

TECNOPOOL: CRECIMIENTO Y EVOLUCIÓN

La historia de Tecnopool nace de una gran idea: diseñar, fabricar e instalar máquinas para el tratamiento y procesamiento de productos alimenticios.

Una historia que comenzó en 1980 con la patente de Anaconda: la primera cinta transportadora diseñada por el fundador de la empresa, Leopoldo Lago.

Desde entonces, la empresa siempre ha crecido hasta alcanzar una importancia global con el transportador T-Worth, apto para transportar y procesar alimentos a cualquier temperatura: desde ultracongelación hasta refrigeración; de la pasteurización a la fermentación; desde la manipulación del producto hasta la cocción y la fritura, el término flexibilidad va de la mano con todas las soluciones de Tecnopool.

La cinta transportadora presenta un deslizamiento uniforme, velocidad de transporte, mantenimiento fácil y reducido. El patrón en espiral es una de las señas de identidad de la empresa, que no obstante permanece abierta a nuevas y diferentes soluciones, para dar la mejor respuesta a las necesidades de producción de los clientes.

En la cúspide de la empresa se encuentra Michela Lago, AD, que pretende crecer aún más y el año pasado fundó un nuevo grupo con otras 6 empresas de las cuales TECNOPOOL es líder. TECNOPOOL TP FOOD GROUP aporta una transformación total en la industria alimentaria: TECNOFRYER (España), GOSTOL GROUP D.O.O. (Eslovenia), LOGIUDICE FORNI, MIMAC ITALIA SRL, MECATECK (Italia).

www.tpfoodgroup.com

El sistema en espiral es la piedra angular de la integración en Tecnopool Tp Food Group: flexible y modular, apto para el transporte, cocción y refrigeración, hasta la fase de congelación de productos alimenticios. Se adapta a todas las etapas del procesamiento, permitiendo al Grupo ofrecer a sus clientes un soporte completo.

Congelación

El know-how adquirido por Tecnopool le permite garantizar un método absolutamente vanguardista para el tratamiento de productos alimenticios envasados o a granel, que son transportados sobre cinta

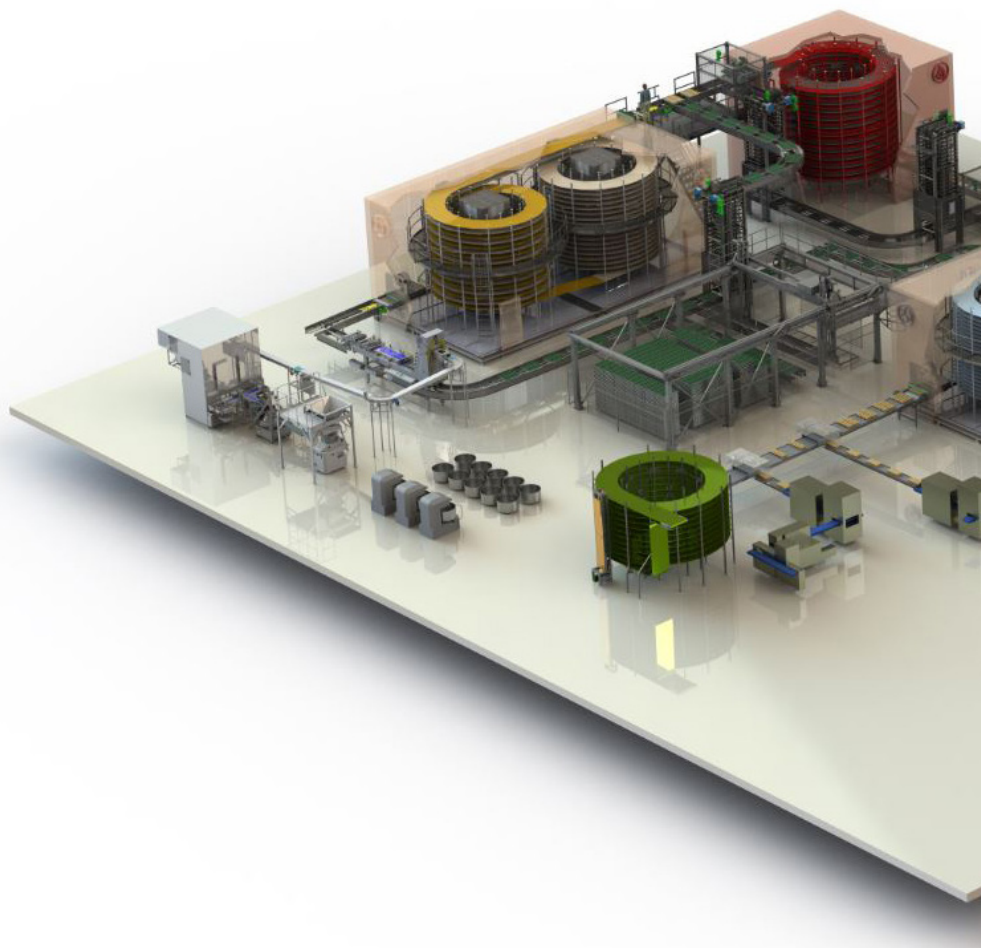
y ultracongelados en armarios con paredes aisladas de espesor variable.

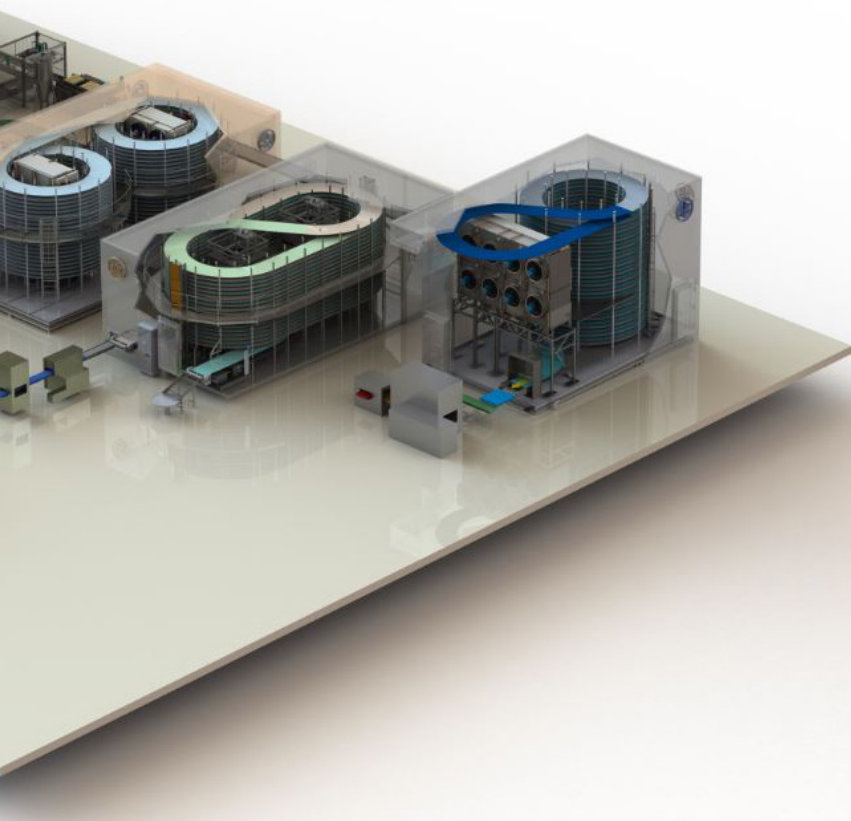
Enfriamiento

Es un sistema diseñado para dos tipos de refrigeración: a temperatura ambiente y con aire acondicionado. Es precisamente esta flexibilidad la que hace que el sistema sea adecuado para cualquier línea de producción y cualquier tipo de producto alimenticio, envasado o a granel.

Fermentación

Un proceso tan delicado merece toda la atención. Por eso Tecnopool





Tecnopool: crescimento e evolução

A história da Tecnopool nasce de uma grande ideia: conceber, fabricar e instalar máquinas para o tratamento e processamento de produtos alimentares.

Uma história que começou em 1980 com o patenteamento da Anaconda: a primeira correia transportadora concebida pelo fundador da empresa, Leopoldo Lago. Desde

então a empresa sempre cresceu até atingir importância mundial com o transportador T-Worth, adequado para transporte e processamento de alimentos a qualquer temperatura: do ultracongelamento ao resfriamento; da pasteurização à fermentação; do manuseio do produto até o cozimento e a fritura, o termo flexibilidade vai de mãos dadas com todas as soluções Tecnopool.

A correia transportadora apresenta deslizamento uniforme, velocidade de transporte, manutenção fácil e reduzida. O padrão espiral é uma das características distintivas da

empresa, que no entanto permanece aberta a novas e diferentes soluções, a fim de proporcionar a melhor resposta às necessidades da produção dos clientes.

No topo da empresa está Michela Lago, AD, que pretende crescer ainda mais e fundou no ano passado um novo grupo com outras 6 empresas das quais a TECNOPOOL é líder. TECNOPOOL TP FOOD GROUP proporciona uma transformação total na indústria alimentar: TECNOFRYER (Espanha), GOSTOL GROUP D.O.O. (Eslovênia), LOGIUDICE FORNI, MIMAC ITALIA SRL, MECATECK (Itália).

www.tpfoodgroup.com

O sistema em espiral é a pedra angular da integração no Tecnopool Tp Food Group: flexível e modular, é adequado para o transporte, o cozimento e o resfriamento, até a fase de congelamento de produtos alimentícios. Adapta-se a todas as etapas do processamento, permitindo ao Grupo oferecer aos seus clientes suporte completo.

Congelamento

O know-how adquirido pela Tecnopool permite-lhe garantir um método absolutamente de ponta para o tratamento de produtos alimentares embalados ou a granel, que são transportados na correia e ultracongelados em armários com paredes isoladas de espessura variável.

Resfriamento

Trata-se de um sistema projetado para dois tipos de resfriamento: à temperatura ambiente e com ar

siempre ha desarrollado plantas perfectamente calibradas, que no alteran las propiedades de los productos alimenticios, respetando así tanto el producto final como el consumidor.

Pasteurización

Para que los productos tratados alcancen la temperatura adecuada en el tiempo requerido, es fundamental cuidar cada detalle: no es casualidad que Tecnopool diseñe instalaciones complejas utilizando salas aisladas para tratar productos alimenticios mediante un seguimiento constante de los parámetros.

Horno espiral de aceite diatérmico

Tecnopool, fiel a su filosofía de simplificar las líneas de producción por motivos mecánicos y económicos, completa su gama de plantas con un sistema de cocción en espiral que, gracias a su configuración, ahorra espacio y favorece un proceso de producción fluido.

Además, el horno espiral Tecnopool ofrece simplificación del flujo de la línea de producción y ahorro energético.

condicionado em sala. É justamente essa flexibilidade que torna o sistema adequado para qualquer linha de produção e qualquer tipo de produto alimentício, embalado ou a granel.

Fermentação

Um processo tão delicado merece toda atenção. Por isso a Tecnopool sempre desenvolveu instalações perfeitamente calibradas, que não alteram as propriedades dos produtos alimentícios, respeitando portanto tanto o produto final quanto o consumidor.

Pasteurização

Para fazer com que os produtos tratados atinjam a temperatura certa dentro do tempo requerido, é imprescindível acautelar cada detalhe: não é por acaso que a Tecnopool projeta instalações complexas utilizando salas isoladas para tratar os produtos alimentícios por uma monitorização constante dos parâmetros.

Horno espiral de óleo diatérmico

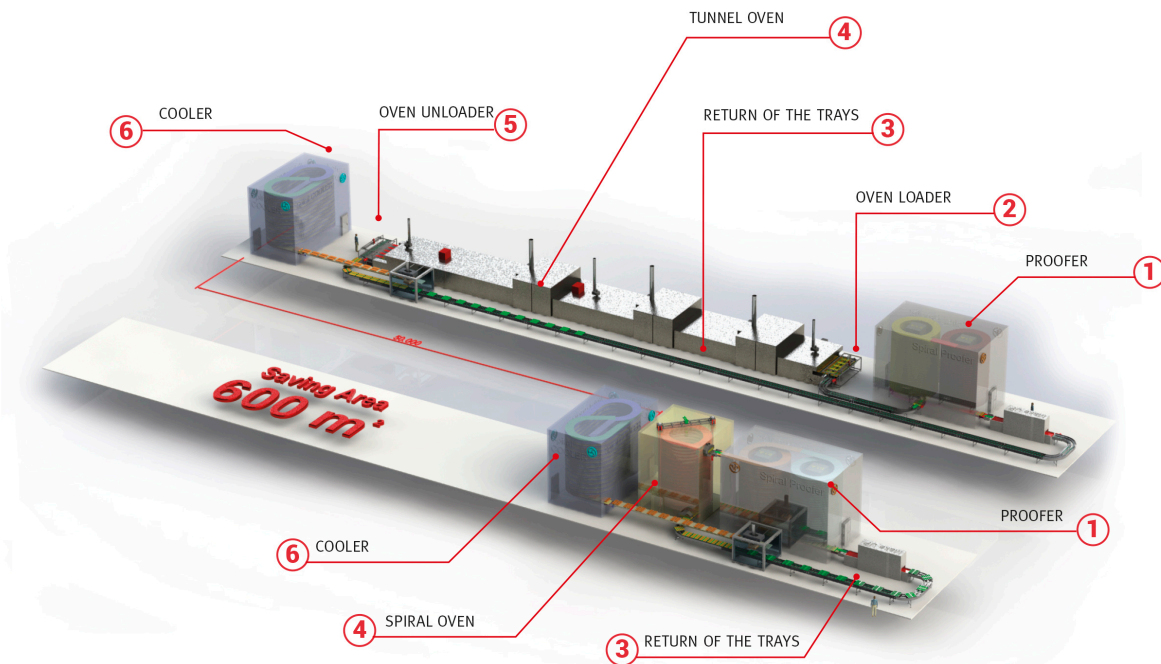
A Tecnopool, fiel à sua filosofia de simplificar as linhas de produção por motivos mecánicos e económi-





COMPARISON BETWEEN A TRADITIONAL LINE AND TECNOPOOL'S LINE

Example of a line for sliced bread, production 2,400 kg/h



Freidora de aceite térmico

TecnoPool enriquece su gama de productos con una máquina más de procesamiento para completar nuevas líneas de producción que satisfagan las necesidades de los clientes en las áreas de carnes, pescados, panes y dulces, snacks, cacahuets e alimentos para mascotas: la freidora TecnoPool.

Resumiendo las fortalezas de TECNOPOOL podemos enumerar: diseño y realización de sistemas personalizados; sala de pruebas a disposición de nuestros clientes; eficiencia energética con ahorros de hasta el 20%; asistencia postventa 24/7; operaciones de mantenimiento rápidas en cualquier lugar; planificación, diseño y producción de la propia empresa; puntualidad en la entrega con tiempo reducido hasta -50% respecto a la media. 🏢

www.tecnoPool.it

cos, completou a sua gama de instalações por um sistema de cozedura em espiral que, graças à sua configuração, permite poupar espaço e favorece um processo de produção suave. Além disso o forno em espiral TecnoPool oferece simplificação do fluxo da linha de produção e poupança energética.

Fritadeira de óleo térmico

A TecnoPool enriquece sua gama de produtos com mais uma máquina de processamento a fim de completar novas linhas de produção atendendo às necessidades dos clientes nas áreas de carnes, peixes, pães e doces, salgadinhos, amendoins e até rações: a fritadeira TecnoPool.

Resumindo os pontos fortes da TECNOPOOL podemos listar: desenho e realização de sistemas customizados; sala de teste disponível para nossos clientes; eficiência energética com economia de até 20%; assistência pós-venda 24/7; operações de manutenção rápidas e em qualquer lugar; planejamento, desenho e produção da própria empresa; pontualidade na entrega com prazo reduzido até -50% em comparação com a média. 🏢

www.tecnoPool.it