El molino coloidal de Alotex, un salto en eficiencia, calidad y seguridad en la texturización de alimentos

Miércoles, 02 de abril 2025

La industria alimentaria y de restauración colectiva enfrenta un desafío constante: mejorar la eficiencia sin comprometer la calidad y seguridad de los alimentos. En este contexto, el texturizador **Alotex** (fabricado por **Grupo Cotesa**) se posiciona como una solución innovadora que optimiza los procesos de producción, permitiendo una texturización homogénea, segura y sostenible.

Gracias a su avanzada **tecnología de corte coloidal**, Alotex logra una emulsificación uniforme sin necesidad de aditivos artificiales, preservando así el perfil nutricional y sensorial de los alimentos. Este sistema permite obtener texturas suaves y homogéneas, manteniendo la integridad de los ingredientes y mejorando la experiencia gastronómica de los consumidores.

Uno de los aspectos más innovadores de Alotex es su capacidad para **simplificar y agilizar los procesos productivos**. Su sistema de procesamiento en una sola fase **elimina pasos intermedios**, como el tamizado manual, reduciendo los tiempos de operación y minimizando la manipulación del producto. Esto no solo mejora la eficiencia en la cocina, sino que también reduce significativamente el riesgo de contaminación cruzada, un aspecto crítico en la seguridad alimentaria.

El sistema de procesamiento del molino coloidal, en una sola fase, elimina pasos intermedios como el tamizado manual, reduciendo los tiempos de operación y minimizando la manipulación del producto.

Su **diseño modular en acero inoxidable** cumple con los más altos estándares de higiene y seguridad. Además, su estructura desmontable permite una limpieza rápida y eficaz, garantizando condiciones óptimas en cada uso. Esto lo convierte en la herramienta ideal para cocinas industriales, hospitales, residencias y centros de restauración colectiva, donde la seguridad, la rapidez y la fiabilidad son factores clave.

Con una capacidad de producción adaptable a diferentes volúmenes (desde **400 hasta 3.000 kg/h**), Alotex es la solución perfecta para las empresas que buscan **optimizar sus procesos sin renunciar a la calidad, seguridad y sostenibilidad**. Su eficiencia y facilidad de uso lo convierten en una inversión estratégica para aquellas organizaciones que buscan mejorar la productividad y la trazabilidad de sus alimentos sin aumentar costes operativos.

En próximas publicaciones sobre este equipo profundizaremos en su impacto en la nutrición clínica y en su capacidad de mejorar la sostenibilidad como una eficiente solución para reducir el desperdicio alimentario.

Más información y descarga del catálogo técnico.
Contacta con **Alotex** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Cotesa imparte un taller sobre procesos en la escuela agraria y alimentaria de Monells
- Molino coloidal para texturizar: menos despilfarro alimentario y más nutrientes
- Ventajas de la modificación de texturas con un molino coloidal respecto al sistema tradicional