



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.

1

FACILITÀ DI SCORRIMENTO

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

2

VELOCITÀ DI TRASPORTO

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

3

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.

4

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.

5

ADATTO A QUALSIASI TEMPERATURA

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

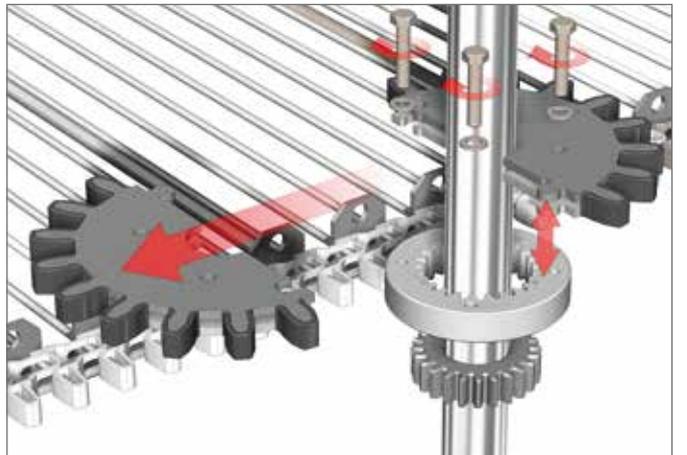
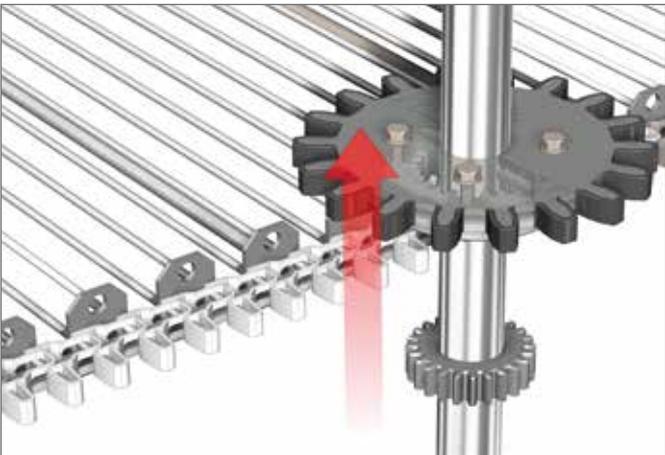
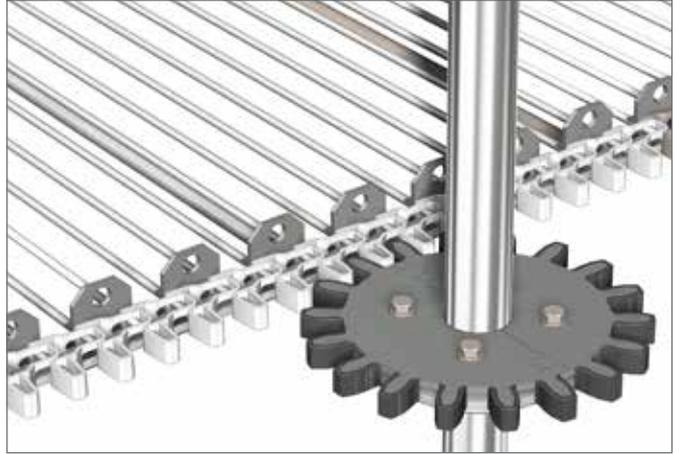
I NOSTRI IMPIANTI SI MUOVONO INTORNO ALLA PAROLA SEMPLICITÀ.

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





QUALCOSA DI PIÙ DI UNA SEMPLICE **COTTURA.**

Il momento della cottura è una fase particolarmente delicata: è proprio l'attenzione per certi dettagli a fare la differenza tra una buona cottura ed una cottura ottimale.

OTTIMA COTTURA

Il forno è privo di ventilazione o circolazione forzata di aria, quindi ottimizza la resa termica, riducendo le perdite di umidità del prodotto e, di conseguenza, cuoce meglio.

COTTURA PER IRRAGGIAMENTO, CONVEZIONE O ENTRAMBI

La trasmissione del calore avviene per irraggiamento, ma lo speciale studio dei tubi radianti, crea un effetto convettivo che ci permette di ottenere un effetto misto di entrambi.

REGOLAZIONE TEMPERATURA

È possibile regolare la temperatura creando tante zone come richieda ogni prodotto.

MASSIMA RESA, SEMPRE E COMUNQUE

L'impianto garantisce una resa ottimale a prescindere dalla quantità di prodotti in cottura.

OLIO DIATERMICO

Il forno funziona con olio diatermico, adatto per essere scaldato ad alte temperature e specifico per il settore alimentare.



IL MASSIMO PER LA MASSIMA **RESA TERMICA.**

La resa termica è fondamentale per un impianto di cottura. I vari scambiatori di calore di cui sono dotati i nostri sistemi servono proprio a questo: ad ottenere una perfetta temperatura di cottura e a non conoscere la parola limite.

TEMPERATURA SOTTO CONTROLLO

Il sistema di scambiatori controlla la temperatura ed ottiene la curva di cottura richiesta in ogni caso, ed è studiato per prolungare la vita utile dell'olio diatermico fino al massimo ammissibile, su impianti di nostra completa fornitura.

SOSTEGNO INDIPENDENTE

Il sostegno degli scambiatori è indipendente dal nastro permettendo di sfruttare la potenza termica solo dove necessaria.

CONTROLLO QUALITÀ

Gli scambiatori sono sottoposti al controllo qualità più esigente e specifico per garantire l'assenza di fughe o rotture.

PROVE CERTIFICATE

Tutte le prove superate dagli scambiatori sono certificate e documentate dai nostri tecnici.

GESTIONE FLUIDO

L'olio diatermico che circola negli scambiatori è controllato da valvole modulanti gestite da regolatori di temperatura che trasmettono i dati al PLC.



PIÙ CHE UN'EVOLUZIONE, UNA VERA **RIVOLUZIONE.**

Normalmente gli impianti di cottura industriali sono a tunnel!
Il nostro è a spirale. Una scelta che può sembrare in controtendenza con il mercato, ma che in realtà è perfettamente in linea con chi cerca vantaggi e performance.

SPAZIO RIDOTTO

Il sistema a spirale permette di ridurre al minimo lo spazio occupato.

MASSIMA FLESSIBILITÀ

L'impianto si adatta ad ogni progetto e a qualsiasi processo produttivo.

SISTEMA DI TRASMISSIONE CALORE STATICO AD IRRAGGIAMENTO

Il sistema di trasmissione calore ad irraggiamento permette di lavorare a temperature più basse rispetto ad altri sistemi più diffusi, riducendo sensibilmente i consumi.

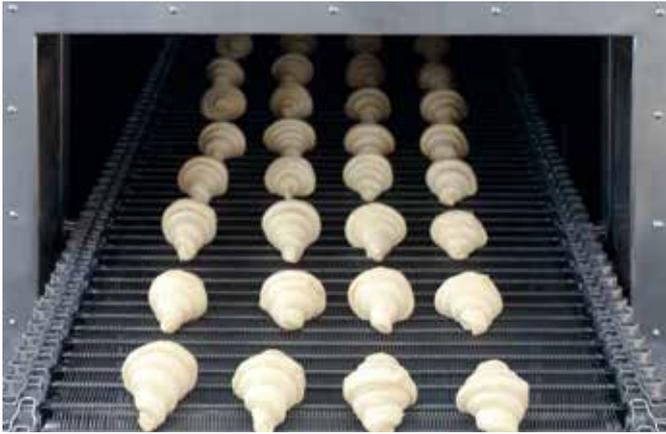
MANUTENZIONE VELOCE

Il sistema è progettato per permettere una manutenzione semplice, economica e veloce.

COTTURA SU NASTRO E TEGLIA

La cottura può avvenire direttamente sul nastro o sulla teglia a seconda delle esigenze.



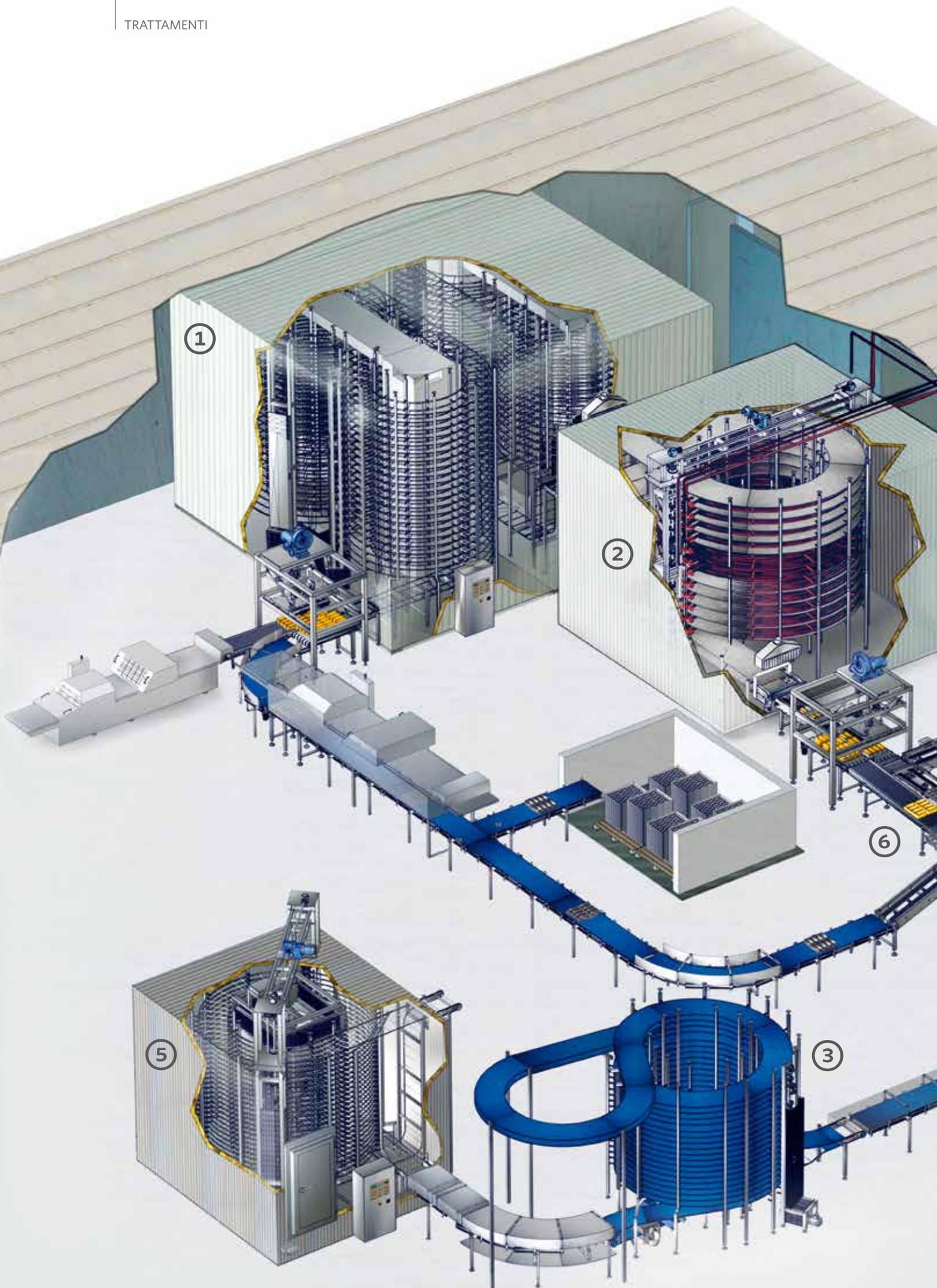




ALTA RESISTENZA DEL NASTRO.

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

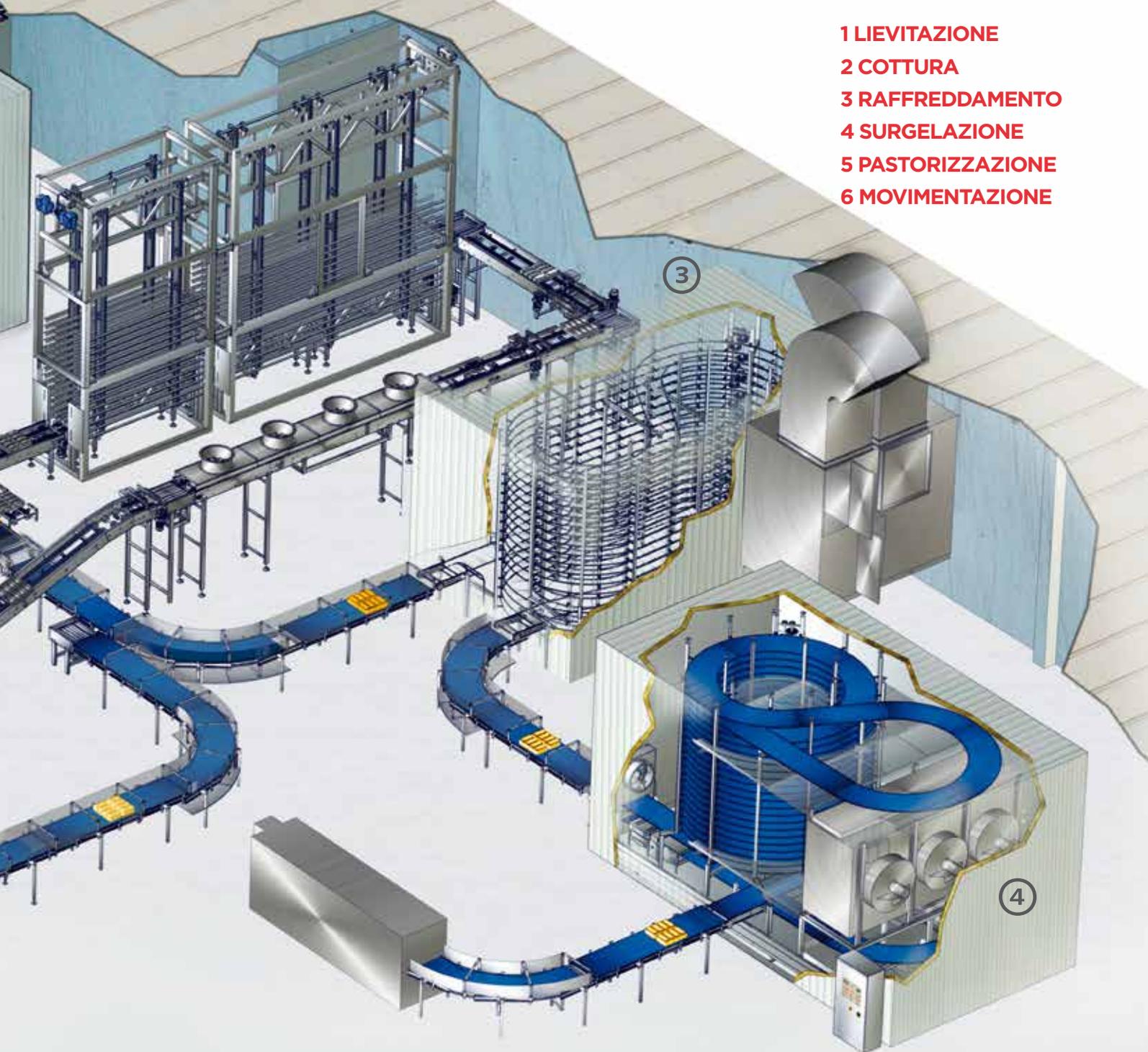


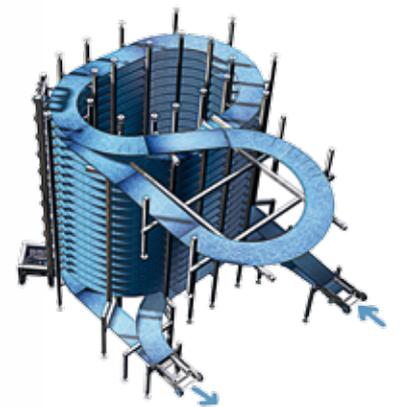
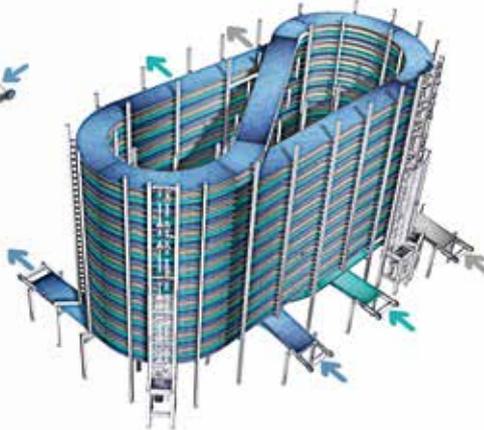
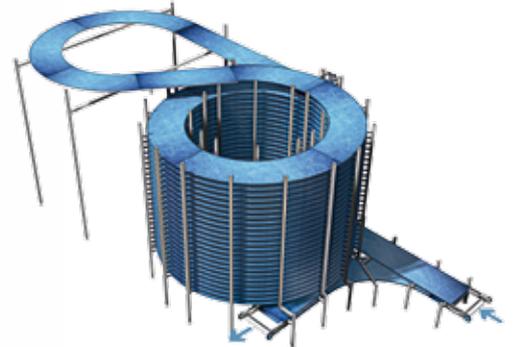
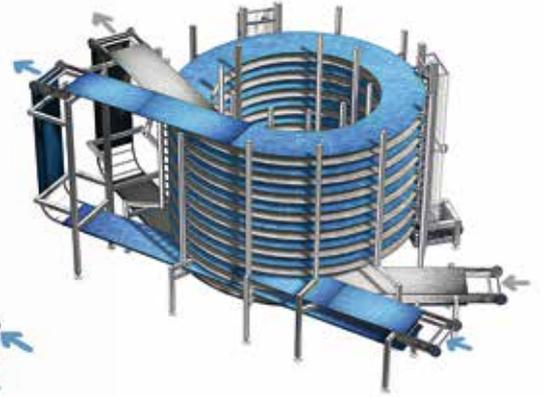


IMPIANTI COMPLETI: VI TRASPORTIAMO IN TUTTI I SETTORI.

Gli impianti di cottura, 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**





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

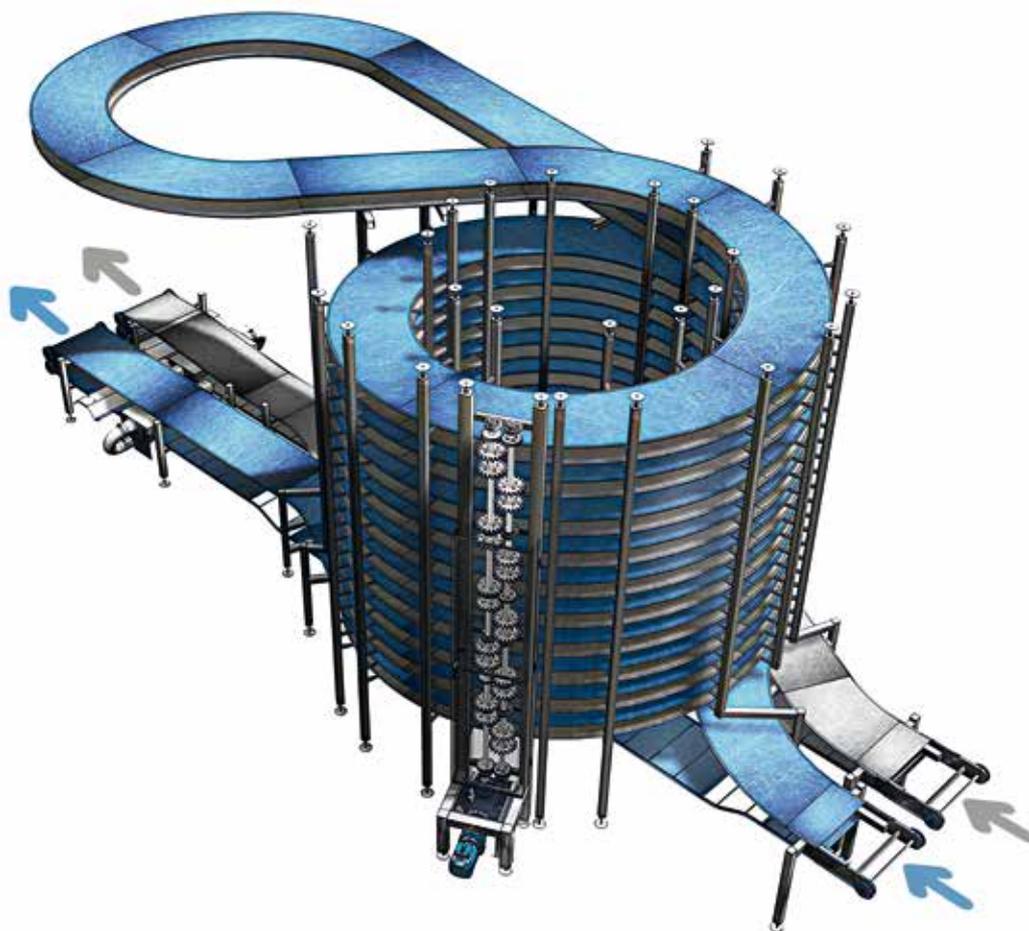
Un particolare sistema di inversione permette di posizionare entrata e uscita alla stessa altezza.

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.

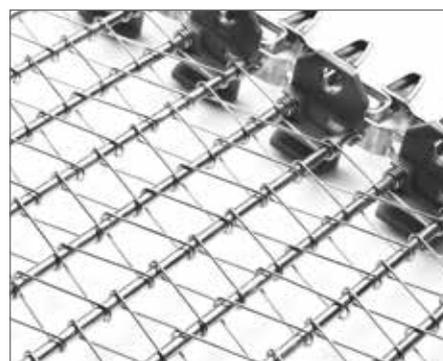
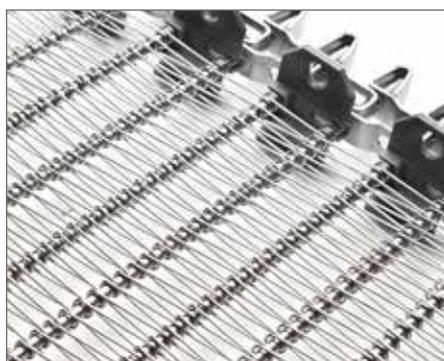
IMPIANTI COMPLETI

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



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

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.

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

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 cottura perché sinonimo di affidabilità, flessibilità ed efficienza.

AJINOMOTO FROZEN FOODS CO. INC. JAPAN › AL HASA › AL JADEED › ALBEA 90 SRL › ALLIED MILLS › ALPIPAN SRL › ATYAB BAKERY LLC › AUSTERSCHMIDT FRISCHE BAECKER & CO KG › AUSTRALIAN BAKELS › BAKERS MAISON SDN BHD (GARDENIA) › BAKERY SPA › BIMBO DE COLOMBIA SA › BIMBO IDEAL SA › BREDENMASTER CHILE S.A. › BRIGHT BAKERY › CAMPO LINDO › CAMSU › CARL MULLER GMBH & CO. › CASA DELLA PASTA › CEYLON COLD STORES LTD › CICI CIKOLATA › COOLING & APPLIED TECHNOLOGY INC. › COOP GENOSSENSCHAFT OE › CP RAM THAILAND › CUGINI STEFFAN SRL › DAWN FOODS OMAN › DAXERY SA › DECO INDUSTRIE S.C.P.A. › DELMOTTE SA PATISERIE › DGM SHIPPING A.S. › DIA SPA › DOLCIARIA ACQUAVIVA SRL › DOWN FOODS MEXICO › DULCESA SA › DULCIS SRL › E.A. PAPADOPOULOS SA › ERHARD VIENNOISERIES TRAITEUR › FAZER LEIPOMOT OY › FERCESA › FERNANDES BAKKERIJ N.V. › FERRERO SPA › FGF BRANDS › FORNETTI GROUP › FORNETTI KFT › FRANCIA MOZZARELLA GMBH › FRENCH BAKERY AS › FRESYSTEM SPA › FROST AS › FUJIPANCO CO. LTD JAPAN › GARDENIA BAKERIES (K.L.) SDN BHD › GIAL SRL › GIVESCO SA › GLACES ERHARD › GOMAN HONEFOSS › GOSTOL GOPAN DOO › GREGORY'S FOODS INC. › GRUPO BIMBO › GRUPPO COLUSSI › HAKAFOOD OY › HARRY BROT GMBH › HAZPAN SA DE CV › IL VECCHIO FORNO ARTIGIANO SRL › INTERNATIONAL DELIGHTS LLC › ITALSUR 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 › LANTMANNEN UNIBAKE › LATIN AMERICAN FOODS SA › LEIBUR LTD › LIEKEN › LINA › LTS CITY FOODS INC. › MAPO SRL › MARIA RA › MAXMAT › MAYA EKMEK SANAYI AS › MAYEKAWA MFG CO. LTD › MEC 3 › MEIJI › MENZ & GASSER SPA › MILANO PANE SRL › MIRITAL › MISTER DAY SRL › MODERN BAKERY › MORATO PANE SPA › MOROZKO - LLC CAESAR › NESTLE' › NORDHAUS OU › NORTURA › NOVA FUNGHI SRL › OAO LIPEZKCHLEBMAKARONPROM › OOO KEGICHEVSKOYE (KULINICHI) › ORANGE BAKERY › OY E. BOSTROM AB › OY MOILAS › OY MUSCH LTD › PALACIOS ALIMENTACION S.A. › PAMBAC › PAN SURGELATI SRL › PANEM › PANETTERIE ITALIANE › PANRICO S.L.U. › PASTIFICIO RANA › PATISCA › PEKARNA GROSUPLJE › PESQUERA VENTISQUEROS › POLARBRÖD › POMONE SAS › PORTO'S FOOD PRODUCTS INC. › PREALPI SPA › PRECOCINADOS POZO › PRESIDENT BAKERY › PRO BAKE INC. › QUICK & TASTY › RANA MEAL SOLUTIONS LLC › SALAMAT FARD IRAN › SANSUI FOODS › SEMENZATO - RO.MAR. › SENDAI LIFE FOODS › SFOGLIAGEL SRL › SHIKISHIMA BAKERY JAPAN › SILVER BIRD › SLADKIY KRAY LTD › SNEELMANIN KOKKIKARTANO OY › SOAVE SRL › SOHAR BEACH BAKERY & STORES LLC › STRAUSS JOSEF SRL › SUGAR & SPICE › SURGITAL › SVOBODA VYROBA DOMACICH KNEDLIKU S.R.O. › TELEPIZZA S.A. › THE SAUDI JORDANIAN INDUSTRIAL › TOSCO PAN SRL › VAASAN › VITAL SP. J GONDEK › VORONEZH › WALMART › WARTBURTONS LTD › WELLBAKE -LE PETIT BRETONNE › WESTON BAKERIES LIMITED › WOHLWEND AG.TIEFKUHL SPEZIALITATEN › YAMAZAKI GROUP › YARROWS LTD › ZITO LUBLIJANA



