



PRECISION TECHNOLOGY FOR OUTSTANDING BISCUITS AND CRACKERS.

Tecnologia di precisione
per biscotti e crackers eccellenti.

[] DALCIN
FOOD
PROCESSING

FROM THE HEART OF ITALIAN TRADITION, THE TECHNOLOGIES THAT TRANSFORM YOUR BAKERY LINE

DAL CUORE DELLA TRADIZIONE ITALIANA
LE TECNOLOGIE CHE TRASFORMANO
LA TUA LINEA BAKERY

NOVAFORNI is an Italian company specialized in the design, manufacturing, and on-site installation of automated systems for the food industry, with a specific focus on the industrial production of bakery products: cookies (shortbread, dry, filled, wire-cut, deposited), crackers, and snack cakes.

NOVAFORNI è un'azienda italiana specializzata nella progettazione, costruzione e installazione on-site di impianti automatizzati per l'industria alimentare, con particolare focus sulla produzione industriale di prodotti da forno: biscotti (frollini, secchi, ripieni, taglio a filo, colati), crackers e merendine.





Located near Verona — a historic hub for the global bakery sector — NOVAFORNI combines an innovative entrepreneurial approach with deep technical expertise, inherited from decades of experience in leading companies in the industry.

All systems are fully designed and built in-house, ensuring maximum reliability, flexibility, and modularity: from manual setups to fully automated lines, easily adaptable to various product types and production volumes. NOVAFORNI also delivers complete turnkey lines covering the entire production cycle: from raw material storage to mixing, forming, baking, and final packaging.

The company also offers technical assistance, maintenance, modernization, and upgrades for existing lines, always providing customized and cost-effective solutions for every production scenario.

Con sede nei pressi di Verona, storica capitale del settore bakery, NOVAFORNI unisce un approccio imprenditoriale innovativo a un profondo know-how tecnico, ereditato da decenni di esperienza maturata in aziende leader del comparto.

Ogni impianto è interamente progettato e realizzato in-house, per garantire la massima affidabilità, versatilità e modularità: dalle linee manuali a quelle completamente automatizzate, facilmente adattabili a diverse tipologie e volumi di prodotto. NOVAFORNI offre anche linee complete "chiavi in mano", che coprono l'intero ciclo produttivo: dallo stoccaggio delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

L'azienda fornisce inoltre servizi di assistenza, manutenzione, ammodernamento e modifica di linee esistenti, proponendo soluzioni personalizzate e competitive in ogni scenario produttivo.

BISCUITS AND CRACKERS APPLICATIONS

SOLUZIONI PER LA PRODUZIONE
DI BISCOTTI E CRACKER

The versatility of NOVAFORNI production lines.

NOVAFORNI designs and manufactures complete lines for the industrial production of crackers, snacks, and hard dough biscuits, with capacities ranging from 300 to 2.000 kg/h.

Thanks to solid know-how and continuous innovation, its lines ensure versatility and adaptability to any production need.

NOVAFORNI progetta e realizza linee complete per la produzione industriale di cracker, snack e biscotti a pasta dura, con capacità da 300 a 2.000 kg/h.

Grazie a un solido know-how e all'innovazione continua, le sue linee garantiscono versatilità e adattabilità a ogni esigenza produttiva.



Soft biscuits.



Hard biscuits and pet food.



Filled and wire-cut biscuits.



Drop biscuits.



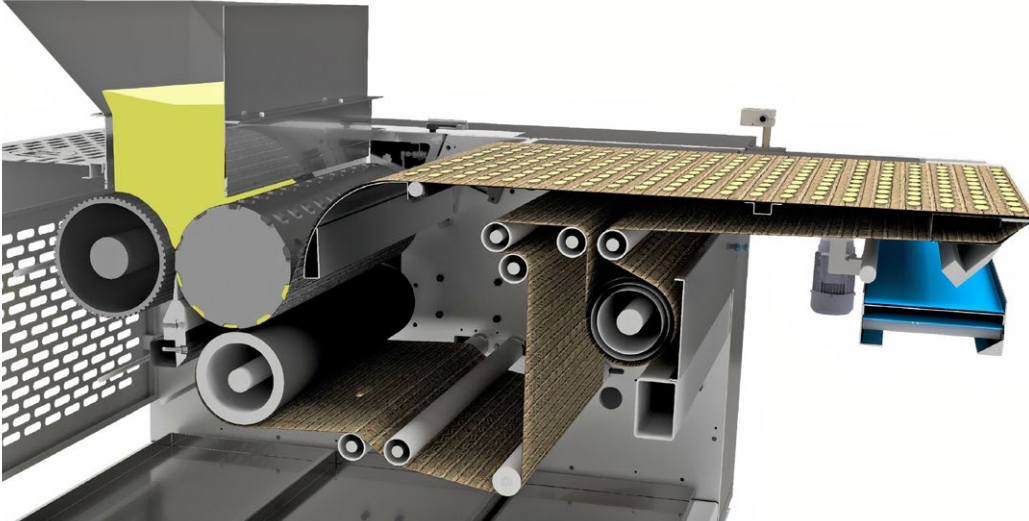
Crackers.



Sponge and cup Cakes.

SOFT BISCUITS

BISCOTTI FROLLINI



SHORTBREAD BISCUIT PRODUCTION WITH ROTARY MOLDING ROLLER TECHNOLOGY

PRODUZIONE DI BISCOTTI FROLLINI CON TECNOLOGIA A RULLI FORMATORI

Shortbread cookies, as the name suggests, are made from shortcrust pastry. Known for their crumbly texture and rich buttery flavor, they represent a mid-to-high-end bakery product. This type of production line is also widely used for the manufacturing of sandwich cookies.

Shortbread cookies can be baked using any oven type: hybrid, cyclothermic, or convection.

I frollini, come suggerisce il loro stesso nome, sono biscotti a base di pasta frolla. Grazie alla loro consistenza friabile e alla ricca nota burrosa, rappresentano una categoria dolciaria da forno di fascia medio-alta. Questa tipologia di linea è inoltre ampiamente utilizzata per la produzione di biscotti sandwich.

I frollini possono essere cotti in tutte le tipologie di forno: ibrido, ciclotermico o a convezione.

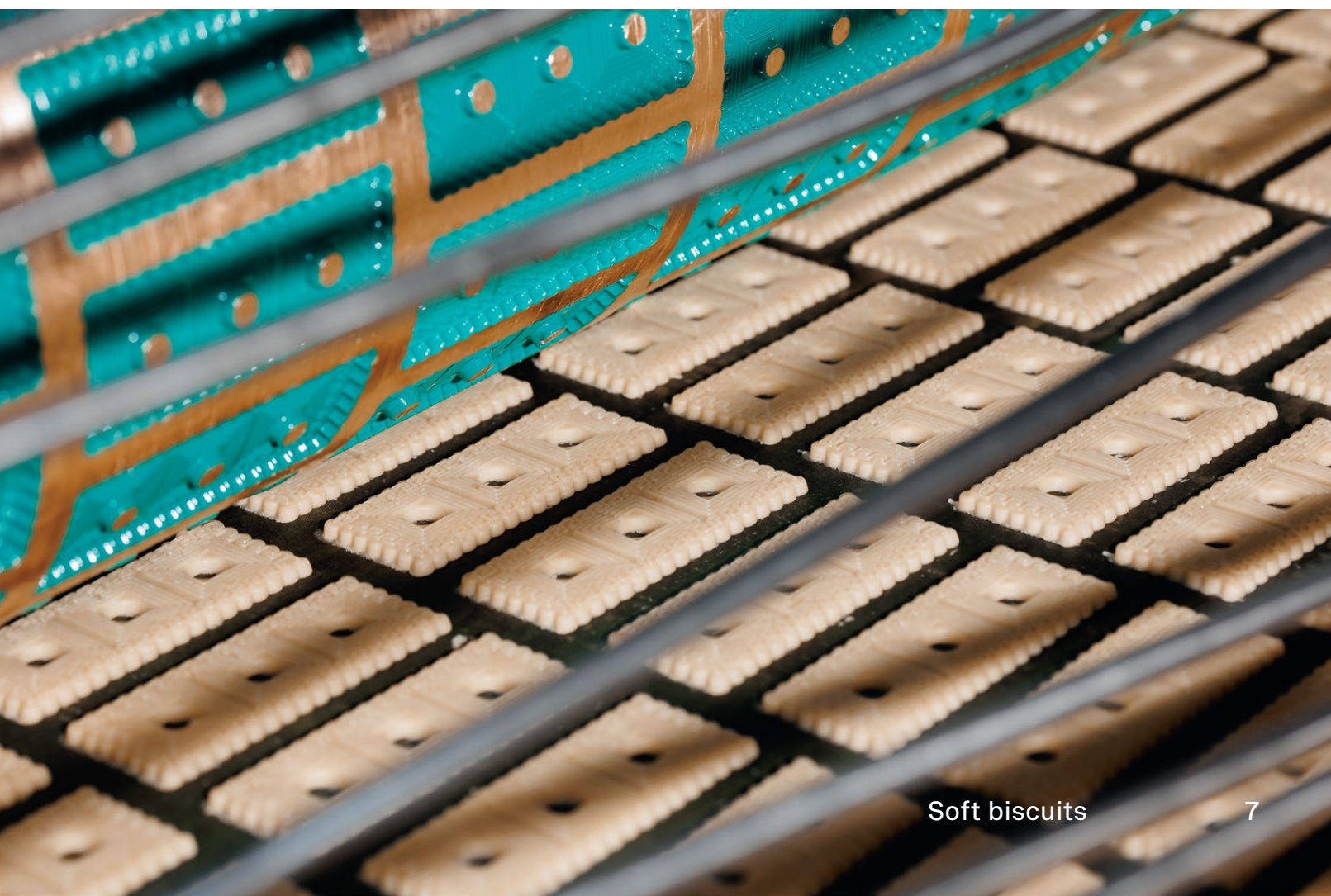


The product range can be expanded by integrating decorating devices. The main forming machine for this category is the rotary molder, which offers various production capacities depending on the working width, ranging from 600 mm to 2000 mm.

The process configuration shown here is one of the most commonly used in the industry, but NOVAFORNI customizes every project based on the specific needs of each client.

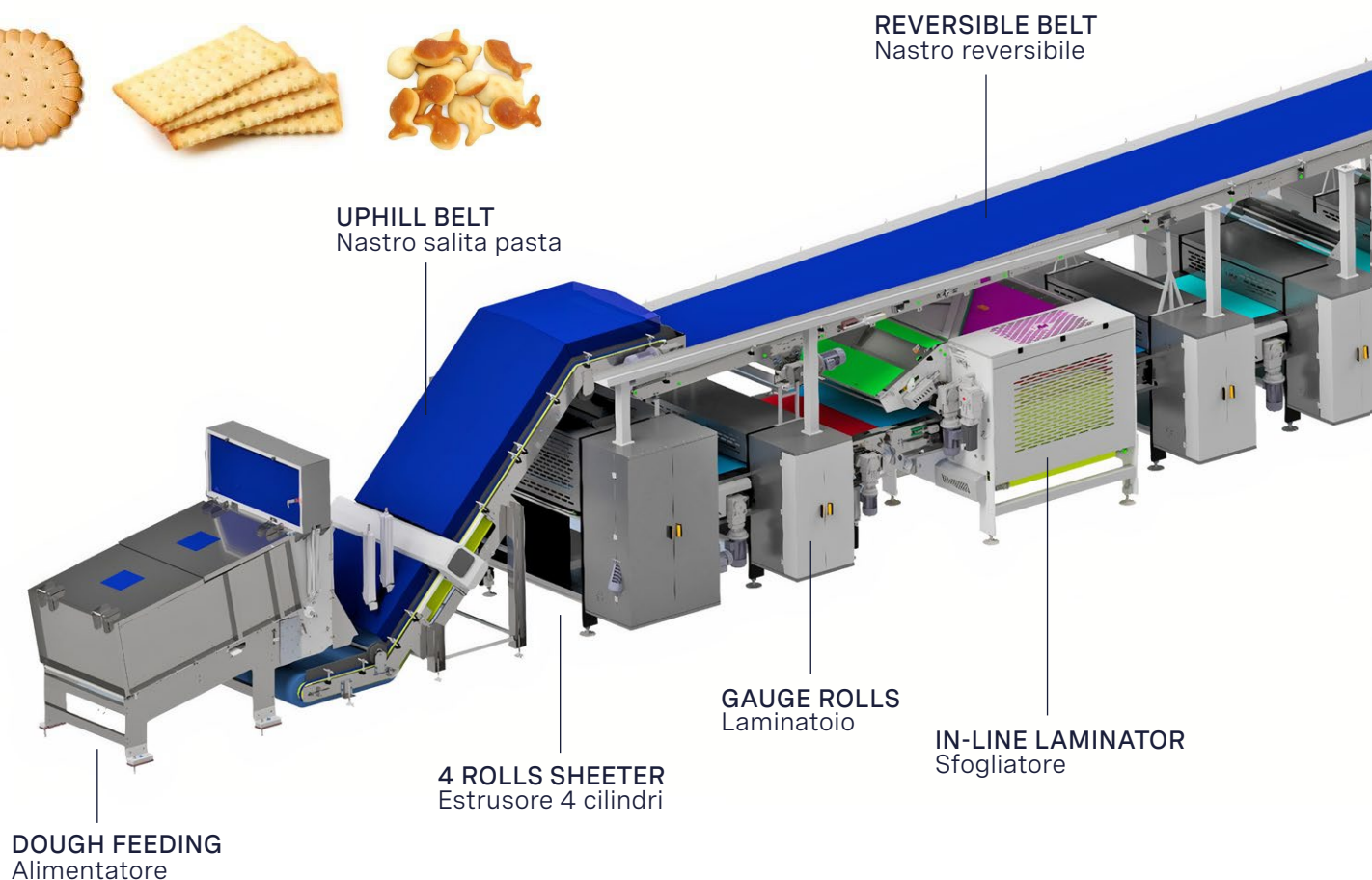
La gamma di prodotti può essere ampliata con l'integrazione di dispositivi per la decorazione. La macchina principale per la formatura di questi prodotti è la Rotativa, che offre diversi range produttivi a seconda della larghezza utile, variabile da 600 mm fino a 2000 mm.

La configurazione di processo qui illustrata è una delle più diffuse nel settore, ma NOVAFORNI personalizza ogni progetto in base alle esigenze specifiche del cliente.



HARD BISCUITS AND CRACKERS

BISCOTTI SECCHI
E CRACKER



Hard biscuits and crackers are produced using lamination lines, where the dough sheet, once formed, is cut by a single roller or by synchronized dual rollers.

The progressive reduction of the dough thickness is achieved through adjustable laminators, available in both manual and automatic versions.

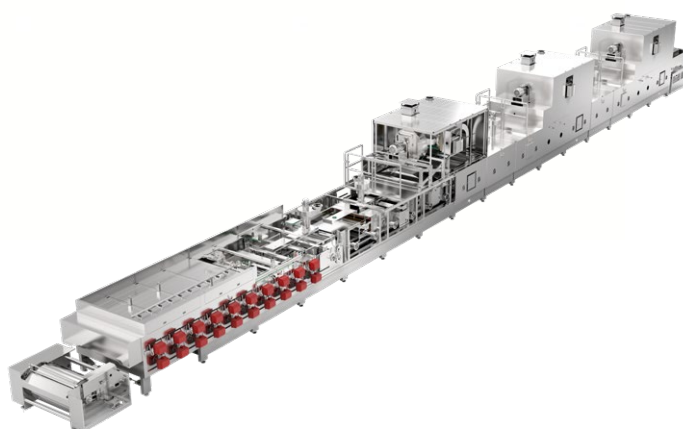
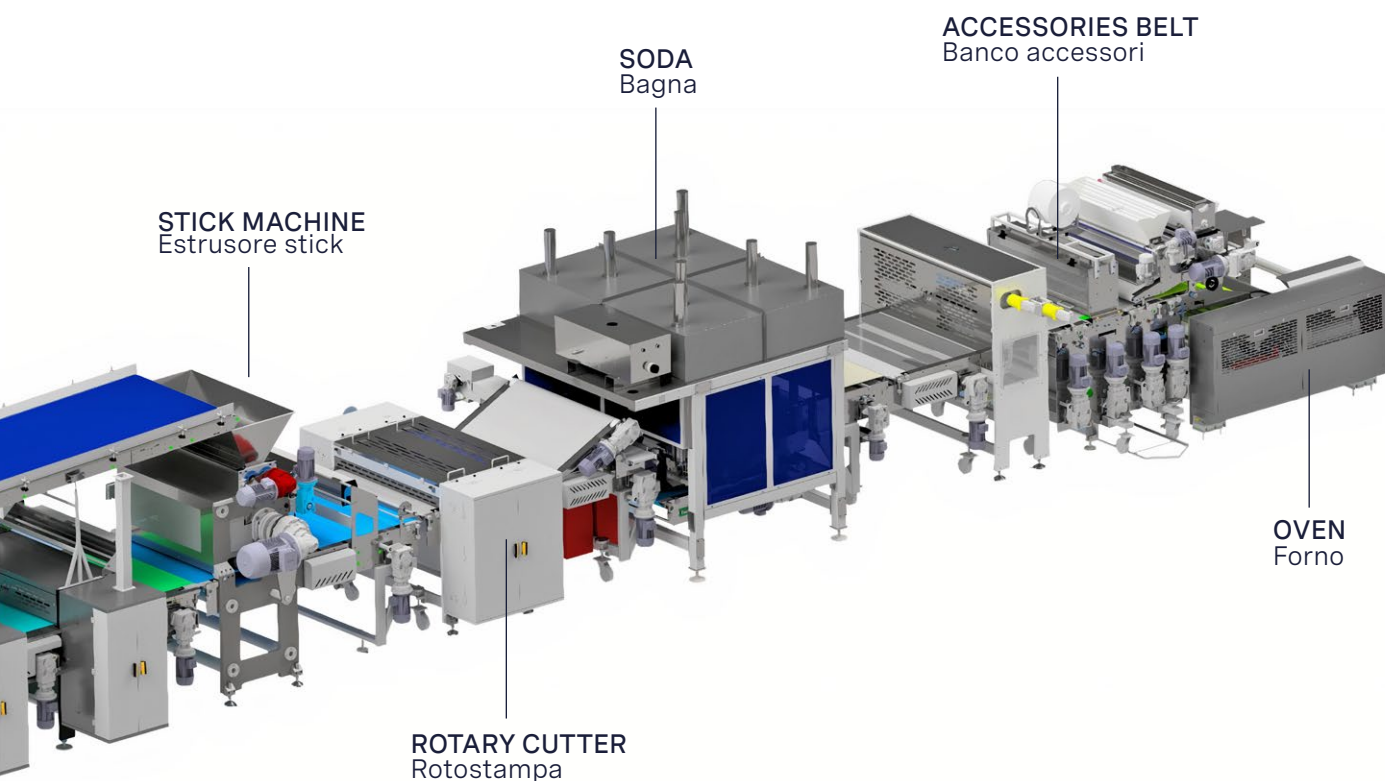
The trim waste generated during forming is recovered and reintroduced into the production cycle, returning to the forming machine to be processed together with the fresh dough.

Biscotti secchi e cracker vengono realizzati mediante linee di laminazione, in cui la sfoglia di pasta, una volta formata, viene tagliata tramite un rullo singolo o doppi rulli sincronizzati.

La riduzione progressiva dello spessore dell'impasto avviene attraverso laminatoi regolabili, disponibili sia in versione manuale che automatica.

Lo scarto di ritaglio generato durante la formatura viene recuperato e reintrodotta nel ciclo produttivo, tornando alla macchina formatrice per essere rilavorato insieme alla nuova pasta.





For the baking of hard biscuits, a cyclothermic oven is typically used, which can be optionally equipped with a convection section.

Crackers, which require a higher energy input, are baked either in fully direct gas ovens or in hybrid ovens, with a first section powered by direct gas and a second section using a radiant system.

NOVAFORNI offers customized lamination lines, designed according to each client's specific requirements, with various configurations and production capacities depending on the line width, available from 600 mm up to 2000 mm.

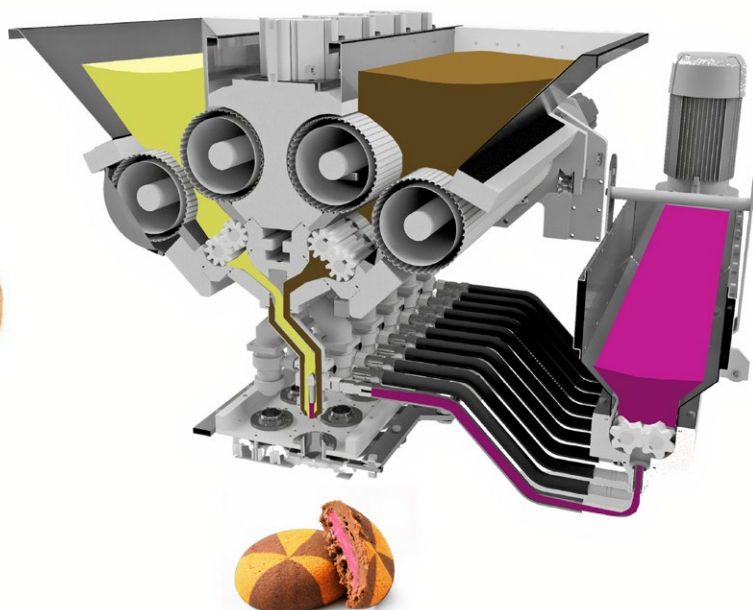
Per la cottura dei biscotti secchi, si impiega normalmente un forno ciclotermico, eventualmente integrato con una sezione a convezione.

I cracker, che richiedono un elevato apporto energetico, vengono invece cotti in forni completamente a gas diretto oppure in forni ibridi, con una prima sezione a gas diretto e una seconda a sistema radiante.

NOVAFORNI è in grado di offrire linee di laminazione personalizzate, progettate in base alle specifiche esigenze del cliente, con diverse configurazioni e capacità produttive, in funzione della larghezza della linea, disponibile da 600 mm fino a 2000 mm.

FILLED AND WIRE-CUT COOKIES

BISCOTTI RIPIENI
E TAGLIATI A FILO



The dough for co-extruded, deposited (synged), and wire-cut cookies is prepared using one or more planetary mixers equipped with removable bowls, appropriately sized according to production requirements.

L'impasto per biscotti coestrusi, siringati e a taglio a filo viene preparato tramite una o più impastatrici planetarie, dotate di vasca estraibile e dimensionate in base alle esigenze produttive.

This head can be configured for one or more of the following productions:

Questa testata può essere configurata per una o più delle seguenti lavorazioni:

- Co-extruded cookies (round, strudel, etc.) filled with cream, jam, or chocolate
- Deposited cookies (such as Novellini, Crumiri, etc.)
- Wire-cut cookies with customizable molds
- Biscotti coestrusi (tondi, strudel, ecc.) con farcitura di crema, marmellata o cioccolato
- Biscotti siringati (Novellini, Crumiri, ecc.)
- Biscotti a taglio a filo con possibilità di stampi personalizzati





The processing head can be positioned in front of the oven or directly on the oven loading conveyor. The oven, equipped with a radiant heating system, ensures perfectly uniform and optimal baking.

NOVAFORNI offers complete production lines for co-extruded and wire-cut cookies, fully customizable to meet client needs. Available configurations vary based on the layout width, from 600 mm to 2000 mm, providing flexible, high-performance solutions.

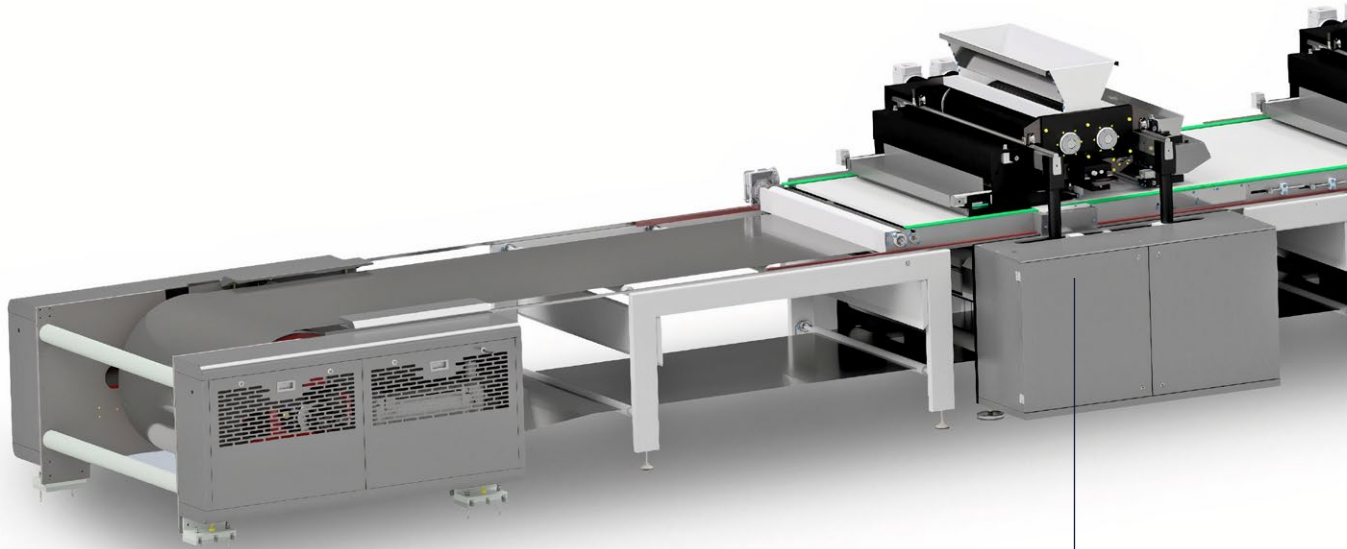
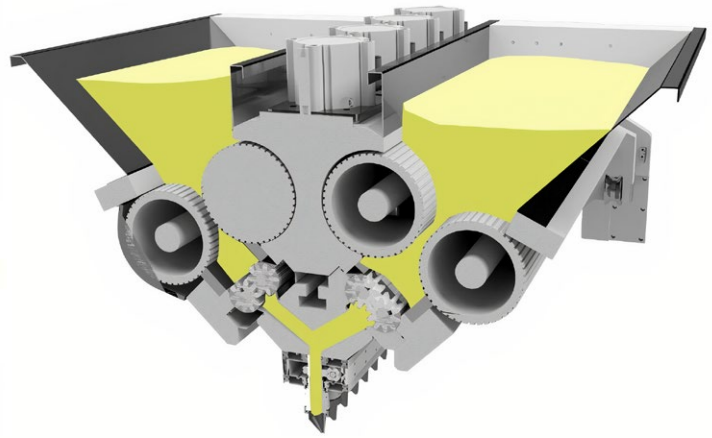
La testata viene installata davanti al forno o direttamente sul bancale di carico dello stesso. Il forno, dotato di sistema di riscaldamento radiante, garantisce una cottura perfettamente uniforme del prodotto.

NOVAFORNI offre linee per biscotti coestrusi e a taglio a filo altamente personalizzabili, progettate per adattarsi alle diverse esigenze produttive dei clienti. Le configurazioni disponibili variano in funzione della larghezza del layout produttivo, che può essere compresa tra 600 mm e 2000 mm.



DROP BISCUITS

BISCOTTI COLATI

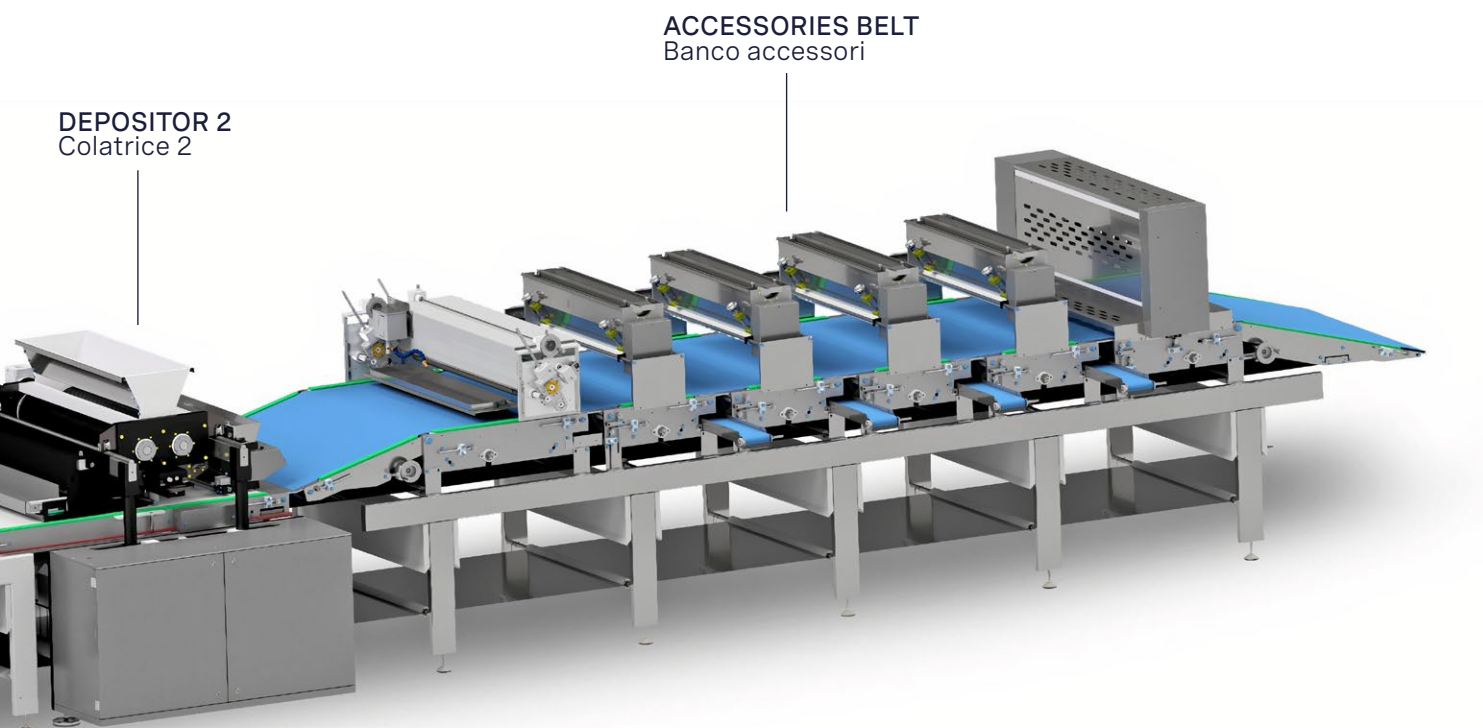


DEPOSITOR 1
Colatrice 1

The term "drop biscuits" is not a commercial classification, but rather an industrial/production term. It refers to a wide range of products made from soft doughs, rich in fats and relatively fragile in structure. Before baking, these doughs have a more or less fluid consistency.

Il termine "biscotti colati" non appartiene alla classificazione merceologica, ma è un'espressione di uso industriale-produttivo. Identifica una vasta gamma di prodotti realizzati con impasti morbidi, ricchi di grassi e caratterizzati da una certa fragilità. Prima della cottura, questi impasti presentano una consistenza più o meno fluida.





The dough is prepared using one or more planetary mixers with removable bowls, sized according to production needs. A lifting-tipping device then transfers the dough into the depositor hopper.

The depositor can be equipped with interchangeable accessories to produce different types of drop biscuits:

- Round cookies, either smooth or ridged
- Twisted shapes, such as rings or horseshoes, smooth or ridged
- Long cookies, both straight and twisted, smooth or ridged

Baking is carried out in a combined oven, with a cyclothermic section at the beginning and convection in the final part, ensuring perfectly uniform and consistent baking.

NOVAFORNI's line configurations allow for maximum production versatility along with highly customized product output, with production layouts available in widths ranging from 600 mm to 2000 mm.

La preparazione dell'impasto avviene tramite una o più impastatrici planetarie con vasca estraibile, adeguatamente dimensionate. Il trasferimento dell'impasto nella tramoggia della colatrice è affidato a un sollevatore rovesciatore.

La colatrice può essere dotata di accessori intercambiabili per la produzione di diverse tipologie di biscotti colati:

- Tondi, lisci o rigati
- Girati, come ciambelline o ferri di cavallo, lisci o rigati
- Lunghi, sia fissi che girati, lisci o rigati

La cottura avviene in un forno combinato, ciclotermico nella prima sezione e a convezione nella seconda, garantendo così una cottura perfettamente uniforme e controllata.

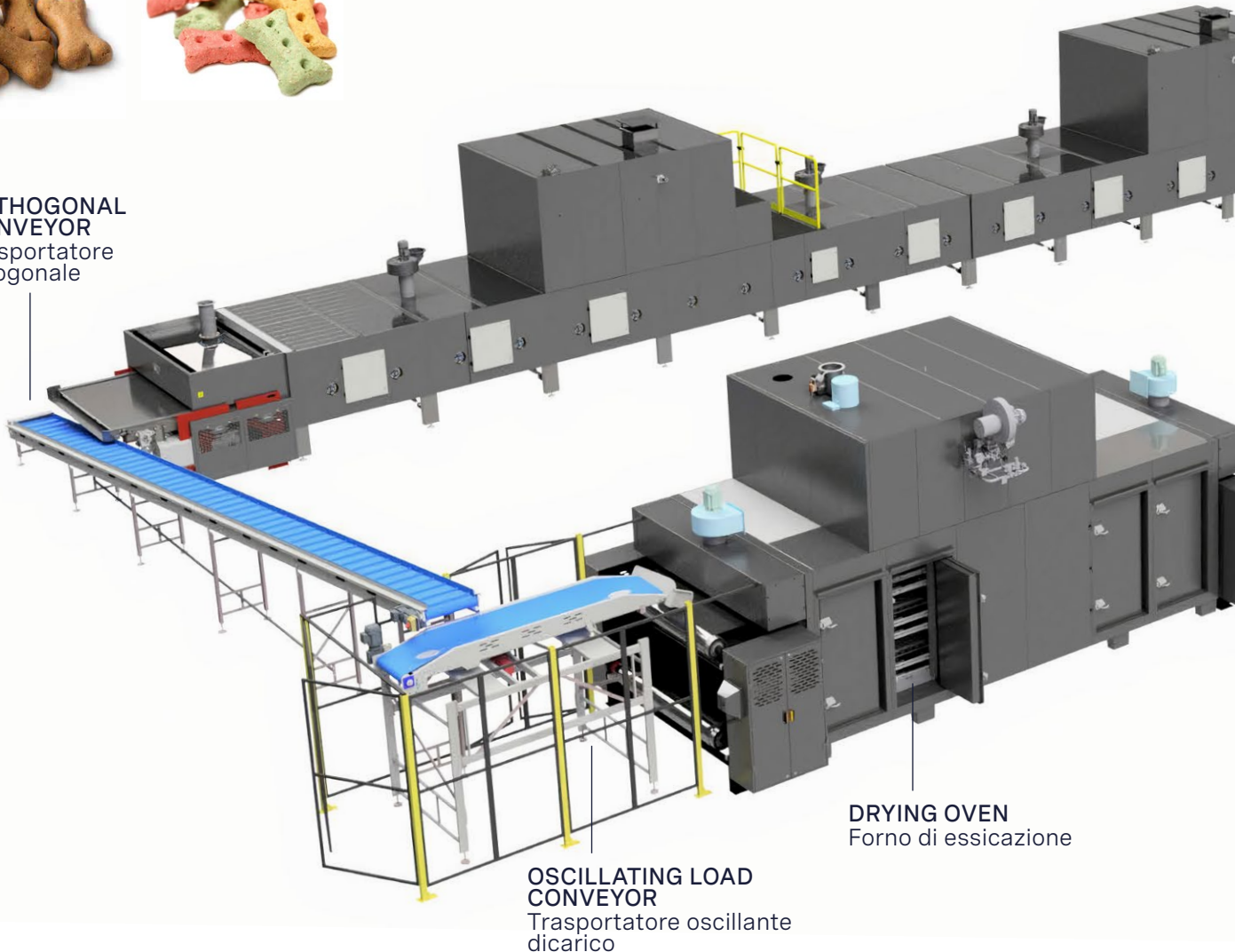
Le configurazioni proposte da NOVAFORNI permettono un'elevata versatilità produttiva, unita a una personalizzazione specifica del prodotto, adattandosi a linee con larghezza variabile da 600 mm fino a 2000 mm.

PET FOOD

CIBO PER ANIMALI DOMESTICI



ORTHOGONAL
CONVEYOR
Trasportatore
ortogonale



DRYING OVEN
Forno di essiccazione

OSCILLATING LOAD
CONVEYOR
Trasportatore oscillante
dicarico

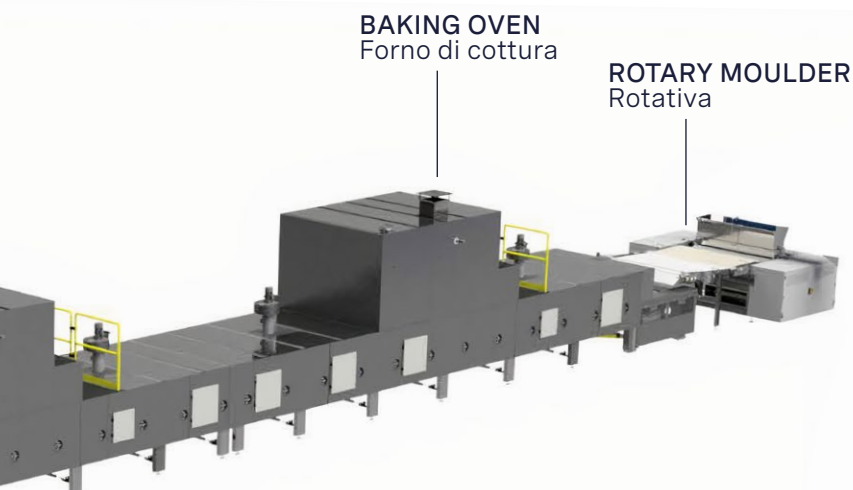


COMMON MACHINERY IN PET FOOD LINES: ELENCO DEI MACCHINARI PER CIBO PER ANIMALI:

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| ▪ Mixer | ▪ Mixer |
| ▪ Dough feeding | ▪ Alimentazione dell'impasto |
| ▪ Forming section | ▪ Sezione di formatura |
| ▪ Tunnel oven | ▪ Forno a tunnel |
| ▪ Handling and packing | ▪ Gestione e confezionamento |

The production of pet biscuits follows similar principles to those used for human food, but utilizes soft doughs and a rotary moulding machine. Dough quality and baking control are essential to ensure a consistent, workable product suitable for packaging.

La produzione di biscotti per animali domestici segue principi simili a quelli del settore alimentare umano, ma utilizza impasti teneri e una macchina formatrice rotativa. La qualità dell'impasto e il controllo della cottura sono fondamentali per garantire un prodotto omogeneo, lavorabile e adatto alla fase di confezionamento.



The preparation starts with mixing proteins, carbohydrates, fats, and fibers in large mixers, where dough uniformity, gluten development, and temperature control are essential to ensure a consistent and workable result.

Once the dough is ready, it is transferred to the rotary moulding machine, either directly or after a short resting or fermentation period. The machine is equipped with adjustable speed control, specialized rollers, and a touchscreen interface to shape the dough precisely.

Baking is carried out in a multi-zone oven, which plays a central role in determining the line's production capacity. Accurate heat profiling ensures consistent results, regardless of whether the oven runs on gas, diesel, or electricity.

Finally, the biscuits pass through a drying oven where hot air ventilation removes residual moisture, ensuring stability before packaging.

Si parte dalla miscelazione di proteine, carboidrati, grassi e fibre in grandi impastatrici, dove uniformità, sviluppo del glutine e temperatura sono fondamentali per ottenere un impasto lavorabile e costante.

L'impasto viene poi trasferito alla macchina formatrice rotativa, direttamente o dopo un breve riposo o fermentazione. La macchina, dotata di rulli speciali e pannello touch screen, consente una formatura precisa e flessibile.

La cottura avviene in un forno a zone, cuore della linea, dove la corretta impostazione dei parametri garantisce una produzione uniforme e continua, indipendentemente dalla fonte di energia.

Infine, i biscotti passano nel forno di essiccazione, dove la ventilazione ad aria calda elimina l'umidità residua, rendendo il prodotto stabile e pronto per il confezionamento.



[BUILD YOUR NEXT FUTURE]

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

Operational Headquarter
Via Strà 175
37030 Colognola ai Colli (VR) Italy

Tel. +39 045 992 969
info@gruppodalcin.it