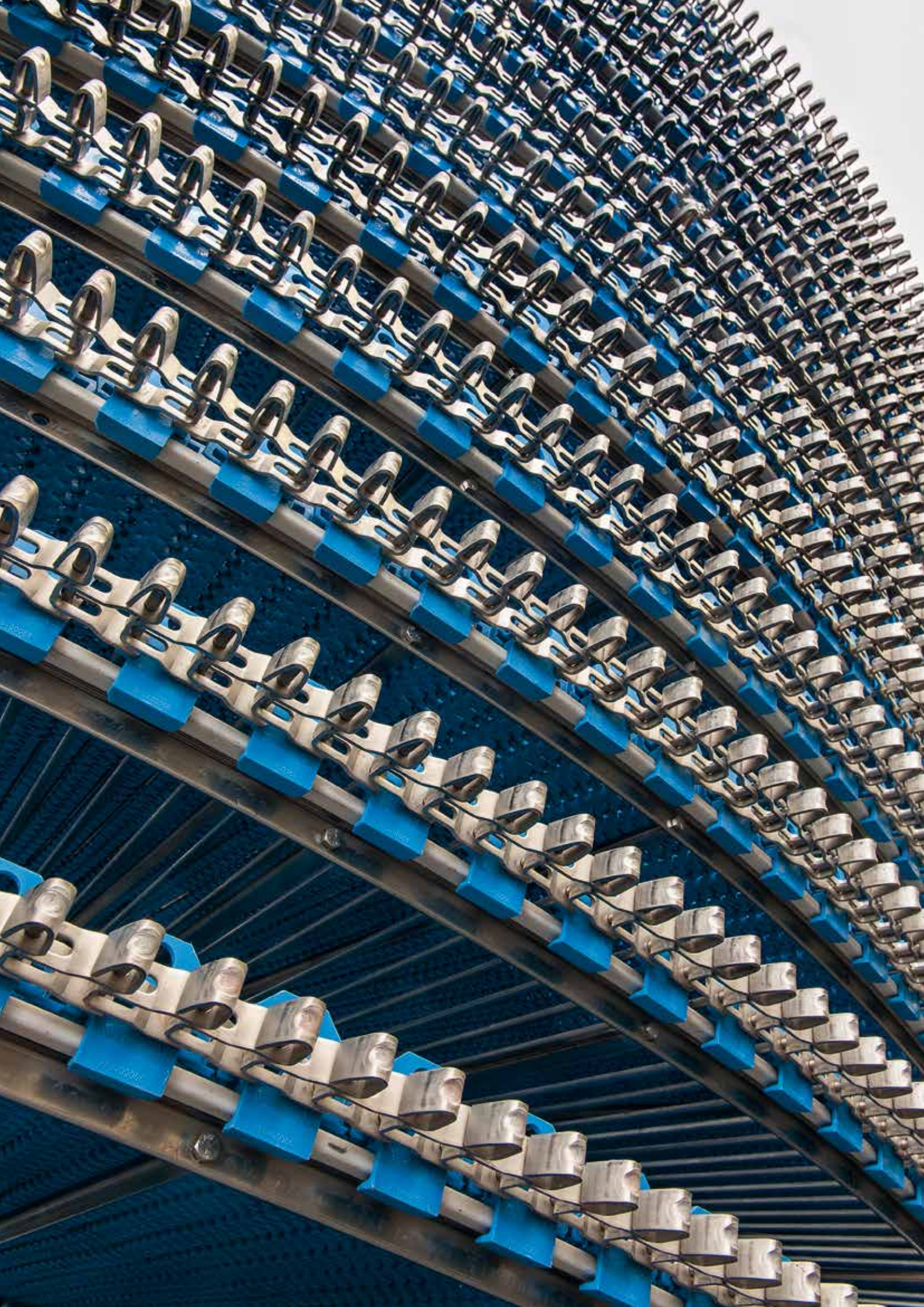






NASTRI A SPIRALE: LA NOSTRA SCELTA DI SUCCESSO.

Nel mercato ci sono 3 tipi di nastri trasportatori a spirale: 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.



FACILITÀ DI SCORRIMENTO

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



VELOCITÀ DI TRASPORTO

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



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.



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.



ADATTO A QUALSIASI TEMPERATURA

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

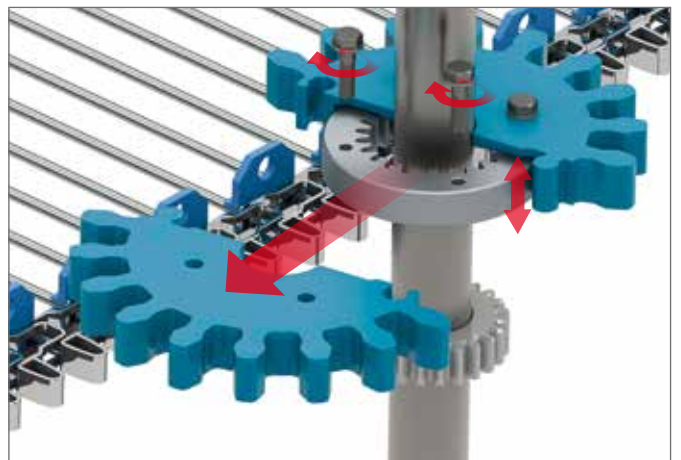
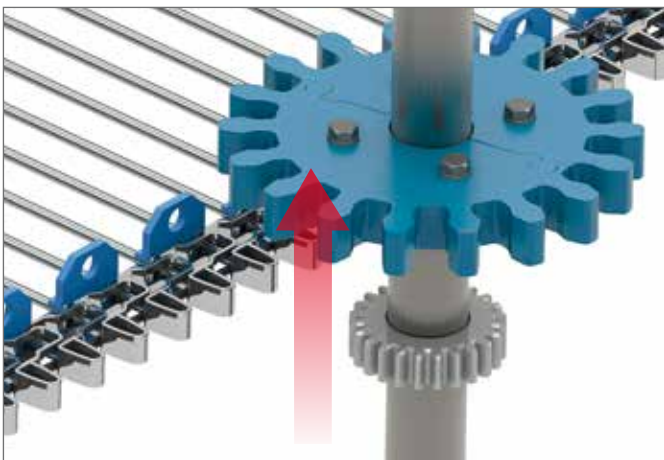
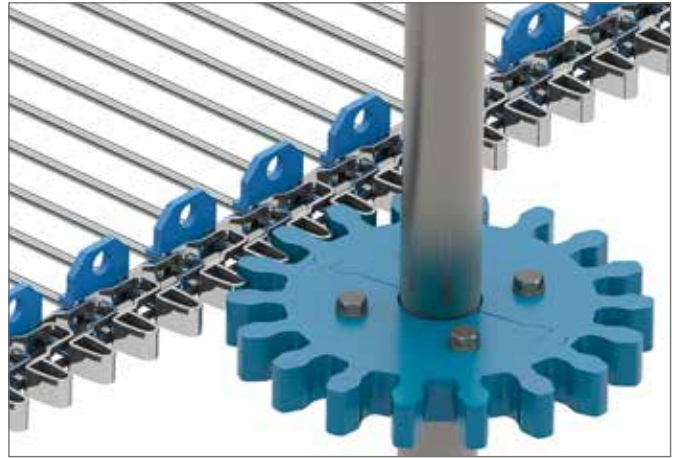
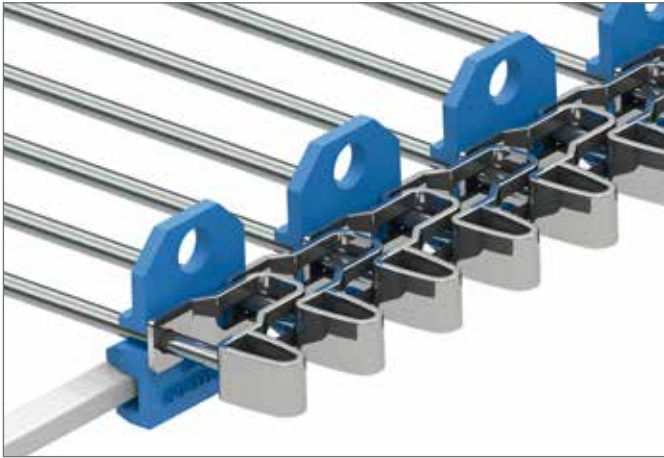
I NOSTRI IMPIANTI SI MUOVONO INTORNO ALLA PAROLA SEMPLICITÀ.

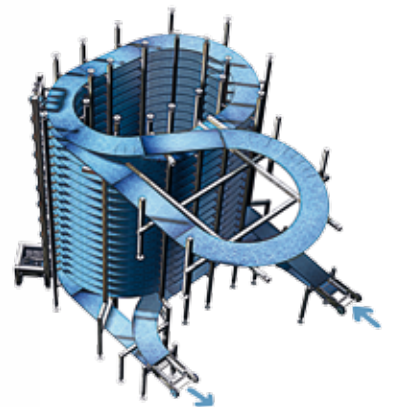
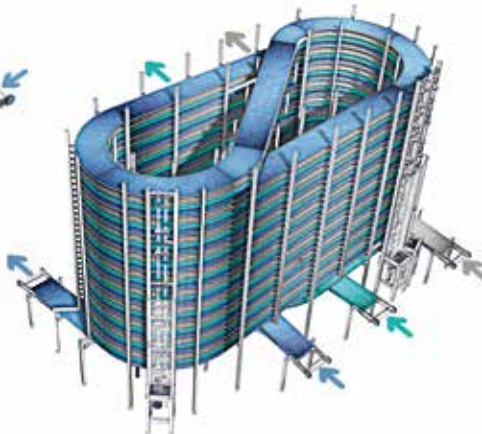
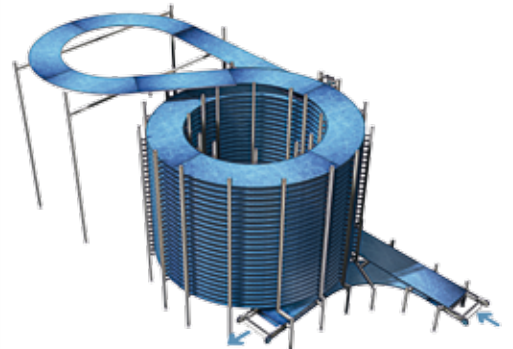
La tecnologia deve essere alla portata di tutti: solo così aiuta realmente chi la usa e permette di ottimizzare energie e risorse. Il nostro sistema di trasporto è realizzato con una struttura in acciaio inox e guide in plastica facili da sostituire: per effettuare tutte le manutenzioni in poco tempo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

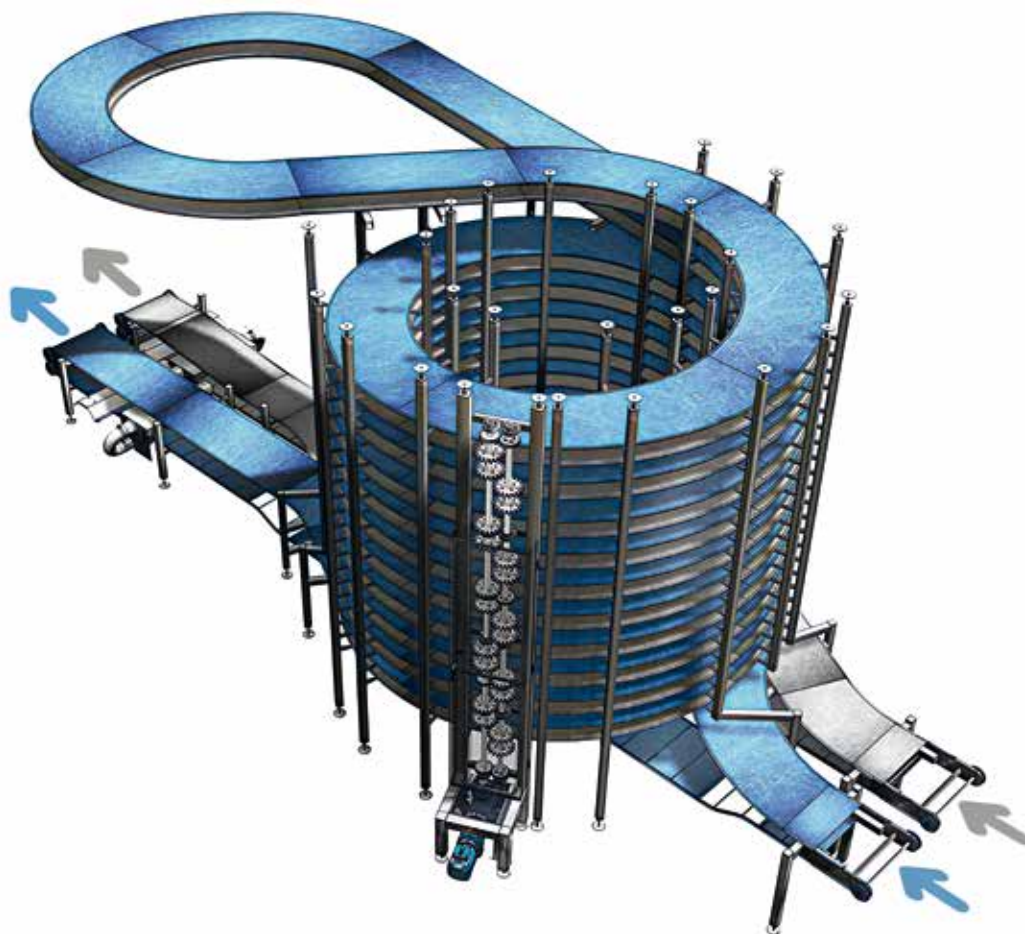
Un particolare sistema di inversione permette di posizionare entrata e uscita alla stessa altezza.

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.



LA SURGELAZIONE: UN SETTORE IN EVOLUZIONE, COME LA NOSTRA TECNOLOGIA.

Un settore in rapida espansione, merita la nostra migliore tecnologia. Il know-how che continuiamo ad acquisire ci aiuta a garantire le migliori soluzioni tecniche per il trattamento di cibi confezionati o sfusi: un procedimento all'avanguardia che permette di conservare gli aromi, il colore e i sapori naturali degli alimenti.

CELLE MODULARI

Le celle sono costituite da pannelli prefabbricati con uno spessore variabile da 150 a 200 mm.

FACILITÀ DI INSTALLAZIONE

L'unione dei pannelli avviene a mezzo incastro: ganci speciali ne garantiscono la tenuta.

QUADRO COMANDI SEMPLICE

Il quadro generale permette di tenere tutto sotto controllo in modo immediato e intuitivo.





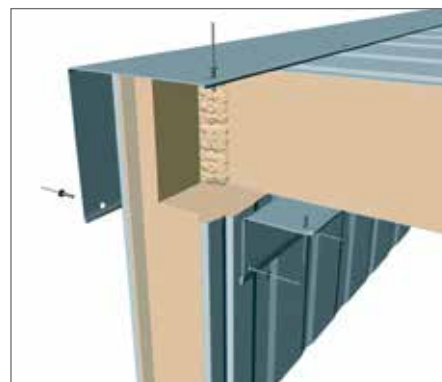
LE PARETI



Sezione pannelli cella



Sistema di aggancio pannelli



Sezione soffitto cella

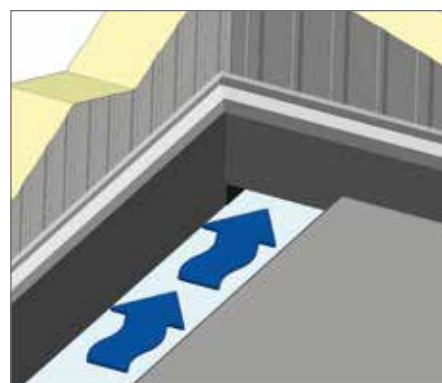
IL PAVIMENTO



Sezione pavimento



1 telaio di sostegno
2 pannello isolante
3 vasca con scolo



Canaletta di scarico

SURGELAZIONE: CERTI PARTICOLARI NON SONO DETTAGLI.

In ogni nostro impianto curiamo anche il minimo dettaglio tecnologico, perché abbiamo imparato che è l'insieme di tanti piccoli elementi a fare, alla fine, una grande differenza.

SCAMBIATORI DI CALORE PROGETTATI SU MISURA

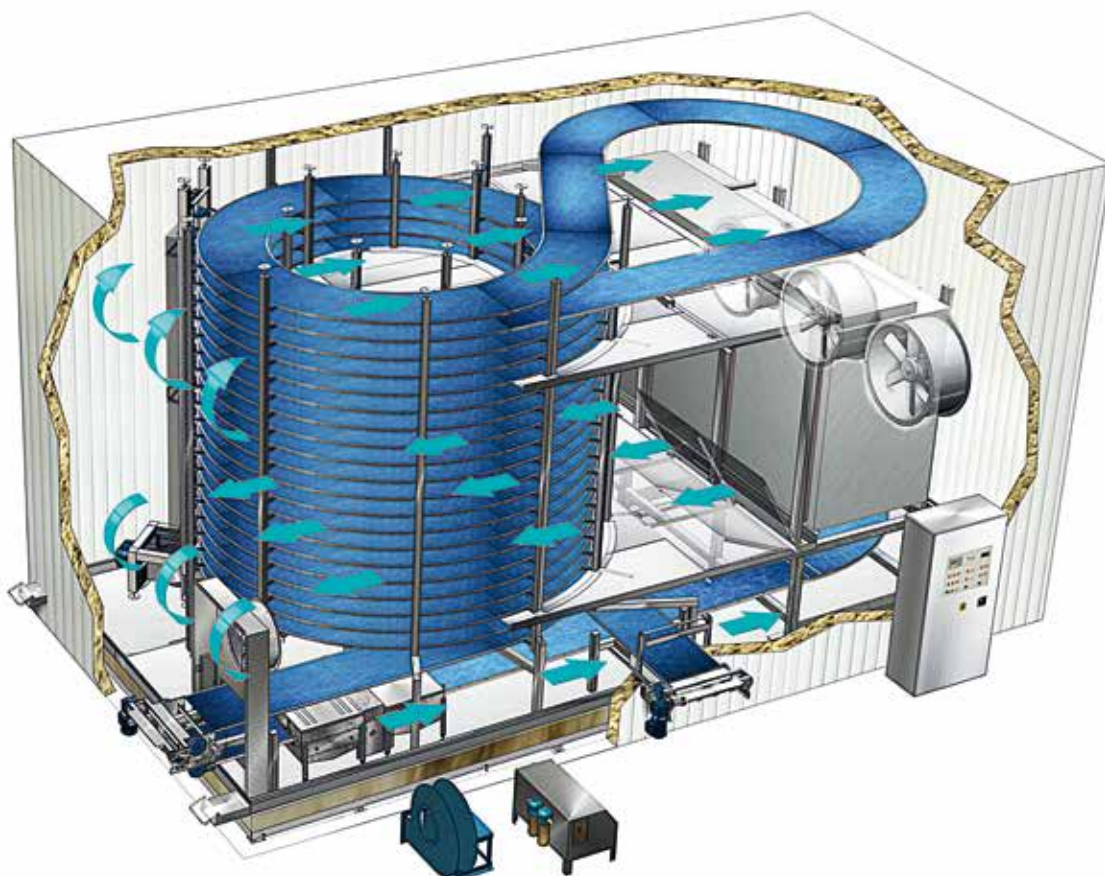
Per aumentare le performance, gli evaporatori sono dimensionati in base alla tipologia dei prodotti e alle esigenze del cliente.

SBRINAMENTO SENZA INTERROMPERE LA PRODUZIONE

L'impianto viene sbrinato senza dover interrompere il ciclo di lavoro.

OTTIMIZZAZIONE DEL FLUSSO DELL'ARIA

Le nostre spirali, grazie alla loro struttura priva di qualsiasi ostacolo centrale ed alle lamiere di convogliamento, permettono l'ottimizzazione della circolazione dell'aria che viene canalizzata e così investe in maniera uniforme ed efficace tutti i prodotti all'interno della cella di surgelazione.



**PANE E
DERIVATI**



**PRODOTTI
DOLCIARI**



**PASTA
FRESCA**



**FRUTTA
VERDURA**



PESCE



**PIATTI PRONTI
E CARNE**

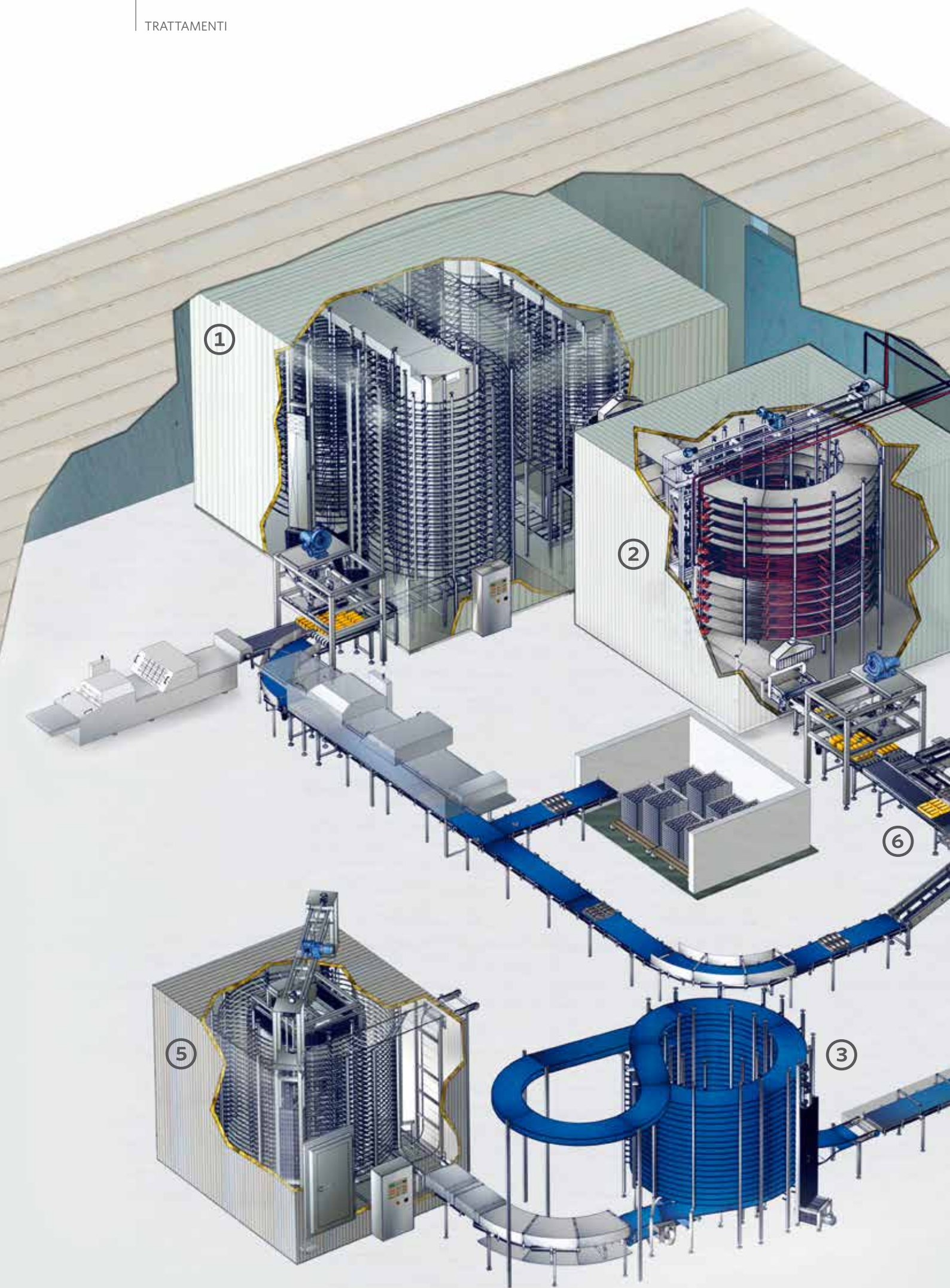




ALTA RESISTENZA DEL NASTRO.

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

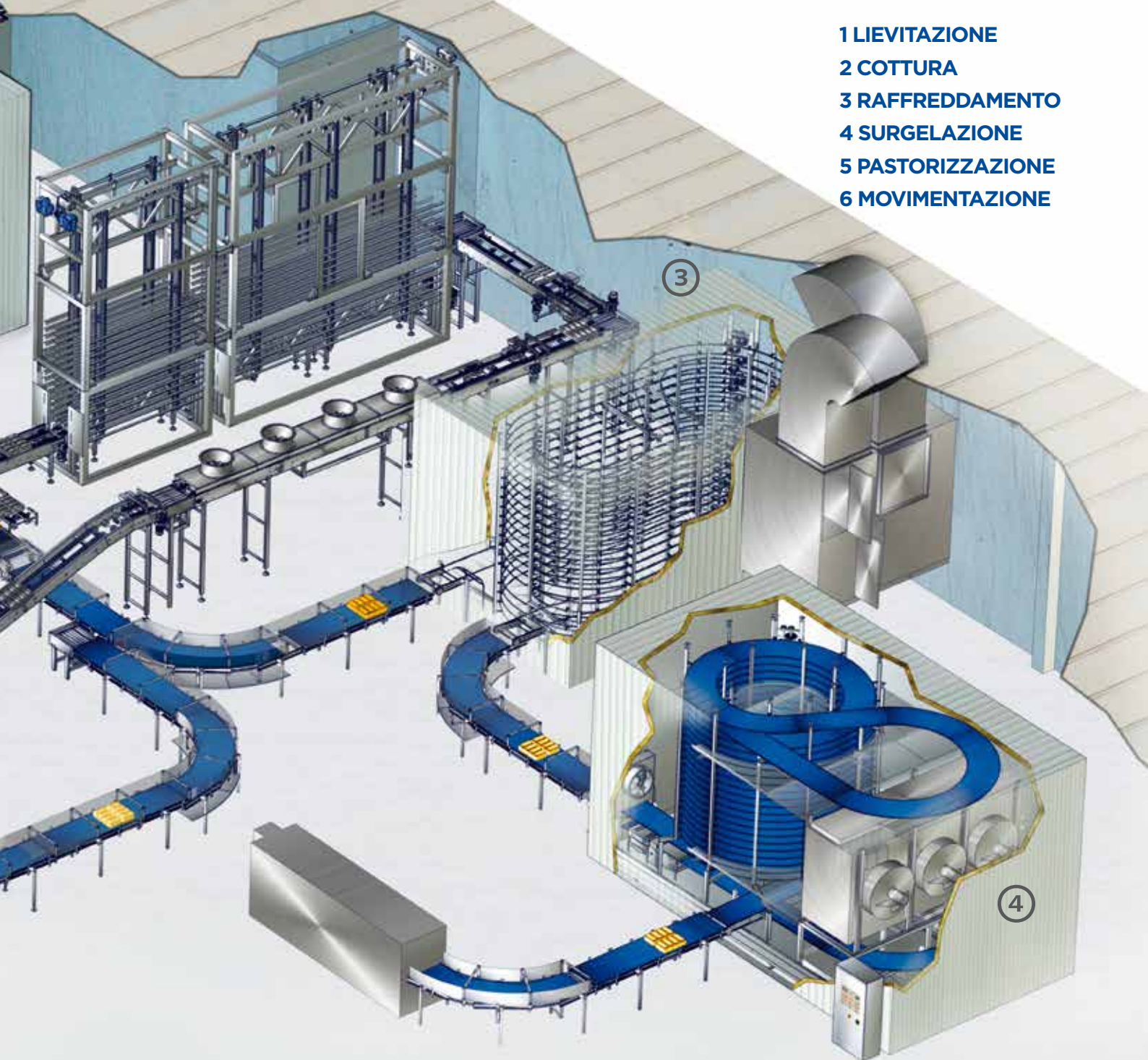




IMPIANTI COMPLETI: VI TRASPORTIAMO IN TUTTI I SETTORI.

La surgelazione, 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**

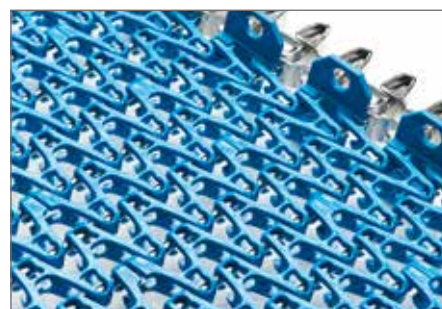
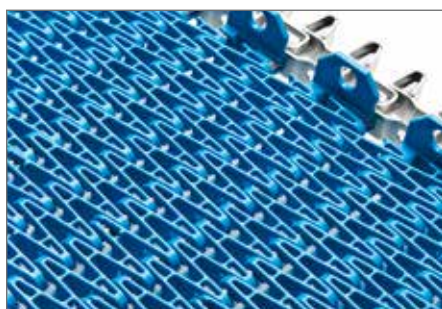
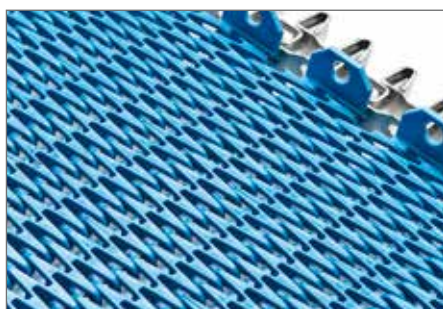


A OGNI PRODOTTO **IL SUO NASTRO.**

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

SURGELAZIONE 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 surgelazione perché sinonimo di affidabilità, flessibilità ed efficienza.

AJINOMOTO FROZEN FOODS CO. INC. JAPAN ›
ALLIED MILLS › AUSTRALIAN BAKELS › BAKERY SPA ›
BREDENMASTER CHILE S.A. › CAMPO LINDO › CASA DELLA
PASTA › CEYLON COLD STORES LTD › CUGINI STEFFAN
SRL › DELMOTTE SA PATISERIE › DGM SHIPPING A.S. › DIA
SPA › DOWN FOODS MEXICO › ERHARD VIENNOISERIES
TRAITEUR › FERCESA › FERRERO SPA › FGF BRANDS ›
FORNETTI KFT › FRENCH BAKERY › GLACES ERHARD ›
GREGORY'S FOODS INC. › GRUPO BIMBO › HAKAFOOD OY ›
INTERNATIONAL DELIGHTS LLC › ITALSUR SRL › JOWA AG ›
LATIN AMERICAN FOODS S.A. › LINA › MARIA RA › MAXMAT ›
MAYEKAWA MFG CO. LTD › MEIJI › MILANO PANE SRL ›
MIRITAL › MOROZKO - LLC CAESAR › NORDHAUS OU ›
NORTURA › OOO KEGICHEVSKOYE (KULINICHI) › ORANGE
BAKERY › OY E. BOSTROM AB › OY MUSCH LTD ›
PALACIOS › PAN SURGELATI SRL › PATISCA › PESQUERA
VENTISQUEROS › POLARBRÖD › PORTO'S FOOD
PRODUCTS INC. › PRECOCINADOS POZO › QUICK & TASTY ›
RANA MEAL SOLUTIONS LLC › SANSUI FOODS › SENDAI
LIFE FOODS › SFOGLIAGEL SRL › SOAVE SRL › STRAUSS
JOSEF SRL › SUGAR & SPICE › SURGITAL › THE SAUDI
JORDANIAN INDUSTRIAL › VORONEZH › WOHLWEND
AG.TIEFKUHL SPEZIALITATEN › YARROWS LTD



