

ИННОВАЦИИ И ГИБКОСТЬ ФОРМИРУЮТ РЕШЕНИЯ TECNOPOOL

Тесноpool - мировой лидер в области проектирования, производства и монтажа индивидуального пищевого оборудования и внедрения полных линий для обработки любых продуктов питания от -40°C до +300°C.

Под руководством Микелы Лаго, компания TecnoPool, основанная в конце 1980-х годов пионером технологии и предпринимателем Леопольдо Лаго, постоянно приобретает новых клиентов и укрепляет уже существующие отношения при одновремен-

ном росте доли на внутреннем и зарубежных рынках.

В основе систем TecnoPool лежит конвейер T-Worth, универсальное и запатентованное решение, полностью собственного производства.

Он подходит для любого типа пищевых продуктов и процессов, от глубокой заморозки до охлаждения, от пастеризации до ухода, от общей обработки продукта до выпечки и жарки. Конвейерная лента T-Worth представляет собой новую концепцию транспортировки продуктов на всех эта-

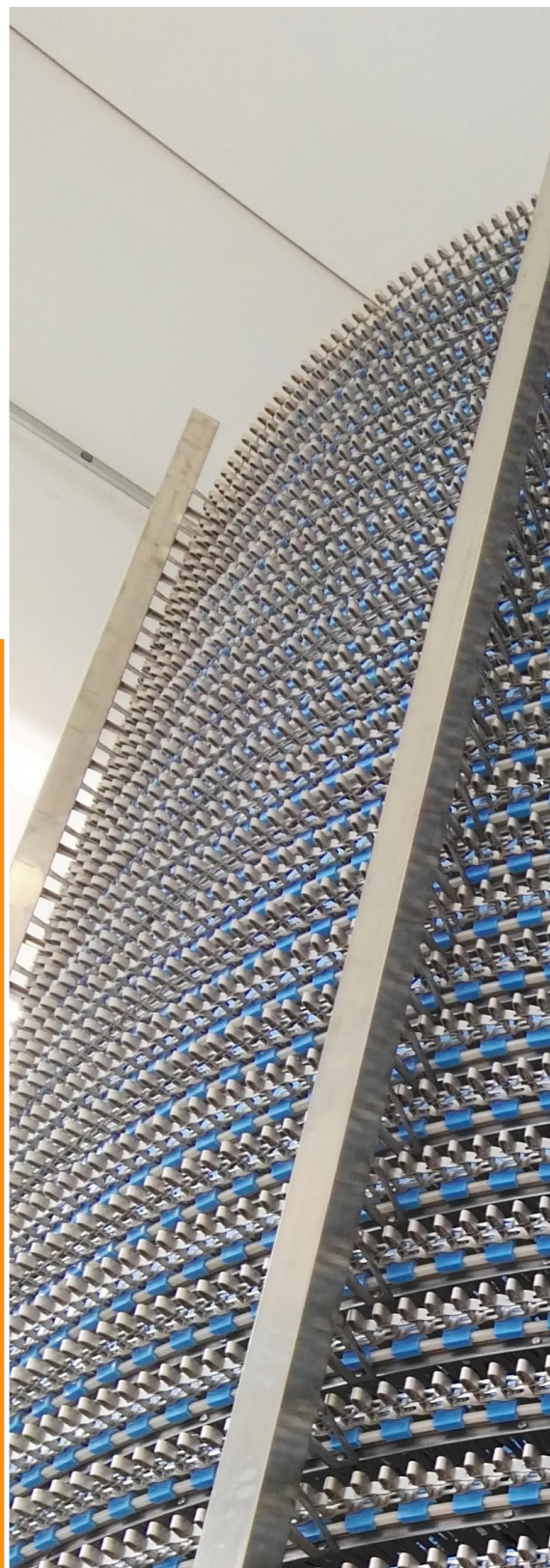


INNOVATION AND FLEXIBILITY SHAPE TECNOPOOL SOLUTIONS

TecnoPool is a worldwide leader in the design, manufacturing and installation of tailor-made food-processing equipment and implementation of complete lines for processing of any food, from -40° to +300°C. Under the leadership of Michela Lago, TecnoPool, founded in the late 1980s by Leopoldo Lago, a technology pioneer and entrepreneur, is constantly acquiring new customers and

strengthening existing relationships while growing share on domestic as well as foreign markets.

At the heart of the TecnoPool systems, we have the T-Worth conveyor belt, a versatile and patented solution, entirely manufactured in house. It is suitable for any type of food products and processes, from deep-freezing to cooling, from pasteurization to leaving, from



пах производства путем улучшения гигиенических условий и обеспечения значительных преимуществ с точки зрения универсальности, скорости и операционной эффективности.

В Теспорол мы знаем, как важно для наших клиентов максимизировать производительность. Достигаем этого путем повышения производительности и снижения нагрузки на техническое обслужи-

вание, а также обеспечения легкого доступа для любой процедуры очистки, сохраняя при этом безопасность в качестве первоочередной задачи. Гибкость, надежность, эффективность, инновации и





product overall handling to baking and frying. The T-Worth conveyor belt represents a new concept for transporting food throughout all production stages by improving hygienic conditions and ensuring significant advantages in terms of versatility, speed and operational efficiency.

At Tecnopool, we know how important it is for our customers to maximize productivity. We address that through increased machinery performance and by reducing maintenance burden as well as guaranteeing easy access for any cleaning procedure, while keeping safety of operations at as top priority.

Flexibility, reliability, efficiency, innovation, and customer-focus are the pillars that allow Tecnopool to design and manufacture tailor made solu-

tion for food-processing lines, capable of meeting any market requirements. Our customer-oriented approach, coupled with superior engineering design capabilities, has allowed our customers to benefit from completely customized production lines.

With our technology, we aim at achieving the highest quality standards for any products. Our customers can experience it directly in our Test Room facility: a 3,000 square meters area located at our headquarters in San Giorgio in Bosco (PD), where customers can use our equipment to prepare their products, taking benefit from the assistance of our food experts and technologist, throughout all production phases.

Our Customer Service department is available around the



ориентированность на клиента - столпы, на которые опирается Tecnoool в разработке и производстве индивидуальных решений для линий пищевой индустрии, способных отвечать любым требованиям рынка.

Наш ориентированный на клиента подход, в сочетании с превосходными возможностями проектирования, помогает клиентам извлекать выгоду из полностью настроенных производственных линий.

С нашей технологией, мы стремимся к достижению самых высоких стандартов качества для любой продукции.

Удостовериться в этом покупатели могут непосредственно в нашем испытательном зале: 3000 м2 в нашей штаб-квартире в Сан-Джорджо в Боско (PD), где клиенты могут использовать наше оборудование для подготовки своей продукции, с помощью наших экспертов и технолога, на всех этапах производства.

Наш отдел обслуживания доступен круглосуточно и готов оказать лучшую пост-продажную поддержку на основе потребностей клиента и своевременных решений.

Каждая установка Tecnoool поставляется с возможностью удаленного управления, что позволяет нашим экспертам

быстро реагировать на любой запрос и оказывать постоянную помощь в течение всего времени технического вмешательства.

Наконец, в 2019 году компания создала Tecnoool TP Food Group, глобального поставщика полных линий для промышленных и полупромышленных процессов пищевой обработки, объединив ведущие компании, такие как Gostol, Tecnofryer, LoGiudice, Mecateck и Mimas с целью удовлетворения широкой цепи клиентов. 🏢

www.tecnoool.it
www.tpfoodgroup.com



TECNOPOOL
TP FOOD GROUP
TOTAL PROCESSING



clock, 24/7, ready to provide the best after-sale support, addressing customer requirements and delivering timely solutions. Every Tecnoool's installation is delivered with the option of being remotely supervised, allowing our experts to quickly review any support request and provide continuous assistance throughout the entire duration of the intervention.

Finally, in 2019 the company established Tecnoool TP Food Group, creating a global provider for complete lines for industrial and semi-industrial food processing, merging leading companies like Gostol, Tecnofryer, LoGiudice, Mecateck and Mimas with the aim of satisfying a wide target of customers. 🏢

www.tecnoool.it
www.tpfoodgroup.com