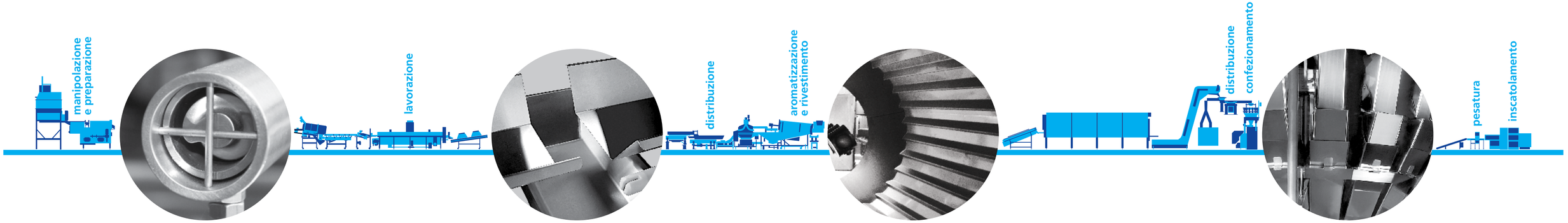
tna

packaging
and processing
solutions

carne e pollame

rethink the
conventional

tnasolutions.com



controlli e integrazione

» **progettazione elettrica** » **installazione** » **messa in servizio**
» **SCADA** » **HMI e controllo a distanza del sistema di rete**

TRACCIABILITÀ ECCELLENTE

Semplificate i processi e massimizzate la visibilità dell'intera linea di produzione con la nostra gamma di sistemi di controllo elettrici e soluzioni di integrazione di prim'ordine.

- Proteggete il vostro marchio con una tracciabilità accurata e precisa durante la manipolazione di alimenti sensibili come pollo, pesce ed altri prodotti proteici
- Sincronizzate perfettamente il vostro intero processo produttivo, compresa la distribuzione, al fine di garantire la freschezza e la sicurezza di manipolazione del prodotto
- Raccogliete dati con un software creato appositamente per la vostra azienda tramite interfacce personalizzate, pannelli di controllo e report

*"Le soluzioni chiavi in mano e i servizi di gestione progettuale **tna** vi danno una installazione di alta qualità, nei tempi e nei costi previsti, senza stress dall'inizio alla fine"*

lavorazione

» **frittura e cottura** » **raffreddamento** » **congelamento**

RISCALDAMENTO INNOVATIVO

Friggete o cuocete svariati prodotti proteici, tra cui pollo, gamberetti e altri frutti di mare, migliorando al tempo stesso l'efficienza produttiva e riducendo i costi.

- Ottenete più calore per unità di gas con una tecnologia innovativa come gli scambiatori di calore a serpentina, sistemi avanzati di gestione dell'olio e altre tecnologie di riscaldamento integrato
- Personalizzate le vostre soluzioni di cottura e frittura, con grandi o piccole capacità atte a soddisfare le vostre esigenze di volumi di produzione
- Riducete i costi di materiale con sistemi di filtrazione specializzati che mantengono l'olio pulito e fresco per un uso prolungato in tutta sicurezza
- Riducete i costi di funzionamento e manutenzione dei congelatori utilizzando la tecnologia brevettata di raffreddamento a getti impingenti e riducete l'ingombro e la lunghezza dei trasportatori per i prodotti sensibili al fattore tempo come pollo, pesce fresco e altri prodotti ittici

aromatizzazione e rivestimento

» **pastella** » **impanatura**

COPERTURA OMOGENEA

Aggiungete pastella e rivestimenti speciali al pollo, al pesce e altri prodotti proteici per mezzo di una modernissima tecnologia di applicazione a bassa manutenzione.

- Scegliete fra sistemi autonomi o in linea per applicare la pastella perfetta a carne di qualsiasi forma o dimensione
- Impanate prodotti irregolari come i gamberetti con una copertura costante e uniforme
- Evitate la formazione di grumi con una tecnologia di miscelazione della pastella che comprende configurazioni ad azionamento diretto, e che riduce le esigenze di manutenzione

"I cambi prodotto sono veloci e la pulizia è semplice con componenti di facile accesso e rimozione"

distribuzione

» **movimento orizzontale** » **moto vibratorio**
» **nastri trasportatori** » **nastri trasportatori metallici**
» **trasportatori verticali**

TRASPORTO SICURO

Spostate i prodotti lungo la linea di apparecchiature in modo rapido ed efficiente per mantenere i prodotti freschi, prevenirne il deterioramento e ridurre al minimo gli sprechi.

- Contribuite a prevenire la perdita di rivestimento e pastella con apparecchiature tecnologiche di movimento a corsa lunga e a bassa frequenza
- Evitate l'accumulo di pastella e rivestimento usando metallo rigidizzato per ridurre al minimo la superficie di contatto
- Riducete al minimo i tempi di fermo e fatica con trasportatori progettati per essere di bassa manutenzione e facili da pulire con un lavaggio completo

pesatura e confezionamento

» **pesatura** » **confezionamento FFS in verticale**
» **rilevazione metalli** » **identificazione**

TRASFERIMENTO RAPIDO

Realizzate il minor trasferimento verticale del prodotto dalla bilancia all'imballaggio utilizzando i sistemi di confezionamento **tna**, nuova prestazione di riferimento per prodotti di carne e pollame.

- Pesate e confezionate i prodotti senza rotture o la perdita di impanatura e rivestimenti
- Evitate l'accumulo di pastella e rivestimento con le attrezzature interamente in acciaio inox per avere i migliori risultati in termini di igiene
- Evitate la contaminazione dei prodotti con strutture in acciaio inossidabile e materiali in grado di sopportare lavaggi aggressivi
- Create sacchetti di diverse dimensioni utilizzando ganasce a configurazione flessibile a velocità sostenute, usando pellicole studiate per mantenere i prodotti più freschi, più a lungo

*"Garantite la sicurezza d'impiego con le soluzioni avanzate **tna** di rilevazione metalli e di identificazione per avere una visibilità completa e una precisa tracciabilità"*

CARNE E POLLAME

tna È IL VOSTRO FORNITORE UNICO PER SOLUZIONI DI LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Sia che vendiate prodotti in un paese in via di sviluppo o che vogliate tenere il passo con l'odierna cultura salutista, il mercato della carne e del pollame offre alcune opportunità ad alto contenuto proteico e ad alto profitto. Per più di 30 anni **tna** e la sua famiglia di marchi hanno aiutato le aziende produttrici a capitalizzare su questo mercato in crescita. Con oltre 14.000 installazioni in più di 120 paesi, la linea completa di soluzioni **tna** offre semplicità, flessibilità e prestazioni alle linee di produzione di carne ovunque si trovino – e può fare lo stesso per voi!

Per sfruttare al meglio le vostre opportunità, è più importante che mai collaborare con un fornitore in grado di offrire soluzioni innovative e modulari per soddisfare le esigenze odierne dei consumatori, tra cui:

- Offrire alternative salutistiche a basso contenuto di grassi
- Utilizzare prodotti diversi dagli additivi che mantengano fresche le carni più a lungo o aggiungano sapore
- Modi del tutto innovativi per utilizzare pollo, tacchino e altre carni per la prima colazione e come snack

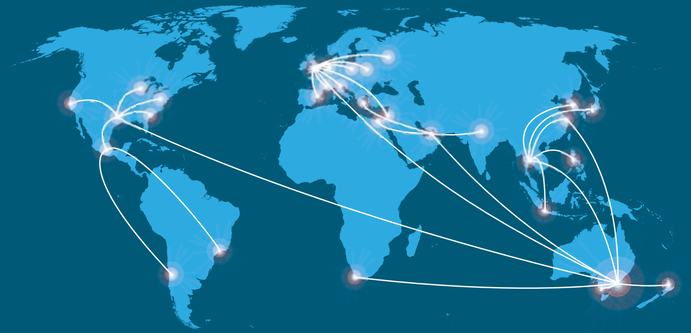
Come vostro partner, **tna** offre soluzioni complete, chiavi in mano, fornite da un unico fornitore globale che vi dà anche la possibilità e il controllo necessario per incrementare la produzione per mezzo di:

- Maggiore efficienza della linea di produzione con controlli integrati dei prodotti e sistemi di reporting SCADA
- Massimizzazione dell'utilizzo dell'olio di produzione con tecnologia di filtrazione avanzata
- Aumento della velocità di pesatura e confezionamento con estrema precisione
- Impronta energetica ridotta per migliorare la sostenibilità con soluzioni innovative di raffreddamento e congelamento
- Tempi di inattività ridotti al minimo per massimizzare il potenziale della vostra linea di produzione utilizzando attrezzature facili da pulire e sistemi di distribuzione migliorati

Tutto ciò, in aggiunta al nostro programma di assistenza al cliente my-**tna** 360° disponibile 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Trovate soluzioni che coprono l'intero ciclo di lavorazione della carne e di qualsiasi applicazione alimentare

integrazione controlli e SCADA | movimentazione materiali | lavorazione | congelamento e raffreddamento | rivestimento | distribuzione | aromatizzazione | pesatura | confezionamento | rilevazione metalli | identificazione | gestione progettuale | formazione |



LA FAMIGLIA DEI MARCHI **tna**

Florigo
FERGUSON
FOODesign
ARCAVI
THE ADAL GROUP

CONTATTATECI OVUNQUE VOI SIATE, IN QUALSIASI MOMENTO: **tna**SOLUTIONS.COM

tna è una società leader per la fornitura globale di soluzioni integrate di confezionamento e lavorazione alimentare, ed ha installato oltre 14.000 impianti in più di 120 paesi. L'azienda offre una gamma completa di prodotti, tra cui soluzioni di movimentazione materiali, lavorazione, rivestimento, distribuzione, aromatizzazione, pesatura, imballaggio, raffreddamento, surgelazione, rivelazione di metalli e identificazione. **tna** offre anche diverse opzioni per l'integrazione dei controlli sulla linea di produzione e sistemi di reporting SCADA, gestione progettuale e formazione. La particolare combinazione **tna** di tecnologie innovative, la vasta esperienza di gestione progettuale e il supporto globale 24 / 7 garantiscono che i clienti ottengano prodotti alimentari in modo più veloce, più affidabile e flessibile al più basso costo di proprietà.

Raffreddiamo il pianeta: Stampato su carta riciclata
meat & poultry_solutions_it_v1_10-2015

COOLING THE GLOBE