











macchine e impianti per l'industria alimentare
machines and plants for food industry



indice / index

	integratori alimentari <i>dietary supplements</i>	14
	cioccolato <i>chocolate</i>	16
	torrone <i>nougat</i>	20
	croccante <i>crunchy products</i>	34
	pralinato e dragées <i>pralines and dragées</i>	38
	tostatura e granellatura <i>roaster and grainer</i>	40
	robot e taglio ad ultrasuoni <i>robot and ultrasonic cutter</i>	44
	accessori <i>accessories</i>	46

l'azienda

La **MIA FOOD TECH** realizza macchine dedicate al settore alimentare con speciale attenzione per prodotti come:

- integratori alimentari
- cioccolato
- praline
- dragées
- torrone
- croccante (snack)
- cereali e muesli
- frutta secca

sughi e marmellate. L'esperienza e la conoscenza tecnica hanno portato alla realizzazione di un vasto catalogo di produzione che parte da macchine singole (stad-alone) fino alle linee completamente automatiche.

MACCHINE PER LE MATERIE PRIME:

- tostini per nocciole, mandorle, ...
- granellatrici per nocciole, mandorle, torrone, croccante, ...
- presse per olio di nocciola

MACCHINE PER IL TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME:

- pralinatrici per frutta secca caramellata
- bassine per frutta secca ricoperta di cioccolato
- cuocitori e impastatrici per torrone, croccante, tartufi, marmellate, creme, sughi, amaretti

MACCHINE PER IL TRATTAMENTO DEL PRODOTTO FINITO:

- taglierine (manuali e automatiche) per cioccolato, torrone, croccante, biscotti, cremine
- taglierina a ultrasuoni per prodotti dolciari
- tavoli per la preparazione del croccante
- optional per cioccolato, croccante e torrone
- macchine ed attrezzature speciali a misura del cliente
- impianti e linee automatiche per torrone, croccante, cereali, integratori alimentari
- tunnel di raffreddamento per cioccolato, torrone, prodotti dolciari

La **MIA FOOD TECH** vi aspetta per una visita presso l'azienda per potervi offrire la possibilità di provare le macchine prima dell'acquisto e per consigliarvi la miglior soluzione possibile.

the company

MIA FOOD TECH produce machinery for food application with particular attention to:

- dietary supplements
- chocolate
- pralines
- dragées
- nougat
- crunchy (snack)
- cereal and muesli
- dry fruits

sauces (gravy) and jams. Our know-how is the base for our wide production catalogue. We produce from standing alone machine to automatic line.

MACHINE FOR RAW MATERIALS:

- toasting, for nuts, almonds, ...
- dusty machine for nuts, almonds, nougat, crunchy, products, ...
- press machine for nuts oil

PROCESSING MACHINES FOR RAW MATERIALS:

- covering machines for dry fruits with sugar
- bowls for dry fruits covered with chocolate
- cookers and kneading for nougat, crunchy, jams, sauces, ...

PROCESSING MACHINES FOR FINAL PRODUCTS:

- cutting system (manual and automatic) for chocolate, nougat, crunchy products, biscuits
- ultrasonic cutting for food application
- tables for crunchy products manual processing
- optional for chocolate, crunchy and nougat
- machines and speciale applications for customer request
- automatic line for nougat, crunchy, cereals, energetic bars
- cooling tunnel for chocolate, nougat and food application

MIA FOOD TECH is inviting You in his factory to text your production on our machine before buying them and for giving You consulence about food application.



I macchinari della MIA FOOD TECH permettono di realizzare lavorazioni particolari su tutti i prodotti della linea cereali :

1. Studio della ricetta personalizzata presso il nostro laboratorio (se richiesto).
2. Cuocitori dedicati al tipo di ricetta.
3. Taglierine per ottenere il prodotto finito (barrette o porzioni).
4. Opzioni come gruppi di ricopertura di cioccolato, ...

MIA FOOD TECH machinery allows for specific processes for cereals products :

1. Studing of customise receipt in our laboratory (if request).
2. Cookers dedicated to receipts.
3. Cutters to obtain final products (bars or slices).
4. Option as chocolate coating groups, ...

**integratori
alimentari**

***dietary
supplements***



I macchinari della MIA FOOD TECH permettono di realizzare lavorazioni particolari sui prodotti di cioccolato:

1. TAGLIERINE per il cioccolato in stecche, caramelle, monodose, quadrati e altre forme di cioccolato, temperato o in crema con nocciola a vista o granella.
2. Lavorazione e tagli Cremini.
3. Impianti per estrusione continua di cioccolatini.
4. Attrezzature per ricopertura con polvere di cacao, cocco, granella ect.. cioccolatini.

MIA FOOD TECH machinery allows for specific processes for chocolate products:

1. CUTTER for chocolate sticks, candies, mono-dose, squares and other forms of chocolate, case-hardened or creamy hazelnut chocolate or visibly ground nuts.
2. Processing and cutting of creamy chocolate.
3. Systems for continuous chocolate extrusion.
4. Tool for coating with cocoa powder, coconut, ground nut, etc. chocolate candies.

cioccolato

chocolate

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

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

1. La preparazione e il mantenimento delle materie prime come glucosio, albume, gelatina, frutta secca, miele, zucchero.
2. La sbattitura e la cottura dell'impasto (con cuocitori di diversa grandezza: capacità produttiva variabile da 7 a 90 kg).
3. Lo scarico, la laminazione, la stenditura o la pressatura omogenea dell'impasto negli stampi.
4. Il taglio nelle varie forme sui laminatoi, su taglierine automatiche, semiautomatiche o manuali.
5. La ricopertura con cioccolato.
6. L'allineamento e il confezionamento dei prodotti.

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, etc. ...

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

1. The preparation and maintenance of raw materials like glucose, egg whites, gelatin, nuts, honey, and sugar.
2. The whisking and baking of the dough (with cookers of different sizes: variable productive capacity from 7 to 90 kg.)
3. The pouring, millwork, spreading or homogeneously pressing of the dough in forms.
4. The cutting of various forms on laminators, automatic, semi-automatic, or manual cutters.
5. Chocolate coating.
6. Alignment and packaging of the products.



torrone

nougat



torrone

nougat

I macchinari della MIA FOOD TECH permettono di realizzare croccante con frutta secca come: nocciole, mandorle, arachidi, sesamo, semi di girasole, anacardi, pistacchi, noci macadamia ect... in forma di frutta intera o granella di frutta, con zucchero e eventuale aggiunta di glucosio.

La gamma di macchinari inerenti al CROCCANTE permette di eseguire:

1. La preparazione delle materie prime come tostatura e calibratura della frutta secca (TOSTINI), preparazione della granella (GRANELLATRICI), mantenimento del glucosio (SERBATOI RISCALDATI).
2. CUOCITORI di diversa capacità da 5 a 35 kg.
3. Lo scarico e la stenditura manuale o in automatico del prodotto.
4. Il taglio nelle varie forme in semiautomatico o automatico.
5. La ricopertura con cioccolato (RICOPRITRICI E TEMPRATICI).
6. L'allineamento (CANALI VIBRANTI O ALLINEATORI) e il confezionamento dei prodotti.

The MIA FOOD TECH machinery produce crunchy products with: hazelnuts, almonds, peanuts, sesame seeds, sunflower seeds, cashews, pistachios, macadamia nuts etc. ... whole or ground form, with sugar and added glucose.

The range of machinery for CRUNCHY PRODUCTS includes the following:

1. The preparation of primary ingredients like nut roasting and calibration (ROASTER), ground nut preparation (GRINDER), and maintenance of glucose (HEATED TANK).
2. COOKERS of different capacities from 5 to 35 kg.
3. The pouring and manual or automatic spreading out of the product.
4. The cutting in various forms in semiautomatic or automatic.
5. The chocolate coater (COATER AND TIMER).
6. The alignment (VIBRATING CHANNE LS OR ALIGNER) and packaging of the products.



croccante

**crunchy
products** krokants

I macchinari della MIA FOOD TECH permettono di realizzare pralinato (frutta secca ricoperta di zucchero caramellato), dragées (frutta secca ricoperta di cioccolato), granella caramellata (frutta secca in granella ricoperta di zucchero caramellato).

La gamma di macchinari inerenti al PRALINATO permette di eseguire:

1. La preparazione delle materie prime tostatura e calibratura della frutta secca (TOSTINI), preparazione della granella (GRANELLATRICI).
2. La preparazione del cioccolato (SERBATOI E SCIOGLITORI).
3. La realizzazione del pralinato con bassine.
4. La realizzazione dei Dragées con bassine, pompe per iniezione cioccolato e gruppo di raffreddamento.
5. Vagli vibranti per la setacciatura e calibratura del pralinato e della granella caramellata.

The machinery of MIA FOOD TECH carries out the production of pralines (dry fruits coated by sugar), dragées (chocolate covered nuts), and caramelized ground nuts (dry fruits coated by sugar).

The range of machinery for PRALINES allows the following:

1. The preparation of primary ingredients like nut roasting and calibration (ROASTER), preparation of the ground nuts (GRINDER).
2. The preparation of chocolate (TANK AND MELTER).
3. Production of pralines using heated bowls.
4. The production of dragées with bowls, pumps for chocolate injections and cooling group.
5. Vibrant assessments for drying and calibration of the pralines and caramelized ground nuts.



**pralinato e
dragées**

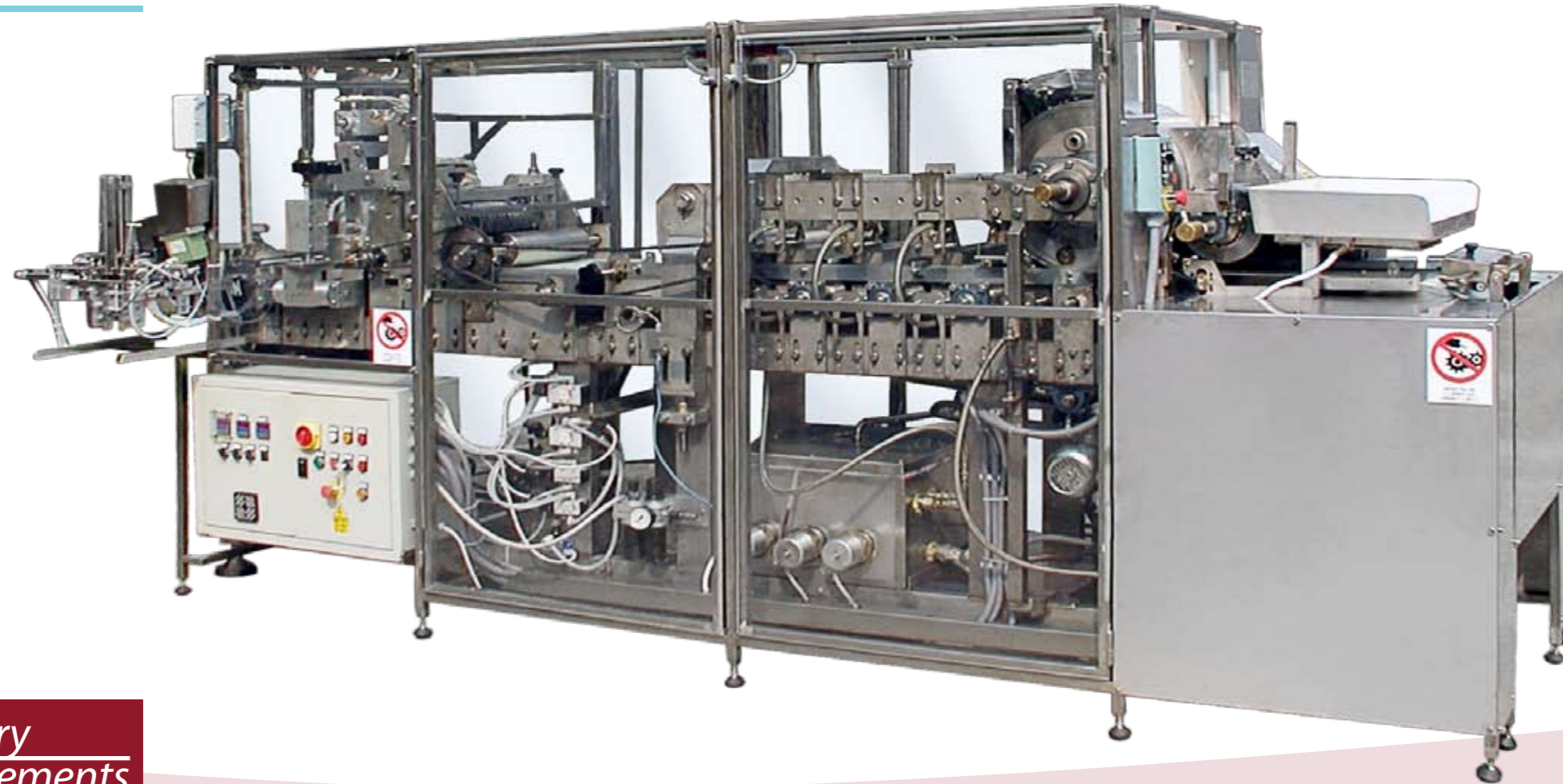
**pralines and
dragées**

IMPIANTO PRODUZIONE INTEGRATORI

Impianto per la realizzazione di barrette di integratori energetici e dietetici.

La macchina è completa di gruppo di laminazione, raffreddamento, taglio.

Opzione: ricopertura di cioccolato.



CEREAL BARS PLANT

Automatic plant for cereal bars (energetic or dietary).

This machine use : rolling system, cooling tunnel, cutting system.

Option : chocolate coating devices.

integratori
alimentari

dietary
supplements



TAGLIERINA CIOCCOLATO

mod. CFC 250-50-500

Taglierina semi-automatica per il taglio delle barrette e/o porzioni di barrette di cioccolato con/senza inclusioni e/o di altri prodotti simili. Carico prodotto, traslazione carrello e regolazioni manuali. Struttura portante, parti a contatto del prodotto interamente realizzate in acciaio INOX.

CHOCOLATE CUTTER

mod. CFC 250-50-500

Semi-automatic cutter for bars or slices of chocolate with or without ingredients inside or similar products. Loading products, carriage movement e regulation are manually. Frame and all mechanical parts in contacts with products are in stainless steel.



TAGLIERINA MULTIPLA

mod. C250

Taglierina automatica per il taglio delle porzioni di barrette di cioccolato con/senza inclusioni o di altri prodotti simili. Alimentazione taglierina con nastro trasportatore, traslazione automatica barrette su gruppo multiplo di taglio ortogonale.

MULTIPLE CUTTER

mod. C250

Automatic cutter for slices from chocolate bars with or without ingredients inside or similar products. Infeed conveyor belt, automatic perpendicular bars translation on slitter.

cioccolato

chocolate

TAGLIERINA CIOCCOLATO

Taglierina automatica per il taglio di: stecche, caramelle, quadretti di cioccolato con nocchie a vista (senza residui di cioccolato sul frutto dopo il taglio). Variando la tipologia delle lame si può effettuare il taglio di:

- cremine;
- cioccolato temperato con nocchie o granella;
- cioccolato in crema con nocchie o granella.

Sulla base della medesima taglierina si possono avere i seguenti modelli:

Taglio stecche, Taglio caramelle, Taglio cremine.



cioccolato chocolate

CHOCOLATE CUTTER

Automatic cutter for the cutting of: sticks, candies, chocolate squares with visible hazelnuts (with no chocolate residue on the nut after cutting). Varying the typology of the blade can make:

- *creamy chocolate;*
- *case hardened chocolate with hazelnuts or ground nuts;*
- *creamy chocolate with hazelnuts or ground nuts.*

Based on the same cutter you can have the following models:

Stick cut, Candy cut, Creamy chocolate cut.



TAGLIERINA per TORTE

Adatta per torrone e croccante.

CUTTER for CAKES

Used for nougat cakes and crunchy sweets.



CUOCITORE T15

Macchina utilizzata per preparare piccole quantità di torrone tenero o friabile (12-15 kg per batch). Ideale per piccoli ambienti (laboratori) o per dimostrazioni al pubblico per le ridotte dimensioni, velocità regolabile, controllo elettronico della temperatura. Adatta ad ogni utilizzo di cottura nel settore alimentare.

COOKER T15

Machine used for small quantity of soft/hard nougat (12-15 Kg per batch). Very helpful in small places (laboratory) or for public demonstration due to reduced dimension. Adjustable speed, heating system electronic controlled. Fit to every cooking system in food application.

torrone

nougat



TAGLIERINA MANUALE per STECCHE

Taglierina semi-automatica per il taglio delle stecche e/o caramelle di torrone tenero, friabile o di altri prodotti similari. Sulla base della medesima taglierina si possono avere i seguenti modelli: taglio stecca, taglio stecca e torroncini, taglio torroncini.

MANUAL STICK CUTTER

Semi-automatic cutter for cutting sticks and or soft, hard candies or other similar products. Based on the same cutter you can have the following models: stick cuts, stick and small torrone cut, small nougat cut.

CUOCITORE T75-1E

Cuocitore utilizzato per preparare grandi quantità di torrone tenero o friabile (60-90 kg per batch). Utilizzato singolarmente o in batteria (per produzioni su linee automatiche). Velocità regolabile, controllo elettronico della temperatura. Adatta ad ogni utilizzo di cottura nel settore alimentare.

COOKER T75-1E

*Cooker used for huge quantity of soft/hard nougat (60-90 Kg per batch).
Very helpful in small places (laboratory) or for public demonstration due to reduced dimension.
Used as stand-alone machine or with other cookers (for production in automatic line).
Adjustable speed, heating system electronic controlled.
Fit to every cooking system in food application.*



CUOCITORE T75-1ES

Cuocitore T75-1E con opzione di sollevamento della testata per facilitare le operazioni di processo. Possibilità di abbinare manipolatore per estrazione e scarico automatico del torrone.

COOKER T75-1ES

*Cooker T75-1E with head uplift option to help process operation.
Possibility to match automatic arm to unload nougat from the cooker.*

torrone

nougat



TAGLIERINA MULTIPLA

mod. 250

Taglierina automatica per il taglio dei torroncini (porzioni) di torrone tenero e/o friabile o di altri prodotti similari.

MULTIPLE CUTTER

mod. 250

Automatic cutter for soft/hard nougat slices from bars or similar products.

torrone

nougat



TAGLIERINA AUTOMATICA STECCHE

Taglierina automatica per il taglio delle stecche e/o caramelle di torrone tenero, friabile o di altri prodotti similari. Sulla base della medesima taglierina si possono avere i seguenti modelli: taglio stecca, taglio stecca e torroncini, taglio torroncini.

AUTOMATIC CUTTER for BARS

Automatic cutter for cutting sticks and or soft, hard candies or other similar products. Based on the same cutter you can have the following models: Stick cuts, stick and small torrone cut, small nougat cut.

TAGLIERINA MULTIPLA STECHE-TORRONCINI

Taglierina completamente automatica per il taglio delle stecche e/o torroncini di torrone tenero e/o friabile o di altri prodotti simili.



AUTOMATIC CUTTER for BARS and SLICES

Automatic cutter machine for bars and slices of soft/hard nougat or similar product.

torrone

nougat

IMPIANTO AUTOMATICO per TORRONE

Linea automatizzata per la preparazione di barrette o di torroncini con la possibilità di ricopertura di cioccolato.
Gestione elettronica con possibilità di cambi formato.



AUTOMATIC PLANT for NOUGAT

Automatize line for nougat production in bars or slices with chocolate coating option.
Electronic management with changeover possibility.

torrone

nougat

LAMINATOIO per TORRONE

Ideato per la laminazione di torrone sia tenero che friabile. Larghezza di laminazione variabile in base alle richieste del cliente da 300 mm a 600 mm; spessore di laminazione regolabile in lavorazione da 18 a 40 mm.

Il laminatoio può essere abbinato ai nostri tunnel di raffreddamento e taglierine automatiche per ottenere caramelle, stecche, quadrati.



LAMINATOR for NOUGAT

Automatic rolling system for hard/soft nougat.

Width of final sheet could change from 300 to 600 mm on customer request.

Thickness of sheet could change from 18 to 40 mm.

Rolling system can be used with our cooling tunnels and automatic cutters for candies, sticks, squares production.

TUNNEL di RAFFREDDAMENTO

Specifico per il raffreddamento di torrone tenero e friabile.

Raffreddamento in assenza di umidità per evitare di danneggiare il prodotto finito (torrone o prodotti simili).

Completamente ispezionabile.

Adattabile in base alle esigenze del cliente.

Il tunnel frigo è concepito in modo da poter essere abbinato ad un impianto di laminazione o taglierina automatica in modo da renderlo il più versatile possibile.



COOLING TUNNEL

Specific for cooling soft and hard nougat.

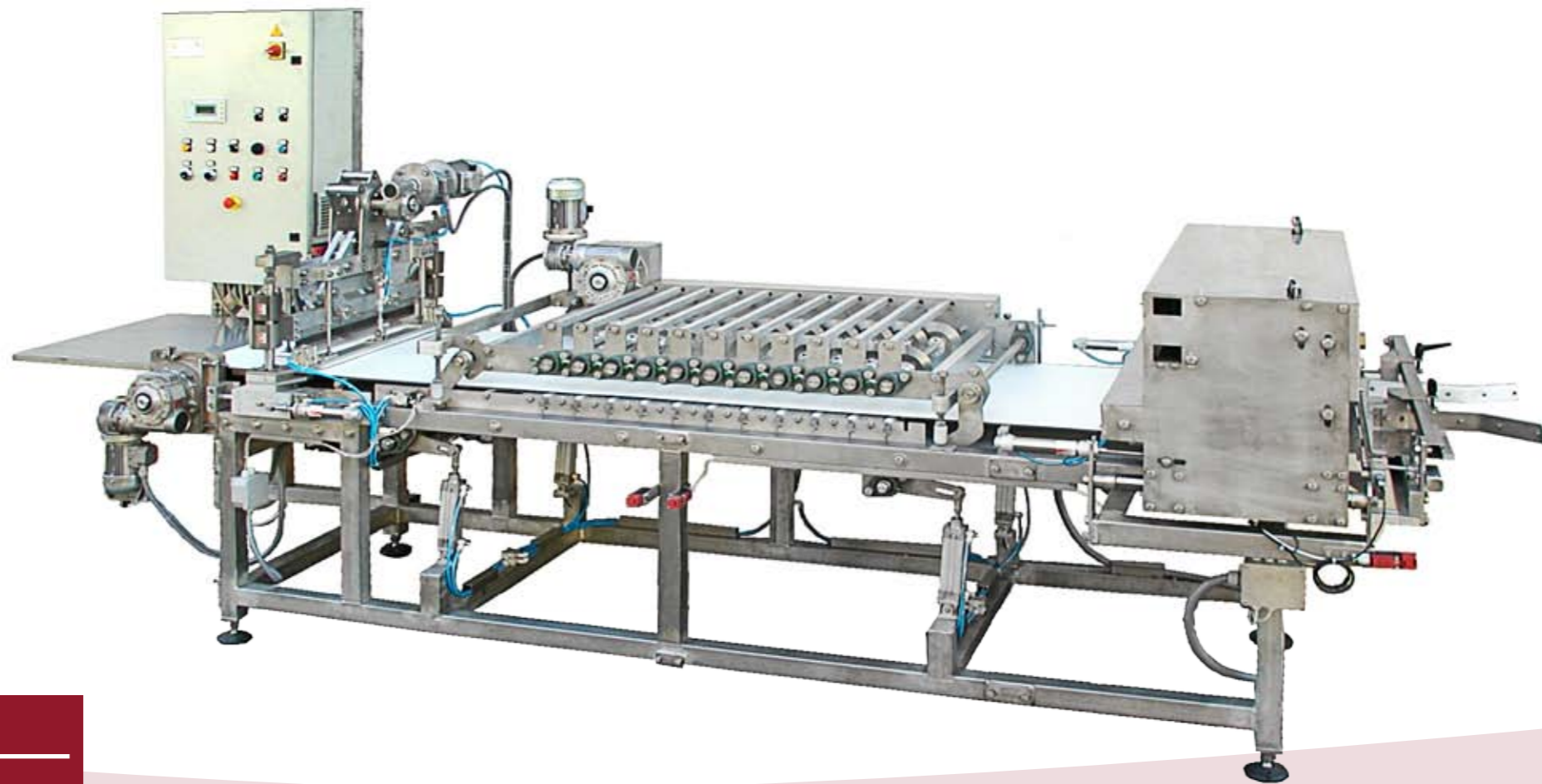
No-humidity cooling to avoid damage to final product (nougat or similar products).

Easy removable guards, could be realized by customer request (length, width...)

This cooling tunnel can be used with our rolling system and cutting system.

torrone

nougat



TAGLIERINA TORRONE MULTITAGLIO

Taglierina idonea per il taglio di torrone tenero e friabile, in caramelle e stecche, da abbinare ad impianti di laminazione.

La taglierina viene realizzata nei formati da 300 mm e 600 mm.

SLITTER for NOUGAT

Slitter used for soft/hard nougat or similar product to produce bars or slices.

Width system could be realized from 300 to 600 mm and can be used after our rolling system and cooling tunnel.

torrone

nougat



CUOCITORI

mod. C1 - CT1 - C2 - CT2

Cuocitore completo di sistema planetario di impasto (o con braccio a spatola singola), riscaldamento elettrico, ribaltamento testata e bacina.

Modello C1 - CT1 : capacità bacina 30 litri.

Modello C2 - CT2 : capacità bacina 40 litri.

COOKER

mod. C1 - CT1 - C2 - CT2

Cooker with kneading planetary system (or with spatula arm), electrical heating system, head and bowl rotation.

Model C1 - CT1 : bowl capacity 30 liter.

Model C2 - CT2 : bowl capacity 40 liter.



TAVOLO e TAGLIERINA MANUALE

Tavolo in acciaio inox con sistema di raffreddamento utilizzato per stendere il prodotto dopo la cottura.

Taglierina manuale completa di lame carterizzate per ottenere il prodotto finito (barrette o porzioni).

TABLE and MANUALE CUTTER

Stainless steel table with integrated cooling system used to roller out products after cooking process.

Manual cutting system with guarded blades to obtain final products (bars or slices).

croccante

crunchy products

IMPIANTO per la PRODUZIONE di SNACK

Impianto in continuo per la preparazione di snacks ottenuti con miscele di zucchero caramellato, miele, glucosio e frutta intera, granello, cereali, riso soffiato, ecc.

L'impianto in automatico esegue: il carico, la stenditura, il taglio, il raffreddamento, l'allineamento del prodotto e la predisposizione all'imballo.

L'impianto su richiesta del cliente può essere realizzato scomponibile in più moduli, in modo da poter essere acquistato ed utilizzato a settori, sostituendo i moduli con operazioni manuali eseguite dagli operatori.



AUTOMATIC PLANT for SNACKS

Continuous system for snacks production used for many different receipts (ex. sugar, honey, glucose, whole fruits, ground nuts, cereals, aerated rice...).

This plant is equipped by : loading, rolling, cutting, cooling tunnel, rows alignment for primary packaging devices.

croccante

crunchy
products

PRALINATRICE P20RG

Macchina semiautomatica per la ricopertura con zucchero di nocciole, mandorle, arachidi, e di tutta la frutta secca in genere, intera o in granella. Capacità produttiva indicativa: 10-20 kg pralinate in 15-40 min.



COATING MACHINE P20RG

Semi-automatic machine used for coating, with sugar, dry fruits (ex. nuts, peanuts, almonds) from original size or minced. Nominal production : 10-20 kg covered fruts in 15 -40 min.

pralinato e
dragées

pralines and
dragées

BASSINA G75R

Macchina per realizzare i dragées con ricopertura della frutta secca con cioccolato. Produzione: da 30 a 75 Kg per batch.



CHOCOLATE COATING MACHINE G75R

Machine used to obtain dragees coating ,with chocolate, the dry fruits. Production : from 30 to 75 Kg per batch.

CANALE VIBRANTE

Canale vibrante idoneo per la setacciatura e il raffreddamento di granelle di frutta secca, intera o in granella, croccante, pralinato, torrone.



VIBRATING CHANNEL

This vibrating channel fit for sifting out and cool dicing dried fruits, whole or diced crunchy products, pralines and nougat.

GRANELLATRICE

Idonea alla spezzettatura di frutta secca: nocchie, mandorle, arachidi, noci macadamia, pistacchi, anacardi etc...

Possibilità di regolazione per ottenere granella nelle spezzettature seguenti:

- granella > 4 mm
- granella 2 - 4 mm
- farina < 1,5 mm

Su richiesta la GRANELLATRICE può essere modificata ed adattata per la spezzettatura di torrone.



DICING MACHINE

Used to dice dried fruits like nuts, almonds, peanuts, etc.

Adjustable to obtain dicing products in different steps:

- more than 4 mm
- from 2 to 4 mm
- less than 1.5 mm

On request, this machine can work also to dice nougat or crunchy products.



TOSTINO

Impiego: Tostatura/essiccazione di nocciole, mandorle, arachidi, ecc.

Capacità di produzione: (differenziata per ogni tipo di prodotto e variabile; indicativamente 50-60 kg/h riferito a prodotto in entrata).

- Tempi di tostatura medio di circa 12-15 min con un batch di 12 kg, variabili e programmabili a seconda delle temperature richieste e dal tipo di prodotto voluto.
- Tostatura/essiccazione uniforme durante il funzionamento.
- Temperatura costante con regolazione dell'impostazione completamente automatica.

ROASTER

*Roasting-drying fruits like nuts, almonds, peanuts...
Nominal production : could change for each kind of fruits from 50-60 Kg/batch.*

- *Roasting time : about 12-15 min using a batch of 12 Kg, could be changed for different receipts.*
- *Constant roasting-drying cycle during the process*
- *Constant temperature with automatic possibility to modify by the operator panel.*



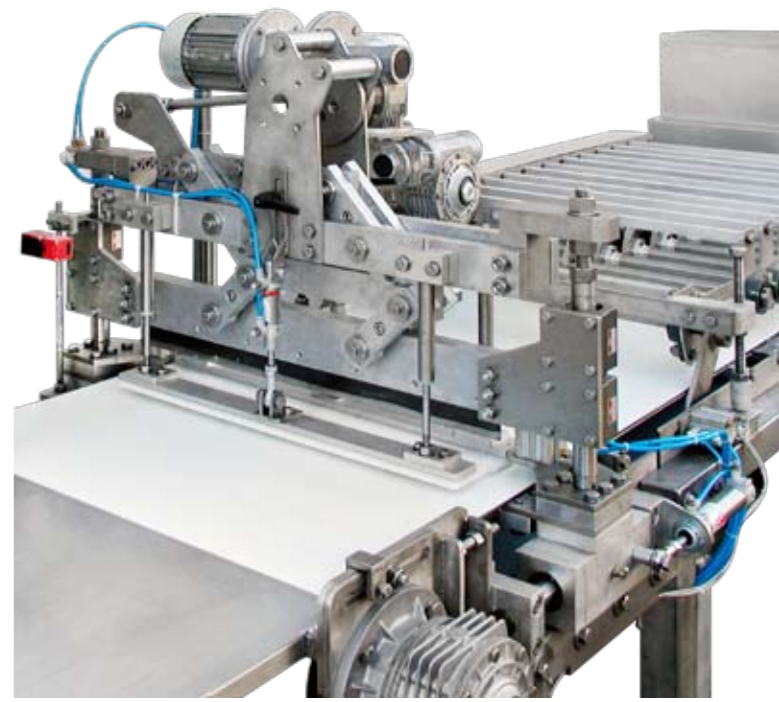
ROBOT e TAGLIO ad ULTRASUONI

La MIA FOOD TECH realizza macchine speciali per il taglio di prodotti con il sistema ad ultrasuoni (torte di pasticceria, pan di spagna ...) con la possibilità di utilizzo di robot per rendere flessibile l'utilizzo riducendo i tempi di cambio formato.



ROBOT and ULTRASONIC CUTTER

MIA FOOD TECH produce special machines to cut products with ultrasonics system (pastry cakes, sponge ...) with the possibility to use robot to be more flexible with different productions and reduce changeover.



robot e taglio
ad ultrasuoni

robot and
ultrasonic cutter



CARRELLO PORTA STAMPI
trolley to store moulds



MATTARELLO con IMPUGNATURA
manual rolling pin

TAVOLO DI LAVORO
con piano in inox o polizene alimentare
*working table with stainless steel surface
or in FDA plastic materials*



VASCHETTA per CROCCANTE
tray for crunchy products



STAMPO per TORRONE
mould for nougat

accessori

optionals



MIA FOOD TECH

Via Alba - Barolo
12060 Castiglion Falletto (CN) - Italy

phone	+39 0173 231263
fax	+39 0173 262456
email	commerciale@miaft.com
skype	mia-food-tech
web	www.miaft.com





MIA FOOD TECH

Via Alba - Barolo, 12060 Castiglion Falletto (CN) Italy

phone +39 0173 231263 | fax +39 0173 262456 | email commerciale@miaft.com | skype mia-food-tech

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

fotografie prodotti alimentari e ideazione grafica
food photography and graphic concept
corrado morando - www.pomodoroeliqirizia.com

www.miaft.com

