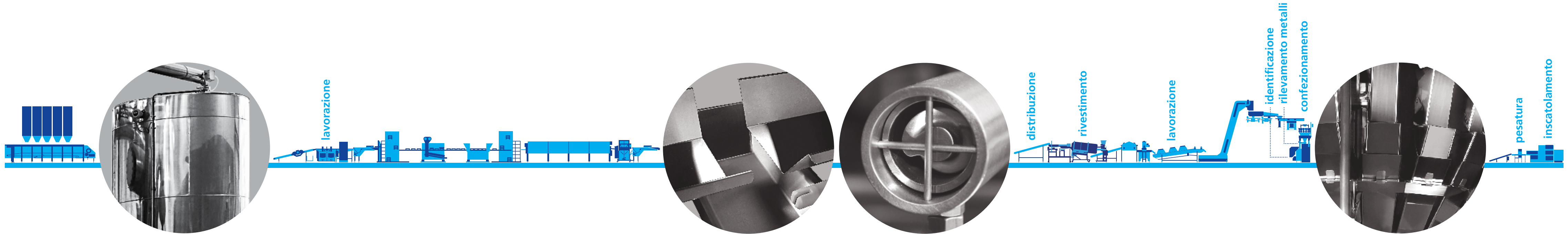
 **prodotti dolciari**

rethink the
conventional
tnasolutions.com



controlli e integrazione

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

COLLEGAMENTI CARAMELLATI

Semplificate i processi di lavorazione e massimizzate la produttività con la nostra gamma di prim'ordine di sistemi di controllo elettrici e soluzioni di integrazione progettati per gestire qualsiasi linea di produzione dolciaria.

- Collegate tutti gli impianti della vostra linea di produzione a sistemi di programmazione delle risorse di impresa, come SAP, e gestite tutti i comandi da una posizione centralizzata
- Conseguite una visione a 360° con piena visibilità della produzione tramite un reporting direzionale personalizzato, comprese interfacce, pannelli di controllo e report specifici per il vostro sistema di produzione
- Girate a piena velocità grazie alla perfetta integrazione fra componenti e tecnologia, anche se la vostra linea è composta da attrezzature dissimili

*“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

» tecnologia di raffreddamento

CARAMELLE...AL FRESCO

Raffreddate caramelle e altri prodotti dolciari con velocità fino a 10 volte superiori, grazie ad una tecnologia brevettata che utilizza centinaia di getti di raffreddamento impingenti.

- Accrescete i volumi di produzione impiegando meno tempo per raffreddare i prodotti e riducete il costo al pezzo
- Controllate la temperatura delle gelatine e altre caramelle gommosi per evitare sprechi di prodotto e l'usura delle attrezzature dovuta all'accumulo di zuccheri
- Usate meno spazio per i trasportatori per ridurre l'ingombro complessivo della vostra linea di produzione



rivestimento

» olio » polvere

ANDRÁ TUTTO LISCIO

Utilizzate gli innovativi sistemi di applicazione dell'olio per migliorare il prodotto, l'efficienza della linea e la redditività.

- Incorporate una tecnologia avanzata di spruzzo a pistola per applicare negli stampi la quantità minima d'olio come distaccante
- Garantite la qualità di caramelle, gomme e altri prodotti dolciari con un'applicazione precisa di olio tale da non alterare il sapore, la consistenza o l'aspetto dei vostri prodotti
- Applicate ingredienti decorativi e di aromatizzanti utilizzando il nostro sistema flessibile quik-coat™

distribuzione

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

A TUTTO ZUCCHERO

Trasportate i prodotti zuccherati da una postazione all'altra con un movimento continuo per aumentare il volume di produzione.

- Abbinare le tecnologie di movimentazione orizzontale e di moto vibratorio per ottenere la massima efficienza della linea di produzione
- Incorporate metallo rigidizzato per ridurre al minimo il contatto superficiale ed evitare un rallentamento e un ristagno dei prodotti appiccicosi
- Prevenite l'accumulo di residui ed aromatizzanti con vassoi antiaderenti
- Create il perfetto mix di caramelle e altri prodotti dolciari con impianti di mescolatura modernissimi

“Un design personalizzato consente di ottimizzare l'uso dello spazio esistente all'interno della vostra struttura”

pesatura e confezionamento

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

PER UN ASSORTIMENTO DI PRODOTTI PIÙ VELOCE

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

- Pesate e confezionate prodotti dolciari sino a una velocità massima di 300 sacchetti al minuto con un minimo di rotture, perdite di guarnizioni o di rivestimenti
- Massimizzate le prestazioni con i tempi di cambio prodotto più veloci nel settore, garantiti da un rapido scarico del tubo formatore, cambi di pellicola con giunzione automatica a doppio mandrino, cambio 'one-touch' del programma di sistema a interfaccia grafica e un design che consente una pulizia rapida
- Garantite il massimo livello di sostenibilità con il più basso ingombro al mondo e le velocità più elevate nel settore dolciario usando il 20% in meno di energia rispetto ai sistemi concorrenti

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



PRODOTTI DOLCIARI

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

I prodotti dolciari rappresentano un'attività che offre deliziose opportunità in qualsiasi parte del mondo. Da oltre 30 anni, **tna** e la sua famiglia di marchi aiutano le aziende di produzione alimentare a sfruttare appieno l'espansione di questo settore con prodotti come gomme, caramelle dure, cioccolatini e altro. 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 dolciumi 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:

- Produrre dolciumi di elevata qualità per momenti di indulgenza a prezzi accessibili
- Includere ingredienti più naturali per opzioni più sane
- Catturare l'attenzione di tutte le classi di età con sapori nuovi e originali

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
- Tecnologia di distribuzione avanzata che previene problemi di adesione e mantiene la produzione in movimento
- Aumento della velocità di pesatura e confezionamento con estrema precisione
- Impronta energetica ridotta per migliorare la sostenibilità durante il riscaldamento e il raffreddamento
- Tempi di inattività ridotti al minimo per massimizzare il potenziale della linea di produzione

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'intera linea di produzione dei vostri prodotti dolciari 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

ARCALL

THE ADAL GROUP

CONTATTATECI OVUNQUE VOI SIATE, IN QUALSIASI MOMENTO: tnasolutions.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
confectionery_solutions_it_v1_10-2015

