

all in one

Tecnologia per produrre basi per gelato Italiano artigianale UHT e molto di più...

Italian Technology

LINEA DI PREPARAZIONE
INGREDIENTI E MISCELAZIONE

LINEA DI STERILIZZAZIONE FINO A 140° C
COMPLETA DI OMOGENIZZAZIONE
E RAFFREDDAMENTO FINO A 8° C



LINEA DI CONFEZIONAMENTO
DEL PRODOTTO IN BAG IN BOX



IMPIANTO PILOTA

Nel nostro laboratorio il cliente può mettere a punto il prodotto.



ASEPTIC POUCH

Sacchetti sterili adatti anche alla grande distribuzione, disponibili da 0,25 lt a 5 lt. Assicurano una lunga durata a temperatura ambiente.

BAG IN BOX

Sacchetti sterili disponibili da 3 a 10 litri e oltre. Adatti per uso professionale, assicurano lunga durata a temperatura ambiente.



Perchè scegliere

all in one



Prodotto a lunga durata

Grazie alle nostre metodologie di preparazione ed agli impianti di processo.



Logistica semplificata

Perchè i trasporti vengono effettuati a temperatura ambiente (max 20°C)



Piccole produzioni

Da 200 a 1000 litri/ora



Non solo gelati

Ma anche ogni tipo di latte, succhi di frutta, bevande di soia, riso e mandole, cioccolato, creme, budini,...

Linea UHT

Prodotto di lunga conservazione fino a 12 mesi	<input checked="" type="checkbox"/>
Sterile a 140°, nessuna alterazione di colore e di gusto	<input checked="" type="checkbox"/>
Costi ridotti di trasporto, il prodotto può viaggiare a temperatura ambiente	<input checked="" type="checkbox"/>
È possibile farsi il gelato in casa con un risparmio del 70% rispetto al congelato	<input checked="" type="checkbox"/>

Linea freddo

Necessita di abbattere il prodotto a basse temperature per la lunga conservazione	<input type="checkbox"/>
Prodotto non sterile e deperibile se tolto dalla filiera del freddo	<input type="checkbox"/>
Costi elevati di trasporto con l'ausilio di automezzi refrigerati	<input type="checkbox"/>
Distribuito congelato in apposite buste frigo	<input type="checkbox"/>

Forniamo la metodologia di preparazione e gli impianti di processo UHT, assicurando un prodotto di lunga durata abbinata ad una capacità produttiva veloce e meno costosa.

Con ALL IN ONE si può produrre:

- Crema vegetale zuccherata da montare
- Crema catering vegetale
- Ogni tipo di latte e panne animali
- Basi gelato e frutta, salse e topping
- Gelato consistente e cremoso
- Produzione di basi liquide per gelato: creme, frutta, granite/sorbetti
- Bevande di soia/riso, avena, mandorle ecc.
- Cioccolato per variegare e farcire le vaschette e le coppe di gelato.
- Crema pasticceria, panna cotta, gelatina ecc..



Via Mariotti, 1 - 42016 Guastalla (RE) Italy
tel. +39 0522 838321 r.a. - +39 0522 744668
info@tecno-alimentare.it - www.tecno-alimentare.it

