



# 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.

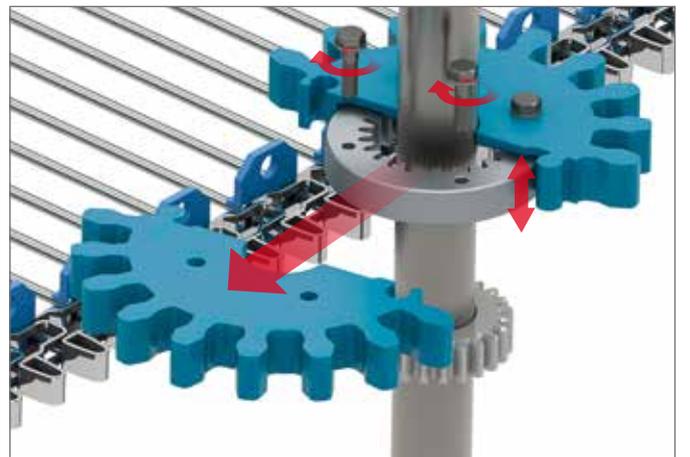
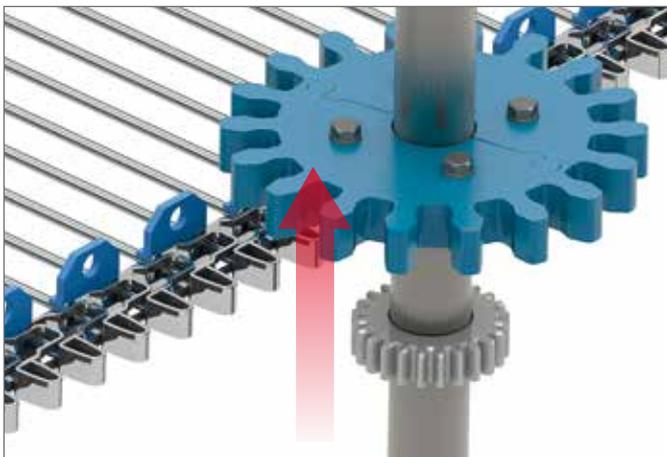
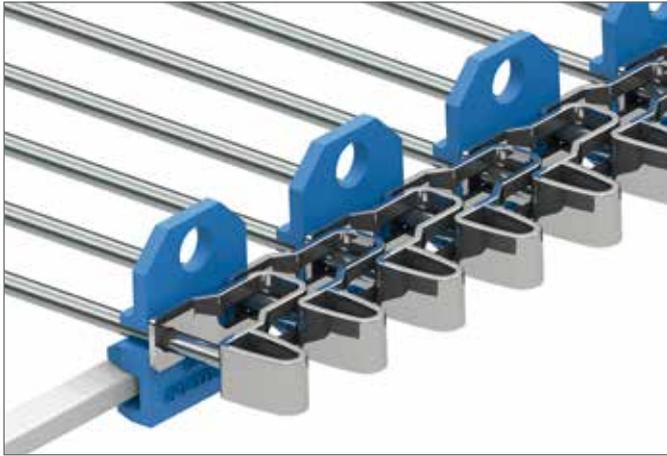
# I NOSTRI IMPIANTI SI MUOVONO INTORNO ALLA PAROLA SEMPLICITÀ.

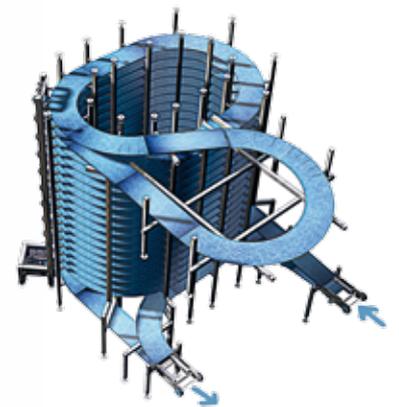
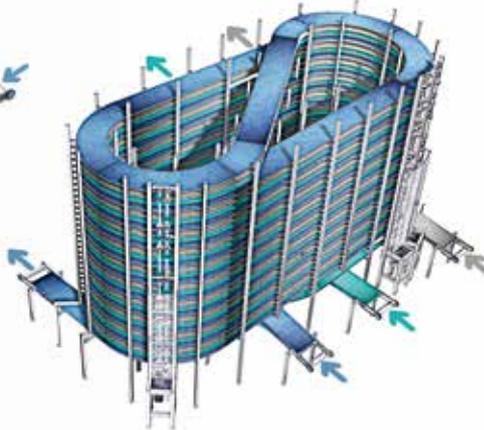
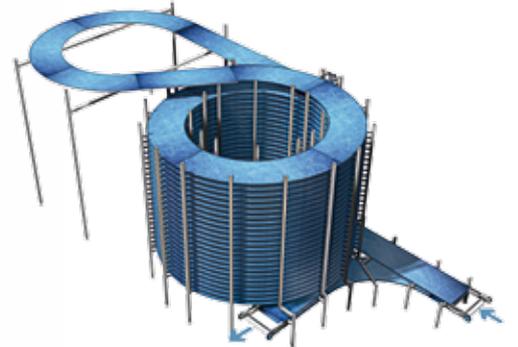
La tecnologia deve essere alla portata di tutti: solo così aiuta realmente chi la usa e permette di ottimizzare energie e risorse. Il nostro sistema di trasporto è realizzato con una struttura in acciaio inox e guide in plastica facili da sostituire: per effettuare tutte le manutenzioni in poco tempo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







# 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**

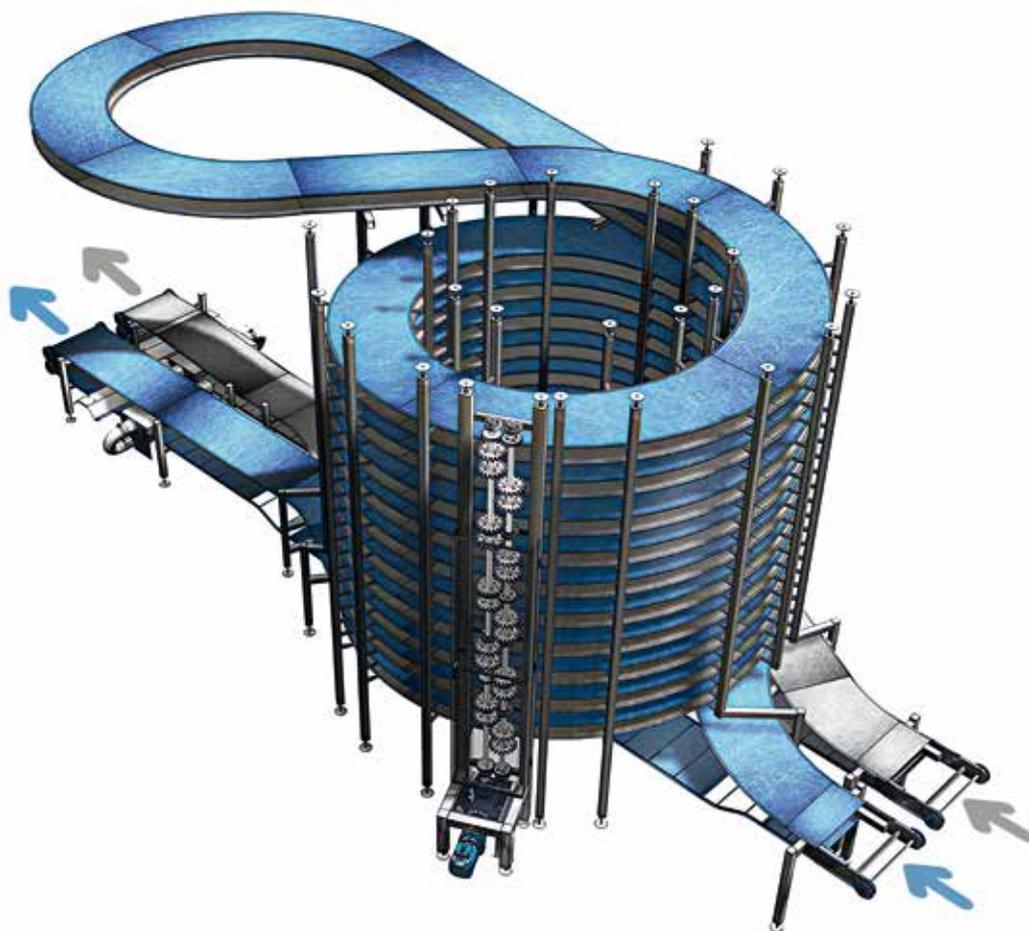
Un particolare sistema di inversione permette di posizionare entrata e uscita alla stessa altezza.

## **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.



# PRECISI IN OGNI **VARIABILE.**

Quando si parla di lievitazione non si può non parlare di temperatura, umidità e tempo: vere e proprie variabili che determinano il risultato finale. Tutti i nostri impianti permettono il preciso controllo di ognuno di questi parametri, ma senza penalizzare mai il ciclo produttivo.

## **PERFETTA CALIBRAZIONE**

La lievitazione avviene in una camera condizionata chiusa all'interno della quale vengono controllati in modo rigoroso temperatura ed umidità.

## **IMPOSTAZIONI MODULARI**

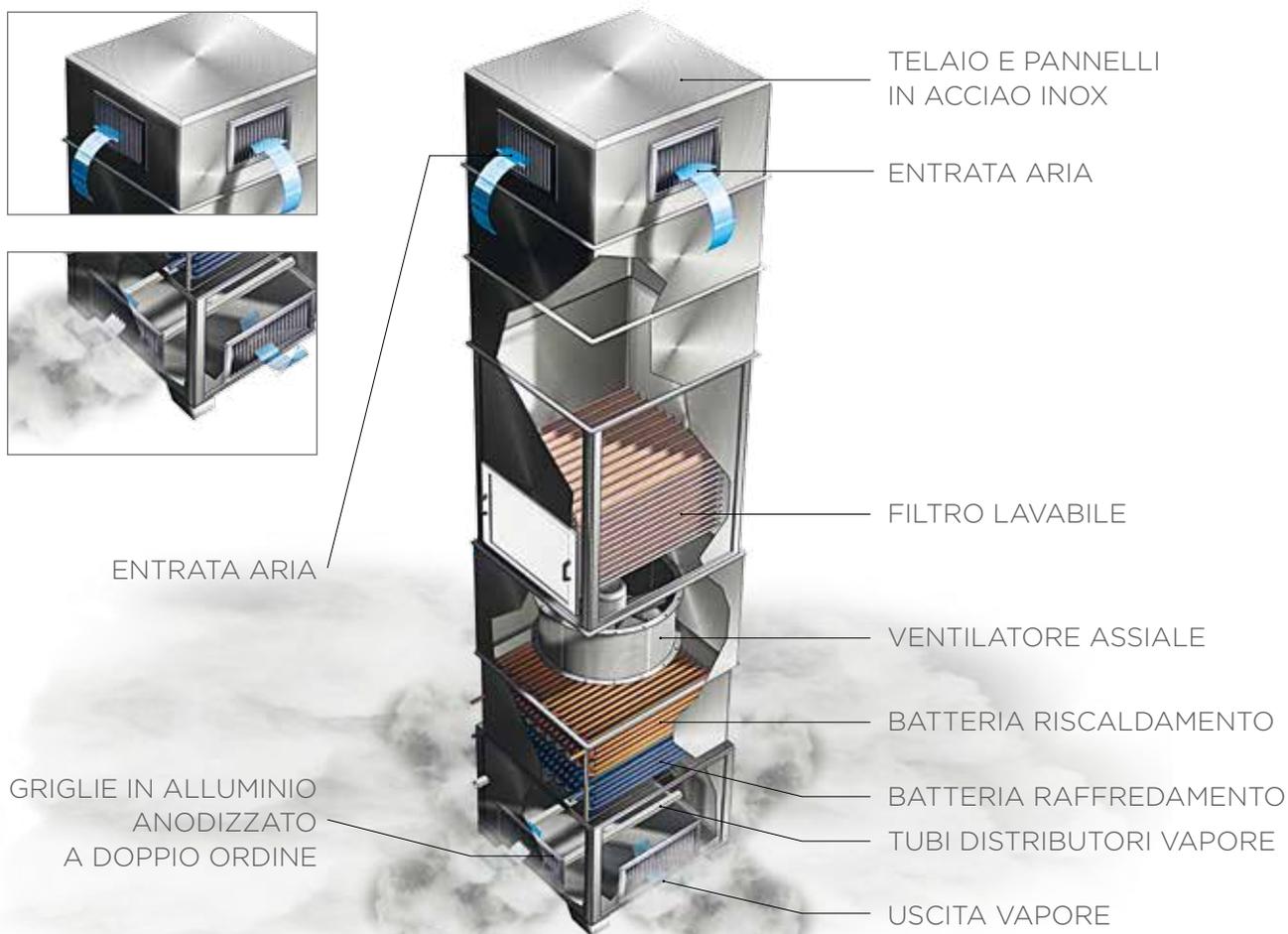
È possibile variare le impostazioni in base al prodotto, alle sue qualità, al risultato da ottenere ed anche alle particolari condizioni ambientali stagionali.

## **NESSUNA INTERRUZIONE DI TRASPORTO**

Il prodotto viene trasportato in continuo con il nastro T-Worth, senza alcun tipo di trasferimento lungo il percorso per evitare qualsiasi vibrazione che possa danneggiare il prodotto lievitato.

## **ADATTO A QUALSIASI PRODOTTO**

Il nastro T-Worth si adatta perfettamente sia ai prodotti sfusi che a quelli in teglie e contenitori.





# UNA **LIEVITAZIONE** NATURALMENTE PERFETTA.

Un processo così delicato merita tutta la nostra attenzione: per questo realizziamo da sempre impianti perfettamente calibrati che non alterano le proprietà degli alimenti e rispettano, quindi, sia il prodotto finale che il consumatore.

I nostri impianti permettono di realizzare una lievitazione:

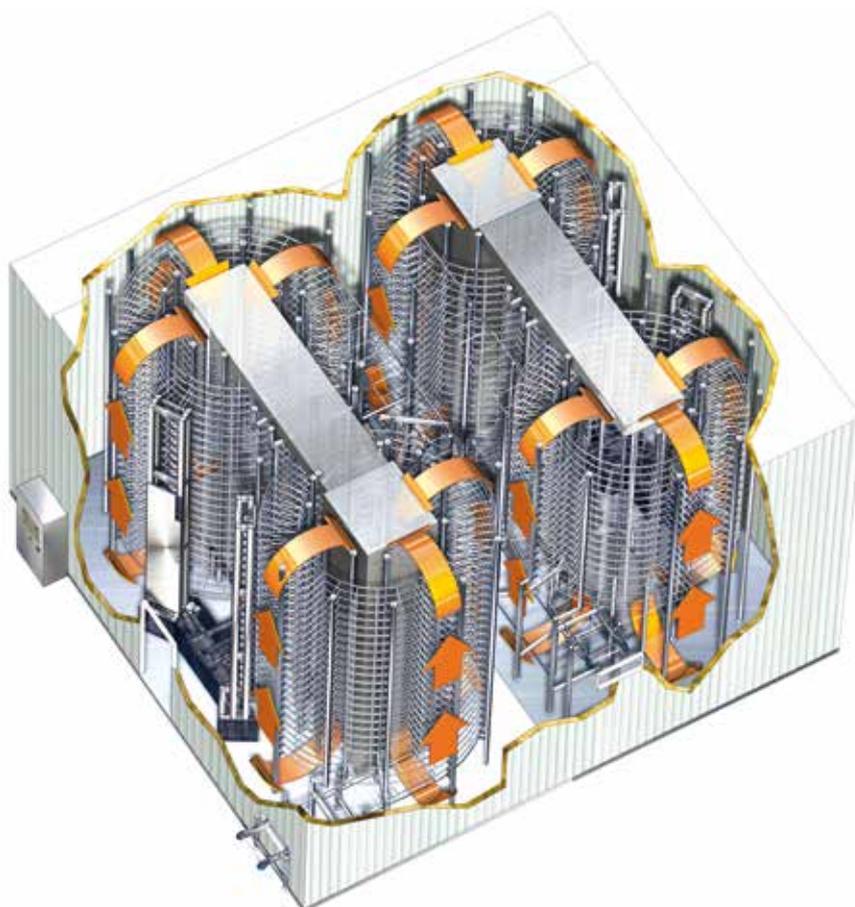
- › in teglia;
- › direttamente sul nastro T-Worth;
- › su speciali supporti studiati in base alle caratteristiche fisiche del prodotto.

## **LIEVITAZIONE NATURALE**

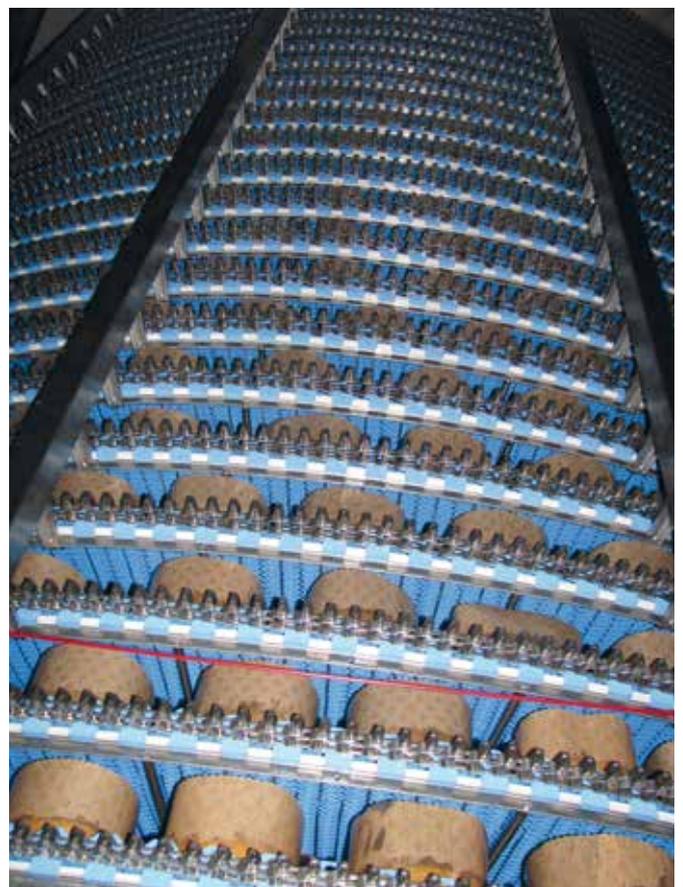
L'impianto favorisce una lievitazione naturale.

## **FORMA PERFETTA : "LIEVITA, MA NON SI ATTACCA"**

La qualità e l'accuratezza del trattamento di lievitazione sono tali da garantire che, durante il processo, il prodotto non si attacchi alla superficie di appoggio, sia essa rappresentata dalla teglia, dal nastro o da altri supporti e pertanto non subirà nessun tipo di deformazione meccanica della sua forma.



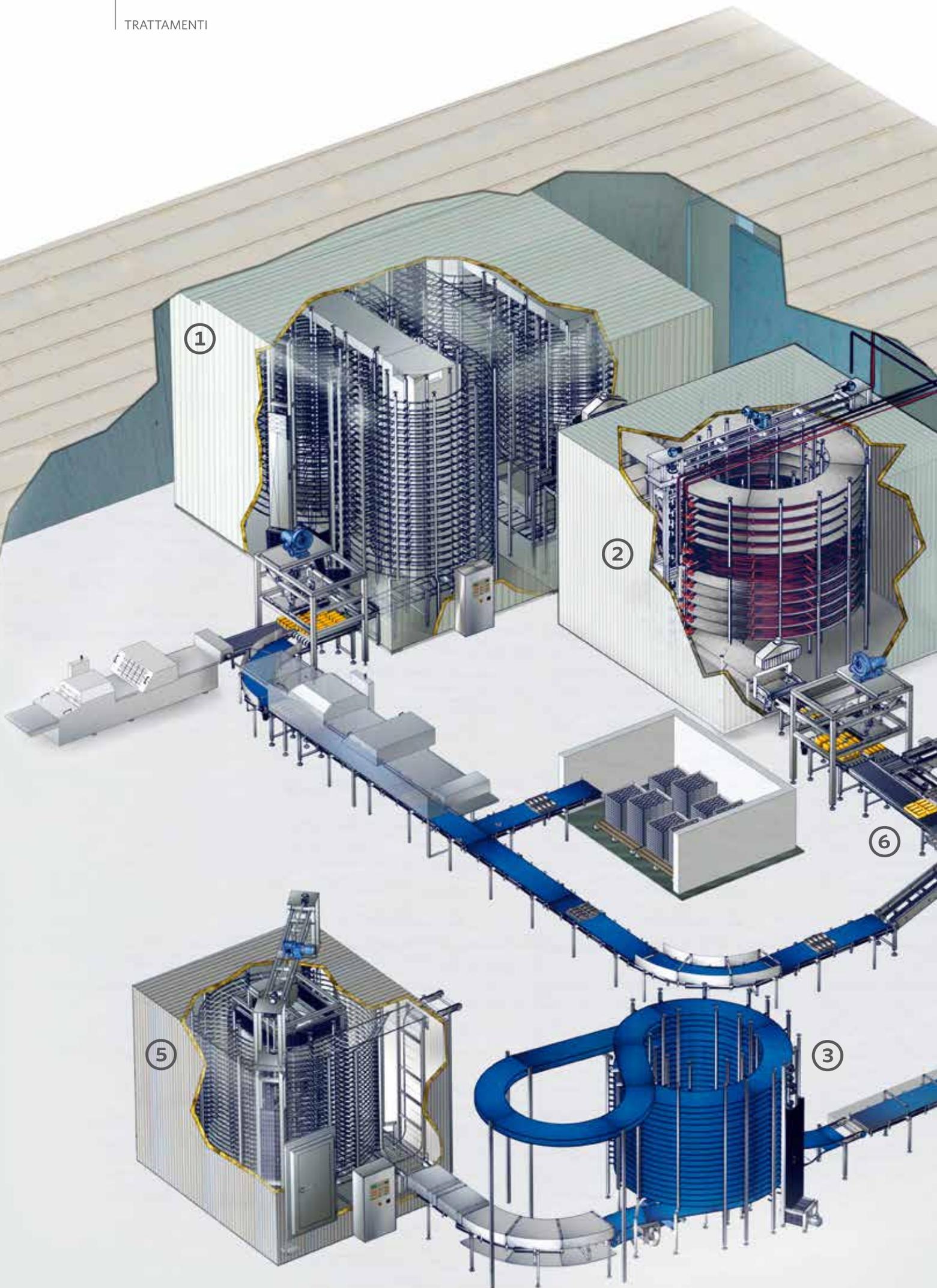




# ALTA RESISTENZA DEL NASTRO.

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

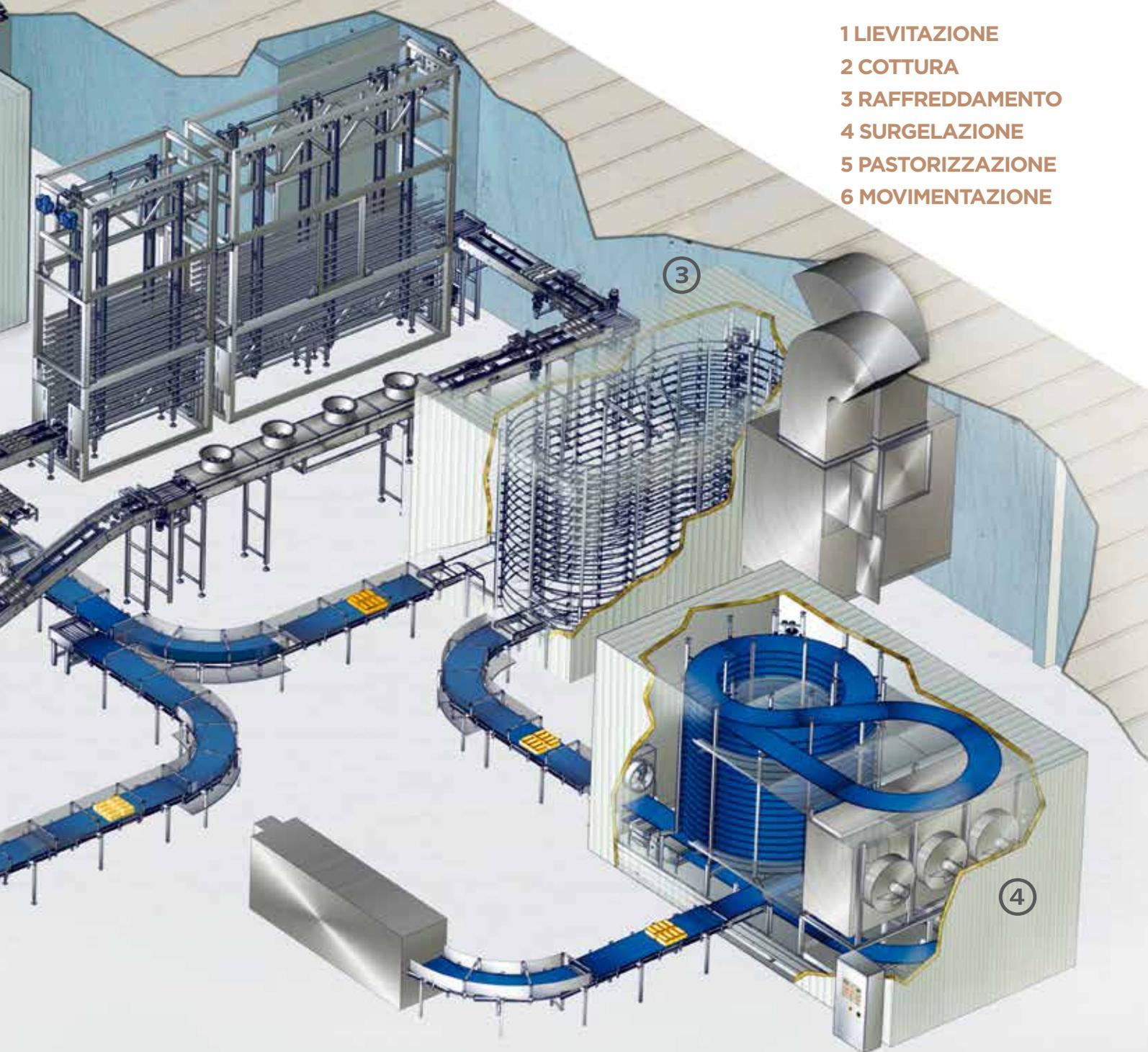




# IMPIANTI COMPLETI: VI TRASPORTIAMO IN TUTTI I SETTORI.

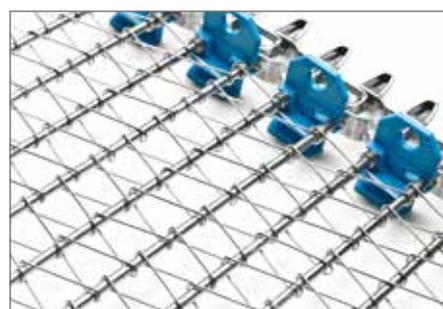
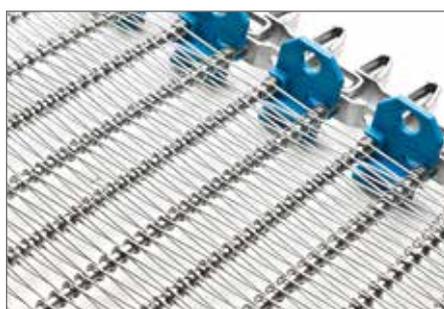
Gli impianti di lievitazione, ma non solo. Abbiamo sviluppato una capacità progettuale che ci permette di realizzare impianti destinati a qualsiasi tipo di trattamento termico, anche in settori apparentemente distanti tra loro.

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

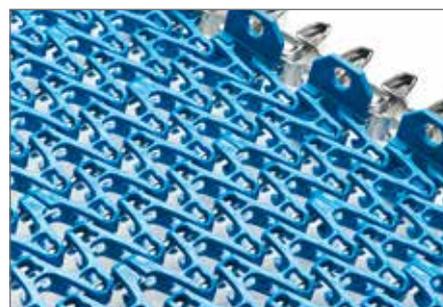
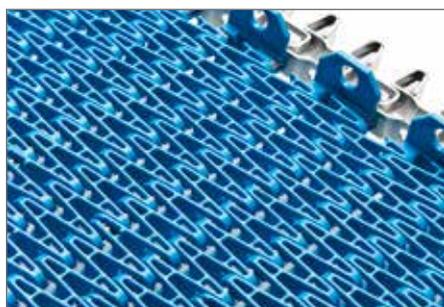
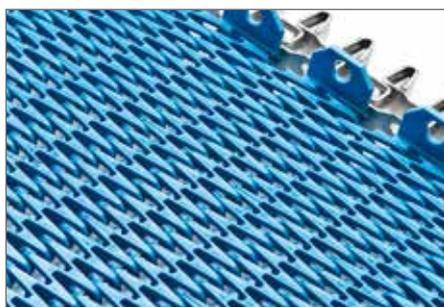


# A OGNI PRODOTTO IL SUO NASTRO.

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 autoestinguente	12 mm.				
Rete Plastica autoestinguente	18,5 mm.				
Rete Plastica autoestinguente	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

# LIEVITAZIONE 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 lievitazione perché sinonimo di affidabilità, flessibilità ed efficienza.

ALPIPAN SRL › BRIGHT BAKERY › DECO  
INDUSTRIE S.C.P.A. › DOLCIARIA ACQUAVIVA  
SRL › FERNANDES BAKKERIJ N.V. › FGF  
BRANDS › FORNETTI GROUP › FRESYSTEM  
SPA › FROST AS › GRUPO BIMBO › HAZPAN  
SA DE CV › IL VECCHIO FORNO ARTIGIANO ›  
INTERNATIONAL DELIGHTS LLC › KINGS  
HAWAIIAN BAKERY › KUWAIT FLOUR MILLS ›  
LANTMANNEN UNIBAKE › MAPO SRL › MAYA  
EKMEK SANAYI AS › MODERN BAKERY › OAO  
LIPEZKCHLEBMAKARONPROM › OY MOILAS ›  
PANRICO S.L.U. › SEMENZATO - RO.MAR. ›  
SLADKIY KRAY LTD › SOAVE SRL ›  
SOHAR BEACH BAKERY & STORES LLC ›  
WOHLWEND AG. TIEFKUHL SPEZIALITATEN



