



CROISTAR



Gruppo automatico per Croissant farciti e vuoti
/ Automatic group for filled and regular Croissants



ALBA BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT



Non c'è via migliore per fare Croissant

Produrre croissant di alta qualità è sempre stato il cavallo di battaglia di Albaequipment.

Albaequipment è in grado di offrire dalla più piccola unità al mondo per croissant alla più performante, ma ciò che più ci contraddistingue è la possibilità di offrire impianti flessibili, adatti a cambiare la loro veste in pochi minuti.

Altro punto di forza è la qualità di arrotolamento, che riproduce la dolcezza di un avvolgimento fatto a mano. Questa tecnologia all'avanguardia, unica nel suo genere, permette di ospitare nel cuore del croissant una quantità di ripieno elevata, fino a ben 30 g. Potrete stupire i vostri clienti con ripieni cremosi, solidi o in fetta, dolci e salati.

Grazie ai molti anni di esperienza nel settore, alla tecnologia in costante sviluppo e alla passione per migliorare di continuo i prodotti dei propri clienti, Albaequipment ha sviluppato CROISTAR.

CROISTAR è un gruppo versatile che occupa uno spazio molto ridotto. Può realizzare croissant vuoti e farciti, semplicemente aggiungendo o togliendo la dosatrice. Realizza inoltre *pain au chocolat*, fagottini e altri prodotti.

Il calibratore garantisce l'unione perfetta dei pastelli e uno spessore costante ed omogeneo, assicurando così un peso regolare per ogni croissant.

La taglierina con stazione di taglio meccanica provvede alla formatura del triangolo in due tempi garantendo una disposizione ordinata dei triangoli. Offre inoltre la possibilità di cambiare i formati in modo semplice e veloce.

La dosatrice permette di gestire prodotti cremosi, marmellate e cioccolato con vari ugelli.

L'avvolgitrice, il cuore della macchina, è la punta di diamante di Albaequipment. Ci contraddistingue da tutte le altre aziende del settore grazie alla capacità di arrotolare il croissant dolcemente come fosse fatto a mano.

Parametri e regolazioni sono visualizzati sullo schermo touch-screen, dove è possibile adattare le performance di qualità e quantità del prodotto in relazione alle vostre esigenze attraverso svariati programmi memorizzabili.

Pulizia e smontaggio sono semplici e rapidi: i nastri e le parti che la compongono sono facilmente accessibili ed estraibili anche per operatori meno esperti.

Con la sua compattezza, CROISTAR è la miglior soluzione per piccoli/medi laboratori e garanzia di prodotti di qualità.

The best way to make Croissants

Making the Perfect Croissant is the signature of Albaequipment.

We offer a complete range of small to high output Industrial designs for Croissant to suit all production requirements. Flexible Systems with quick job changeover are the hallmarks of Albaequipment engineering.

Our Curling process is truly unique and performs with the same softness of the most delicate hands. Due to years of experience, innovative technology and passion for continuous improvement, the CROISTAR is the next generation croissant machine.

The CROISTAR is truly versatile and can produce multiple products with quick change options. You have endless possibilities for your filling, creamy, solid, sliced, sweet and savoury.

The Albaequipment special design Curling can accommodate up to 30 grams, a quantity of filling until now unattainable.

The CROISTAR features a gauging unit that guarantees faultless joining of dough billets for consistent thickness and even weight of the croissant.

The cutting station by guillotine accurately forms the croissant, removing all waste while maintaining precision alignment. Changing sizes is quick and easy.

The dosing unit deposits cream fillings and jams with the option for spot and intermittent dosage and no-dripping cycle.

The Albaequipment curling unit is the most important part of the machine. It is unique for soft, no tension rolling that sets it apart from all other manufactures.

The entire functionality of the CROISTAR is made easy through an operator friendly touch screen. You can adjust the quality and quantity performances of your products by many available programs.

Cleaning and maintenance are a snap as all belts and key parts are accessible and removable for the non expert. The CROISTAR is compact and ideal for the small/medium size bakery.

Quality, Productivity, Efficiency and Versatility make the CROISTAR the perfect machine to make your perfect croissant.



CROISTAR

Croissant ripieni / vuoti	Croissant filled / regular
da 25 a 200 g	from 25 to 200 g
fino a 6.000 pz / h	till 6.000 pz / h



Croissant farciti e vuoti sulla stessa macchina



/ Both filled and regular Croissants with the same machine



Taglio dei triangoli con ghiottina, da 2 a 7 file a seconda del prodotto che volete realizzare. Touch screen di facile utilizzo con possibilità di memorizzazione di svariati programmi.

/ Guillotine triangle cutting from 2 to 7 lines depending on the size of your product. Easy to use programmable touch screen and general controls.

La macchina può produrre sia croissant vuoti che ripieni semplicemente attivando la dosatrice. Potete scegliere di variare la vostra produzione in qualsiasi momento per soddisfare le esigenze dei vostri clienti.

/ The machine can make both filled and regular croissants just by activating the depositor. Expanding your market possibilities to satisfy your customers.

Possibilità di produrre croissant con svariate tipologie di ripieni, dolci e salati, cremosi, solidi e in fetta. Grazie all'avvolgimento speciale il ripieno rimane sempre al centro.

/ Produce croissants with many different fillings: sweet, salt, creamy, solid or sliced. The Albaequipment curling System guarantees the full rich filling remains in the middle.

La macchina può essere dotata di un tavolo by-pass che la rende un banco di lavoro semiautomatico o automatico adatto a realizzare svariati prodotti, a seconda della vostra fantasia.

/ A by-pass option makes this machine truly versatile, as a semi-automatic or automatic make-up table to produce panchocho, donut, pastries and much more, depending on your fantasy.



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

