



SchokoBedarf

INDEX

4

Müsli, Knusper- und Energieriegel
Cereals, croccante and energy bars

22

Nougat
Nougat

42

Pralinen
Pralines

48

Dragees
Dragées

56

Maschinen zur Verarbeitung von Trockenfrüchten
Dried fruits processing machines

62

Nusspasten und streichfähige Cremes
Nuts paste and spreadable cream

92

Ultraschallschneider
Ultrasonic cutters

100

Bäckereiausrüstung
Bakery equipments

106

Labor und Kurse
Laboratory and courses



MIAFOODTECH

www.miaft.com



Die Firma

MIA FOOD TECH ist die Bezeichnung für Maschinen und Anlagen zur Verarbeitung von Trockenfrüchten, zur Herstellung von Riegeln (Crunchy, Müsli, Energie, Protein, Bio usw.), Nougat und Dragierung (Pralinen und Dragees).

Die Erfahrung und die kontinuierliche Zusammenarbeit mit seinen Kunden haben zur Realisierung, aller in der Nussproduktionskette verwendeten Maschinen (Rösten, Mahlen, Nusspaste, streichfähige Cremes usw.) sowie aller Maschinen und Anlagen für die manuelle / automatische Produktion von Süßwaren geführt, die in der Lage sind, die Bedürfnisse jedes Kunden zu erfüllen (vom Handwerk bis zur industriellen Produktion).

HAUPTGESCHÄFT

MIA FOOD TECH ist der Ansprechpartner für Kunden, die mit der Verarbeitung von Trockenfrüchten, streichfähigen Cremes und Nusspasten, Riegeln im Allgemeinen, Nougat und überzogenen Produkten beginnen oder diese erweitern wollen.

Die langjährige Erfahrung in der Zusammenarbeit mit Kunden hat zur Schaffung **immer effizienterer Maschinen** geführt, die den Marktanforderungen gerecht werden und flexible Lösungen bieten um Investitionen zu halten und Gewinne zu steigern.

AUSBILDUNG

MIA FOOD TECH arbeitet mit seinen Kunden zusammen, indem es für jedes einzelne Produkt, das mit eigenen Maschinen hergestellt wird, eine spezielle Schulung anbietet.

Das Labor von MIA FOOD TECH wird für Kurse zu allen Arten von Rezepten und zum Studium / Beratung individueller Rezepte mit seinen spezialisierten Lebensmitteltechnologern genutzt.

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.



MÜSLI, KNUSPER- UND ENERGIERIEGEL

MIA FOOD TECH stellt Maschinen und automatische Linien für die **Herstellung von Getreide-, Energie-, Protein-, Bio- oder konventionellen Riegeln her.**

Die kontinuierliche und sorgfältige Untersuchung des Marktes sowie die langjährige Erfahrung machen die Maschinen und automatischen Linien von MIA FOOD TECH flexibel für alle neuen Kundenanforderungen bei der Herstellung hochwertiger und innovativer Produkte.

Die Rezepte werden mit Kochern, mit konstanter und kontinuierlicher Kontrolle der Temperatur und der Rührgeschwindigkeit, zubereitet um dem Endprodukt die maximale Qualität zu verleihen.

Der Produktionsprozess der Riegel wird mit kontinuierlichen Temperaturkontrollen gesteuert um **maximale Qualität und Nutzen** zu erzielen und jede Linie wird entsprechend den **spezifischen Rezepten und Wünschen des Kunden angepasst.**

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 exible 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 nished product.

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



Knusper-, Müsli- und Energieriegel
Cereals, croccante and energy bars






Kocher C1 auto *Cooker C1 auto*

Kocher komplett mit Planetenrührsystem (oder mit einzeltem Spachtelarm), elektrischer Heizung, maximale Arbeitstemperatur 230 °C, Kopf und Behälter kippbar.

Inhalt: 30 Liter

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






Kocher C2 auto *Cooker C2 auto*

Kocher komplett mit Planetenrührsystem (oder mit einzeltem Spachtelarm), elektrischer Heizung, maximale Arbeitstemperatur 230 °C, Kopf und Behälter kippbar.

Inhalt: 60 Liter

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



Kocher C3 auto *Cooker C3 auto*

Kocher/Mixer mit 110 Liter Tankinhalt (Edelstahltank).

Rührarm mit doppelter Planetenbewegung zum korrekten Mischen der Zutaten.

Elektrische Heizung mit digitaler Temperaturregelung und ständiger Kontrolle der tatsächlichen Arbeitstemperatur.


Kippen von Kopf und Schüssel, um das Entladen der Rezepte zu erleichtern und zu beschleunigen und die Maschine zu reinigen.

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-regulator 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

Knusper-, Müsli- und Energieriegel
Cereals, croccante and energy bars



Industrielle Produktionslinien
INDUSTRIAL PRODUCTION LINES

Knusper-, Müsli- und Energieriegel
Cereals, croccante and energy bars

Riegellinie STARTUP Bars line STARTUP





Konzipiert für Handwerksbetriebe, Unternehmen in der Entwicklungsphase oder für die Entwicklung neuer Produkte in Forschungs- und Entwicklungslabors.

Bestehend aus Kocher C1 AUTO, 1 Thermostat-Arbeitstisch und 2 Handschneidern.

Geschätzte Produktion: 400-500 Riegel/Stunde

Abmessungen: erforderliche Arbeitsfläche 12-16 qm

Bediener: 1-2 Personen

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






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



ENJOY the VIDEO

Knusper-, Müsli- und Energieriegel
Cereals, croccante and energy bars



EASY BARS 100

Automatische Linie zum Rollen und Schneiden von Müsli-, Protein- und Energieriegeln.

Ausgestattet mit Einfülltrichter, zwei Laminierwalzen und Querschneideeinheit.

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

Automatische Linie zum Rollen und Schneiden von Müsli-, Protein- und Energieriegeln.

Ausgestattet mit Einfülltrichter, drei Laminierwalzen, Längsschneideeinheit, Ultraschall-Querschneideeinheit und Distanzband.

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

Knusper-, Müsli- und Energieriegel
Cereals, croccante and energy bars

MINI BARS kalt/warm

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

Automatische Linie zum Ausrollen und Schneiden von Müsli-, Protein- und Energieriegeln.

Ausgestattet mit Einfülltrichter, drei Laminierwalzen, 5 m Thermostattunnel, Längsschneideeinheit und Ultraschall-Querschneideeinheit.

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 length, one longitudinal cutting unit and one transversal cutting unit with ultrasonic blade.

MINI BARS kalt/warm/Abstand

Automatische Linie zum Rollen und Schneiden von Müsli-, Protein- und Energieriegeln.

Ausgestattet mit Einfülltrichter, drei Laminierwalzen, 8 m Thermostattunnel, Längsschneideeinheit, Trennsystem für die Stangen und Ultraschall-Querschneideeinheit.

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 length, longitudinal cutting unit, transversal cutting unit with ultrasonic blade and nal separator system for bars.

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






AUTOMATISCHE RIEGEL-LINIE

crunchy bars automatic line
mod. LC 200-300

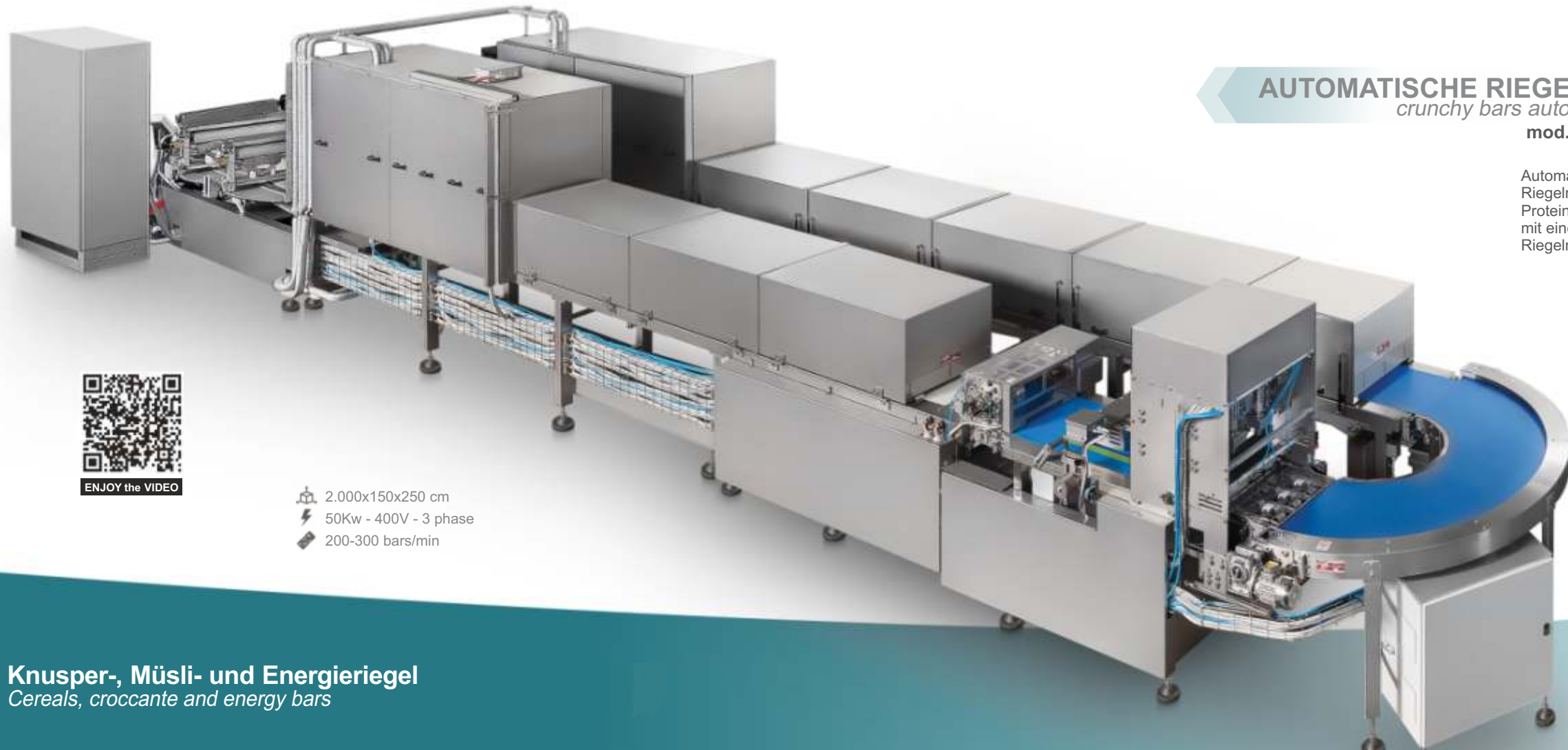
Automatische Linie zur Herstellung von Riegeln (auf Cerealien-, Energie-, Protein-, Fruchtbasis usw.) und Crunchy mit einer Richtleistung von 100 - 150 Riegeln / Minute.

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



Knusper-, Müsli- und Energieriegel
Cereals, croccante and energy bars



AUTOMATISCHE RIEGEL-LINIE

crunchy bars automatic line

mod. LC 300-450

Automatische Linie zur Herstellung von Riegeln (auf Cerealien-, Energie-, Protein-, Fruchtbasis usw.) und Crunchy mit einer Richtleistung von 200 - 300 Riegeln / Minute.

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

Knusper-, Müsli- und Energieriegel
Cereals, croccante and energy bars



NOUGAT

Mit den Maschinen von **MIA FOOD TECH** können Sie weiches und hartes Nougat mit Trockenfrüchten, kandierten Früchten, Schokolade usw. herstellen, in den unterschiedlichsten und originellsten Formen: Stäbchen, Bonbons, Rechtecke, Kuchen, Quadrate usw.

Mit der Maschinenpalette von MIA FOOD TECH können Sie den gesamten Produktionszyklus der Nougatlinie durchführen:

- die Aufbereitung und Erhaltung von Rohstoffen wie Glukose, Eiweiß, Gelatine, Trockenfrüchten, Honig, Zucker
- das Schlagen und Kochen des Teigs (mit Kochern unterschiedlicher Größe: variable Produktionskapazität von 7 bis 200 kg/Charge);
- das Entladen, Rollen, Verteilen oder homogene Pressen des Teigs in die Formen;
- Schneiden in verschiedene Formen auf Walzwerken, auf automatischen, halbautomatischen oder manuellen Schneidemaschinen.

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 cooking 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.







KOCHER Cooker T15 vintage

Kocher für Labore, in denen Flexibilität bei der Hauptproduktion von Nougat und anderen Rezepten erforderlich ist. Einstellbarer Thermozyklus und Mischgeschwindigkeit. Elektroheizung. Tank mit 30 Litern Wasser (12-15 kg Nougat).

Cooker for laboratories where exibility 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



KOCHER Cooker T15 inox

Kocher für Labore, in denen Flexibilität bei der Hauptproduktion von Nougat und anderen Rezepten erforderlich ist.





Einstellbarer Thermozyklus und Mischgeschwindigkeit. Elektroheizung.

Tank mit 30 Litern Wasser (12-15 kg Nougat).

Cooker for laboratories where exibility 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



KOCHER Cooker T30

Kocher für Labore, in denen Flexibilität bei der Hauptproduktion von Nougat und anderen Rezepten erforderlich ist.

Einstellbarer Thermozyklus und Mischgeschwindigkeit. Elektroheizung.





Tank mit 60 Litern Wasser (25-30 kg Nougat).

Cooker for laboratories where exibility 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



SCHNEIDER Cutter EASY

Manueller Schneider zum Schneiden von Nougatmassen und ähnlichen Produkten in Riegel und/oder Nougats.

Einstellung der Klingengeschwindigkeit um für jedes Rezept die beste Schnittqualität zu erzielen.

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



SCHNEIDER Cutter MINI

Handschneider zum Schneiden von Nougat aus Nougatsträngen oder ähnlichen Produkten.

Kombiniert mit dem EASY-Cutter zur Steigerung der Produktivität.

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



A close-up photograph of a nougat production line. A continuous strip of nougat, speckled with almonds, is being processed by machinery. The background shows industrial equipment and a blue conveyor belt.

**INDUSTRIELLE PRODUK-
TIONSLINIEN**
INDUSTRIAL
PRODUCTION LINES



KOCHER Cooker T75-1E

Kocher, der hauptsächlich zur Herstellung von Nougat und/oder ähnlichen Produkten verwendet wird.

Tankinhalt: 140 Liter.

Produktionskapazität: 60-90 kg/Charge.

Einstellbarer Thermozyklus und Mischgeschwindigkeit.

Elektro- oder Dampfheizung.

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



KOCHER Cooker T75-1ES

Kocher, der hauptsächlich zur Herstellung von Nougat und/oder ähnlichen Produkten verwendet wird.

Tankinhalt: 140 Liter.

Produktionskapazität: 60-90 kg/Charge.

Einstellbarer Thermozyklus und Mischgeschwindigkeit.

Elektrische Heizung und hydraulische Anhebung des Kopfes.

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



KOCHER Cooker T75-1ESR

Kocher, der hauptsächlich zur Herstellung von Nougat und/oder ähnlichen Produkten verwendet wird.

Tankinhalt: 140 Liter.

Produktionskapazität: 60-90 kg/Charge.

Einstellbarer Thermozyklus und Mischgeschwindigkeit.

Elektrische Heizung, hydraulisches Heben des Kopfes und Kippen des Kochbehälters.


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



KOCHER Cooker T250

Großer Nougatkocher, geeignet für den Einsatz in Kombination mit automatischen Systemen.

Die Maschine ist mit hydraulischem Anheben des Kopfes und Kippen der Schüssel zum einfachen Entladen des Produkts ausgestattet.

Elektrische Heizung mit elektronisch einstellbarer Arbeitstemperatur.

Tankinhalt: 240 Liter.

Produktionskapazität: 120–150 kg/Charge.





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

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



KOCHER Cooker T250 Turm

Großer Nougatkocher, geeignet für den Einsatz in Kombination mit automatischen Systemen.

Die Maschine ist mit hydraulischem Anheben des Kopfes und Kippen der Schüssel zum einfachen Entladen des Produkts ausgestattet.

Elektrische Heizung mit elektronisch einstellbarer Arbeitstemperatur.

Tankinhalt: 240 Liter.

Produktionskapazität: 120–150 kg/Charge.





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

MEHRFACHSCHNEIDER Multiple cutter mod. 250



Automatischer Schneider zum Schneiden von Stangen und/oder weichem, hartem Nougat oder ähnlichen Produkten aus einer Form.





Basierend auf dem gleichen Schneider können Sie die folgenden Modelle haben: Stangenschnitt, Stangen- und Nougatschnitt, Nougatschnitt.

-  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

AUTOMATISCHER RIEGELSCHNEIDER Automatic cutter for bars



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.

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



ULTRASCHALL- SCHNEIDER

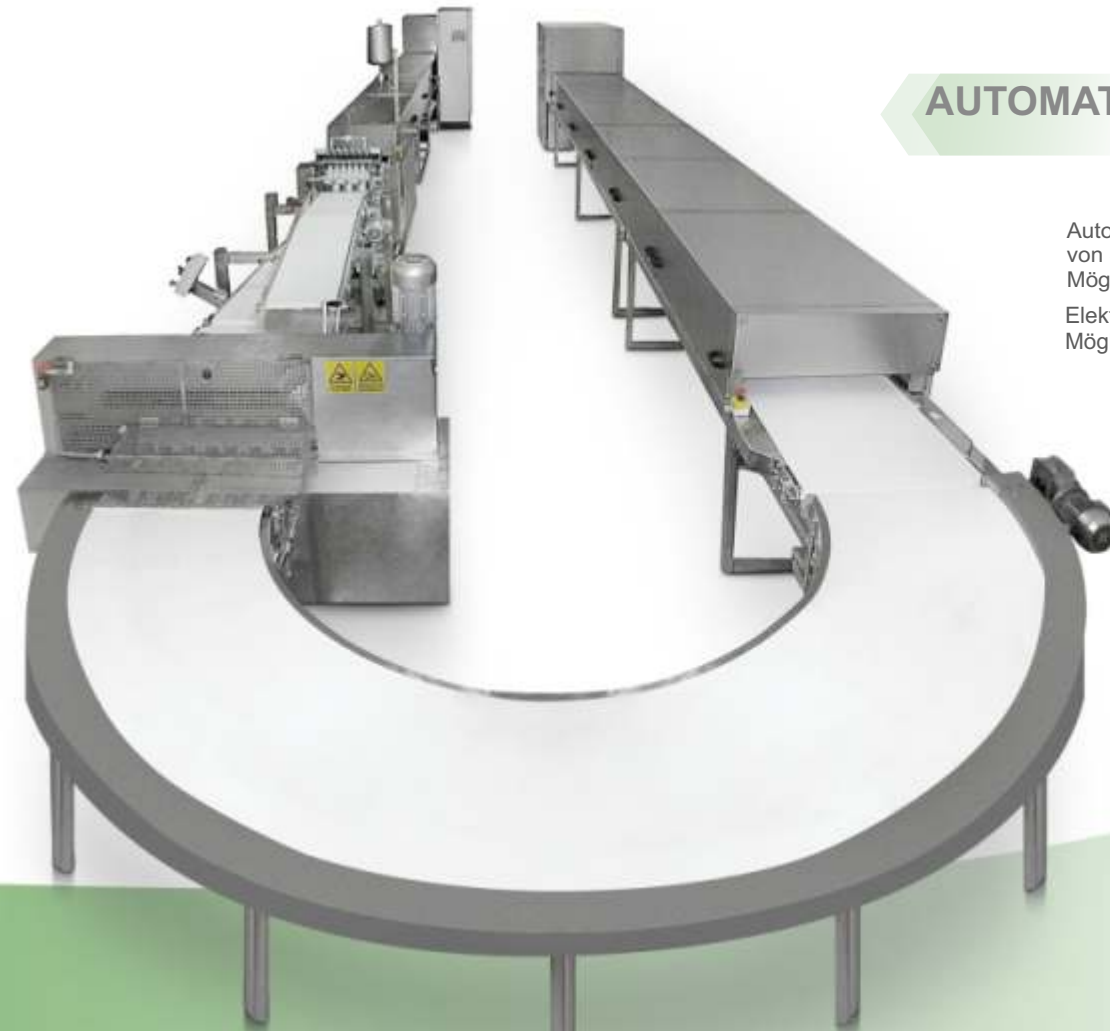
Ultrasonic cutter

Ultraschall-Schneidanlage für Produkte wie Nougat, Krokant, Riegel etc. mit variabler Schnittbreite von 150 bis 1.000 mm je nach Art der verwendeten Messer.

Variable Schnitthöhe zwischen 5 und 40 mm.

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

Thickness height from 5 to 40 mm.



AUTOMATISCHE ANLAGE




Automatic plant

Automatisierte Linie zur Herstellung von Sticks oder Nougat mit der Möglichkeit des Schokoladenüberzugs.

Elektronische Verwaltung mit der Möglichkeit von Formatänderungen.

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

Electronic management with changeover possibility.

-  2.000x150x250 cm
-  30-60 Kw - 400V - 3 phase
-  300-2.400 kg/day





ENJOY the VIDEO

WALZMÜHLE für NOUGAT *Nougat lamination*



Rollgerät für Nougat und/oder ähnliche Produkte.
Das Produkt wird durch gekühlte Walzen gerollt, wodurch eine glatte Oberfläche entsteht.
Es kann mit dem Kühl-/Heiztunnel und mit automatischen Inline-Schneideeinheiten kombiniert werden.
Produktbreite und -dicke nach Kundenwunsch.

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

HEIZ- KÜHLTUNNEL *Cooling warming tunnel*

Kühl- und/oder Heiztunnel für Süßwaren.
Breite und Länge je nach Produkt definiert. Vollständig einsehbarer Tunnel zur Erleichterung der Reinigung und Produktionskontrolle.



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



PRALINE

Mit den Maschinen von MIA FOOD TECH können Sie Pralinen (mit karamellisiertem Zucker überzogene Trockenfrüchte) und karamellierte Kerne (mit karamellisiertem Zucker überzogene Trockenfruchtkerne) herstellen.

Alle Dragiermaschinen des Sortiments sind mit elektrischer Heizung ausgestattet, um den Energieverbrauch zu optimieren und die Vielseitigkeit, Präzision und Benutzerfreundlichkeit dieser Heizungsart zu nutzen.

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.



DRAGIERER Coating machine P2RE

Halbautomatische Maschine mit elektrischer Heizung zum Überziehen von Haselnüssen, Mandeln, Erdnüssen und allen Trockenfrüchten mit Zucker. Manuelles Kippen zum Entladen des fertigen Produkts auf ein spezielles Blech.

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







DRAGIERER Coating machine P5RE

Halbautomatische Maschine mit elektrischer Heizung zum Überziehen von Haselnüssen, Mandeln, Erdnüssen und allen Trockenfrüchten mit Zucker.

Manuelles Kippen zum Entladen des fertigen Produkts auf ein spezielles Blech.

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

Manual tilting for finished product unload into a special tray.

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







DRAGIERER Coating machine P10RE

Halbautomatische Maschine mit elektrischer Heizung zum Überziehen von Haselnüssen, Mandeln, Erdnüssen und allen Trockenfrüchten mit Zucker.

Automatisches Kippen zum Entladen des fertigen Produkts auf ein spezielles Blech.

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 special tray.

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



ENJOY the VIDEO







DRAGIERER Coating machine P20RE

Halbautomatische Maschine mit elektrischer Heizung zum Überziehen von Haselnüssen, Mandeln, Erdnüssen und allen Trockenfrüchten mit Zucker.

Automatisches Kippen zum Entladen des fertigen Produkts auf ein spezielles Blech.

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



DRAGÈES

Die Maschinen von MIA FOOD TECH für die Herstellung von Dragees (mit Schokolade überzogene Trockenfrüchte) umfassen ein komplettes Sortiment an Kesseln und sämtlichem dazugehörigen Zubehör wie: Tank für Schokolade, Sprühsystem (zum Zerstäuben der Schokolade) und Heiz- / Luft-einheit um die Dragees in der Trommel abkühlen zu lassen.

Dragèes





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.



DRAGIERER *Coating machine* DRG-5 ECO

Dragierer zur Herstellung von
Dragees (überzogen mit Schokolade).

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







DRAGIERER *Coating machine* DRG-5 PRO

Dragierer zur Herstellung von
Dragées (überzogen mit Schokolade)
komplett mit Kühleinheit.

Arbeitstemperatur 0-30°C.

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

-  70x50x150 cm
-  100 Kg
-  3 Kw - 400 V - 3 phase
-  4-5 kg/batch





DRAGIERER Coating machine DRG-15

Dragierer zur Herstellung von Dragées (überzogen mit Schokolade) komplett mit Heiz-/Kühleinheit und Sprühsystem für Schokolade.

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



DRAGIERER Coating machine DRG-30-50 ECO

Dragierer zur Herstellung von Dragées (überzogen mit Schokolade) komplett mit Heiz-/Kühleinheit und Sprühsystem für Schokolade.

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



DRAGIERER
Coating machine
DRG-30-50 PRO





Dragierer zur Herstellung von Dragées (mit Schokolade überzogen) komplett mit Heiz- / Kühleinheit, automatischer Kippvorrichtung zur Produktentnahme und Sprühsystem für Schokolade.

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



AUFSCHMELZER für SCHOKOLADE
Chocolate melters





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

AUTOM. SPRÜHSYSTEM
Spray system

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



HEIZ- / KÜHLSYSTEM
Cooling warming unit

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





VERARBEITUNG VON TROCKENFRÜCHTEN

Die Maschinen von MIA FOOD TECH ermöglichen die Verarbeitung des Rohmaterials (Früchte) in den Röst- und Körnungsschritten in verschiedenen Größen.

Mit dem Maschinenpark von MIA FOOD TECH können Sie den gesamten Produktionszyklus von Trockenfrüchten abwickeln

- Rösten mit Maschinen unterschiedlicher Größe (von 15 kg/Charge bis 300 kg/Charge), mit der Möglichkeit, automatische Kühl-, Belade-, Entlade- und Reinigungssysteme zu kombinieren;
- Maschinen zur Zerkleinerung (Trockenfrüchte, Kekse, Nougats, Crunchy, Baiser, ...) unterschiedlicher Größe (von 50 kg/h bis 600 kg/h);
- automatische kreisförmige und lineare **Vibrationsiebe** zum Sortieren von Nüssen und Getreide;
- **Kugelmühlen** zur Herstellung von **Fruchtpasten** (Haselnuss, Mandel, Pistazien usw.) und **streichfähigen Cremes**;
- Spezialmaschinen zur Herstellung von **Öl aus Trockenfrüchten** nach dem Prinzip der **Kaltpressung**.

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 **circulares 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

Maschine zum Rösten von Trockenfrüchten und Nüssen mit elektrischer Heizung und einer Produktionskapazität von 15–20 kg/Charge.

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

Maschine zum Rösten von Trockenfrüchten und Nüssen mit elektrischer Heizung und einer Produktionskapazität von 15–20 kg/Charge.

Im Lieferumfang ist eine Kühleinheit für das Röstgut und zum Entfernen der Haselnusschalen enthalten.

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









RÖSTER Roaster ROASTER 30E

Maschine zum Rösten von Trockenfrüchten und Nüssen mit elektrischer Heizung und einer Produktionskapazität von 25–30 kg/Charge.

Im Lieferumfang ist eine Kühleinheit für das Röstgut und zum Schälen der Haselnüsse enthalten.

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

RÖSTER Roaster ROASTER 50E

Maschine zum Rösten von Trockenfrüchten und Nüssen mit elektrischer Heizung und einer Produktionskapazität von 40–60 kg/Charge.

Im Lieferumfang ist eine Kühleinheit für das Röstgut und zum Schälen der Haselnüsse enthalten.

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

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













SCHÄLER
Peeling and cooling unit
PEELER 15-30

System zum Kühlen von gerösteten Früchten und zum Schälen von Haselnüssen.

Zwei Schälergrößen:
 15 kg/Charge und 30 kg/Charge.

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.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">  diameter 70 x 90 (H) cm  70 Kg  0,55 Kw - 400 V - 3 phase  15 kg/batch | <ul style="list-style-type: none">  diameter 90 x 110 (H) cm  90 Kg  0,55 Kw - 400 V - 3 phase  30 kg/batch |
|--|---|







SCHÄLER
Peeling and cooling unit
PEELER 50

System zum Kühlen von gerösteten Früchten und zum Schälen von Haselnüssen.

Optional: Ventilatorsystem zum Häuten der Nüsse

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



RÖSTLINIEN *Roasting lines*

Verwendung: Rösten von Haselnüssen, Mandeln, Erdnüssen, Nüssen usw.

Produktionskapazität: (differenziert nach Produkttyp und Variable; Richtwert: 50 bis 250 kg/Charge, bezogen auf das eingehende Produkt).

Die Dauer der Charge variiert je nach gewünschtem Röstgrad und liegt zwischen 30 und 60 Minuten.

Gleichmäßige Röstung während des Betriebs.

Konstante Temperatur mit automatischer Regelung.



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.

FÖRDERBÄNDER Conveyor belts and hoppers

Abmessungen und Kapazität können je nach Kundenwunsch definiert werden.

Dimensions and capacity to be defined with customer.



SORTIERBAND mit TRICHTER Sorting conveyor belt with hopper

Variable Geschwindigkeit und Durchflussmenge elektronisch einstellbar.

Speed and capacity can be adjusted electronically.



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



VERARBEITUNG VON TROCKENFRÜCHTEN
Dried fruits processing machines



MAHLMASCHINEN





Grinder machines

CRICK-CROCK 100-2T / 3T / 4T

MIA FOOD TECH bietet eine breite Palette von Mahlmaschinen für die Herstellung von Trockenfruchtgranulat oder -mehl aus jedem Produkt, das zu Granulat/Mehl zerkleinert werden soll.





Die Mahlmaschinen sind mit austauschbaren Edelstahlwalzen, mit mikrometrischer Einstellung bei jedem Durchgang, ausgestattet um dem Kunden maximale Verarbeitungsflexibilität zu bieten.

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

VERARBEITUNG VON TROCKENFRÜCHTEN

Dried fruits processing machines



VIBRATIONSSIEB Sieving machine

Kreisförmiges Vibrationssieb zur Trennung der verschiedenen Körnergrößen
Erhältlich in verschiedenen Größen von 500 bis 1200 mm Durchmesser, um unterschiedliche Produktionsbereiche abzudecken.
Zwei-Netzwerk-System mit drei Trennstufen.
Möglichkeit, die Maschen auszutauschen, um die Korngröße des erhaltenen Produkts zu variieren.




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



AUTOMATISCHE LINIE für GEMAHLENES Automatic line for grains 100 PRO

Automatische Linie bestehend aus CRICK CROCK-Mahlmaschine, Vibrationssieb, Sortierband mit Trichter und Kontrollplattform.




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

AUTOMATISCHE LINIE für GEMAHLENES Automatic line for grains 100 MINI

Automatische Linie bestehend aus CRICK CROCK-Mahlmaschine und Sortierband mit Trichter.

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

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

INDUSTRIELLE MAHLMASCHINEN *Industrial grinder machines*

Maschinen zum Zerkleinern von Trockenfrüchten (Haselnüsse, Mandeln usw.) und anderen Produkten wie Keksen, Nougat und Crunchy.
Erhältlich mit verschiedenen Walzentypen und Anzahl der Durchgänge.
Geeignet für die Herstellung unterschiedlicher Korn- und/oder Mehlkorngrößen.



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





AUTOMATISCHE LINIEN für GRANULAT UND PULVER

Automatic lines for nuts grains and powder

Diese Arten von automatischen Linien sind für die vollautomatische Produktion von Getreide und Mehl unter Verwendung von Be- und Entladebändern, Vibrationssieben und speziellen Inspektionsplattformen konzipiert.

Produktionskapazität: von 100 bis 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



AUTOMATISCHE LINEN für GRANULAT UND PULVER

Automatic lines for grains and powder



ÖLPRESSE

Press for nuts oil
mod. 1A

Halbautomatische Maschine zur Kaltpressung von Trockenfrüchten (Haselnüsse, Mandeln etc.) zur Gewinnung des ätherischen Öls.

Über digitale Zeitschaltuhren einstellbarer Arbeitszyklus und Produktionsausbeute bis zu 45 %.

Nominale Produktion:
1 kg Trockenfrüchte/Charge

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



ÖLPRESSE

Press for nuts oil
mod. 8A

Halbautomatische Maschine zur Kaltpressung von Trockenfrüchten (Haselnüsse, Mandeln etc.) zur Gewinnung des ätherischen Öls.

Über das Bedienfeld einstellbarer Arbeitszyklus (mit der Möglichkeit, Rezepte zu speichern) und eine Produktionsausbeute von bis zu 50 %.

Nominale Produktion:
8 kg Trockenfrüchte/Charge

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



EXTRUDER für TRÜFFEL

Extruder for truffles
TARTUFINA

Automatische Maschine zum Extrudieren und Schneiden von süßen Trüffeln aus einer Form.

Nominale Produktion:
30 Stück/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





NUSSPASTEN und CREMES

In der kontinuierlichen Marktforschung und Zusammenarbeit mit seinen Kunden hat **MIA FOOD TECH** das **Angebot an Veredlern für die Herstellung von Trockenfruchtpasten** (Haselnusspaste, Mandeln, Pistazien, Erdnüsse usw.) **und für die Herstellung von streichfähigen Cremes mit echten Zutaten erweitert und für den BIO und veganen Markt.**

Die Verfeinerung kann je nach den Eigenschaften des Ausgangsprodukts und der Verfeinerungszeit zwischen 20 und 25 Mikrometer variieren. Die Raffinierungszeit variiert je nach Art und Granulometrie des Grundprodukts des Rezepts.

Produktionskapazität: von 25 kg/Charge bis 200 kg/Charge (variabel je nach Art und Partikelgröße des eingehenden Produkts).

Nuts paste and spreadable cream

In the continuous market research and collaboration with its customers, **of reners for the production of dried fruit paste production of spreadable creams with genuine ingredients and for the BIO and vegan markets.**

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

Production capacity: incoming product).



KUGELMÜHLE Balls refiner MILL 25 - 50

Kugelmühle/Refiner zur Herstellung von Trockenfruchtpasten (Haselnüsse, Mandeln, Pistazien usw.) und streichfähigen Cremes.




Erhältlich in zwei Größen:

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

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



RAFFINIERUNG durch KUGELN Balls refining

Produktveredelungssystem mit Kugeln aus oberflächlich behandeltem Material, um die Freisetzung von Metallpartikeln im fertigen Produkt zu verhindern.

Innentank nach dem gleichen Konzept (Oberflächenbehandlung des Materials zur Vermeidung der Freisetzung von Metallpartikeln im Endprodukt), um ein homogenes und qualitativ hochwertiges Produkt zu schaffen.

Rotations- und Mischsystem mit elektronischer Geschwindigkeitsregelung zur Verwaltung jedes einzelnen Rezepts.




Maschinenreinigung und Desinfektion mit heißem Wasser.

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



KUGELMÜHLE

Balls refiner

MILL 100

Industrielle Kugelmühle zur Herstellung von Trockenfruchtpasten (Haselnüsse, Mandeln, Pistazien usw.) und streichfähigen Cremes.

Erhältlich in zwei Größen:

- 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

KUGELMÜHLE

Balls refiner

MILL 200

Kugelmühle zur Herstellung von Trockenfruchtpasten (Haselnüsse, Mandeln, Pistazien usw.) und streichfähigen Cremes.

Zwei Maschinengrößen:

- 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






VORMAHLWERK Pre-grinder PM-60

Automatische Maschine, die speziell für die Herstellung von Trockenfruchtpaste und/oder -creme mit einer Partikelgröße von etwa 200–250 Mikrometern entwickelt wurde und als Halbfertigprodukte in den Kugelmühlen der Mia Food Tech-Reihe verwendet wird.

Richtproduktion: 50 kg/h.

Automatic machine specially 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



VIBRATIONSSIEB Paste sieve

Kreisförmiges Vibrationssieb zum Sieben der Rückstände nach der Verarbeitung der Massen und streichfähigen Cremes mit der Kugelmühle.

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








STABILISATOR für PASTEN & CREMES

Spreads stabilizer

Tank zur Stabilisierung und Homogenisierung der streichfähigen Paste und Creme vor dem Abfüllen in Gläser.

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

-  variable
-  variable
-  variable
-  150 - 500 kg



VOLUMETRISCHER DOSIERER





Volumetric dosing machine
DV-500

Pneumatisch betriebene volumetrische Dosiermaschine für Trockenfruchtpasten und streichfähige Cremes. Aus Edelstahl mit Säule zur Bodenaufstellung und verstellbarer Auflagefläche.

Dosierung: 100 ml bis 500 ml/Zyklus.

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

PASTEN und STREICHCREMES
Nuts paste and spreadable cream



ULTRASCHALLSCHNEIDER

MIA FOOD TECH hat auf der kontinuierlichen Suche nach Lösungen, zur Verbesserung der Qualität der Endprodukte, in seine Anwendungen Systeme mit Ultraschallklingen integriert, mit denen, die mit einigen Rezepttypen verbundenen, Schneidprobleme beseitigt werden können.

Die kontinuierliche Zusammenarbeit mit seinen Kunden hat die Entwicklung und den Bau von Einheiten ermöglicht, die diese Technologie nutzen um Qualität und Produktivität zu steigern.

Die Kombination aus Vibration (20 kHz) und Material (Titanlegierung) führt zu einem optimalen Ergebnis und reduziert die Reinigungszeiten.

Mit dieser Ausrüstung ist es möglich, Kuchen und/oder Tiefkühlprodukte und/oder Produkte mit Cremes, Biskuitteig, Honig oder ähnlichen Zutaten zu schneiden und dabei insbesondere bei mehrschichtigen Produkten einen deutlich sichtbareren Schnitt zu erzielen.

Ultrasonic cutter

MIA FOOD TECH, in the continuous research for solutions to increase the quality of nished 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.



ULTRASCHALL SCHNEIDER

Ultrasonic cutter

Ultraschallschneidanlagen werden eingesetzt, um das Schneiden von Produkten zu optimieren und deren Qualität zu steigern.

Sie werden bei Rezepten mit klebrigen Zutaten wie Honig oder bei Cremes eingesetzt, um saubere Schnitte zu erzielen, ohne die Klingen zu verschmutzen.

Die Klingen bestehen aus einer Titanlegierung und arbeiten mit Frequenzen von 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.






MANUELLER ULTRASCHALL- TORTENSCHNEIDER

Ultrasonic cakes cutter

Maschine zum Schneiden von Torten mit einem Ultraschallsystem um bei bestimmten Anwendungsarten (Eistorten, Gebäck, Nougat usw.) die maximale Schnittqualität zu erzielen.

Machine used to cut cakes with ultrasonic blade to realize max. quality on 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

Maschine zum Schneiden von Kuchen mit mechanischem System, um bei bestimmten Anwendungsarten (Kuchen, Nougat, Krokant usw.) eine maximale Schnittqualität zu erzielen.

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

-  150x150x165 cm
-  350 Kg
-  3 Kw - 400 V - 3 phase

ULTRASCHALLSCHNEIDER
Ultrasonic cutter

SCHNEIDER für FORMEN

Ultrasonic cutter for molds

Automatische Maschine zum Schneiden rechteckiger oder quadratischer Formen mit einem Ultraschallsystem, um bei bestimmten Anwendungsarten (Nougat, Gebäck, Riegemischungen usw.) die maximale Schnittqualität zu erzielen.

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



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

SCHNEIDER für TORTEN

Ultrasonic cakes cutter

Automatische Maschine zum Schneiden runder Kuchen in Scheiben oder Spiegel mit einem Ultraschallsystem, um bei bestimmten Anwendungsarten (Nougat, Gebäck, Riegemischungen usw.) die maximale Schnittqualität zu erzielen.

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



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

NEW

ULTRASCHALLSCHNEIDER
Ultrasonic cutter



KONDITOREIAUSRÜSTUNG

Für die Konditoreibranche, kleine Handwerksbetriebe oder Forschungs- und Versuchslabore bietet **MIA FOOD TECH** eine Reihe von Klein- und Produktionsmaschinen mit der gleichen Technologie wie die Produktionsanlagen.

Diese Maschinenserie integriert den bestehenden Produktionsprozess und umfasst:

- Rührbesen für Eiweiß (mit einem Fassungsvermögen von 12 Litern und 20 Litern);
- Mühle zur Herstellung von Puderzucker;
- Dragiermaschinen (Produktion 2 bis 7 kg/Charge) mit elektrischer Heizung.

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.

ZUCKER- MAHLWERK

Sugar mill

Ausrüstung zur Umwandlung von Kristallzucker in Puderzucker.

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



MANUELLER ZERKLEINERER

Manual grinder


Manueller Zerkleinerer zur Herstellung von gehackten Trockenfrüchten, geeignet für kleine handwerkliche Betriebe oder Konditoreiprozesse.

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

 40x30x60 cm

 20 kg

 -

 10 - 15 kg/h



ENJOY the VIDEO



**EDELSTAHLBLECH
zum ENTLEREEN**
*Stainless steel vessel for
crunchy product*



NUDELHOLZ aus EDELSTAHL
*Stainless steel
rolling pin*

**BEHÄLTER für
brüchige RIEGEL**
*Stainless steel vessel for
brittle bars*



**EDELSTAHLBLECH für
TISCHAUSGANG**
*stainless steel
tray for table*

**FORM für
NOUGAT**
Mould for nougat





LABOR und SCHULUNGEN

Mia Food Tech verfügt in seiner Fabrik über einen speziellen **Laborbereich**, in dem Kunden unsere Maschinen manuell testen können, indem sie Standard- oder kundenspezifische Rezepte erstellen.

Wir organisieren Schulungen, in denen die **Techniken und Rezepte** vermittelt werden, um mit unseren Maschinen qualitativ hochwertige Produkte zu erhalten.

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.



Kurse um Trockenfrüchte zu Rösten, zur Herstellung von Gehacktem, Mehl und streichfähigen Cremes.

Courses about dried fruit to roast, for the production of chopped dried fruit, flour and spreadable creams.



Kurse zur Herstellung von Dragiertem wie gezuckerten Mandeln, Pralinen und Dragees.

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



**Kurse zur Herstellung von
Crunchy-, Müsli-, Protein-, Bio-
und Fruchtpastenriegeln.**

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



**Spezifische Kurse zur Herstellung von
weichem und krümeligem Nougat.**

We organize special 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

SchokoBedarf

Taube Bünte 21
29308 Winsen
0049 5143 66 90 517
info@schokobedarf.de
www.schokobedarf.de