity. IBL leverages its expertise to turn concepts into tangible reality.

YOUR INSPIRATION, OUR EXPERTISE

No production solution is viable without a thorough understanding of the final product. That's why IBL provides highly adaptable production layouts capable of accommodating any type, variant, and volume of product, ensuring a comprehensive "turnkey" solution. The production plants and machinery for the bakery industry developed and installed by IBL mirror the industry's current standards and offer innovative, cost-effective solutions tailored to diverse production and economic settings.

LA SCELTA NASCE DALL'ISPIRAZIONE

In queste pagine, miriamo a presentare ai nostri clienti un'opportunità di personalizzazione del prodotto che è limitata solo dalla vostra creatività. IBL offre la sua esperienza per trasformare le idee in realtà.

LA VOSTRA ISPIRAZIONE, LA NOSTRA COMPETENZA

Nessuna soluzione di produzione è possibile senza una cultura del prodotto finale. Per questo motivo, IBL offre layout di produzione altamente versatili e facilmente adattabili a qualsiasi tipo, variante e volume di prodotto, garantendo una soluzione completa "chiavi in mano". Gli impianti di produzione e le macchine per l'industria della panificazione sviluppati e installati da IBL riflettono lo stato dell'industria e forniscono le soluzioni più appropriate, innovative ed economicamente vantaggiose, in ogni ambiente di produzione ed economico.





INDEX

INDICE

INDEX.....	5
SHORT & SOFT DOUGH BISCUITS.....	6
HARD BISCUITS AND CRACKERS.....	15
FILLED COOKIES.....	22
WRE CUT COOKIES.....	26
BAR PRODUCTS.....	28
DROPPED COOKIES.....	30
CUP CAKES.....	36
SPONGE CAKES.....	38
PUFF PASTRY.....	41
TIN & TOAST BREAD.....	44
LONG LOAF BREAD.....	46
ROUND LOAF & SHORT LOAF.....	48
BUNS.....	50
STICKS & PRETZELS.....	52
FLAT BREAD & PIZZA.....	54
PET FOOD.....	56



SHORT & SOFT DOUGHBISCUITS
BISCOTTI FROLLINI





S 01



S 02



S 03



S 05



S 04



S 06



S07



S08



S09



S10



S11



S12



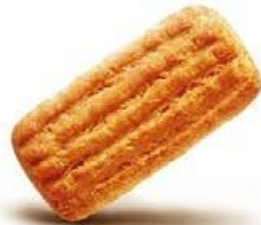
S 13



S 14



S 15



S 16



S 17



S 18



S 19



S 20



S 21



S 22



S 23



S 24



S 25



S 26



S 27



S 28



S 29



S 30



S 31



S 32



S 33



S 34



S 35



S 36



S 37



S 38



S 39



S 40



S 41



S 42



S 44



S 45



S 43



S 46



S 47



HARD BISCUITSAND
CRACKERS

BISCOTTI SECCHI E CRACKER





H 01



H 02



H 03



H 04



H 05



H 06



H 07



H 08



H 09



H 10



H 11



H 12



H 13



H 14



H 15



H 16



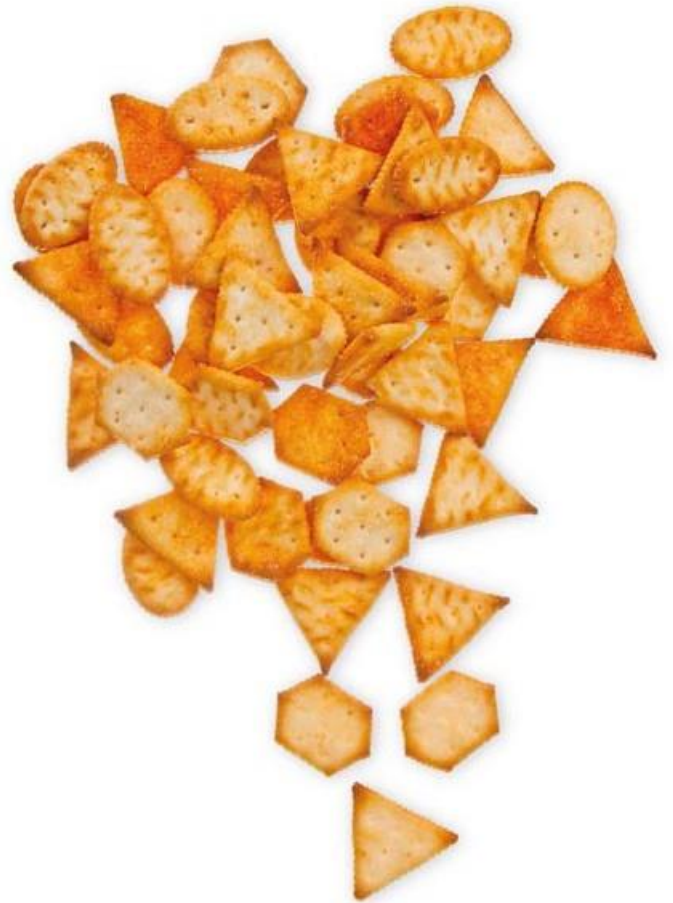
H 17



H 18



H 19



H 20



H 21



H 22



H 23



H 24



H 25



H 27



H 26



H 28



H 29



H 30



H 31



FILLED COOKIES
BISCOTTI FARCITI





F01



F02



F03



F04



F05



F06



F07



F08



F09



F10



F11



WIRE CUT COOKIES
BISCOTTI TAGLIO A FILO





W 01



W 02



W 03



W 04



W 05



W 06



W 07



W 08



W 09



W 10



W 11



W 12



W 13



BAR PRODUCTS
BARRETTE





B 01



B 02



B 03



B 04



B 05



B 06



B 07



B 08



B 09



B 10



DROPPED COOKIES

BISCOTTI COLATI





D 01



D 02



D 03



D 04



D 05



D 06



D 07



D 08



D 09



D 10



D 11



D 12



D 13



D 14



D 15



D 16



D 17



D 18



D 19



D 20



D 21



D 22



D 23



D 24



D 25



D 26



CUP CAKES

PLUM CAKE





CP 01



CP 02



CP 03



CP 04



SPONGE CAKES

MERENDINE





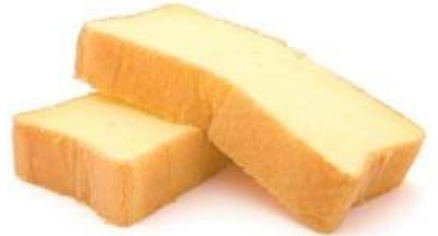
C 01



C 02



C 03



C 04



C 05



C 06



C 07



C 08



C 09



C 10



C 11



C 12



PUFF PASTRY

PASTA SFOGLIA





P 01



P 02



P 04



P 03



P 05



P 06



P 07



P 08



P 09



P 10



P 11



P 13



P 12



P 14



P 15



P 16



TIN & TOAST BREAD

PANE IN CASSETTA E TOAST





T01



T02



T03



T04



LONG LOAF BREAD

FILONE PANE





L01



L02



L03



L04



L05



L06



L07



L08





R 01



R 02



R 03





U 01



U 02



U 03



U 04



STICKS & PRETZELS

STICKS E PRETZEL





K 01



K 02



K 03



K 04





Z 01



Z 02



Z 03



Z 04



Z 05



Z 06



Z 07





I.B.L. s.r.l. Industrial Bakery Line

Viale del Lavoro 5
37036 San Martino Buon Albergo (VR), Italy
P.IVA e C.F. 03844020234

Phone +39 045 87 31 774

Fax +39 045 87 39 337

info@bakeryline.com

www.bakeryline.com