



Due dolci metà:
la tua **PASSIONE**
e la nostra **TECNOLOGIA**

INDICE

4

BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGETICHE
Cereals, croccante and energy bars

22

TORRONE
Nougat

42

PRALINATO
Pralines

48

DRAGÉES
Dragées

56

LAVORAZIONE FRUTTA SECCA
Dried fruits processing machines

82

PASTA e CREMA SPALMABILE
Nuts paste and spreadable cream

92

TAGLIO ad ULTRASUONI
Ultrasonic cutters

100

ATTREZZATURA per PASTICCERIA
Bakery equipments

106

LABORATORI e CORSI
Laboratory and courses



MIAFOODTECH

www.miaft.com



L'azienda

MIA FOOD TECH è identificativo di macchine ed attrezzature per la lavorazione della frutta secca, produzione barrette (croccante, cereali, energetiche, proteiche, biologiche, ecc.), torrone e bassinati (praline e dragées).

L'esperienza e la continua collaborazione con i propri clienti, ha portato alla realizzazione di tutte le macchine utilizzate nella filiera di produzione di frutta secca (tostatura, granella, pasta, creme spalmabili, ecc.) e di tutte le macchine ed impianti per la produzione manuale/automatica di prodotti dolciari, potendo soddisfare le esigenze di qualunque cliente (dalla pasticceria alla produzione industriale).

CORE BUSINESS

MIA FOODTECH è il punto di riferimento per i clienti che necessitano iniziare o ampliare la lavorazione di frutta secca, creme spalmabili e pasta, barrette, torrone e bassinati.

L'esperienza pluriennale a contatto con i clienti ha portato alla realizzazione di **macchine sempre più performanti**, per le esigenze di mercato, e flessibili per contenere gli investimenti ed aumentare i profitti.

FORMAZIONE

MIA FOODTECH collabora con i propri clienti dando una formazione specifica per ogni singolo prodotto che viene realizzato con le proprie macchine.

Il laboratorio della MIA FOOD TECH è utilizzato per la realizzazione di corsi su ogni tipo di ricetta e studio, consulenza su ricette personalizzate con i propri tecnologi.

The Company

MIA FOOD TECH is identification of machines and equipment for processing dried fruit, bars processing production (nuts, brittles, cereals, protein, energy bars, organic, etc.), nougat and coating process (pralines and dragées).

The experience and the continuous collaboration with its customers, has led to the realization of all the machines used in the nuts production chain (roasting, grinding, nuts paste, spreadable creams, etc.) and all machines and plants for manual / automatic productions of confectionery products, being able to meet the needs of any customer (from the confectionery to the industrial production).

CORE BUSINESS

MIA FOOD TECH is the reference point for customers who need to start or expand the dried fruit processing, spreadable creams and nuts paste, bars in general, nougat and coated products.

Many years of experience in collaboration with customers have led to the creation of ever **more efficient machines**, for market needs, and flexible solution to hold investments and increase profits.

TRAINING

MIA FOOD TECH collaborates with its customers by giving special training to each individual product that is made with their own machines.

MIA FOOD TECH laboratory is used for courses on every type of recipe and to study / consulting of customized recipes with their specialized food technologists.



BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGETICHE

MIA FOOD TECH realizza macchine e linee automatiche per la produzione di barrette di: **cereali, energetiche, proteiche, biologiche o convenzionali**.

Il continuo ed attento studio del mercato, unitamente alla esperienza pluriennale, rendono le macchine e le linee automatiche MIA FOOD TECH flessibili per qualunque nuova esigenza dei clienti nella produzione di prodotti di qualità ed innovativi.

Le ricette vengono realizzate con cuocitori con controllo costante e continuo della temperatura, della velocità di impasto per dare la massima qualità al prodotto finito.

Il processo di produzione delle barrette viene gestito con continui controlli della temperatura **per ottenere il massimo della qualità e resa ed ogni linea viene personalizzata** in base alle ricette e alle richieste specifiche del cliente.

Cereals, croccante and energy bars

MIA FOOD TECH produces machines and automatic lines for the production of **cereals, energy, protein, organic bars**.

The continuous and careful study of the market, together with many years of experience, make the machines and automatic lines MIA FOOD TECH flexible to any new needs of customers in the production of quality products and innovation.

The recipes are realized with cookers with constant and continuous monitoring of the temperature, of the mixing speed to give the highest quality to the finished product.

*The fingers production process is managed with continuous temperature controls **for maximum quality and yield and each line** is customized on the recipes of each customer.*



BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGETICHE
Cereals, croccante and energy bars



CUOCITORE C1 auto

Cooker C1 auto

Cuocitore completo di sistema planetario di impasto (o con braccio a spatola singola), riscaldamento elettrico, temperatura massima di lavoro 230 °C, ribaltamento testata e bassina.

Capacità 30 litri.

Cookers with planetary mixing arm (or with spatula arm), electrical heated, max working temperature 230 °C, tilting on head and vessel.

Capacity 30 liters.

115x100x170 cm

400 Kg

8Kw - 400V - 3 phase



CUOCITORE C2 auto

Cooker C2 auto

Cuocitore completo di sistema planetario di impasto (o con braccio a spatola singola), riscaldamento elettrico, temperatura massima di lavoro 230 °C, ribaltamento testata e bassina.

Capacità 60 litri.

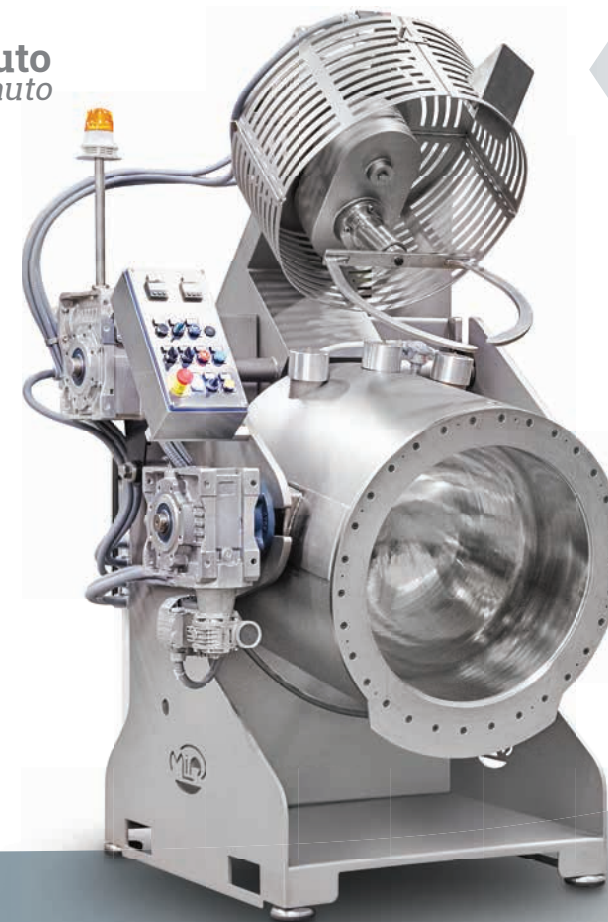
Cookers with planetary mixing arm (or with spatula arm), electrical heated, max working temperature 230 °C, tilting on head and vessel.

Capacity 60 liters.

130x110x190 cm

700 Kg

14Kw - 400V - 3 phase



CUOCITORE C3 auto

Cooker C3 auto

Cuocitore / miscelatore con capacità vasca da 110 litri (vasca in acciaio inox).

Braccio di impasto con doppio movimento planetario per miscelare correttamente gli ingredienti.

Riscaldamento elettrico con controllo digitale della temperatura e costante verifica della temperatura reale di lavoro.

Ribaltamento testata e vasca per facilitare e velocizzare lo scarico delle ricette e per la pulizia della macchina.

Cooker / mixer with 110 liters vessel capacity (vessel in stainless steel).

Kneading arm with double planetary movement to properly mix the ingredients.

Electric heating system with digital thermostat and continuous control of the working temperature.

Tilting head and vessel to facilitate and speed up the unloading of recipes and for the cleaning of the machine.

145x130x200 cm

900 Kg

20Kw - 400V - 3 phase

BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGETICHE
Cereals, croccante and energy bars

A wide-angle photograph of a modern industrial food processing facility. The scene is dominated by a long, curved blue conveyor belt that carries numerous rectangular, golden-brown cereal and energy bars. The bars are arranged in neat, parallel rows. Above the conveyor, there is a complex system of stainless steel machinery, including a large cutting or slicing unit with a red emergency stop button. Blue cables are visible, running along the top of the equipment. The background shows more industrial structures and a clean, bright environment.

**LINEE PRODUTTIVE
INDUSTRIALI**
*INDUSTRIAL
PRODUCTION LINES*

BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGETICHE
Cereals, croccante and energy bars

LINEA BARRETTE STARTUP

Bars line STARTUP

Pensato per laboratori artigianali, aziende in fase di sviluppo oppure per lo sviluppo di nuovi prodotti all'interno di laboratori R&D.

Composta da cuocitore modello C1 AUTO, n.1 tavolo di lavoro termostato e n.2 taglierine manuali.

Produzione indicativa: 400-500 barrette/ora

Dimensioni: area di lavoro richiesta 12-16 mq

Operatori: 1-2 persone

-  working area 12-16 mq
-  400 Kg
-  8Kw - 400V - 3 phase
-  20-40 bars/min



ENJOY the VIDEO



Designed for craft workshops, start up company or for the development of new products in R&D laboratories.

It's composed of n.1 cooker model C1 AUTO, n.1 cutting table with cooling & heating unit and n.2 manual cutters.

Indicative production: 400-500 bars/hour

Dimensions: required work area 12-16 m²

Operators: 1-2 people

-  working area 12-16 mq
-  600 Kg
-  3Kw - 230V - 3 phase
-  30-60 bars/min



BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGY
Cereals, croccante and energy bars

NEW

EASY BARS 100

Linea automatica di laminazione e taglio barrette di cereali, proteiche, energetiche.

Provvista di tramoggia di alimentazione, due rulli di laminazione e gruppo di taglio trasversale a ghigliottina.



Automatic line for cereal bars, protein and energy bars lamination and cutting.

the machine is provided with feeding hopper, two lamination rollers and one transversal guillotine cutting unit.

-  300x100x140 cm
-  400 Kg
-  3Kw - 400V - 3 phase
-  20-40 bars/min



MINI BARS

Linea automatica di laminazione e taglio barrette di cereali, proteiche, energetiche.

Provvista di tramoggia di alimentazione, tre rulli di laminazione, gruppo di taglio longitudinale, gruppo di taglio trasversale ad ultrasuoni e nastro distanziatore.

Automatic line for cereal bars, protein and energy bars lamination and cutting.

The machine is provided with feeding hopper, three lamination rollers, one longitudinal cutting unit and one transversal cutting unit with ultrasonic blade.

-  400x100x140 cm
-  600 Kg
-  6Kw - 400V - 3 phase
-  30-60 bars/min

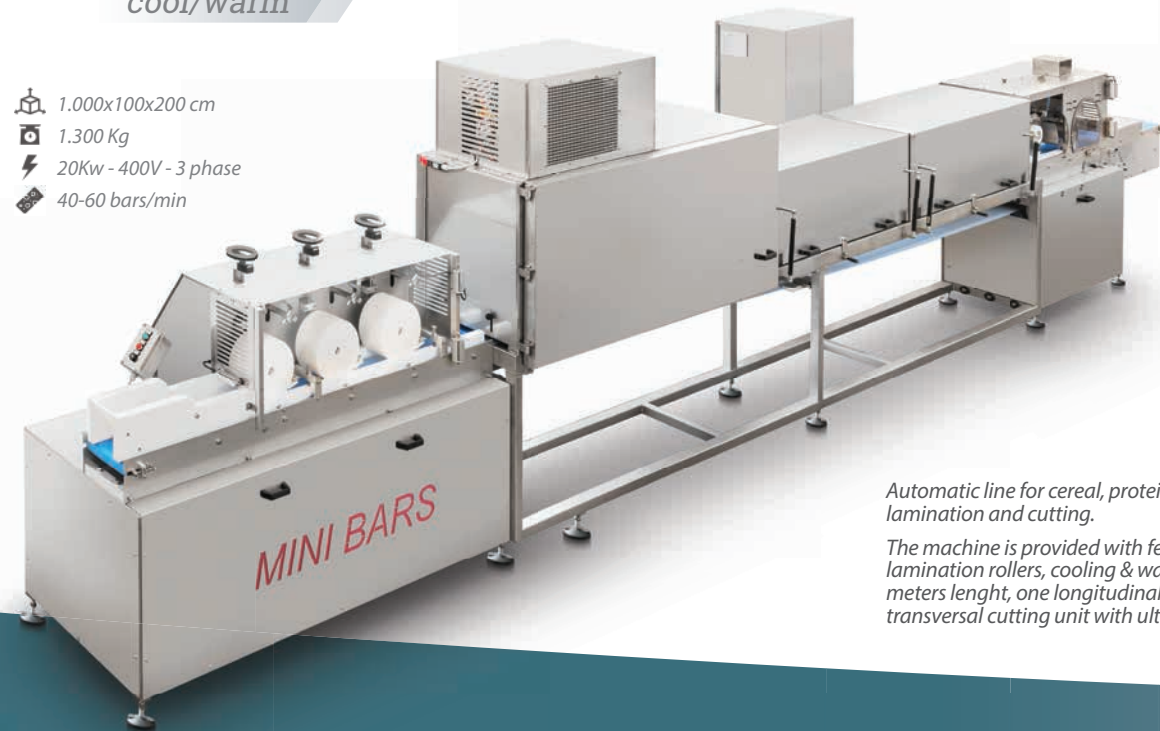
NEW



BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGETICHE
Cereals, croccante and energy bars

MINI BARS cool/warm

- 1.000x100x200 cm
- 1.300 Kg
- 20Kw - 400V - 3 phase
- 40-60 bars/min



Automatic line for cereal, protein and energy bars lamination and cutting.

The machine is provided with feeding hopper, three lamination rollers, cooling & warming tunnel 5 meters lenght, one longitudinal cutting unit and one transversal cutting unit with ultrasonic blade.

MINI BARS cool/warm/spacer

Linea automatica di laminazione e taglio barrette di cereali, proteiche, energetiche.

Provvista di tramoggia di alimentazione, tre rulli di laminazione, tunnel di termostatazione 8m, gruppo di taglio longitudinale, sistema di separazione per le barrette e gruppo di taglio trasversale ad ultrasuoni.

Automatic line for cereal, protein and energy bars lamination and cutting.

The machine is provided with feeding hopper, three lamination rollers, cooling & warming tunnel 8 meters lenght, first separation system for bars row, longitudinal cutting unit, transversal cutting unit with ultrasonic blade and final separator system for bars.



- 1.500x100x200 cm
- 2.000 Kg
- 25Kw - 400V - 3 phase
- 40-80 bars/min

BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGETICHE
Cereals, croccante and energy bars



LINEA AUTOMATICA BARRETTE

crunchy bars automatic line
mod. LC 200-300

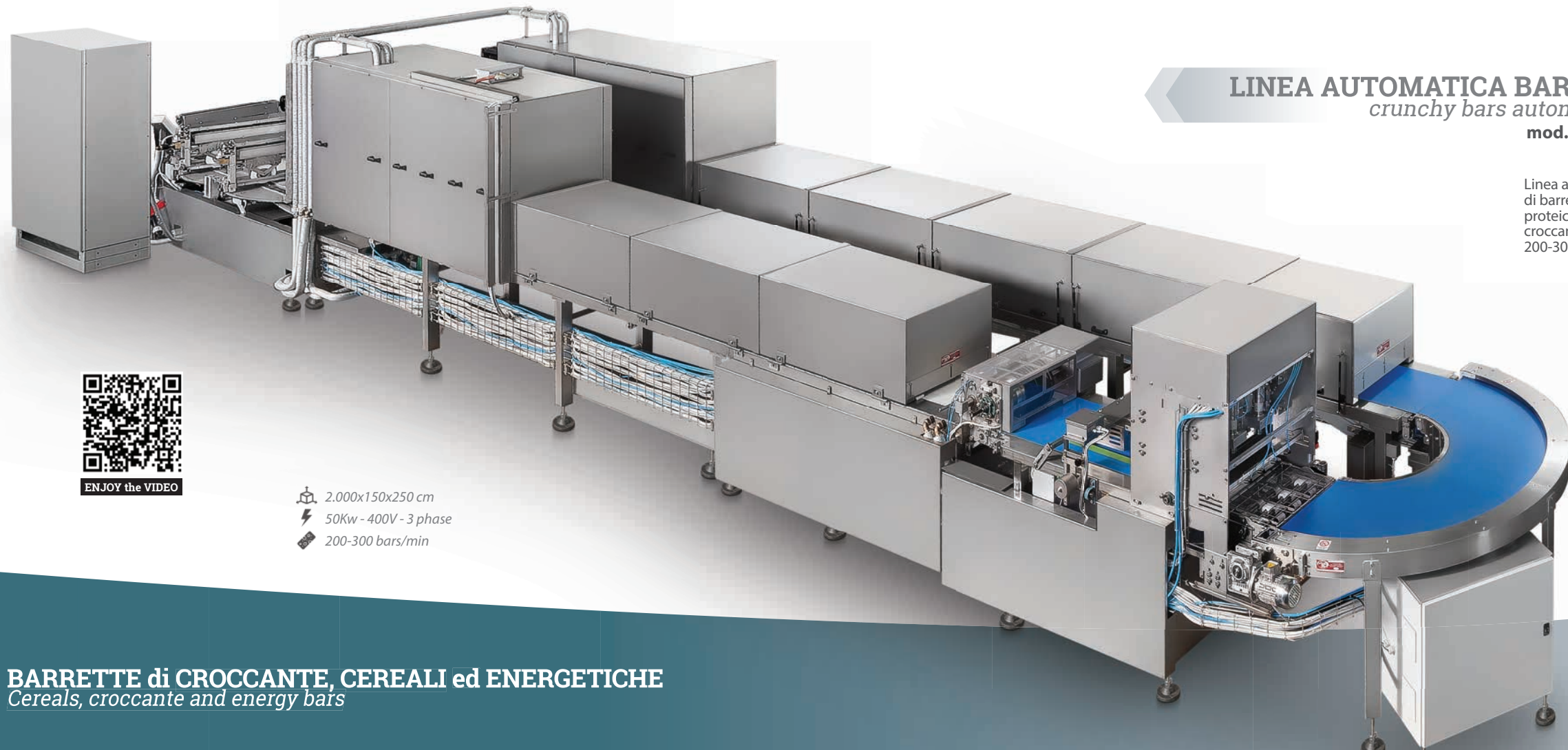
Linea automatica per la produzione di barrette (di cereali, energetiche, proteiche, a base di frutta ecc.) e croccante con capacità indicativa da 100 a 150 barrette/minuto.

*Automatic line for crunchy cereal bars with cooling/
heating tunnel with production capacity from 50
to 120 Kg/h.*

-  1.600x150x250 cm
-  30Kw - 400V - 3 phase
-  100-150 bars/min



BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGETICHE
Cereals, croccante and energy bars



LINEA AUTOMATICA BARRETTE

crunchy bars automatic line

mod. LC 300-450

Linea automatica per la produzione di barrette (di cereali, energetiche, proteiche, a base di frutta ecc.) e croccante con capacità indicativa da 200-300 barrette/minuto.

Automatic line for the production of crunchy cereal bars, soft bars, energy bars, organic bars, protein bars and fruits bars with production capacity form 100-200 kg/h.



ENJOY the VIDEO

 2.000x150x250 cm
 50Kw - 400V - 3 phase
 200-300 bars/min



BARRETTE di CROCCANTE, CEREALI ed ENERGETICHE
Cereals, croccante and energy bars



TORRONE

I macchinari della **MIA FOOD TECH** permettono di realizzare torroni di tipo tenero, friabile, soffice con all'interno frutta secca, candita, cioccolato, ecc. nelle più svariate e originali forme: stecche, caramelle, torroncini, torte, quadrati, ecc.

La gamma di macchinari della MIA FOOD TECH permette di realizzare tutto il ciclo produttivo della linea del torrone:

- la preparazione e il mantenimento delle materie prime come glucosio, albume, gelatina, frutta secca, miele, zucchero;
- la sbattitura e la cottura dell'impasto (con cuocitori di diversa grandezza: capacità produttiva variabile da 7 a 200 kg/batch);
- lo scarico, la laminazione, la stenditura o la pressatura omogenea dell'impasto negli stampi;
- il taglio nelle varie forme sui laminatoi, su taglierine automatiche, semiautomatiche o manuali.

Nougat

MIA FOOD TECH machines are able to produce soft nougat as well as hard with dry fruits, candied fruit, chocolate, etc., in the most different and original forms: sticks, candies, mini nougat, cakes, squares, ect.

The range of MIA FOOD TECH allows for the whole productive cycle of the nougat line to be fulfilled:

- the preparation and maintenance of raw materials like glucose, egg whites, gelatin, nuts, honey, and sugar;
- the whisking and cocking of the dough (with cookers of different sizes: variable productive capacity from 7 to 200 kg/batch);
- the unloading, lamination, millwork, spreading or homogeneously pressing of the dough in forms;
- the cutting of various forms on laminators, automatic, semi-automatic, or manual cutters.





CUOCITORE *Cooker* T15 vintage

Cuocitore per laboratori ove è richiesta la flessibilità con produzione principale di torrone ed altre ricette.

Ciclo termico e velocità di impasto regolabili. Riscaldamento elettrico.

Vasca da 30 litri di acqua (12-15 Kg di torrone).

Cooker for laboratories where flexibility is required with main production of nougat and other recipes.

Thermal cycle and mixing arm speed adjustable. Electrical heated.

Vessel capacity 30 liters of water (12-15 kg of nougat).

 120x70x140 cm

 300 Kg

 5Kw - 400V - 3 phase

 12-15Kg/batch



CUOCITORE *Cooker* T15 inox

Cuocitore per laboratori ove è richiesta la flessibilità con produzione principale di torrone ed altre ricette.

Ciclo termico e velocità di impasto regolabili. Riscaldamento elettrico.

Vasca da 30 litri di acqua (12-15 Kg di torrone).

Cooker for laboratories where flexibility is required with main production of nougat and other recipes.

Thermal cycle and mixing arm speed adjustable. Electrical heated.

Vessel capacity 30 liters of water (12-15 kg of nougat).

 120x70x140 cm

 300 Kg

 5Kw - 400V - 3 phase

 12-15Kg/batch



CUOCITORE *Cooker* T30

Cuocitore per laboratori ove è richiesta la flessibilità con produzione principale di torrone ed altre ricette.

Ciclo termico e velocità di impasto regolabili.

Riscaldamento elettrico.

Vasca da 60 litri di acqua (25-30 Kg di torrone).

Cooker for laboratories where flexibility is required with main production of nougat and other recipes.

Thermal cycle and mixing arm speed adjustable.

Electrical heated.

Vessel capacity 60 liters of water (25-30 kg of nougat).

 140x90x160 cm

 450 Kg

 7Kw - 400V - 3 phase

 25-30Kg/batch



TAGLIERINA Cutter EASY

Taglierina manuale per il taglio di stampi di torrone e prodotti similari in stecche e/o torroncini.

Regolazione della velocità della lama per ottenere la migliore qualità di taglio per ogni ricetta.

Manual cutter for nougat slabs and similar products in bars or bite bars.

Blade speed adjustment to increase the cut quality for each recipe.

 110x110x120 cm

 150 Kg

 1,5Kw - 400V - 3 phase

 8-15 bars/min



TAGLIERINA Cutter MINI

Taglierina manuale dedicata al taglio di torroncini partendo da stecche di torrone o prodotti similari.

Abbinata alla taglierina EASY per aumentare la produttività.

Manual cutter designed for cutting bite bars starting from nougat bars or similar products.

Combined with EASY cutter to increase productivity.

 130x80x130 cm

 180 Kg

 2,2Kw - 400V - 3 phase

 40-60 bites/min



ENJOY the VIDEO



TORRONE
Nougat

A close-up, high-angle shot of a nougat production line. A thick, white nougat strip with golden almond inclusions is being processed by machinery. The background shows industrial rollers and a blue conveyor belt.

**LINEE PRODUTTIVE
INDUSTRIALI**
*INDUSTRIAL
PRODUCTION LINES*



CUOCITORE *Cooker* T75-1E

Cuocitore utilizzato principalmente per la produzione di torrone e/o prodotti simili.

Capacità vasca: 140 litri.
Capacità produttiva: 60-90 kg/batch.

Ciclo termico e velocità di impasto regolabili.
Riscaldamento elettrico o a vapore.

Cooker mainly used for the production of nougat and/or similar products.

Vessel capacity: 140 liters.
Production capacity: 60-90 kg/batch.

Thermal cycle and mixing arm speed adjustable.

Electrical or vapor heated.

 120x180x210 cm

 800 Kg

 18Kw - 400V - 3 phase

 60-90 kg/batch



CUOCITORE *Cooker* T75-1ES

Cuocitore utilizzato principalmente per la produzione di torrone e/o prodotti simili.

Capacità vasca: 140 litri.
Capacità produttiva: 60-90 kg/batch.

Ciclo termico e velocità di impasto regolabili.
Riscaldamento elettrico e sollevamento idraulico della testata.

Cooker mainly used for the production of nougat and / or similar products.

Vessel capacity: 140 liters.
Production capacity: 60-90 kg/batch.

Thermal cycle and mixing arm speed adjustable.

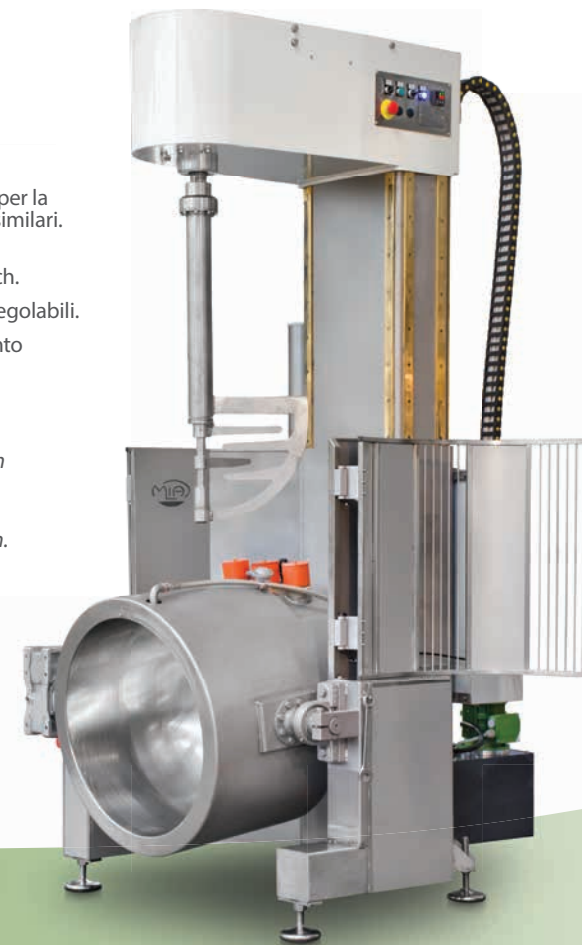
Electrical heated and hydraulic head uplift.

 120x180x210-350 cm

 800 Kg

 19Kw - 400V - 3 phase

 60-90 kg/batch



CUOCITORE *Cooker* T75-1ESR

Cuocitore utilizzato principalmente per la produzione di torrone e/o prodotti simili.

Capacità vasca: 140 litri.
Capacità produttiva: 60-90 kg/batch.

Ciclo termico e velocità di impasto regolabili.

Riscaldamento elettrico, sollevamento idraulico della testata e ribaltamento della vasca di cottura.

Cooker mainly used for the production of nougat and/or similar products.

Vessel capacity: 140 liters.
Production capacity: 60-90 kg/batch.

Thermal cycle and mixing arm speed adjustable.

Electrical heated, hydraulic head uplift and cooking vessel tilting.

 150x180x210-350 cm

 1100 Kg

 20Kw - 400V - 3 phase

 60-90 kg/batch

NEW

 120x180x210 cm
 1.100 Kg
 28Kw - 400V - 3 phase
 60-90 kg/batch



CUOCITORE *Cooker* T250

Cuocitore per torrone di grandi dimensioni idoneo per l'utilizzo in abbinamento ad impianti automatici.

Il macchinario è dotato di sollevamento idraulico della testata e ribaltamento della vasca per un agevole scarico del prodotto.

Riscaldamento elettrico con temperatura di lavoro impostabile elettronicamente.

Capacità vasca: 240 litri.

Capacità produttiva: 120-150 kg/batch.

Large scale nougat cooker suitable for use in combination with automatic lamination plant.

The machine is equipped with hydraulic lifting of the head and overturning of the bowl for easy unloading of the product.

Electrical heating with electronically adjustable working temperature.

Vessel capacity: 240 liters.

Production capacity: 120-150kg/batch.



CUOCITORE *Cooker* T250 TOWER

Cuocitore per torrone di grandi dimensioni idoneo per l'utilizzo in abbinamento ad impianti automatici.

Il macchinario è dotato di sollevamento idraulico della testata e ribaltamento della vasca per un agevole scarico del prodotto.

Riscaldamento elettrico con temperatura di lavoro impostabile elettronicamente.

Capacità vasca: 240 litri.

Capacità produttiva: 120-150 kg/batch

Large scale nougat cooker suitable for use in combination with automatic lamination plant.

The machine is equipped with hydraulic lifting of the head and overturning of the bowl for easy unloading of the product.

Electrical heating with electronically adjustable working temperature.

Vessel capacity: 240 liters.

Production capacity: 120-150kg/batch

 120x180x210-350 cm
 1.500 Kg
 30Kw - 400V - 3 phase
 60-90 kg/batch



TORRONE
Nougat



TAGLIERINA MULTIPLA

Multiple cutter
mod. 250

Taglierina automatica per il taglio delle stecche e/o torroncini tenero, friabile o di altri prodotti simili, partendo da uno stampo.

Sulla base della medesima taglierina si possono avere i seguenti modelli: taglio stecca, taglio stecca e torroncini, taglio torroncini.

-  150x150x140 cm
-  200 Kg
-  4Kw - 400V - 3 phase
-  120-240 bites/min



ENJOY the VIDEO



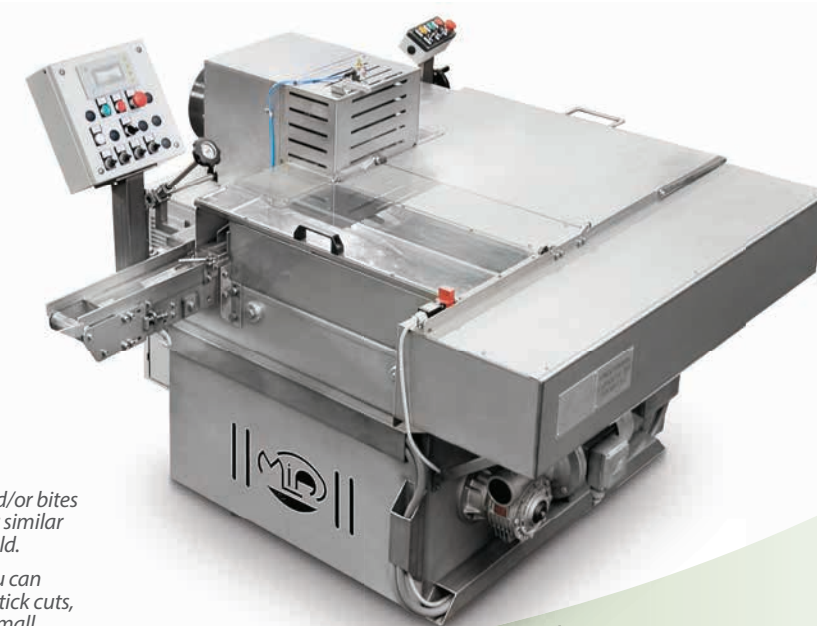
-  300x200x140 cm
-  600 Kg
-  14Kw - 400V - 3 phase
-  15-25 cycles/min

Automatic cutter for bars and/or bites of soft, hard nougat or other similar products, starting from a mold.

Based on the same cutter you can have the following models: Stick cuts, stick and small nougat cut, small nougat cut.

TAGLIERINA AUTOMATICA STECCHE

Automatic cutter for bars



-  200x200x140 cm
-  400 Kg
-  10Kw - 400V - 3 phase
-  15-25 cycles/min



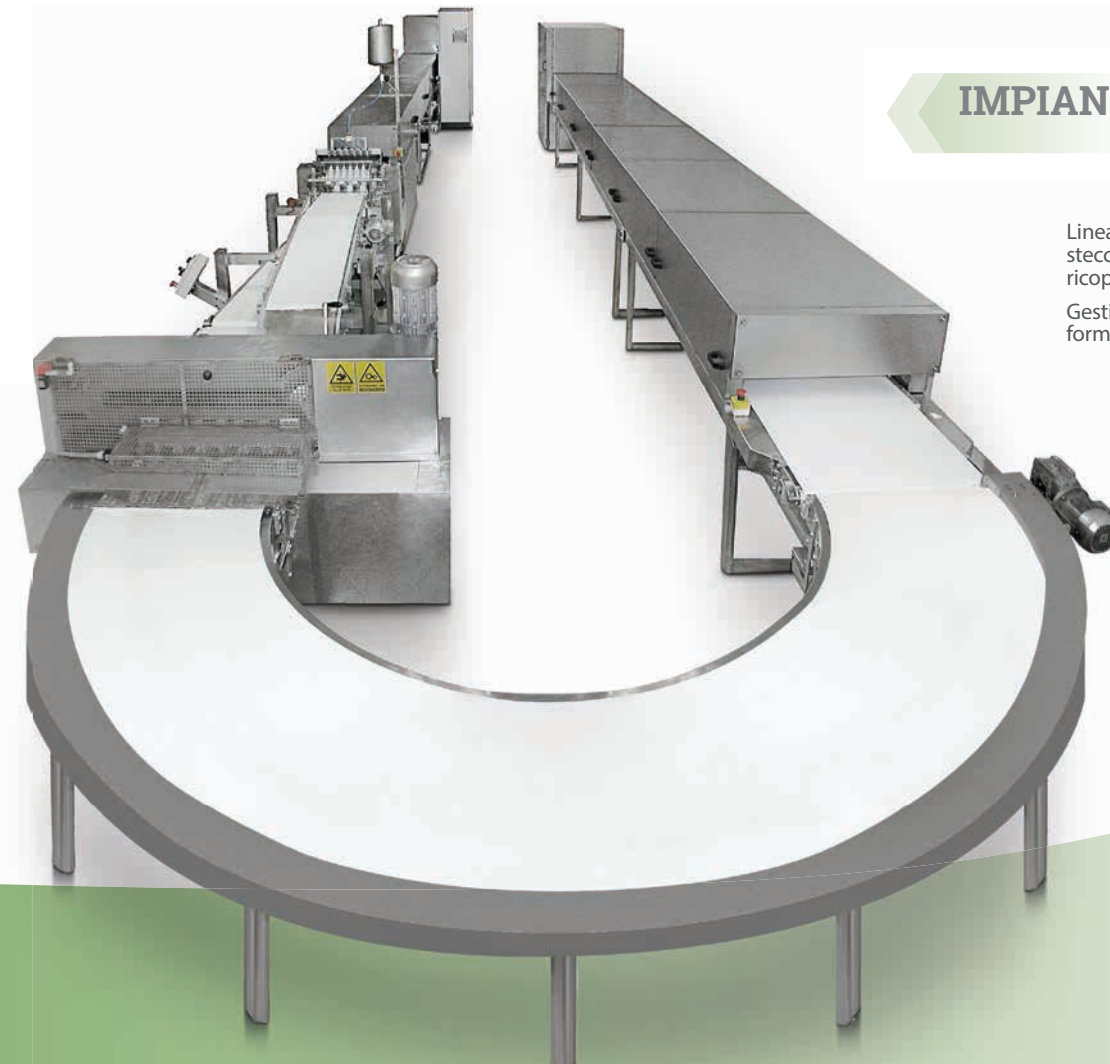
TAGLIO a ULTRASUONI *Ultrasonic cutter*

Sistema di taglio ad ultrasuoni per prodotti come torrone, croccante, barrette, etc. con larghezza di taglio variabile da 150 a 1.000 mm in base alla tipologia delle lame impiegate.

Altezza di taglio variabile tra 5 e 40 mm.

Ultrasonic cutting system for nougat, brittle bars and cereal bars, with cutting utile width from 150 to 1.000 mm according to the type of blades used.

Thickness height from 5 to 40 mm.



IMPIANTO AUTOMATICO *Automatic plant*

Linea automatizzata per la preparazione di stecche o di torroncini con la possibilità di ricopertura con il cioccolato.

Gestione elettronica con possibilità di cambi formato.

Automated line for nougat production in bars or slices with chocolate coating option.

Electronic management with changeover possibility.

 2.000x150x250 cm

 30-60Kw - 400V - 3 phase

 300-2.400 kg/day



ENJOY the VIDEO

LAMINATOIO per TORRONE

Nougat lamination



Gruppo di laminazione utilizzato per torrone e/o prodotti similari.
Il prodotto viene laminato attraverso i rulli refrigerati formando un foglio continuo.

Può essere abbinato al tunnel di raffreddamento/riscaldamento ed ai gruppi di taglio in linea, automatici.

Larghezza e spessore del prodotto in base alla richiesta del cliente.

Laminating unit used for nougat and/or similar products.

The product is laminated through cooled rollers forming a continuous sheet.

It can be combined with cooling tunnel/warming and the inline cutting units or automatic ones.

Product sheet width and thickness is customized.

 300x150x180 cm

 600 Kg

TUNNEL di RAFFREDDAMENTO RISCALDAMENTO

Cooling warming tunnel



Tunnel di raffreddamento e/o riscaldamento per prodotti dolciari.

Larghezza e lunghezza definite in base al prodotto. Tunnel completamente ispezionabile per facilitare la pulizia ed il controllo della produzione.

Cooling and / or warming tunnel for confectionery products. Width and length are customized.

Fully inspected tunnel for easy cleaning and production control.

 1.500-2.500x150x200 cm

 1.000-2.000 Kg

TORRONE
Nougat



PRALINATO

I **macchinari della MIA FOOD TECH** permettono di realizzare i **prodotti pralinati** (frutta secca ricoperta di zucchero caramellato) e della **granella caramellata** (granella di frutta secca ricoperta di zucchero caramellato).

Tutte le pralinatrici della gamma sono realizzate con riscaldamento elettrico per ottimizzare i consumi energetici e per sfruttare la versatilità, la precisione e la semplicità d'uso di questa tipologia di riscaldamento.

Pralines

MIA FOOD TECH machinery are designed for the production of pralines (nuts coated with caramelized sugar) **and caramelized grains** (nuts grains covered in caramelized sugar).

All the sugar coating machines of the range are made with electric heating to optimize energy consumption and to take advantage of the versatility, precision and ease of use of this type of heating.



PRALINATRICE Coating machine P2RE

Macchina semiautomatica con riscaldamento elettrico per la ricopertura con zucchero di nocciole, mandorle, arachidi, e di tutta la frutta secca in genere.

Semi-automatic machine with electrical heating used for coating, with sugar, dried fruits (ex. hazelnuts, peanuts, almonds) from original size.

-  70x40x80 cm
-  25 Kg
-  3Kw - 400/240V - single phase
-  2 kg/batch



PRALINATRICE Coating machine P5RE

Macchina semiautomatica con riscaldamento elettrico per la ricopertura con zucchero di nocciole, mandorle, arachidi, e di tutta la frutta secca in genere.

Ribaltamento manuale per lo scarico del prodotto finito in apposita teglia.

Semi-automatic machine with electrical heating used for coating, with sugar, dried fruits (ex. hazelnuts, peanuts, almonds) from original size.

Manual tilting for the finished product unload into a specific tray.

-  90x80x130 cm
-  90 Kg
-  6 Kw - 400 V - 3 phase
-  4-6 kg/batch



PRALINATRICE Coating machine P10RE

Macchina semiautomatica con riscaldamento elettrico per la ricopertura con zucchero di nocciole, mandorle, arachidi, e di tutta la frutta secca in genere.

Ribaltamento automatico per lo scarico del prodotto finito in apposita teglia.

Semi-automatic machine with electrical heating used for coating, with sugar, dried fruits (ex. hazelnuts, peanuts, almonds) from original size.

Automatic tilting for the finished product unload into a specific tray.

-  100x130x150 cm
-  200 Kg
-  13 Kw - 400 V - 3 phase
-  5-10 kg/batch



ENJOY the VIDEO



PRALINATRICE Coating machine P20RE

Macchina semiautomatica con riscaldamento elettrico per la ricopertura con zucchero di nocciole, mandorle, arachidi, e di tutta la frutta secca in genere.

Ribaltamento automatico per lo scarico del prodotto finito.

Semi-automatic machine with electrical heating used for coating, with sugar, dried fruits (ex. hazelnuts, peanuts, almonds) from original size.

Automatic tilting for the finished product unload.

-  120x150x170 cm
-  300 Kg
-  22 Kw - 400 V - 3 phase
-  10-20 kg/batch

PRALINATO
Pralines



DRAGÈES

I macchinari della MIA FOOD TECH dedicati alla **produzione del dragees** (frutta secca ricoperta di cioccolato) comprendono una gamma completa di bassine e tutti i relativi accessori come: tank per cioccolato, spray system (per la nebulizzazione del cioccolato) e gruppo di riscaldamento/raffreddamento aria in bassina.

Dragées

The MIA FOOD TECH machinery dedicated to the production of dragees (dried fruit covered in chocolate) includes a complete range of pans and all the related accessories such as tanks for the chocolate, spray systems and groups for the production of cold-hot air.



BASSINA Coating machine DRG-5 ECO

Bassina da laboratorio per la produzione di dragées (ricopertura con il cioccolato).

Lab coating pan for the production of dragées (coated by chocolate).

-  70x50x90 cm
-  50 Kg
-  0,55 Kw - 400 V - 3 phase
-  4-5 kg/batch



BASSINA Coating machine DRG-5 PRO

Bassina da laboratorio per la produzione di dragées (ricopertura con il cioccolato) completa di gruppo frigorifero.

Temperatura di lavoro 0-30° C.

Lab coating pan for the production of dragées (coated by chocolate) provided with cooling unit for the air.

- Working temperature 0-30° C.*
-  70x50x150 cm
-  100 Kg
-  3 Kw - 400 V - 3 phase
-  4-5 kg/batch





BASSINA Coating machine DRG-15

Bassina per la produzione di dragées (ricopertura con il cioccolato) completa di gruppo di riscaldamento/raffreddamento e spray system per il cioccolato.

Coating pan for the production of dragées (coated by chocolate) provided with heating/cooling system and chocolate spray system.

-  110x100x150 cm
-  180 Kg
-  7 Kw - 400 V - 3 phase
-  12-15 kg/batch



BASSINA Coating machine DRG-30-50 ECO

Bassina per la produzione di dragées (ricopertura con il cioccolato) completa di gruppo di riscaldamento/raffreddamento e spray system per il cioccolato.

Coating pan for the production of dragées (coated by chocolate) provided with heating/cooling system and chocolate spray system.

-  130x110x160 cm
-  350 Kg
-  10 Kw - 400 V - 3 phase
-  30-50 kg/batch





BASSINA

Coating machine
DRG-30-50 PRO

Bassina per la produzione di dragées (ricopertura con il cioccolato) completa di gruppo di riscaldamento/raffreddamento, ribaltamento automatico per lo scarico del prodotto e spray system per il cioccolato.

Coating pan for the production of dragées (coated by chocolate) provided with heating/cooling system, automatic tilting for product unloading and chocolate spray system.

-  150x120x160 cm
-  350 Kg
-  3 Kw - 400 V - 3 phase
-  30-50 kg/batch



SCIOGLITORE

per CIOCCOLATO
Chocolate melters

-  100x100x100 cm
-  300 Kg
-  3 Kw - 400 V - 3 phase
-  150-250-500 kg

SPRUZZO

AUTOMATICO
Spray system

-  60x50x115 cm
-  60 Kg
-  0,7 Kw - 400 V - 3 phase
-  tank capacity 8 kg



GRUPPO di

RISCALDAMENTO
RAFFREDDAMENTO
Cooling warming unit

-  145x75x130 cm
-  200 Kg
-  7 Kw - 400 V - 3 phase
-  working temperature 5-50° C



ENJOY the VIDEO



LAVORAZIONE FRUTTA SECCA

I macchinari della MIA FOOD TECH permettono di realizzare la lavorazione della materia prima (frutta) nei passaggi di tostatura e granellatura in diversi calibri.

La gamma di macchinari della MIA FOOD TECH permette di realizzare tutto il ciclo produttivo della frutta secca:

- **tostatura** con macchine di diversa taglia (a partire da 15 kg/batch fino a 300 kg/batch), con possibilità di abbinare sistemi di raffreddamento, carico, scarico e pulizia automatici;
- macchine per la **produzione di granella** (frutta secca, biscotti, torroni, croccanti, meringhe, ...) di diversa taglia (a partire da 50 kg/h fino a 600 kg/h);
- **vibrovagli** automatici circolari e lineari per la selezionatura di frutta secca e granella;
- **mulini a sfera** per la realizzazione di **pasta** di frutta (nocciola, mandorla, pistacchio, ecc.) e **creme spalmabili**;
- macchine speciali per la produzione di **olio dalla frutta secca** con principio di spremitura a freddo.

Dried fruits processing machines

The machinery of MIA FOOD TECH carries out the processing of raw materials (dried fruits) on roasting and graining in different gauges.

The range of machines of MIA FOOD TECH allows to realize the entire dried fruits process:

- **roasters** using different size machines (starting from 15 kg/batch until 300 kg/batch) with possibility to add cooling equipment, loading and unloading conveyors, automatic cleaning;
- **grinding machines** (dried fruits, biscuits, nougat, brittle bars, meringues, ...) using different sizes (starting from 50 kg/batch until 600 kg/batch);
- automatic **circulars sieves** to pick out dried fruits and grain fruits;
- **balls mills** for the production of fruit **paste** (hazelnut, almond, pistachio, etc.) and **creams spreads**;
- special machines for **oil** production **from dried fruits** using cold pressing system.



ROASTER Roaster ROASTER 15 ECO

Macchinario per la tostatura di frutta secca e frutta a guscio con riscaldamento elettrico e capacità produttiva di 15-20 kg/batch.

Machine designed for roasting nuts provided with electrical heating and capacity of 15-20 kg/batch.

-  110x90x160 cm
-  250 Kg
-  11 Kw - 400 V - 3 phase
-  15-20 kg/batch

ROASTER Roaster ROASTER 15 PRO

Macchinario per la tostatura di frutta secca e frutta a guscio con riscaldamento elettrico e capacità produttiva di 15-20 kg/batch.

Viene fornito completo di gruppo di raffreddamento per il prodotto tostato e la pelatura nel caso delle nocciole.

Machine designed for roasting nuts provided with electrical heating and capacity of 15-20 kg/batch.

Cooling unit for roasted nuts, and peeling in the case of hazelnuts.

-  175x90x160 cm
-  320 Kg
-  12 Kw - 400 V - 3 phase
-  15-20 kg/batch





ROASTER *Roaster* ROASTER 30E

Macchinario per la tostatura di frutta secca e frutta a guscio con riscaldamento elettrico e capacità produttiva di 25-30 kg/batch.

Viene fornito completo di gruppo di raffreddamento per il prodotto tostato e la pelatura nel caso delle nocciole.

Machine designed for roasting nuts provided with electrical heating and capacity of 25-30 kg/batch.

Cooling unit for roasted nuts, and peeling in the case of hazelnuts.

-  195x100x170 cm
-  400 Kg
-  12 Kw - 400 V - 3 phase
-  25-30 kg/batch

ROASTER *Roaster* ROASTER 50E

Macchinario per la tostatura di frutta secca e frutta a guscio con riscaldamento elettrico e capacità produttiva di 40-60 kg/batch.

Viene fornito completo di gruppo di raffreddamento per il prodotto tostato e la pelatura nel caso delle nocciole.

Machine designed for roasting nuts provided with electrical heating and capacity of 40-60 kg/batch.

Cooling unit for roasted nuts, and peeling in the case of hazelnuts.

-  250x120x190 cm
-  600 Kg
-  28 Kw - 400 V - 3 phase
-  40-60 kg/batch





PELATORE *Peeling and cooling unit* PEELER 15-30

Sistema per il raffreddamento della frutta tostata e della pelatura nel caso delle nocciole.

Due taglie di pelatore:
15 kg/batch e 30 kg/batch.

Cooling/peeling unit used to cool down roasted nuts and to remove peels in case of hazelnuts.

Two units sizes:
15 kg/batch and 30 kg/batch.

⚙️ diameter 70 x 90 (H) cm
⚖️ 70 Kg
⚡ 0,55 Kw - 400 V - 3 phase
📦 15 kg/batch

⚙️ diameter 90 x 110 (H) cm
⚖️ 90 Kg
⚡ 0,55 Kw - 400 V - 3 phase
📦 30 kg/batch



PELATORE *Peeling and cooling unit* PEELER 50

Sistema per il raffreddamento della frutta tostata e della pelatura nel caso delle nocciole.

Optional: ciclone per la decantazione delle pellicine.

Cooling/peeling unit used to cool down roasted nuts and to remove peels in case of hazelnuts.

Optional: fan system for nuts pells.

⚙️ diameter 120 x 120 (H) cm
⚖️ 250 Kg
⚡ 3,5 Kw - 400 V - 3 phase
📦 50 kg/batch



LINEE di TOSTATURA *Roasting lines*

Impiego: tostatura di nocciole, mandorle, arachidi, frutta a guscio, ecc.

Capacità di produzione: (differenziata per ogni tipo di prodotto e variabile; indicativamente da 50 a 250 kg/batch riferito a prodotto in entrata).

Durata del batch variabile in base al grado di tostatura desiderato e compreso tra 30-60 min.

Tostatura uniforme durante il funzionamento.

Temperatura costante con regolazione automatica.



ENJOY the VIDEO

Roasting lines for nuts like almonds, peanuts, hazelnuts, etc.

Production capacity: could change for each kind of fruits from 50-250 Kg/ batch.

Batch time: variable from 30-60 min according to desired roasting degree.

Constant roasting cycle during the process.

Constant temperature with automatic adjustment.



NASTRI TRASPORTATORI

Conveyor belts and hoppers

Dimensioni e capacità da definire
in base alle esigenze del cliente.

*Dimensions and capacity to be
defined with customer.*



NASTRO di CERNITA con TRAMOGGIA

Sorting conveyer belt with hopper

Velocità e portata variabili
regolabili elettronicamente.

*Speed and capacity can be
adjusted electronically.*



-  250x100x150 cm
-  150 Kg
-  1 Kw - 220 V - 3 phase
-  30-50 kg/h

LAVORAZIONE FRUTTA SECCA
Dried fruits processing machines





GRANELLATRICI Grinder machines CRICK-CROCK 100-2T / 3T / 4T

La MIA FOOD TECH offre una vasta gamma di granellatrici per la realizzazione di granella o farina di frutta secca partendo da qualunque prodotto da tritare in granella.

Le granellatrici sono realizzate con rulli in acciaio inox intercambiabili con regolazione micrometrica su ogni passaggio per poter offrire la massima flessibilità di lavorazione al cliente.

CRICK-CROCK100-2T 2 stages grinder

-  90x65x120 cm
-  150 Kg
-  0,37 Kw - 400 V - 3 phase
-  80-110 kg/h



CRICK-CROCK100-3T 3 stages grinder

-  90x65x170 cm
-  170 Kg
-  0,75 Kw - 400 V - 3 phase
-  60-110 kg/h



CRICK-CROCK100-4T 4 stages grinder

-  90x65x170 cm
-  200 Kg
-  0,75 Kw - 400 V - 3 phase
-  60-110 kg/h

The MIA FOOD TECH offers a wide range of grinder-chopper machines for the realization of grain or powder of dry fruits starting from any product by chopping in grain.

The grinder-chopper machines are made with stainless steel rollers interchangeable with micrometric adjustment of each step in order to provide the maximum flexibility in processing to the customer.



ENJOY the VIDEO

LAVORAZIONE FRUTTA SECCA
Dried fruits processing machines



Circular vibrating sieve designed for separation of different grains particles size.

Available in different dimension from 500 to 1200 mm to cover different production range.

This system use 3 stages with changeable stainless steel meshes.

VIBROVAGLIO Sieving machine

Vibrovaglio circolare per la separazione dei diversi calibri di granella.

Disponibile in diverse taglie da 500 a 1200 mm di diametro, per coprire diversi range produttivi.

Sistema a due reti con tre stadi di separazione.

Possibilità di sostituire le reti per variare la granulometria del prodotto ottenuto.

-  variable
-  variable
-  variable
-  50 - 500 kg/h



LINEA AUTOMATICA per GRANELLA Automatic line for grains 100 PRO

Linea automatica composta da granellatrice CRICK CROCK, vibrovaglio, nastro di carico con tramoggia e piattaforma di ispezione.

Automatic line composed with grinder machine CRICK CROCK, circular vibrating sieves, conveyor belt with hopper and inspection platform.

-  200x250x300 cm
-  400 Kg
-  50-120 kg/h

LINEA AUTOMATICA per GRANELLA Automatic line for grains 100 MINI

Linea automatica composta da granellatrice CRICK CROCK e nastro di carico con tramoggia.

Automatic line composed with grinder machine CRICK CROCK, conveyor belt with hopper.



-  150x100x180 cm
-  240 Kg
-  50-120 kg/h

LAVORAZIONE FRUTTA SECCA
Dried fruits processing machines

GRANELLATRICI INDUSTRIALI *Industrial grinder machines*

Macchinari studiati per la tritatura di frutta secca (nocciole, mandorle, ecc.) ed altri prodotti come biscotti, torrone, croccante.
Disponibili con diverse tipologie di rulli e numero di passaggi.
Adatte alla produzione di diverse granulometrie di granella e/o farina.



Machinery designed to grind nuts (hazelnuts, almonds, etc.) and other type of products like biscuits, nougat, brittle.

Available with different rollers size and stages number.

Suitable for the production of different size of grains and powder.

-  variable
-  variable
-  variable
-  100 - 700 kg/h



LAVORAZIONE FRUTTA SECCA
Dried fruits processing machines

IMPIANTI per GRANELLA e FARINA

*Automatic lines for nuts
grains and powder*

Queste tipologie di linee automatiche sono concepite per la produzione in modo completamente automatico di granella e farina con l'adozione di nastri di carico, scarico, vibrovagli e apposite piattaforme di ispezione.

Capacità di produzione: da 100 a 700 kg/h

*These types of
automatic lines are
designed for the fully
automatic production
of nuts grains and
powder with the
adoption of loading
and/or unloading
conveyor belts,
vibrating screens and
special inspection
platforms.*

Production capacity:
from 100 to 700 kg/h

LAVORAZIONE FRUTTA SECCA
Dried fruits processing machines



**IMPIANTI per
GRANELLA e FARINA**
Plants for granis and powder



PRESSA OLIO FRUTTA SECCA

Press for nuts oil
mod. 1A

Macchina semi-automatica per la spremitura a freddo della frutta secca (nocciole, mandorle, ecc.) per l'estrazione dell'olio essenziale.

Ciclo di lavoro impostabile mediante timer e resa produttiva fino al 45%.

Produzione nominale: 1 kg di frutta secca/batch

Semi-automatic press for nuts (hazelnuts, almonds, etc.) for the extraction of the essential oil with cold process.

Working cycle that can be set via digital timers and production yield up to 45%.

Nominal production: 1 kg of nuts/batch

 120x100x190 cm
 350 Kg
 1.5 Kw - 400 V - 3 phase



PRESSA OLIO FRUTTA SECCA

Press for nuts oil
mod. 8A

Macchina automatica per la spremitura a freddo della frutta secca (nocciole, mandorle, ecc.) per l'estrazione dell'olio essenziale.

Ciclo di lavoro impostabile mediante pannello operatore (con possibilità di salvare le ricette) e resa produttiva fino al 50%.

Produzione nominale: 8 kg di frutta secca/batch

Automatic press for nuts (hazelnuts, almonds, etc.) for the extraction of the essential oil with cold process.

Working cycle that can be set via the HMI operator panel (with the possibility of saving recipes) and production yield up to 50%.

Nominal production: 8 kg of nuts/batch

 180x150x210 cm
 600 Kg
 2 Kw - 400 V - 3 phase



ESTRUSORE TARTUFI DOLCI

Extruder for truffles
TARTUFINA

Macchinario automatico per l'estrusione e il taglio dei tartufi dolci partendo da una stampo.

Produzione nominale: 30 pezzi/min.

Automatic machinery for the extrusion and cutting of sweet truffles starting from a mould.

Nominal production: 30 pieces/min.

 120x100x190 cm
 350 Kg
 2 Kw - 400 V - 3 phase



LAVORAZIONE FRUTTA SECCA
Dried fruits processing machines



PASTA e CREMA SPALMABILE

Nella continua ricerca di mercato e di collaborazione con i propri clienti, **la MIA FOOD TECH ha ampliato l'offerta delle raffinatrici per la produzione di pasta di frutta secca** (pasta di nocciole, mandorle, pistacchi, arachidi, ecc.) **e per la produzione di creme spalmabili con ingredienti genuini e per i mercati BIO e vegani.**

La raffinazione può variare da 20 a 25 micron a seconda delle caratteristiche del prodotto iniziale e del tempo di raffinazione. Il tempo di raffinazione varierà a seconda della tipologia e della granulometria del prodotto base della ricetta.

Capacità produttiva: da 25 kg/batch fino a 200 kg/batch (variabile in base alla tipologia e alla granulometria del prodotto in entrata).

Nuts paste and spreadable cream

*In the continuous market research and collaboration with its customers, **MIA FOOD TECH has expanded the offer of refiners for the production of dried fruit paste** (hazelnut paste, almonds, pistachios, peanuts, etc.) **and for the production of spreadable creams with genuine ingredients and for the BIO and vegan markets.***

The refining can vary from 20 to 25 microns depending on the characteristics of the initial product and the refining time. The refining time will vary according to the type and granulometry of the base product of the recipe.

Production capacity: from 25 kg/batch up to 200 kg/batch (variable according to the type and particle size of the incoming product).



MULINO a SFERE Balls refiner MILL 25 - 50

Molino a sfere/raffinatrice per la realizzazione di pasta di frutta secca (nocciole, mandorle, pistacchi, ecc.) e creme spalmabili.

Disponibile in due taglie:

- MILL-25 (25 kg/batch);
- MILL-50 (50 kg/batch).

Balls mill/refiner for the production of nuts paste (hazelnuts, almonds, pistachios, etc.) and creams spreads.

Two sizes of machines:

- MILL-25 (25 kg/batch);
- MILL-50 (50 kg/batch).

- 🏠 150x80x180 cm
- 📦 400 Kg
- ⚡ 4.5 Kw - 400 V - 3 phase



RAFFINAZIONE a SFERE Balls refining

Sistema di raffinazione del prodotto con sfere in materiale trattato superficialmente per evitare il rilascio di particelle metalliche nel prodotto finito.

Vasca interna realizzata con lo stesso concetto (materiale trattato superficialmente per evitare il rilascio di particelle metalliche nel prodotto finito) per realizzare un prodotto omogeneo e di altissima qualità.

Sistema di rotazione e miscelazione completo di controllo di velocità elettronico per la gestione di ogni singola ricetta.

Sistema di lavaggio e sanificazione del macchinario con acqua calda.

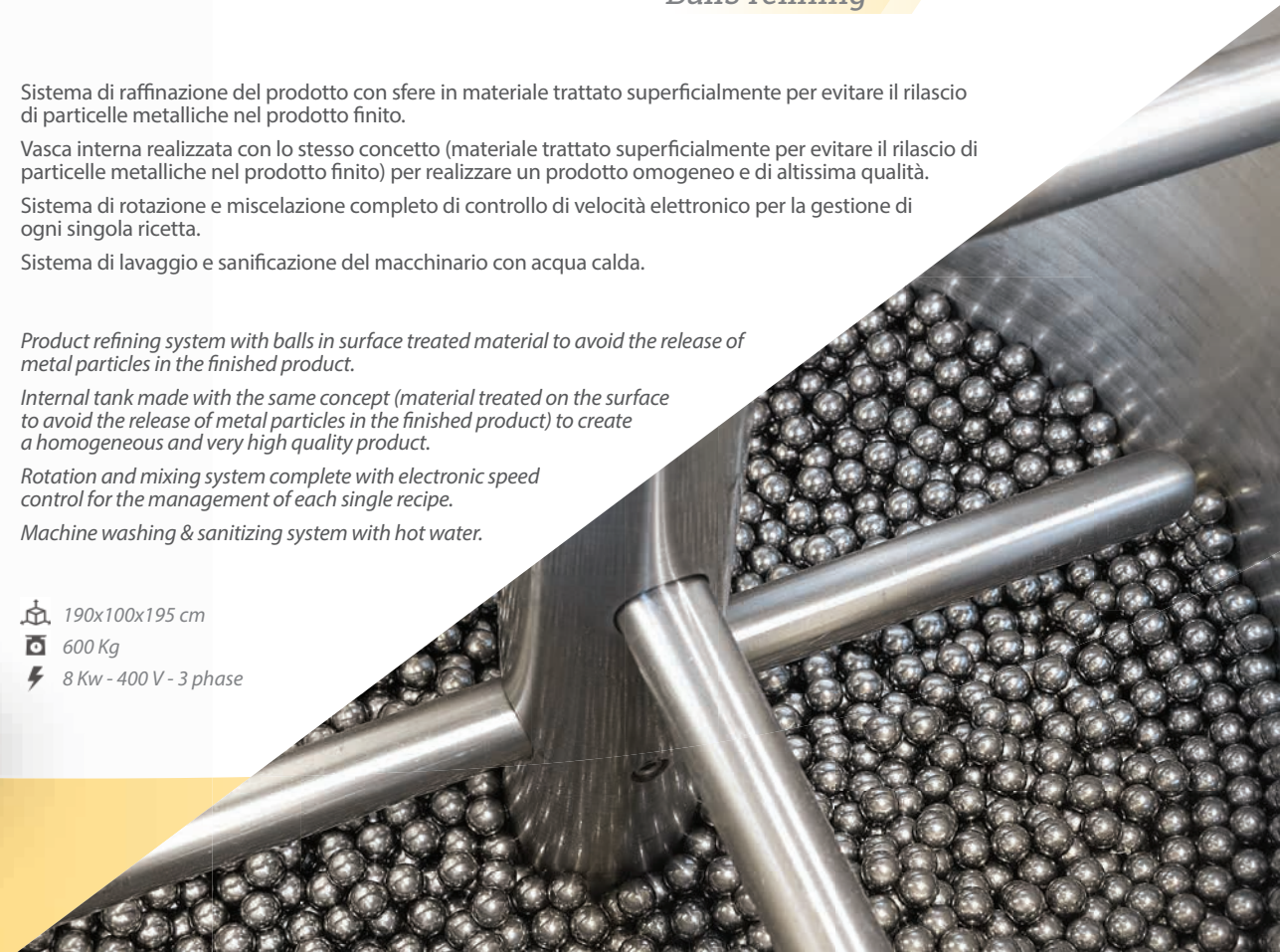
Product refining system with balls in surface treated material to avoid the release of metal particles in the finished product.

Internal tank made with the same concept (material treated on the surface to avoid the release of metal particles in the finished product) to create a homogeneous and very high quality product.

Rotation and mixing system complete with electronic speed control for the management of each single recipe.

Machine washing & sanitizing system with hot water.

- 🏠 190x100x195 cm
- 📦 600 Kg
- ⚡ 8 Kw - 400 V - 3 phase



PASTA e CREMA SPALMABILE
Nuts paste and spreadable cream



MULINO a SFERE *Balls refiner* MILL 100

Molino a sfere/raffinatrice di tipo industriale per la realizzazione di pasta di frutta secca (nocciole, mandorle, pistacchi, ecc.) e creme spalmabili.

Disponibile in due taglie:

- MILL-100 (100 kg/batch);
- MILL-200 (200 kg/batch).

Industrial balls mill/refiner for the production of nuts paste (hazelnuts, almonds, pistachios, etc.) and creams spreads.

Two sizes of machines:

- MILL-100 (100 kg/batch);
- MILL-200 (200 kg/batch).

 220x120x210 cm

 1300 Kg

 13 Kw - 400 V - 3 phase

MULINO a SFERE *Balls refiner* MILL 200

Molino a sfere/raffinatrice per la realizzazione di pasta di frutta secca (nocciole, mandorle, pistacchi, ecc.) e creme spalmabili.

Due taglie di macchine:

- MILL-100 (100 kg/h);
- MILL-200 (200 kg/h).

Balls mill/refiner for the production of nuts paste (hazelnuts, almonds, pistachios, etc.) and creams spreads.

Two sizes of machines:

- MILL-25 (25 kg/h);
- MILL-50 (50 kg/h).

 240x130x220 cm

 2500 Kg

 18 Kw - 400 V - 3 phase



PREMACINATORE Pre-grinder PM-60

Macchinario automatico concepito specificatamente per la produzione di pasta di frutta secca e/o manteca con granulometria di circa 200-250 micron da utilizzare come semi-lavorati all'interno della raffinatrici a sfere della gamma Mia Food Tech.

Produzione indicativa: 50 kg/h.

Automatic machine specifically designed for the production of the nuts paste and/or manteca with a particle size of approximately 200-250 microns, to be used as semi-finished products within the ball refiners of the Mia Food Tech range.

Indicative production: 50 kg/h.

 100x70x140 cm

 200 Kg

 3 Kw - 400 V - 3 phase



VAGLIO PASTA Paste sieve

Vibrovaglio circolare per setacciare i residui dopo la lavorazione della pasta e delle creme spalmabili con il mulino a sfere.

Circular vibrating sieve for sifting debris after processing of the nuts paste and spreads from the balls mill.

 variable

 variable

 variable

 20 - 60 kg/h





STABILIZZATORE PASTA / CREMA

Spreads stabilizer

Serbatoio utilizzato per stabilizzare ed omogeneizzare la pasta e la crema spalmabili prima dell'invasettamento.

Tank used to stabilize and homogenize the nuts paste and spreadable cream before the packaging.

-  variable
-  variable
-  variable
-  150 - 500 kg



DOSATRICE VOLUMETRICA

Volumetric dosing machine
DV-500

Dosatrice volumetrica per pasta di frutta secca e creme spalmabili ad azionamento pneumatico realizzato in acciaio inox con colonna per l'installazione a pavimento e piano di appoggio regolabile.

Dosaggio: da 100 ml a 500 ml / ciclo.

Volumetric dosing for nuts paste and spreads with air foot drives, made of stainless steel with column for floor installation and adjustable plate for the jars.

Dosing: from 100 ml to 500 ml/cycle.

-  120x50x150 cm
-  50 Kg
-  0.2 Kw - 230 V - single phase
-  8 - 12 cycles/minute

PASTA e CREMA SPALMABILE
Nuts paste and spreadable cream



TAGLIO ad ULTRASUONI

La **MIA FOOD TECH**, nella continua ricerca di soluzioni per aumentare la qualità dei prodotti finiti, ha integrato nelle sue applicazioni, sistemi con lame ad ultrasuono, capaci di eliminare le problematiche di taglio relative ad alcune tipologie di ricette.

La **continua collaborazione con i propri clienti ha permesso lo studio e la realizzazione di unità che vanno ad utilizzare questa tecnologia per aumentare qualità e produttività.**

La combinazione della vibrazione (20kHz) e del materiale (lega di titanio) portano ad un risultato ottimale riducendo i tempi di pulizia.

Con queste attrezzature è possibile tagliare torte e/o prodotti congelati e/o con creme, pan di spagna, miele o ingredienti simili ottenendo un taglio netto visibile specialmente su prodotti multistrato.

Ultrasonic cutter

MIA FOOD TECH, in the continuous research for solutions to increase the quality of finished products, has integrated into its applications, ultrasonic systems with blades, capable of eliminating the cutting issues related to certain types of recipes.

The continuous collaboration with our customers has allowed to study and realize units that are using this technology to increase quality and productivity.

The combination of vibration (20kHz) and the material (titanium alloy) lead to an optimal result by reducing the cleaning time.

With this equipment there's the possibility to cut cakes and/or frozen products and/or cream, sponge cake, honey or similar ingredients getting a visible cut especially on multi-layer products.



TAGLIO ad ULTRASUONI

Ultrasonic cutter

I gruppi di taglio ad ultrasuoni vengono utilizzati per ottimizzare il taglio dei prodotti per aumentarne la qualità.

Vengono applicati quando le ricette hanno ingredienti appiccicosi come il miele o con creme per eseguire tagli netti senza sporcare le lame.

Le lame sono in lega di titanio e lavorano su frequenze di 20 kHz.

The ultrasonic cutting groups are used to optimize the cutting of the products in order to increase the quality.

They are applied when the recipes have sticky ingredients such as honey or creams to make clear cuts without dirtying the blades.

The blades are made of titanium alloy and work on frequencies of 20 kHz.



TAGLIERINA MANUALE TORTE ad ULTRASUON

Ultrasonic cakes cutter

Macchina utilizzata per il taglio di torte con sistema ad ultrasuoni per ottenere la massima qualità di taglio su specifiche tipologie di applicazioni (torte gelato, pasticceria, torrone, ecc.).

Machine used to cut cakes with ultrasonic blade to realize max. quality on final cut on different foods type (ice cream cakes, pastry cakes, nougat cakes, etc.).

 100x80x170 cm

 150 Kg

 1.5 Kw - 400 V - 3 phase



TAGLIERINA AUTOMATICA TORTE di TORRONE

Nougat cakes cutter

Macchina utilizzata per il taglio di torte con sistema meccanico per ottenere la massima qualità di taglio su specifiche tipologie di applicazioni (torte di pasticceria, torrone, croccante, ecc.).

Machine used to cut cakes with mechanical system to realize max. quality on final cut on different foods types (pastry cakes, nougat / brittle cakes, ecc.).

 150x150x165 cm

 350 Kg

 3 Kw - 400 V - 3 phase

TAGLIO ad ULTRASUONI
Ultrasonic cutter

TAGLIERINA per PANI

Ultrasonic cutter for molds

Macchina automatica concepita per il taglio di stampi rettangolari o quadrati con sistema ad ultrasuoni per ottenere la massima qualità di taglio su specifiche tipologie di applicazioni (torrone, pasticceria, impasti di barrette ecc.).

Automatic machine designed for cutting rectangular or square molds with an ultrasonic system to obtain the maximum cutting quality on specific types of applications (nougat, pastry, bar mixes, etc.).



 190x200x180 cm
 800 Kg
 10 Kw - 400 V - 3 phase

TAGLIERINA per TORTE

Ultrasonic cakes cutter

Macchina automatica concepita per il taglio di torte di forma rotonda in fette o specchi con sistema ad ultrasuoni per ottenere la massima qualità di taglio su specifiche tipologie di applicazioni (torrone, pasticceria, impasti di barrette ecc.).

Automatic machine designed for cutting round shape cakes into pieces with an ultrasonic system to obtain the maximum cutting quality on specific types of applications (nougat, pastry, bar mixes, etc.).



 210x100x180 cm
 500 Kg
 7 Kw - 400 V - 3 phase

NEW

TAGLIO ad ULTRASUONI
Ultrasonic cutter



ATTREZZATURA per PASTICCERIA

Per soddisfare il settore della pasticceria, dei piccoli laboratori artigianali o dei laboratori di ricerca e sperimentazione, **la MIA FOOD TECH propone una serie macchinari di ridotte dimensioni e produzioni, con la medesima tecnologia degli impianti produttivi.**

Questa serie di macchinari vanno ad integrare il processo di produzione già esistente e spaziano su:

- sbattitori per albumi (con capacità 12 litri e 20 litri);
- mulino per la produzione di zucchero a velo;
- pralinatrici e bassine (produzione 2 a 7 kg/batch) con riscaldamento elettrico.

Bakery equipments

*To meet the confectionery/bakery section of workshop or research and development laboratories, **MIA FOOD TECH propose a series of small size and productions machinery, with the same plant technology.***

The range of machines complete the process of production already existing and range of:

- *beaters for white eggs (capacity 12 and 20 liters);*
- *sugar mill;*
- *sugar coating machines (production from 2 to 7 kg/batch) with electrical connection.*

MACINA ZUCCHERO

Sugar mill

Attrezzatura utilizzata per la trasformazione dello zucchero semolato in zucchero a velo.

Professional equipment used to processing the caster sugar in icing sugar.

-  120x 45x110 cm
-  70 kg
-  1.1 Kw - 400 V - 3 phase
-  25 - 35 kg/h



ENJOY the VIDEO



GRANELLATICE MANUALE

Manual grinder

Attrezzatura manuale utilizzata per la produzione di granella di frutta secca, idonea per piccole lavorazioni artigianali o di pasticceria.

Manual grinder for nuts grains designed for small or craft production.

-  40x30x60 cm
-  20 kg
-  -
-  10 - 15 kg/h





**TEGLIA INOX per
SCARICO BASSINE**
*Stainless steel vessel for
crunhy product*



MATTARELLO INOX
*Stainless steel
rolling pin*



**LAMIERA INOX per
SCARICO TAVOLO**
*stainless steel
tray for table*

**VASCETTE per
CROCCANTE**
*Stainless steel vessel for
brittle bars*



**STAMPO per
TORRONE**
Mould for nougat





LABORATORI e CORSI

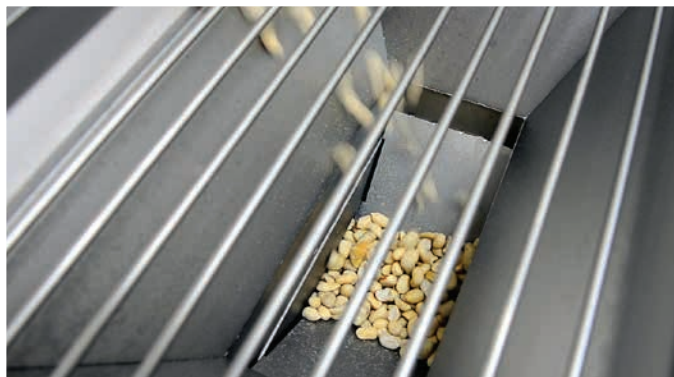
La Mia Food Tech presso il suo stabilimento ha un'area dedicata a **laboratorio** dove i clienti possono testare con mano i nostri macchinari realizzando ricette standard o personalizzate.

Organizziamo **corsi di formazione** insegnando le tecniche e le ricette per ottenere prodotti di alta qualità con i nostri macchinari.

Laboratory and courses

*In Mia Food Tech company there is a dedicated area (**laboratory**) where customers could test the machines making standard or dedicated recipes.*

*We organize **training courses** teaching recipes and processes to make high quality products with Mia Food Tech Machinery.*



**Corsi sulla frutta secca per
la tostatura, la produzione
di granelle, farina e creme
spalmabili.**

*We organize specific courses on dried
fruit, roasting technique, production of
chopped fruit, flour and spreadable
creams with dried fruit.*



**Corsi per la produzione di bassinati
quali confetti, praline e dragees.**

*Courses for the production of
sugared nuts, pralines and dragees.*



**Corsi per la produzione di
barrette di croccante, cereali,
proteiche, organiche e con
paste di frutta.**

*Courses for the production of brittle
bars, cereal bars, protein bars,
organic bars and soft fruits bars.*



**Corsi specifici per la produzione
di torrone morbido e friabile.**

*We organize specific courses on soft
and crumbly nougat.*



MIA FOOD TECH

Via Alba - Barolo, 123
12060 Castiglione Falletto (CN) - ITALY

phone +39 0173 262456

fax +39 0173 262456

mail commerciale@miaft.com

web www.miaft.com

ramo aziendale: Murialdo Srl
P.I. IT 02860730049
N REA CN-242713 C. Soc. i.v. 10.000,00 EU



MIAFOODTECH

www.miaft.com