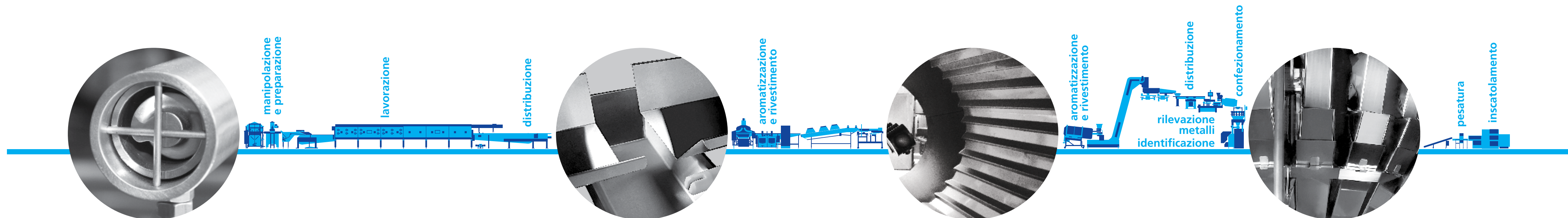


snack da forno





controlli e integrazione

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

EFFICIENZA SU TUTTA LA LINEA

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 snack da forno.

- Aumentate al massimo la produttività con lo sviluppo di software **tna** utilizzando qualsiasi marca fra i principali sistemi di controllo PLC, sistemi PC, sistemi di trasmissione, sistemi SCADA, hardware informatico e l'interfacciamento e lo scambio di dati tra apparecchiature dissimili
- Sfruttate al meglio l'accesso remoto e il controllo del vostro sistema operativo, raccogliendo contemporaneamente dati tramite interfacce personalizzate, pannelli di controllo e report
- Fruite di servizi di gestione progettuale, formazione e assistenza sul posto, tutti inclusi nel pacchetto completo di controlli e integrazione

lavorazione

» riscaldamento » raffreddamento

COTTI A PUNTINO

Cuocete e raffreddate snack da forno come mini-cracker, pretzel, tortillas e cupcakes usando meno olio, risparmiando energia e preservando sapore e freschezza.

- Riscaldete i prodotti in modo più uniforme utilizzando meno energia con scambiatori a serpentina ad alta efficienza
- Personalizzate le dimensioni delle attrezzature di cottura per soddisfare le vostre esigenze di produzione e adattare alla vostra area di produzione
- Utilizzate la tecnologia brevettata di raffreddamento a getti impingenti che raffredda i prodotti con una velocità fino a 10 volte superiore e che richiede meno ingombro

rivestimento

» olio » glassa » impasto oleoso

COPERTURA TOTALE

Rivestite cracker, pretzel e altri snack da forno con olio, impasto oleoso o glassa per avere una copertura omogenea in ogni punto.

- Incorporate sistemi di spruzzo a disco rotante per avere la massima omogeneità di rivestimento contribuendo al tempo stesso a ridurre gli sprechi di materiale
- Ottenete una applicazione d'olio uniforme per rispettare i requisiti di etichettatura nutrizionale e ricetta
- Spargete ingredienti aggiuntivi sul prodotto subito dopo l'applicazione dell'adesivo
- Riducete costi e manodopera con la tecnologia autopulente a bassa manutenzione

aromatizzazione

» polvere » olio » impasto oleoso » mescolanza

ARRICCHITI CON LA TECNOLOGIA DI AROMATIZZAZIONE

Aromatizzate gli snack da forno con le esatte quantità di polvere, olio o impasto oleoso per migliorarne l'aspetto, la consistenza e il sapore.

- Burattate snack di qualsiasi sagoma o dimensione per ottenere una quantità uniforme di aromatizzante su ogni pezzo
- Scegliete fra sistemi di aromatizzazione sulla linea principale (MLS) o aromatizzazione in macchina (OMS) per una perfetta integrazione nella vostra linea di produzione
- Adattate il tipo di aromatizzazione alla vostra linea di produzione appena prima del confezionamento o subito dopo la lavorazione

distribuzione

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

MANEGGIATI CON CURA

Spostate cracker al formaggio, biscotti da tè e altri dolcetti leggeri e friabili lungo tutta la linea di produzione senza incrinature, rotture o sbriciolamenti.

- Usate trasportatori a moto vibratorio per spostare i prodotti da forno più appiccicosi lungo la linea evitando accumuli di prodotto
- Prevenite la perdita di aromatizzante o l'accumulo di oli usati per rivestire e insaporire i prodotti
- Soddisfate e superate le norme igieniche e di sicurezza alimentare con una struttura in acciaio inox di facile pulizia e manutenzione

pesatura e confezionamento

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

CONFEZIONATI CON INNOVAZIONE

Massimizzate le prestazioni di confezionamento per i vostri snack con il trasferimento verticale del prodotto dalla bilancia all'imballaggio più corto sul mercato, con scarti che potrebbero non superare lo 0,3%.

- Pesate e confezionate snack da forno delicati ad altissime velocità, fino a 200 sacchetti al minuto, riducendo al minimo la perdita di prodotto, guarnizioni e aromatizzante
- Garantite i tempi più veloci di cambio prodotto nel settore 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 pulizia veloce
- Confezionate prodotti di tipo e sapore diversi con sacchetti di vari formati e dimensioni su un solo impianto – dal formato snack al formato pieno a velocità senza rivali
- Garantite il massimo livello di sostenibilità con il più basso ingombro al mondo e le velocità più elevate nel settore degli snack da forno usando il 20% in meno di energia rispetto ai sistemi concorrenti

*“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”*



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

SNACK DA FORNO

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

Si prevede che, entro il 2017, il settore degli snack da forno raggiungerà un fatturato globale di 450 miliardi di dollari USA¹, e per più di 30 anni **tna** ha 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 **tna** offre semplicità, flessibilità e prestazioni alle linee di produzione di snack da forno 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 unico in grado di offrire soluzioni innovative e modulari per soddisfare le esigenze odierne dei consumatori, tra cui:

- Snack da forno da consumare in qualsiasi momento della giornata, compresi prima colazione, pranzo e cena
- Alternative e ingredienti più sani tra cui vari tipi di cereali e semi
- Sapori dolci, salati, di grande impatto che creano un'esperienza allettante

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:

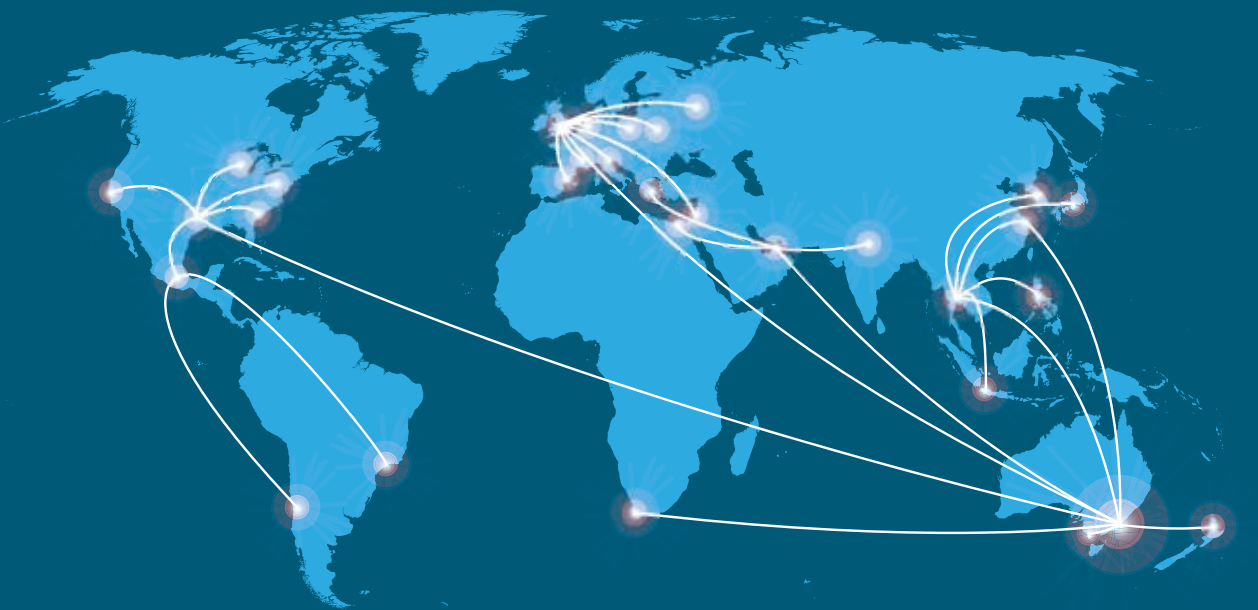
- Maggiore efficienza della linea di produzione con controlli integrati dei prodotti e sistemi di reporting SCADA
- Massimizzazione dell'utilizzo dell'olio di produzione con tecnologia di filtrazione avanzata e rivestimento uniforme
- Aumento della velocità di pesatura e confezionamento con estrema precisione
- Impronta energetica ridotta per migliorare la sostenibilità
- 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-**tna** 360° disponibile 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Trovate soluzioni che coprono l'intero ciclo di lavorazione degli snack da forno 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 First Research, *Cookie and Cracker Manufacturing Industry Profile* (Maggio 2015)



LA FAMIGLIA
DEI MARCHI
tna

Florigo

FERGUSON

FOODesign

ARCAAL

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
baked_snacks_solutions_it_v1_10-2015

