

# ИСТОРИЯ КОМПАНИИ ТЕСНОРООЛ НАЧАЛАСЬ С АМБИЦИОЗНОЙ

## идеи проектирования, производства и установки оборудования для пищевой промышленности

**В** 1980 году была запатентована первая конвейерная система “Анаконда”, спроектированная основателем компании г-ном Леопольдо Лаго. Удачный проект, универсальность которого позволяет применять его во всех тех производственных процессах, где требуется тепловая обработка продуктов питания. Конвейерная система “Анаконда” положила начало истории постоянного успеха компании, чему свидетельствуют достижения последних 35-ти лет деятельности: постоянный рост продаж, выход и присутствие на внешних рынках и эволюция продукции. История компании Теснорол была написана в Падуе, но очень быстро пересекла границы Италии и теперь ее можно услышать во всем мире. От шоковой заморозки до процессов охлаждения, от пастеризации до расстойки и конвейерных систем, от выпекания до жарки, термин “гибкость” наиболее ярче отражает все технические решения Теснорол. В истоке любой разработки лежит забота о конечном потребителе, потому что гибкость характеризует не только человеческий фактор, но и правильный подход к работе. Именно поэтому дизайнерский отдел компании Теснорол



стремится установить эксклюзивные отношения с клиентом, основанные на честности, прозрачности и компетентности. С самого начала проектирования и до установки оборудования, взаимоотношения с клиентом основаны на тесном сотрудничестве и постоянном обмене идеями. Именно такой подход позволяет компании Теснорол разрабатывать оборудование “под клиента” и для любых пространств; оборудование, гарантирующее максимальную отдачу в плане производительности и минимальные затраты на

содержание. Универсальность установок Теснорол подтверждается самим фактом их использования в пищевой промышленности. Поэтому не случайно за каждым продуктом питания можно найти нашу технологию.

**Шоковая заморозка**  
Ноу-хау компании Теснорол является передовым методом обработки упакованной либо штучной пищевой продукции, которая по конвейеру поставляется для заморозки в камеру с изолированными стенками различной толщины.



### Охлаждение

Система предполагает два типа охлаждения: в цеху и в камерах принудительного охлаждения. Такая гибкость позволяет применять технологию охлаждения в любом производственном процессе и для любого вида упакованной либо штучной пищевой продукции.

### Расстойка

Процесс расстойки сложен и требует особого внимания. Именно поэтому TecnoPool выпускает оборудование высочайшего качества, не изменяющее свойства продукции и отвечающее всем требованиям конечного потребителя и самого продукта.

### Пастеризация

Для того, чтобы обрабатываемый продукт достиг нужной температуры в



## THE STORY OF TECNOPOOL IS ONE BORN OUT FROM A BIG IDEA

Design, manufacture and installation of machinery for the treatment and processing of food products

**A** story that began in 1980 with the patenting of Anaconda: the first conveyor belt conceived by the company's founder, Leopoldo Lago. A winning and above all versatile product, suitable for all manufacturing processes where food products need to be thermally treated. It was the beginning of a success story that has never stopped, as the results achieved in the last 35 years have been testifying: growth of sales, an increasingly

widespread presence on foreign markets, and an ongoing evolution of the products. The story of TecnoPool began in Padua, but today that story has crossed domestic boundaries to be told all over the world. From deep-freezing to cooling, from pasteurizing to proofing, from product handling all the way to baking and frying, the term flexibility goes hand in hand with all TecnoPool solutions. Before developing a plant, TecnoPool thinks of those who will use it, because flex-

ibility for it is not only a mental factor, it's above all a work approach.

This is precisely the purpose of its design office: it helps to establish an exclusive relationship with the customers, based on straightforwardness, clarity and competence. A relationship built on the meeting and exchanging of ideas that starts early in the planning phase and ends with the construction of the system. This is how TecnoPool develops plants that are truly customized for each

установленные сроки, очень важно учесть все детали процесса пастеризации. Не случайно Tecnopool проектирует сложное оборудование, состоящее из отдельных камер с постоянным контролем параметров пастеризации.

**Спиральная печь на диатермическом масле**  
Философия компании Tecnopool, заключающаяся в механическом и экономическом упрощении производственных линий, привела к разработке новой спиральной печи, конфигурация которой позволяет сэкономить

занимаемую площадь, сохраняя линейность процесса. Конфигурация печи позволяет избежать использование системы мультипликаторов/демультипликаторов рядов, свойственных для линий с противнями в туннельных печах. Идея не новая, но, в то же время, такая спиральная конфигурация позволяет наиболее эффективно использовать систему отопления, разработанную Tecnopool специально для данного типа печи. В отличие от туннельной печи, отсутствие принудительной вентиляции и правильное соотношение объемов

воздуха и продукта в камере позволяют работать при более низких температурах внешнего воздуха от 10 до 15 °С, сохраняя временной режим выпечки. В особых случаях, согласно нашему опыту, эти температурные различия могут достигать до 30 °С. При необходимости возможна установка принудительной вентиляции для увеличения конвективного эффекта. Многолетние испытания по выпечке различных видов продуктов в разных условиях работы привели нас к выбору радиаторной спиральной системы выпечки, с целью достижения максимальной теплоотдачи по сравнению с существующими системами. В печи используется диатермическое масло, выбранное за ее высокую тепловую эффективность и



customer and for every type of space, plants that guarantee the maximum in terms of productivity and the minimum in terms of maintenance. The versatility of Tecnopool plants is proven by the sectors in which it is applied: it's no coincidence that its technology is often behind the processing of a food product.

### Freezing

The know-how Tecnopool has acquired allows it to guarantee a method that is absolutely avant-garde for the treatment of packaged or bulk food products, which are conveyed on belt and deep-

frozen in cabinets that have insulated walls with variable thickness.

### Cooling

A system designed for two types of cooling: Ambient and with forced air in room. It is precisely this flexibility that makes it suitable for any manufacturing line and any kind of packaged or bulk food product.

### Proofing

Such a delicate process deserves all attention. This is why Tecnopool has always developed plants that are perfectly calibrated that do not

alter the properties of the food products and which therefore respect both the end product and the consumer.

### Pasteurizing

To make the treated products reach the right temperature within the required time, it is essential to carefully cover every detail: it is no coincidence Tecnopool designs complex plants that use insulated rooms to treat the food products in accordance with parameters that are constantly monitored.

### Diathermic Oil Spiral Oven

Tecnopool, faithful to its philosophy of simplifying production lines for mechanical and economic reasons, has completed its range of plants with a spiral cooking system which, thanks to its configuration, allows for space saving and a smooth production process.

низкую степень опасности. КПД печи на диатермическом масле находится в диапазоне от 95% до 97%, в отличие от 65% КПД классической воздушной системы отопления либо от 30% КПД системы отопления прямым пламенем. Наша спиральная печь позволяет сэкономить пространство, упростить поток производственной линии и сократить расход электроэнергии.

**Фритюрница на диатермическом масле**

В процессе постоянного развития и роста, TecnoPool расширяет свой ассортимент оборудования, внедряя новую установку, дополняющую уже имеющиеся системы производства и удовлетворяющую любые потребности Клиента в отраслях мясного и

рыбного, хлебного и мучного производств, а также потребности производителей закусок, арахиса и даже корма для животных: **фритюрницу TecnoPool. Почему выбор должен пасть на фритюрницу TecnoPool? Теплообменник, работающий на диатермическом масле, погружен в ванну для жарки для того, чтобы:** снизить до минимума температурную разницу между источником тепла и температурой жарки масла; увеличить время отдачи и время температурной адаптации; сохранить статичность масла для жарки. **Вытяжка со специальными жирорасщепляющими фильтрами, высокоэффективная турбина и периферийное ограждение**

**из ветра позволяют:** упростить вытяжку дыма и пара, а также предотвратить попадание образовавшегося конденсата в масло для жарки, и последующее его загрязнение; постоянное визуальное наблюдение за процессом жарки; разделение и задержку конденсатов масла в парах для предотвращения запаха. **Ванна фритюрницы полностью снимается для того, чтобы:** легко и быстро ее вымыть во время ординарного обслуживания установки; легко и быстро удалить твердые остатки пищи; а также используется в качестве фильтра для декантации масла. Наша фритюрница станет наилучшим выбором для клиентов TecnoPool. 🏠

TecnoPool spiral oven makes it possible to save space, simplify the flow of the production line and save energy.

**Thermal Oil Fryer**

TecnoPool increases its product range with another processing machine that allows it to complete new production lines that meet customer requirements in the areas of meat, fish, bread and sweets, snacks, peanuts and even pet food: **TecnoPool fryer.** TecnoPool provides its customers of a test facility complete with makeup line, proofing chamber, spiral oven and deep-freezing room; by appointment, the facility is at the customers' complete disposal to test the functionality and the quality of TecnoPool systems, as well as to evaluate the results of each step of the production on their own product. Everyone is invited. 🏠

