



NASTRI A SPIRALE: LA NOSTRA SCELTA DI SUCCESSO.

Nel mercato ci sono 3 tipi di nastri trasportatori a spirali: a tamburo, autoportanti e piano a piano. Ognuno è supportato da una tecnologia specifica, ognuno ha caratteristiche particolari. Saper valutare quello giusto è il primo passo per chi vuole puntare all'eccellenza.

NOI ABBIAMO FATTO LA NOSTRA SCELTA

I nostri impianti utilizzano il sistema a trazione piano a piano: una decisione oculata e che è il risultato di un **know-how costruito nel tempo**. Una scelta, soprattutto, che mette **le performance in primo piano**.

IL CUORE DEI NOSTRI IMPIANTI HA UN NOME PRECISO: T-WORTH

Non un semplice nastro trasportatore, ma **un sistema brevettato e realizzato interamente nel nostro stabilimento**. Costruito completamente in acciaio inox, con pattini e guide in materiale plastico, il nastro garantisce resistenza prolungata nel tempo senza usura.



FACILITÀ DI SCORRIMENTO

L'accoppiamento di alette e profilo in materiale plastico autolubrificante permette di ridurre al minimo l'attrito, facilitando lo scorrimento.



VELOCITÀ DI TRASPORTO

I sistemi di trasmissione e scorrimento permettono di raggiungere velocità oltre i 30 metri al minuto.



MANUTENZIONE AGEVOLE E LIMITATA

Le operazioni di manutenzione sono limitate al solo gruppo di movimentazione e sono rese semplici e veloci anche grazie ad un sistema brevettato di aggancio e sgancio delle ruote di traino.



SEMPLICITÀ DI PULIZIA

Il nastro totalmente in acciaio inox e lo speciale sistema costruttivo che consente il facile raggiungimento di ogni parte della spirale, permettono di ottenere gli elevati standard igienico sanitari richiesti dall'industria alimentare.



ADATTO A QUALSIASI TEMPERATURA

Il nastro fornito è idoneo a ogni temperatura da -40°C a +300°C.

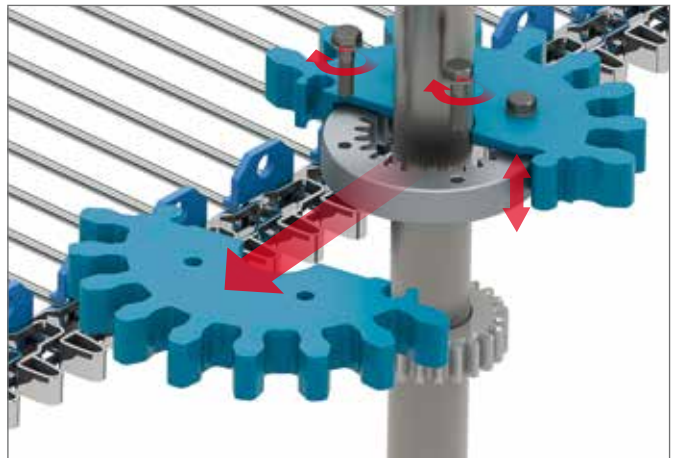
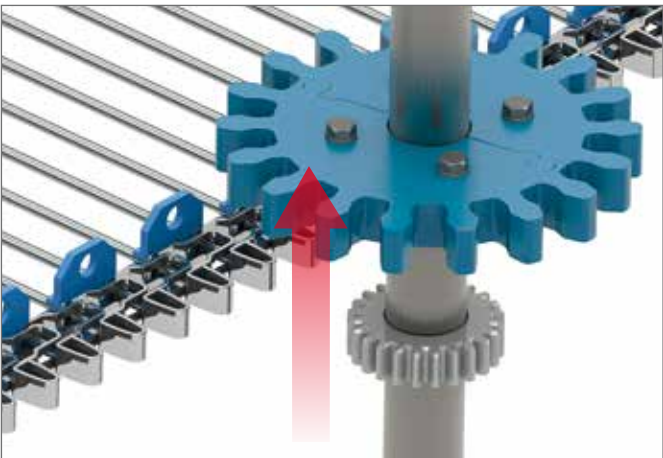
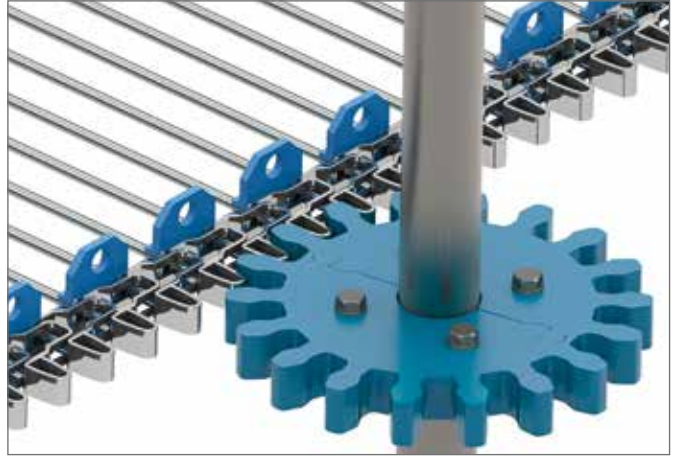
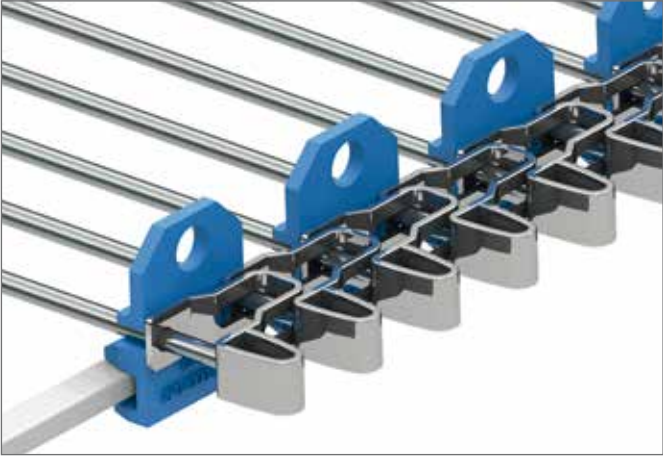
I NOSTRI IMPIANTI SI MUOVONO INTORNO ALLA PAROLA SEMPLICITÀ.

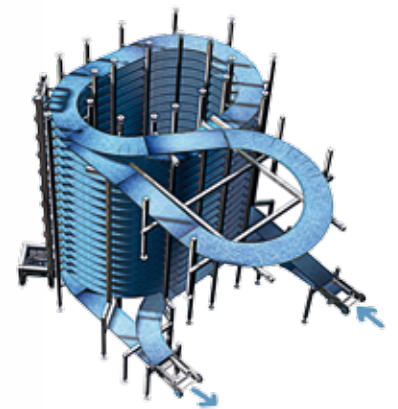
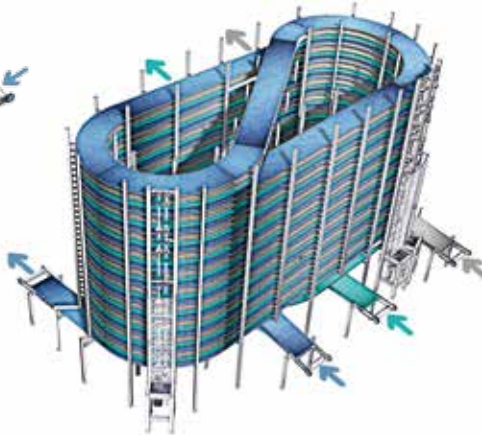
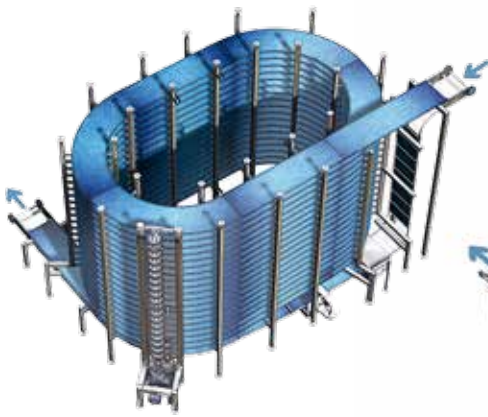
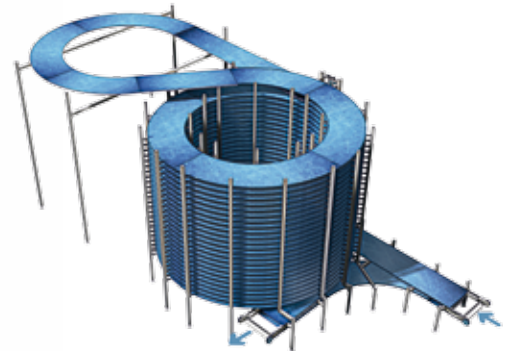
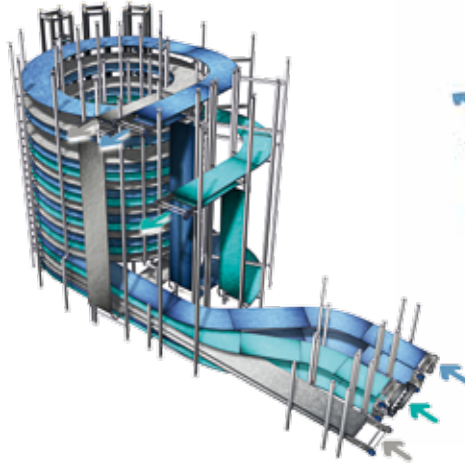
La tecnologia deve essere alla portata di tutti: solo così aiuta realmente chi la usa e permette di ottimizzare energie e risorse. Il nostro sistema di trasporto è realizzato con una struttura in acciaio inox e guide in plastica facili da sostituire: per effettuare tutte le manutenzioni in poco tempo e riprendere velocemente il processo produttivo.

IL SISTEMA T-WORTH IN SINTESI:

- Meccanica semplice
- Nastro in acciaio inox ad alta resistenza
- Manutenzione economica e agevole
- Facilità di intervento
- Soluzioni tecniche uniche e specifiche per ogni cliente







UN IMPIANTO A MISURA DI OGNI ESIGENZA.

Se le aziende cambiano, cambiano anche i nostri sistemi.
Ogni impianto è pensato e realizzato per rispecchiare le esigenze di chi dovrà utilizzarlo, con la garanzia di performance ben oltre le aspettative.

ENTRATA E USCITA SULLO STESSO LIVELLO

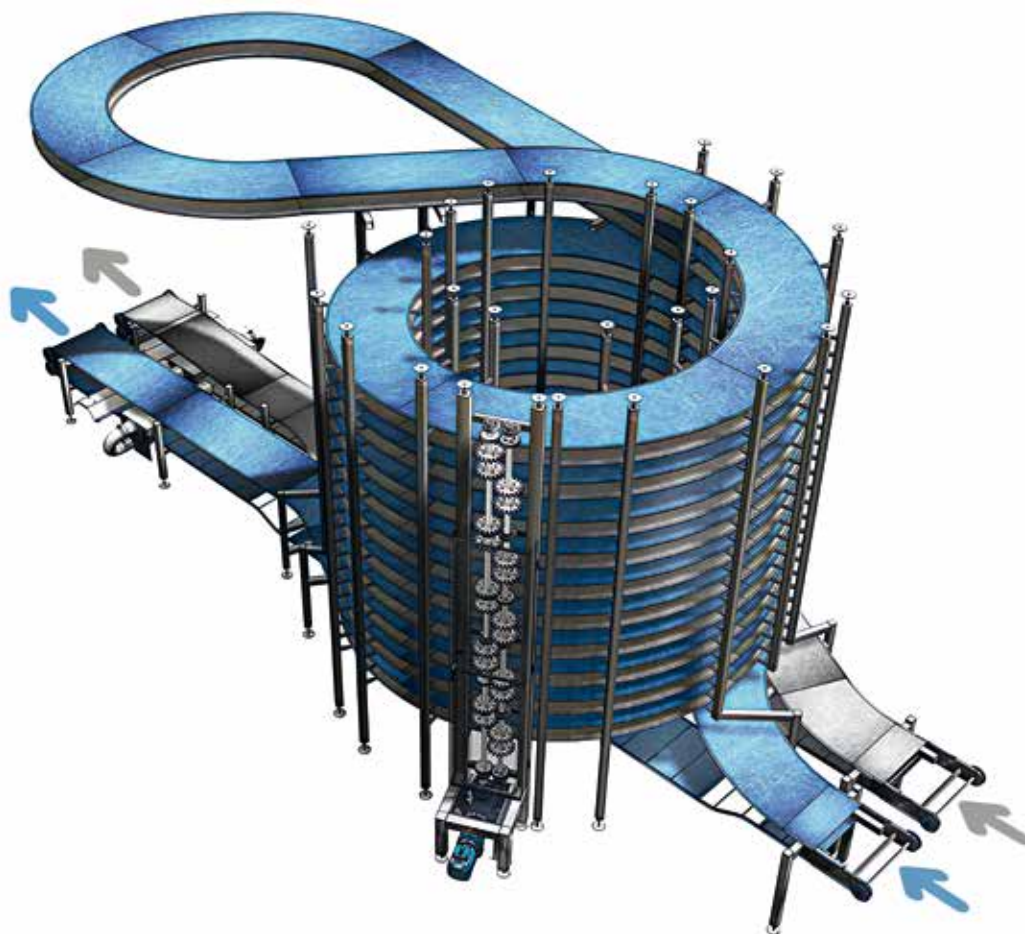
Un particolare sistema di inversione permette di posizionare entrata e uscita alla stessa altezza.

CONFIGURAZIONI SU MISURA

La flessibilità delle soluzioni rende possibile configurare impianti di ogni tipo, per ogni esigenza e soprattutto perfettamente adattabili a qualsiasi linea di produzione già esistente.

IMPIANTI COMPLETI

La realizzazione è curata a 360°, dal nastro trasportatore alle celle per il trattamento termico.



2 TIPI DI **RAFFREDDAMENTO**, MOLTI VANTAGGI.

La flessibilità della nostra tecnologia è tale che possiamo realizzare impianti sia di raffreddamento in ambiente, che forzato in cella: ognuno con caratteristiche precise, ognuno con vantaggi specifici.

1

RAFFREDDAMENTO IN AMBIENTE

IDEALE PER OGNI ALIMENTO

Con questi sistemi è possibile trattare qualsiasi tipo di prodotto.

SEMPRE IL TOP DELLE PRESTAZIONI

L'impianto garantisce un trattamento ad altissimo livello e assicura elevate performance.

SPAZI RIDOTTI E GRANDI PRODUZIONI

La versatilità dell'intera struttura permette di ottimizzare al massimo spazi anche abbastanza ridotti, senza però particolari limitazioni per quanto concerne le produttività sostenibili.

2

RAFFREDDAMENTO FORZATO IN CELLA

VELOCE ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA

È ideale quando bisogna abbassare rapidamente la temperatura di un prodotto.

ASSOLUTA PRECISIONE

L'impianto gestisce tutto il processo attraverso un preciso controllo di ogni parametro.

MASSIMA IGIENE

Gli alimenti sono trattati nel rispetto delle più rigorose condizioni igieniche.





Il raffreddamento in ambiente



Raffreddamento forzato in cella

LA TEMPERATURA SCENDE, LA **FLESSIBILITÀ** AUMENTA.

Ogni cliente ha delle esigenze, e ogni esigenza merita una precisa risposta tecnica: personalizzata. L'impianto di raffreddamento è pensato proprio per questo: per adattarsi a qualsiasi realtà produttiva, a ogni tipo di alimento e alle aspettative di chi cerca sempre e solo il meglio.

ESTREMA FLESSIBILITÀ

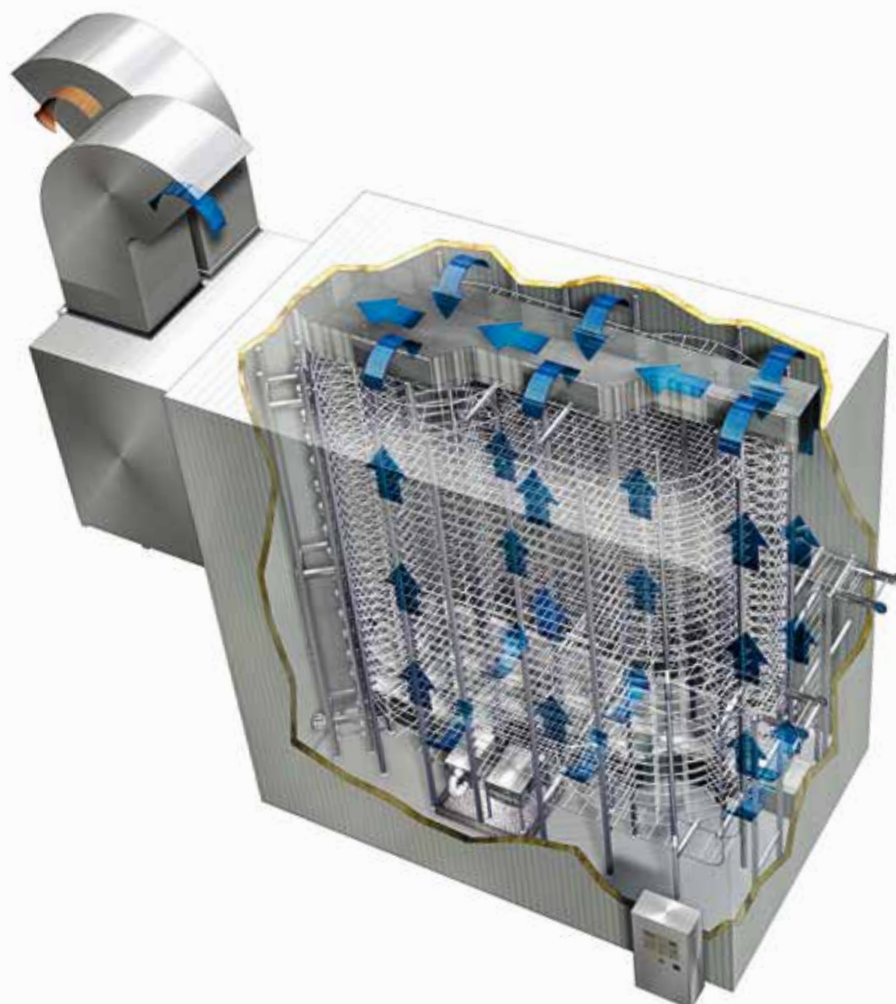
Il sistema è realizzato di volta in volta in base a specifiche esigenze produttive.

PROCESSO IN LINEA

Il sistema permette di realizzare processi in continuo destinati, grazie all'ampia scelta di nastri, sia ai prodotti sfusi che confezionati.

CELLE SU MISURA

Nel caso di raffreddamenti non in ambiente, viene utilizzato un sistema di raffreddamento a circolazione forzata di aria in cella, con possibilità di controllo sia della pulizia dell'aria, a mezzo di speciali filtri, che dell'umidità presente nell'aria. Le celle possono essere fornite con diversi gradi di isolamento termico.



IDEALE PER OGNI ALIMENTO.

Dolce o salato è indifferente: il nostro impianto di raffreddamento può trattare qualsiasi alimento e sempre con una resa straordinaria.

**PANE
PASTA E
DERIVATI**



**PRODOTTI
DOLCIARI**



**ALTRI
PRODOTTI
CONFEZIONATI**

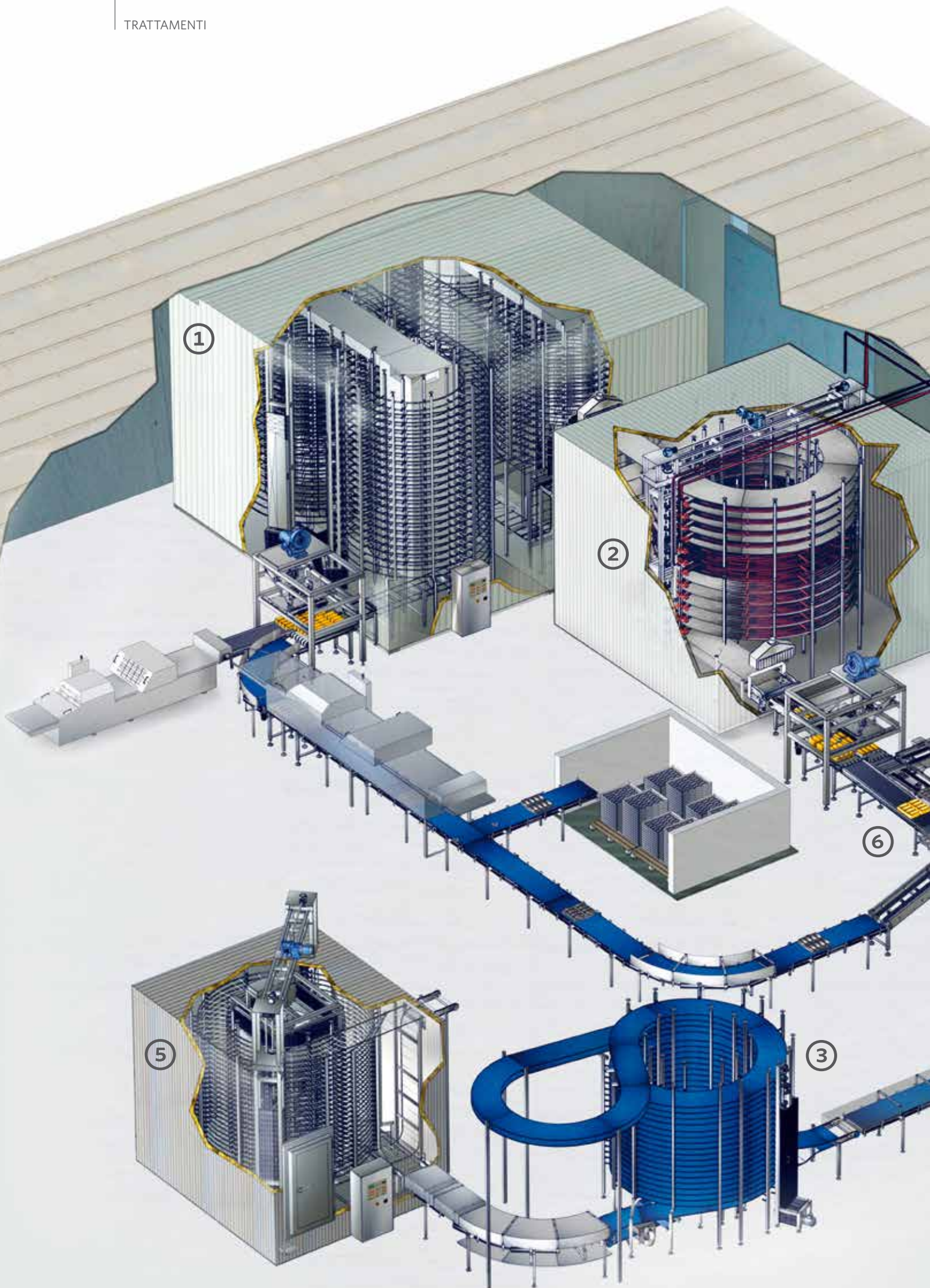




ALTA RESISTENZA DEL NASTRO.

Una resistenza oltre ogni limite.
Se non fossimo certi avremmo rischiato di fare questo?

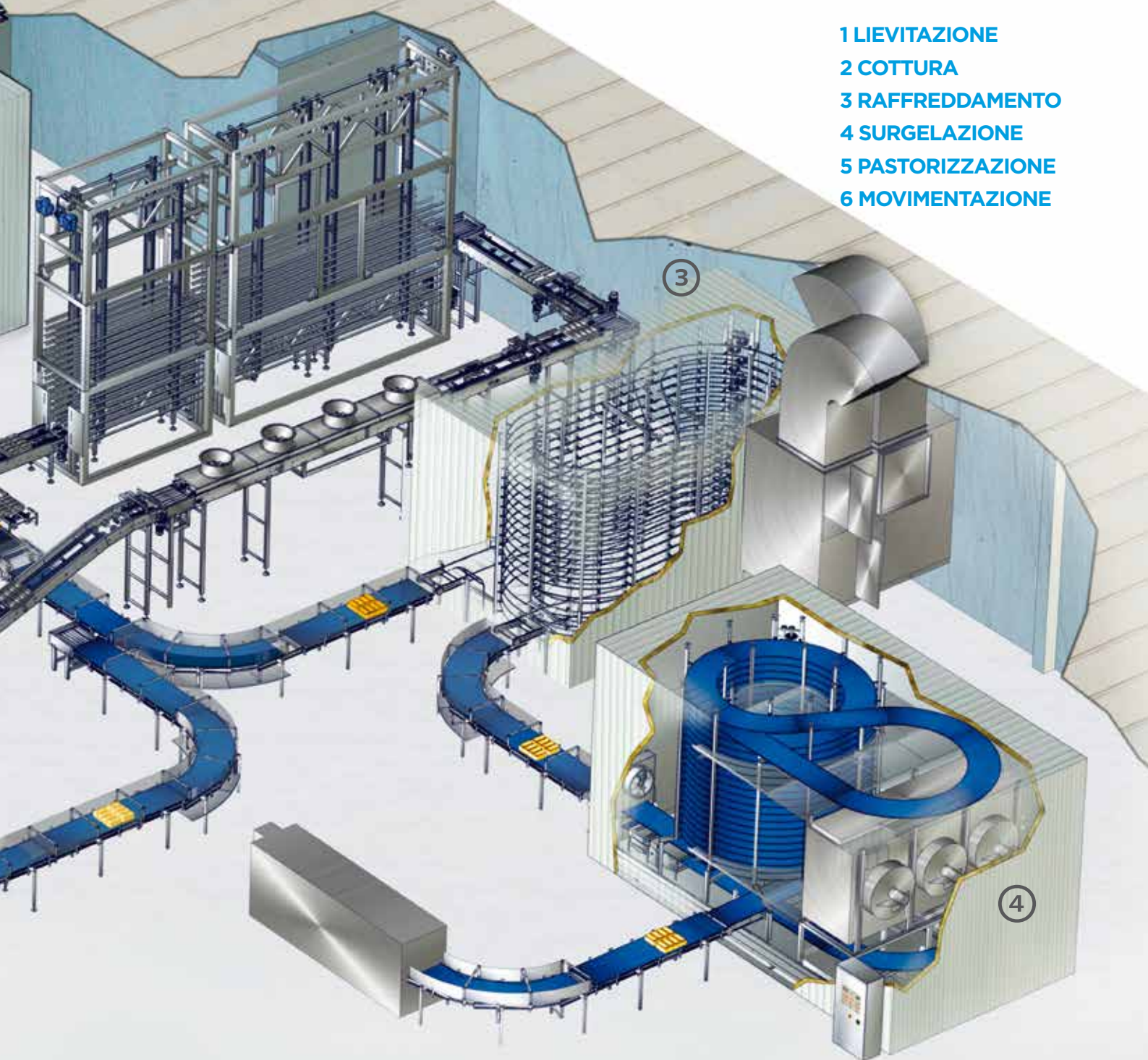




IMPIANTI COMPLETI: VI TRASPORTIAMO IN TUTTI I SETTORI.

Gli impianti di raffreddamento, ma non solo. Abbiamo sviluppato una capacità progettuale che ci permette di realizzare impianti destinati a qualsiasi tipo di trattamento termico, anche in settori apparentemente distanti tra loro.

- 1 LIEVITAZIONE**
- 2 COTTURA**
- 3 RAFFREDDAMENTO**
- 4 SURGELAZIONE**
- 5 PASTORIZZAZIONE**
- 6 MOVIMENTAZIONE**

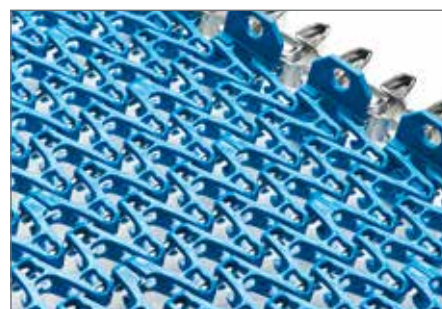
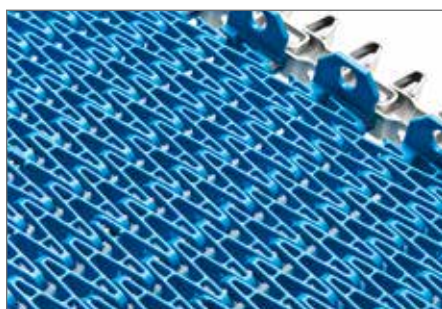
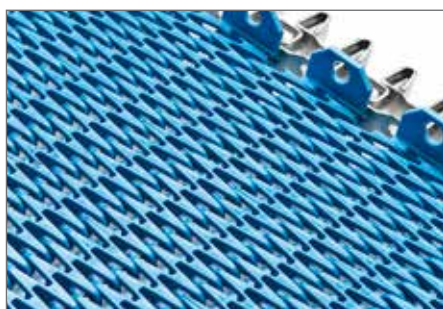


A OGNI PRODOTTO IL SUO NASTRO.

Ciascun alimento è diverso dall'altro: le varianti di nastro e le tipologie di rete ad esso applicate sono studiate per adattarsi a qualsiasi tipo di prodotto e alle sue caratteristiche.



rete inox da 4 a 24 mm



rete in plastica da 12 a 36 mm

PASSI MAGLIE NASTRI

Tipo Maglia	Passo	Ø Filo			
Rete Acciaio Inossidabile	4 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	6 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	8 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	10 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	12 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	18 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Acciaio Inossidabile	24 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Rete Plastica	12 mm.				
Rete Plastica	18,5 mm.				
Rete Plastica	36,5 mm.				
Rete Plastica autoestinguenta	12 mm.				
Rete Plastica autoestinguenta	18,5 mm.				
Rete Plastica autoestinguenta	36,5 mm.				
Rete Plastica con Grip	12 mm.				

CARATTERISTICHE TECNICHE NASTRO

T-WORTH	Larghezza Utile		Diametro Esterno		Diametro Interno		Sviluppo n°1 giro	
	mm	/ inch	mm	/ inch	mm	/ inch	mm	/ feet
TW 250	0230	/ 09" 04/64	1620	/ 063" 50/64	0925	/ 036" 27/64	04840	/ 190" 35/64
TW 300	0280	/ 11" 01/64	1851	/ 072" 53/64	1065	/ 041" 60/64	05570	/ 119" 19/64
TW 350	0330	/ 12" 63/64	2157	/ 084" 59/64	1271	/ 050" 03/64	06530	/ 257" 06/64
TW 400	0380	/ 14" 61/64	2387	/ 093" 63/64	1401	/ 055" 10/64	07254	/ 285" 38/64
TW 450	0430	/ 16" 59/64	2655	/ 104" 34/64	1569	/ 061" 49/64	08096	/ 318" 47/64
TW 500	0480	/ 18" 57/64	2999	/ 118" 04/64	1813	/ 071" 24/64	09176	/ 361" 17/64
TW 550	0530	/ 20" 55/64	3242	/ 127" 41/64	1956	/ 077" 01/64	09940	/ 391" 22/64
TW 600	0580	/ 22" 53/64	3471	/ 136" 42/64	2085	/ 082" 06/64	10659	/ 419" 42/64
TW 650	0630	/ 24" 51/64	3787	/ 149" 06/64	2301	/ 090" 38/64	11652	/ 458" 47/64
TW 700	0680	/ 26" 49/64	4069	/ 160" 13/64	2483	/ 097" 49/64	12538	/ 493" 40/64
TW 750	0730	/ 28" 47/64	4335	/ 170" 43/64	2649	/ 104" 19/64	13373	/ 526" 32/64
TW 800	0780	/ 30" 45/64	4563	/ 179" 42/64	2777	/ 109" 21/64	14090	/ 554" 46/64
TW 850	0830	/ 32" 43/64	4825	/ 189" 61/64	2939	/ 115" 45/64	14913	/ 587" 08/64
TW 900	0880	/ 34" 41/64	5124	/ 201" 47/64	3138	/ 123" 35/64	15852	/ 624" 06/64
TW 950	0930	/ 36" 39/64	5367	/ 214" 61/64	3281	/ 131" 06/64	16590	/ 665" 22/64
TW 1000	0980	/ 38" 37/64	5595	/ 220" 18/64	3409	/ 134" 13/64	17332	/ 682" 23/64
TW 1050	1030	/ 40" 35/64	5942	/ 233" 60/64	3656	/ 143" 60/64	18422	/ 725" 18/64
TW 1100	1080	/ 42" 33/64	6261	/ 246" 54/64	3875	/ 150" 38/64	19424	/ 765" 48/64
TW 1150	1130	/ 44" 31/64	6493	/ 257" 31/64	4007	/ 157" 06/64	20153	/ 799" 01/64
TW 1200	1180	/ 46" 29/64	6875	/ 267" 61/64	4289	/ 166" 09/64	21137	/ 832" 11/64
TW 1250	1230	/ 48" 28/64	7043	/ 281" 22/64	4363	/ 174" 29/64	21900	/ 873" 47/64
TW 1300	1280	/ 50" 25/64	7319	/ 288" 10/64	4533	/ 178" 29/64	22748	/ 895" 38/64
TW 1350	1330	/ 52" 23/64	7629	/ 301" 14/64	4743	/ 187" 38/64	23721	/ 934" 46/64
TW 1400	1380	/ 54" 21/64	8033	/ 316" 17/64	5003	/ 196" 62/64	24930	/ 981" 32/64

RAFFREDDAMENTO TECNOPOOL: A FIANCO DEI GRANDI BRAND.

Dove ci sono i grandi brand c'è la tecnologia Tecnopool. Le più importanti ditte produttrici del settore alimentare si sono affidate al nostro sistema di raffreddamento perché sinonimo di affidabilità, flessibilità ed efficienza.

[AL HASA](#) › [AL JADEED](#) › [ALBEA 90 SRL](#) › [ATYAB BAKERY LLC](#) › [AUSTERSCHMIDT FRISCHE BAECKER & CO KG](#) › [BAKERS MAISON SDN BHD \(GARDENIA\)](#) › [BIMBO DE COLOMBIA SA](#) › [BIMBO IDEAL SA](#) › [BREDENMASTER CHILE S.A.](#) › [BRIGHT BAKERY](#) › [CAMSU](#) › [CARL MULLER GMBH & CO.](#) › [CICI CIKOLATA](#) › [COOLING & APPLIED TECHNOLOGY INC.](#) › [COOP GENOSSENSCHAFT OE](#) › [CP RAM THAILAND](#) › [DAWN FOODS OMAN](#) › [DAXERY SA](#) › [DULCESA SA](#) › [DULCIS SRL](#) › [E.A. PAPADOPOULOS SA](#) › [FAZER LEIPOMOT OY](#) › [FERNANDES BAKKERIJ N.V.](#) › [FERRERO SPA](#) › [FGF BRANDS](#) › [FRANCIA MOZZARELLA GMBH](#) › [FRENCH BAKERY AS](#) › [FUJIPANCO CO. LTD JAPAN](#) › [GARDENIA BAKERIES \(K.L.\) SDN BHD](#) › [GIAL SRL](#) › [GIVESCO SA](#) › [GOMAN HONEFOSS](#) › [GOSTOL GOPAN DOO](#) › [GRUPO BIMBO](#) › [GRUPPO COLUSSI](#) › [HARRY BROT GMBH](#) › [HAZPAN SA DE CV](#) › [IL VECCHIO FORNO ARTIGIANO SRL](#) › [JANTZEN VA](#) › [JAWAD BAKERY](#) › [JOSEF MANNER & COMP. AG.](#) › [JOWA AG](#) › [KAMPS](#) › [KING'S HAWAIIAN BAKERY](#) › [KOROIKEBU FOOD INC.](#) › [KRAFT FOODS](#) › [KUWAIT FLOUR MILLS](#) › [LA CUMBRE SA](#) › [LADY WALTON](#) › [LATIN AMERICAN FOODS SA](#) › [LEIBUR LTD](#) › [LIEKEN](#) › [LTS CITY FOODS INC.](#) › [MAPO SRL](#) › [MAYA EKMEK SANAYI AS](#) › [MEC 3](#) › [MENZ & GASSER SPA](#) › [MISTER DAY SRL](#) › [MORATO PANE SPA](#) › [NESTLE'](#) › [NOVA FUNGHI SRL](#) › [OOO KEGICHEVSKOYE \(KULINICHI\)](#) › [OY MOILAS](#) › [PALACIOS ALIMENTACION S.A.](#) › [PAMBAC](#) › [PANEM](#) › [PANETTERIE ITALIANE](#) › [PANRICO S.L.U.](#) › [PASTIFICIO RANA](#) › [PEKARNA GROSUPLJE](#) › [POMONE SAS](#) › [PREALPI SPA](#) › [PRESIDENT BAKERY](#) › [PRO BAKE INC.](#) › [SALAMAT FARD IRAN](#) › [SHIKISHIMA BAKERY JAPAN](#) › [SILVER BIRD](#) › [SLADKIY KRAY LTD](#) › [SNELLMANIN KOKKIKARTANO OY](#) › [SOAVE SRL](#) › [SOHAR BEACH BAKERY](#) › [SVOBODA VYROBA DOMACICH](#) › [KNEDLIKU S.R.O.](#) › [TELEPIZZA S.A.](#) › [TOSCOPAN SRL](#) › [VAASAN](#) › [VITAL SP. J GONDEK](#) › [WALMART](#) › [WARTBURTONS LTD](#) › [WELLBAKE -LE PETIT BRETONNE](#) › [WESTON BAKERIES LIMITED](#) › [WOHLWEND AG. TIEFKUHL SPEZIALITATEN](#) › [ZITO LUBLIJANA](#)

