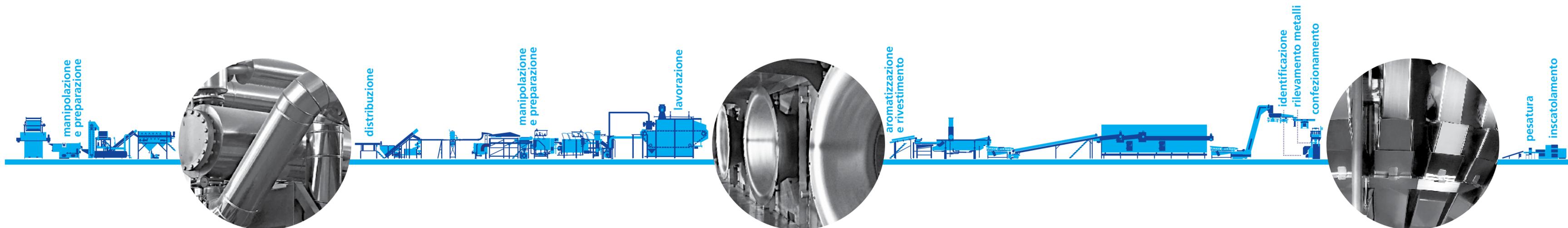




 **patatine prefritte**



controlli e integrazione

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

SEMPLICEMENTE EFFICIENTE

Semplificate i processi e massimizzate la produttività con la nostra gamma di prim'ordine di sistemi di controllo elettrici e soluzioni di integrazione, soprattutto per patatine prefritte e prodotti a base di patate.

- Raccolgete dati con un software creato appositamente per la vostra azienda tramite interfacce personalizzate, pannelli di controllo e report per consentirvi una analisi semplice e rapida
- Inserite ricette e altri dati per creare un processo produttivo ad alta efficienza ed una sincronizzazione precisa
- Garantite un funzionamento delle attrezzature senza intoppi, operando come una singola linea di produzione di patatine, riducendo al minimo i tempi di fermo e raggiungendo con esattezza i traguardi produttivi previsti

manipolazione e preparazione

» denocciatura » lavaggio » pelatura » taglio

ECCEZIONALMENTE SEMPLICE

Riducete gli sforzi e minimizzate i tempi di fermo con attrezzature progettate per essere facili da pulire – o addirittura esenti da manutenzione.

- Utilizzate attrezzature e sistemi per la preparazione del cibo in modo da avere un assortimento di prodotti facilmente modificabile in base alle stagioni, alla disponibilità degli ingredienti e alle tendenze alimentari
- Riducete i costi di proprietà con attrezzature dal ciclo di vita lungo e sistemi flessibili che vi permettono di cambiare rapidamente prodotti o utilizzare prodotti di qualità variabile
- Preparate le patate per il taglio, aumentate notevolmente la resa e preservate pigmenti, antiossidanti e vitamine con la tecnologia a campo elettrico pulsato (Pulsed Electronic Field)

lavorazione

» scottatura » essiccamento » frittura » raffreddamento
» congelamento

ATTENTAMENTE INNOVATIVO

Producete patatine prefritte in vari tagli con soluzioni di lavorazione e confezionamento su tutta la linea.

- Producete patatine di alta qualità utilizzando friggatrici con un avanzatissimo sistema flusso zonale assieme a riscaldatori a vapore o ad olio diatermico
- Create soluzioni di frittura personalizzate atte a soddisfare l'impostazione della vostra fabbrica, le esigenze di volumi di produzione, le ricette e il tipo di patatine da produrre
- Ottimizzate il valore degli scarti residui, riutilizzandoli per produrre hash brown, crocchette e altre specialità a base di patate, o per la linea di produzione di fiocchi di patate

“Riducete i costi di funzionamento e manutenzione dei congelatori con una tecnologia di raffreddamento innovativa e congelamento in tunnel”

aromatizzazione e rivestimento

» polvere » olio » impasto oleoso » mescolanza

PERFETTAMENTE RIVESTITE

Scegliete il tipo di rivestimento che si adatta al genere di patatine che volete produrre: tipo ristorante, a spicchi, arriciate, aromatizzate e altro ancora.

- Ottenete una copertura regolare con dispositivi innovativi che rivestono sempre le patatine in modo uniforme
- Aggiungete rivestimenti o pastelle speciali per migliorare la consistenza e il sapore delle vostre patatine
- Scegliete fra le nostre modernissime tecnologie che garantiscono l'applicazione di quantità precise di rivestimento a patatine di qualsiasi tipo, forma, dimensione o frittura.
- Trovate opzioni di rivestimento autonome o apparecchiature modulari che si integrano perfettamente nella vostra linea di produzione

distribuzione

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

MOVIMENTO ININTERROTTO

Distribuite sulla vostra linea patatine di taglio, dimensione e aromatizzazione diversi con trasportatori orizzontali e a moto vibratorio.

- Riducete al minimo il contatto con il prodotto, la rottura e la perdita di aromatizzante con attrezzature in metallo rigidizzato
- Aumentate la produzione con nastri trasportatori ad alta capacità dotati di tecnologia first-in, first-out che mantiene il prodotto fresco e in movimento
- Riducete tempi di fermo e fatica con trasportatori progettati per essere di bassa manutenzione e facili da pulire con un lavaggio completo
- Personalizzate le soluzioni di distribuzione per adattare all'impostazione del vostro impianto e ottenere così una perfetta integrazione e ridurre l'ingombro

pesatura e confezionamento

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

STRAORDINARIAMENTE VELOCE

Massimizzate le prestazioni di confezionamento con il più corto trasferimento verticale del prodotto dalla bilancia all'imballaggio, con scarti che potrebbero non superare lo 0,3% – solo con **tna**.

- Pesate patatine prefritte di tutte le sagome, dimensioni, pesi, consistenze e tipi di aromatizzazione, riducendo al tempo stesso rotture e perdita di aromatizzante
- Riducete al minimo l'impatto ambientale con la minore impronta ecologica nel settore delle patatine prefritte, usando il 20% in meno di energia rispetto ai sistemi concorrenti e aumentando la produttività
- Garantite i tempi più veloci di cambio prodotto delle vostre patatine di taglio diverso con un rapido scarico del tubo formatore, cambi di pellicola con giunzione automatica a doppio mandrino, cambio a unico tasto del programma di sistema a interfaccia grafica (GUI) e un design di facile pulizia
- Riempite sacchetti di diversi formati con l'uso di ganasce a configurazione flessibile raggiungendo velocità massime di 180 sacchetti al minuto

“Garantite la conformità dei vostri prodotti con le norme di sicurezza locali utilizzando soluzioni brevettate di rilevazione metalli e identificazione”

*“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”*



PATATINE PREFRITTE

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

Negli ultimi anni la percentuale di patatine prefritte esportate ha mostrato una crescita a due cifre¹, e per più di 30 anni **tina** e la sua famiglia di marchi hanno aiutato le aziende produttrici a capitalizzare su questa tendenza crescente. Con oltre 14.000 installazioni in più di 120 paesi, la linea completa di soluzioni **tina** offre semplicità, flessibilità e prestazioni alle linee di produzione di patatine prefritte 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:

- Utilizzare patate dolci e metodi di cottura alternativi per creare patatine prefritte con un tocco più sano
- Creare le cosiddette patatine alla francese usando vari tagli di patate
- Produrre patatine prefritte di qualità che possano venir cotte rapidamente in casa o gustate come parte di un'appagante esperienza culinaria

Come vostro partner, **tina** 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 congelamento
- Tempi di inattività ridotti al minimo per massimizzare il potenziale della vostra linea di produzione

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

Trovate soluzioni che coprono l'intero ciclo di lavorazione delle patatine prefritte 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 |

¹ Syngenta, NAPMN: Global french fry trade surges (Giugno 2015)



LA FAMIGLIA DEI MARCHI **tina**



CONTATTATECI OVUNQUE VOI SIATE, IN QUALSIASI MOMENTO: tnasolutions.com

tina 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. **tina** 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 **tina** 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 french_fries_solutions_it_v1_10-2015

