



B A K E R Y P A S T R Y P I Z Z A



PRECISION TECHNOLOGY FOR CONSISTENT AND HIGH-QUALITY PIZZA AND CROISSANT.

Tecnologia di precisione per pizza e croissant
di qualità costante e superiore.

[] DALCIN
FOOD
PROCESSING



Founded in 1992, with decades of experience and a deep passion for the industry, ALBA Equipment has established itself in the food sector by developing increasingly complex and technologically advanced projects. Today, it holds a leading position worldwide among companies seeking customized solutions.

With hands-on experience in technical support, repairs, and on-site interventions, ALBA Equipment has progressively expanded its scope, offering increasingly advanced and structured solutions. Today, the company boasts a wide range of production lines—constantly evolving—to meet the ever-changing needs of the food industry.

A constant focus on customer needs and a drive for innovation led the company to broaden its horizons, approaching the world of specialty flours, gluten-free products, and organic and vegan goods.

Today, the brand has a global presence, offering services and support, and is recognized as a leader in the market for bakery, pastry, and pizza equipment.

Fondata nel 1992, con decenni di esperienza e una profonda passione per il settore, ALBA Equipment si è affermata nell'industria alimentare sviluppando progetti sempre più complessi e tecnologicamente all'avanguardia. Oggi vanta un primato a livello mondiale tra le aziende che ricercano soluzioni personalizzate.

Con un'esperienza maturata sul campo nell'assistenza tecnica, nelle riparazioni e negli interventi in loco, ALBA Equipment ha progressivamente ampliato il proprio raggio d'azione, proponendo soluzioni sempre più avanzate e strutturate. Oggi l'azienda vanta un ampio assortimento di linee produttive, in costante evoluzione, progettate per rispondere alle esigenze sempre nuove dell'industria alimentare.

La costante attenzione ai bisogni del cliente e la continua spinta all'innovazione hanno portato l'azienda ad ampliare i propri orizzonti, avvicinandosi anche al mondo delle farine speciali, del gluten free e dei prodotti biologici e vegani.

Oggi il marchio è presente a livello globale, fornendo servizi e assistenza, ed è riconosciuto come leader nel mercato dei macchinari per la panificazione, la pasticceria e la pizza.

SOLUTIONS FOR THE PRODUCTION OF CROISSANTS, PIZZA, PASTRY, LAMINATION AND BAKERY

**SOLUZIONI PER LA PRODUZIONE
DI CROISSANT, PIZZA, PASTICCERIA,
LAMINAZIONE E PANIFICAZIONE**

Tailor-Made Solutions for Every Production Need

ALBA Equipment designs and manufactures complete lines for the production of croissants, pizza, and custom products, with scalable capacities tailored to each customer's specific requirements.

With over 30 years of industry experience and a constant commitment to innovation, our lines ensure versatility, efficiency, and artisanal-quality results even on a large scale.

Whether for standard or custom production, we offer turnkey solutions that are reliable, flexible, and high-performing, designed to support every project toward success.

ALBA Equipment progetta e realizza linee complete per la produzione di croissant, pizza e prodotti personalizzati, con capacità scalabili in base alle specifiche esigenze di ogni cliente.

Grazie a oltre 30 anni di esperienza nel settore e a un costante impegno nell'innovazione, le nostre linee garantiscono versatilità, efficienza e qualità artigianale anche su larga scala.

Che si tratti di produzioni standard o custom, offriamo soluzioni chiavi in mano affidabili, flessibili e performanti, pensate per accompagnare ogni progetto verso il successo.



Croissant.

CROISSANT PLAIN

CROISSANT VUOTI



Model: BABY 2.800
Modello: BABY 2.800

A compact solution ideal for laboratories with limited space, the BABY 2.800 automatic group offers an hourly output ranging from 1.400 to 2.800 pieces, depending on product size and settings.

Designed to optimize processing times and reduce operating costs, this system allows you to achieve in just a few hours the same production volume as a full week of manual work, ensuring consistency, precision, and high efficiency.

Soluzione compatta ideale per laboratori con spazi ridotti, il gruppo automatico BABY 2800 consente una produzione oraria variabile da 1.400 a 2.800 pezzi, a seconda del formato e delle specifiche impostazioni.

Progettato per ottimizzare i tempi di lavorazione e ridurre i costi operativi, il sistema permette di concentrare in poche ore la produzione equivalente a un'intera settimana di lavoro manuale, garantendo uniformità, precisione e alta efficienza.



Model: CROISTAR
Modello: CROISTAR

CROISTAR enables the automatic production of 2.000-5.000 croissants per hour, with a compact footprint.

Designed to ensure high output and artisanal quality, it features a gentle rolling system that replicates the "handmade" look and feel. A compact, efficient solution ideal for tailored production needs.

CROISTAR consente la produzione automatica di 2.000-5.000 croissant/ora, occupando uno spazio ridotto.

Progettato per garantire alta produttività e qualità artigianale, esegue un avvolgimento delicato che riproduce l'effetto "fatto a mano". Una soluzione compatta, efficiente e ideale per produzioni su misura.



CROISSANT FILLED

CROISSANT RIPIENI



Model: AMIBA 6.000
Modello: AMIBA 6.000

AMIBA 6.000 is designed for the automatic production of plain, filled, or mixed croissants, with an hourly capacity of 4.000 to 8.000 pieces, depending on the product format.

Compact and efficient, the line ensures high output in a limited space, with a gentle rolling system that replicates the "handmade" look—an essential mark of artisanal quality.

AMIBA 6000 è progettato per la produzione automatica di croissant vuoti, farciti o misti, con una capacità oraria da 4.000 a 8.000 pezzi, in base al formato.

Compatta ed efficiente, la linea garantisce alta resa produttiva in spazi ridotti, con un avvolgimento delicato che riproduce l'effetto "fatto a mano", sinonimo di qualità artigianale.



Model: CROISTAR FILLED
Modello: CROISTAR RIPIENI

CROISTAR is designed for the automatic production of filled, plain, or mixed croissants, with an hourly capacity ranging from 1.600 to 3.200 pieces, depending on the format and setup.

Compact and high-performing, it optimizes space while ensuring a gentle rolling phase that replicates the "handmade" look—perfect for maintaining premium product quality.

CROISTAR è progettato per la produzione automatica di croissant farciti, vuoti o misti, con una capacità oraria compresa tra 1.600 e 3.200 pezzi, in base al formato e alla configurazione scelta.

Compatto ed efficiente, ottimizza lo spazio disponibile e garantisce un'avvolgitura delicata, capace di riprodurre l'effetto "fatto a mano" e assicurare una qualità di prodotto elevata.



[BUILD YOUR NEXT FUTURE]

Alba & Teknoservice S.r.l.
Legal Headquarter
Via Europa 29/B
31020 San Fior (TV) Italy

Operational Headquarter
Via delle Industrie 26
35010 Villafranca Padovana (PD) Italy

Tel. +39 049 907 0380
info@gruppodalcin.it

© DALCIN Company. All rights reserved.

[] DALCIN
**FOOD
PROCESSING**