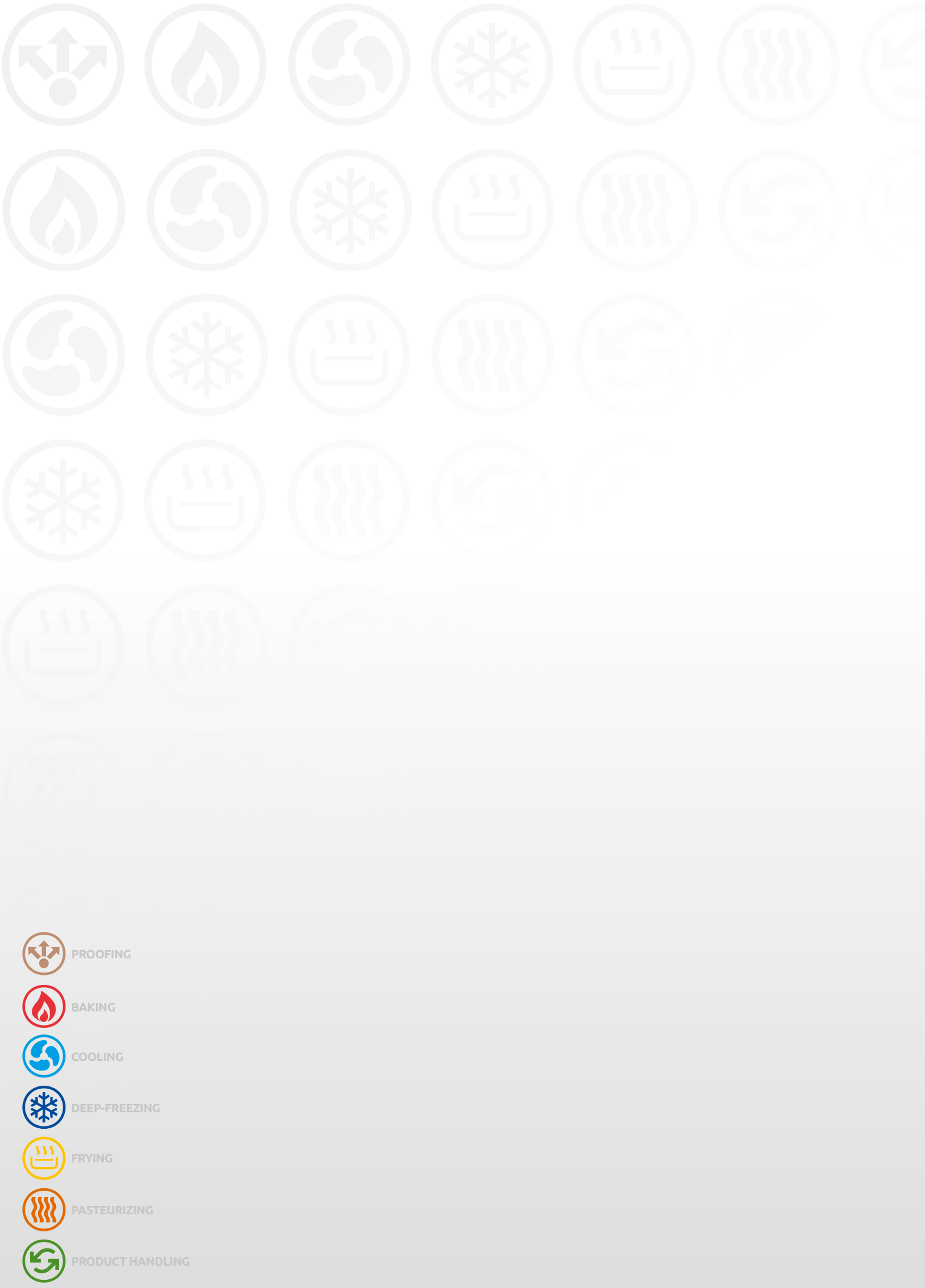


El cambio toma forma.

TECNOPOOL
PART OF TP FOOD GROUP


PROOFING
BAKING
COOLING
DEEP-FREEZING
FRYING
PASTEURIZING
PRODUCT HANDLING

ÍNDICE

Nuestra historia... pág. 5

Nuestros números... pág. 6

Línea completa pág. 16

 Fermentación pág. 18

 Cocción pág. 22

 Enfriamiento pág. 28

 Congelación pág. 32

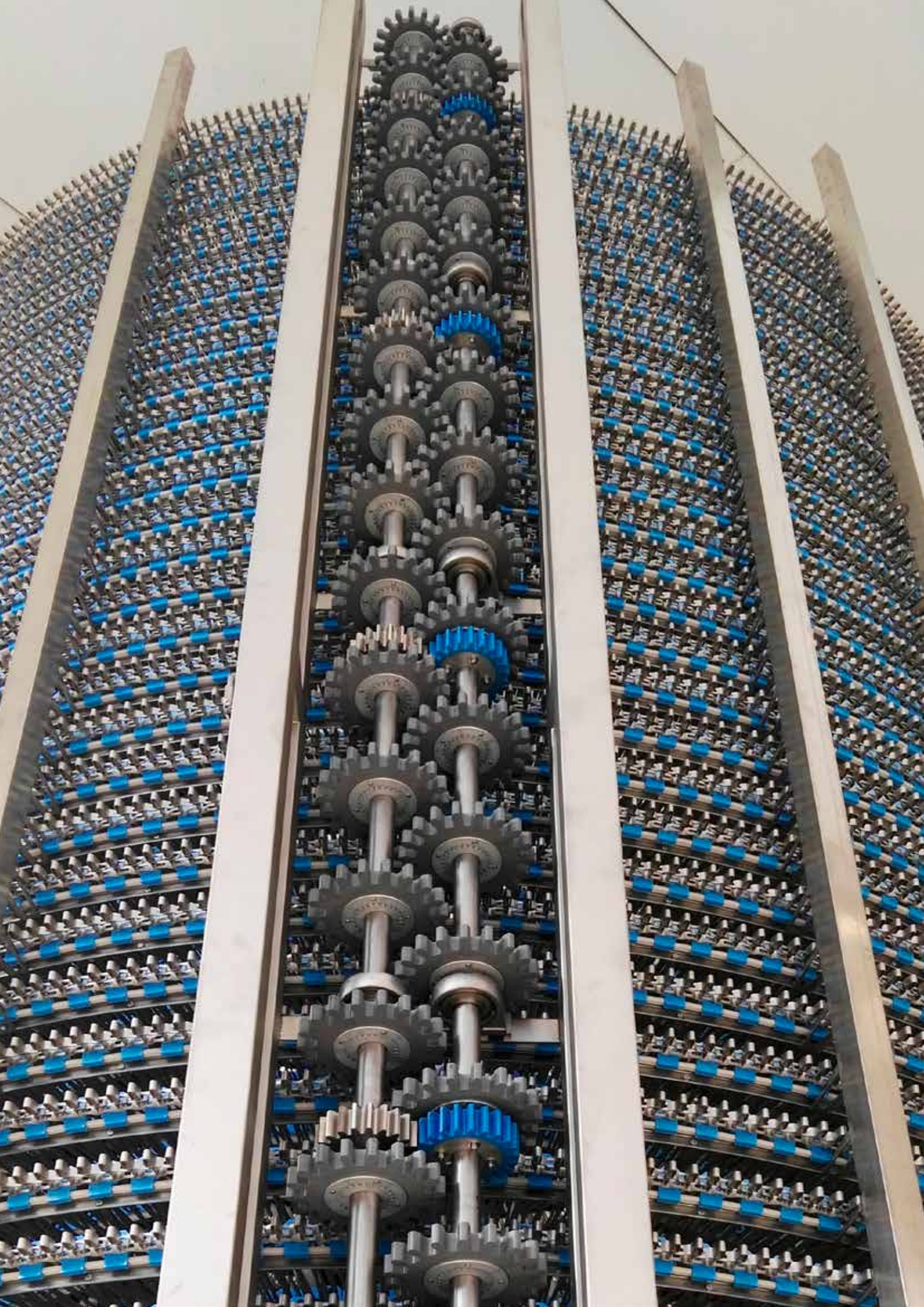
 Freír pág. 36

 Pasteurización pág. 40

 Líneas de transporte pág. 42

Características técnicas pág. 53

Referencias pág. 54



UNA HISTORIA...

que continúa desde 1980.

Desde la primera cinta transportadora para alimentos a los nuevos retos del mercado global: 35 años de éxitos en pro de la excelencia.

La de Tecnopool es una historia nacida de una idea: **diseñar, producir e instalar** máquinas para el tratamiento y la transformación de los productos alimentarios.
Una historia que empezó en 1980 con la patente de **Anaconda: la primera cinta transportadora** ideada por el fundador de la empresa Leopoldo Lago. Una intuición de éxito y sobre todo versátil, apropiada para todos los procesos productivos donde los alimentos exigen un tratamiento térmico.

Es el inicio de un éxito que ya no se ha detenido, como demuestran los resultados conseguidos en los últimos 35 años: incremento de las ventas, presencia cada vez más masiva en los mercados extranjeros, evolución constante de los productos. La de Tecnopool es una historia que empezó en Padua.
Una historia que hoy ha cruzado las fronteras nacionales para ser narrada en **todo el mundo.**







CUANDO LOS NÚMEROS...

valen más que mil palabras.

Hemos realizado instalaciones de todo tipo y en todos los continentes: lo atestigua nuestra historia, lo cuentan nuestros números.



210

fermentadores automáticos



1.200

enfriamientos en ambiente



925

enfriamientos por aire forzado

INSTALACIONES REALIZADAS

3.977

85% en el extranjero

15% en Italia

605
congeladores



97
pasteurizadores
e instalaciones de cocción



940
líneas de transporte



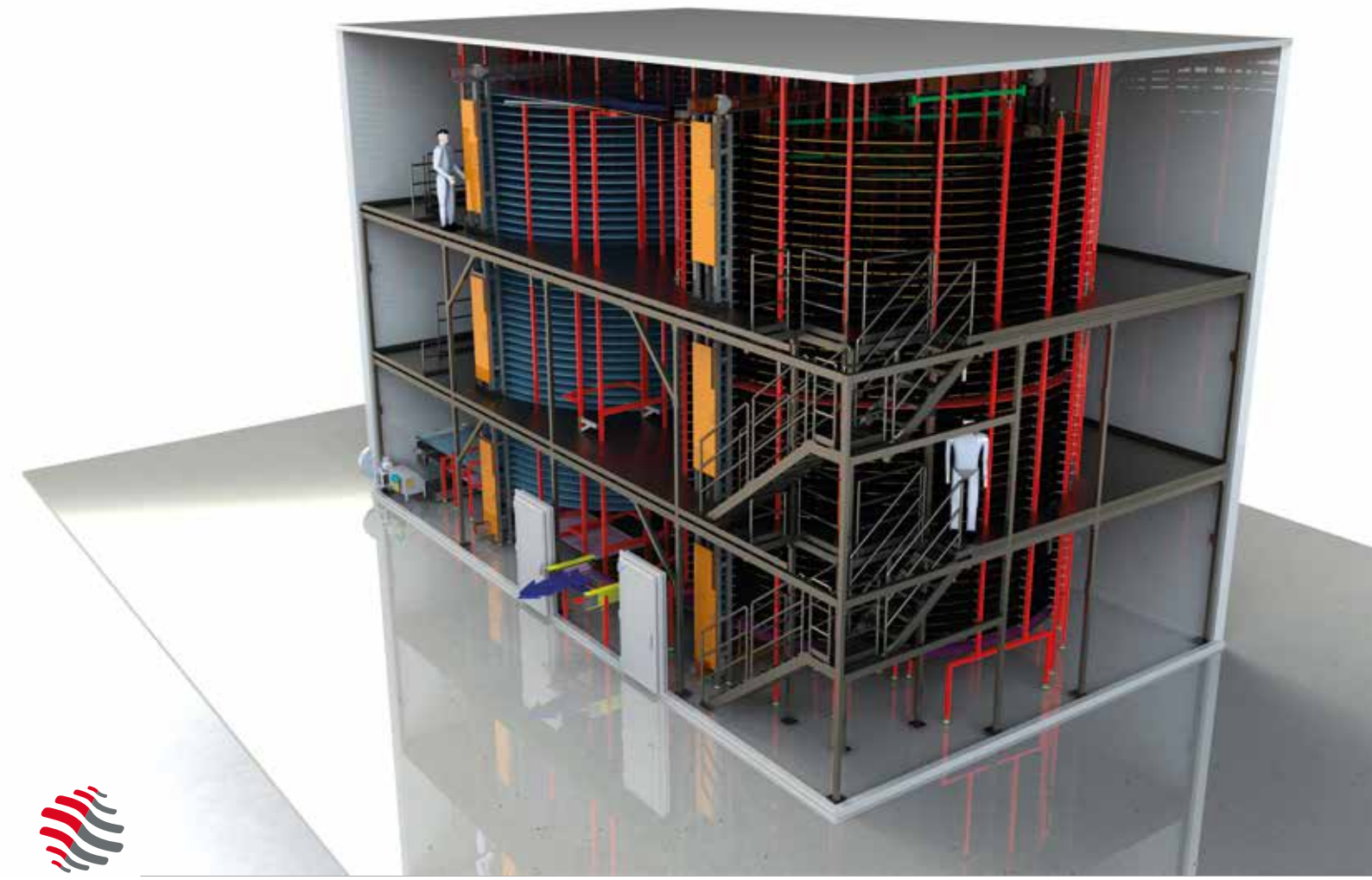
3 PRINCIPIOS,
una sola filosofía.

Investigación, personalización y fidelización: estos son los tres principios que nos inspiran y nos guían, hacia el futuro y hacia el éxito.

1

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
AVANZAMOS EN LA INVESTIGACIÓN, CAMINAMOS HACIA EL FUTURO.

Hemos empezado a movernos en 1980 y desde entonces no hemos parado. Guiados por una visión empresarial dinámica y activa hemos interpretado las exigencias de un mercado en constante cambio, poniendo en primer plano el **desarrollo y la evolución tecnológica e invirtiendo más del 10% de nuestra facturación en investigación y desarrollo:** para realizar hoy las soluciones de mañana.



2 PERSONALIZACIÓN

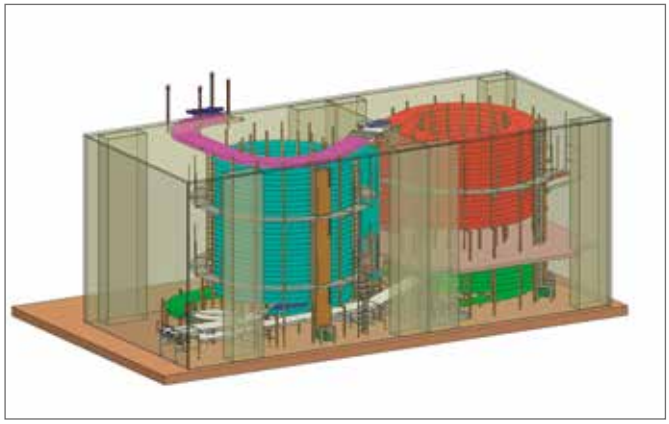
CADA INSTALACIÓN RESPONDE A EXIGENCIAS CONCRETAS, LAS VUESTRAS.

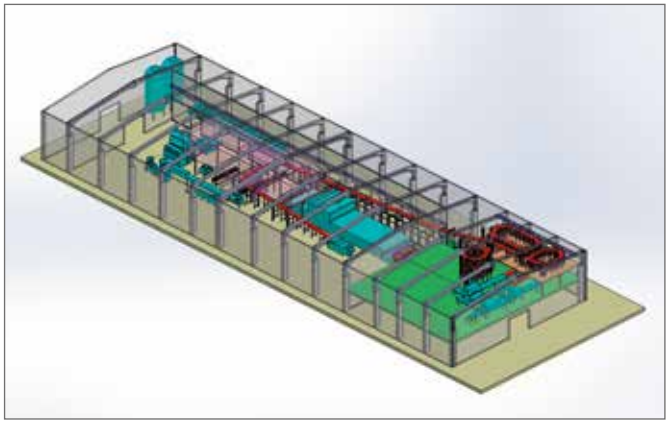
Nuestras instalaciones se adaptan perfectamente a nuestros clientes.
Cada empresa tiene exigencias específicas que sabemos satisfacer con soluciones concretas.
Cada caso tiene demandas que hemos aprendido a **escuchar, interpretar y resolver.** El resultado es que **cada cliente posee una instalación única y hecha a medida:** diseñada según sus necesidades y personalizada hasta el más mínimo detalle.
De esta forma nos hemos convertido en socios fiables, de esta forma nos hemos convertido en Tecnopool.

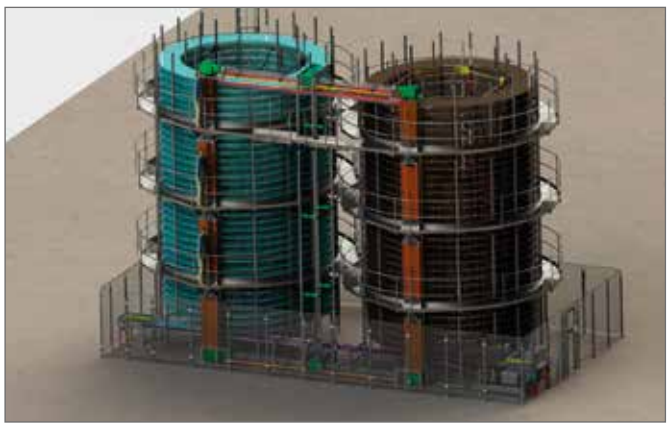
3 FIDELIZACIÓN

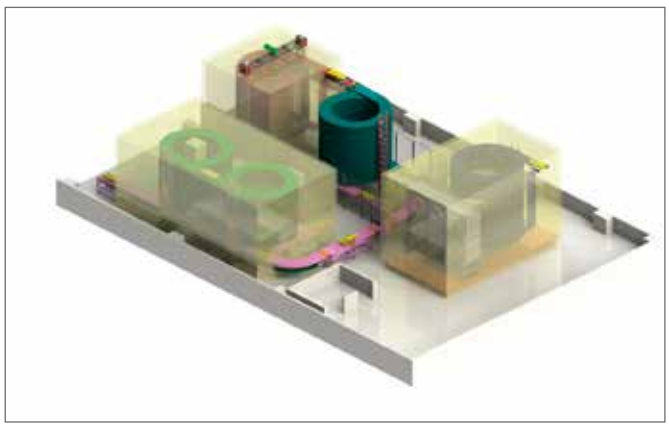
HABLAMOS EL MISMO IDIOMA QUE NUESTROS CLIENTES.

Cada cliente quiere lo mejor para su actividad. Nosotros lo sabemos perfectamente y conseguimos garantizárselo tanto desde el punto de vista técnico y de proyecto como bajo el aspecto humano y personal. El diálogo es el primer paso para instaurar una relación constructiva: lo hemos entendido enseguida y lo tenemos muy en cuenta cada día. Por eso **cada pregunta siempre tiene una respuesta:** puntual, eficaz y concreta.









CADA SOLUCIÓN

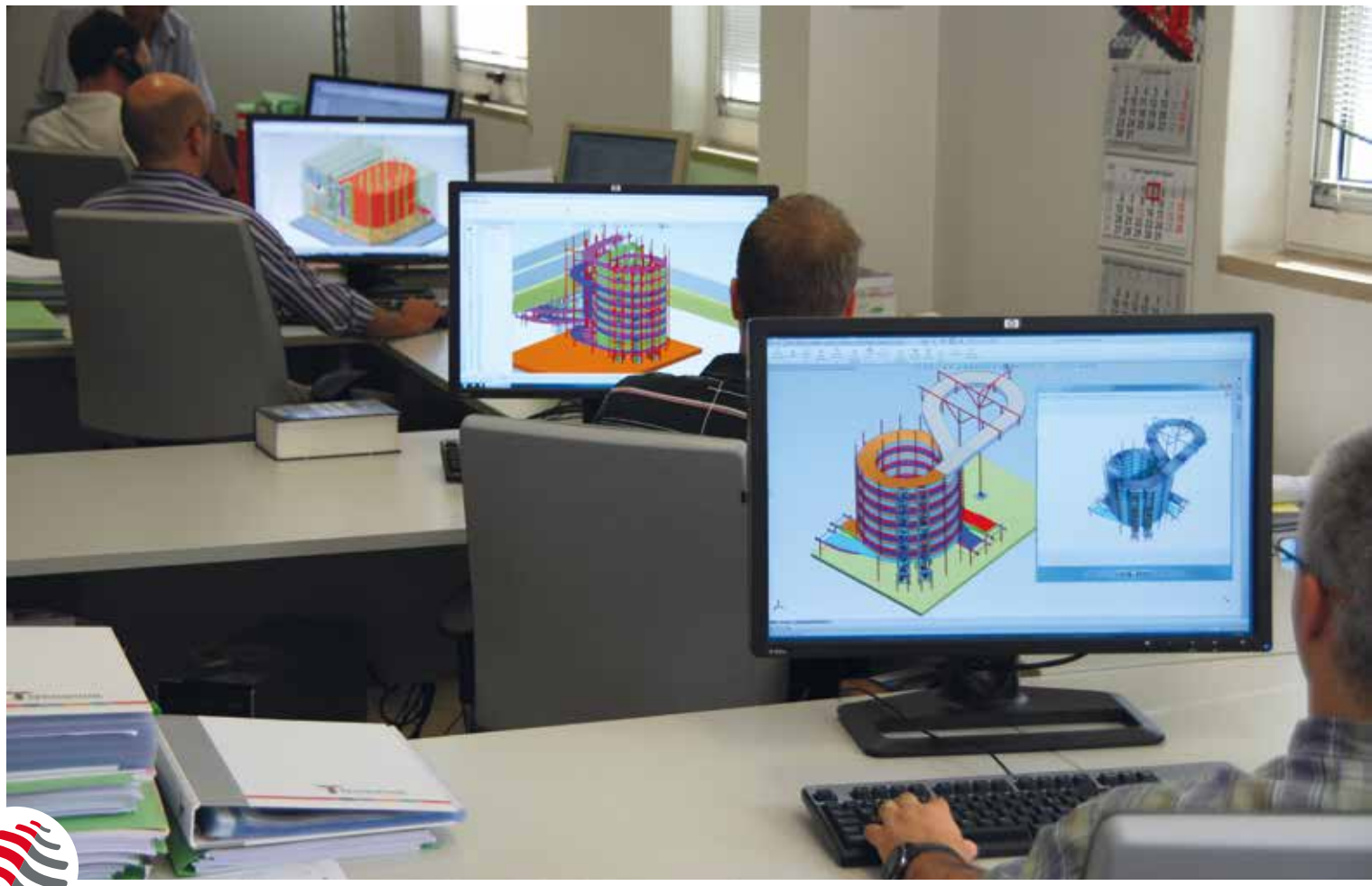
diseñada y estudiada para satisfacer vuestras exigencias.

De la congelación al enfriamiento, de la pasteurización a la fermentación, del transporte a la cocción: el término flexibilidad acompaña a todas nuestras soluciones.

Antes de realizar una instalación pensamos en quién tendrá que utilizarla porque la flexibilidad para nosotros no es solo un aspecto mental, sino sobre todo un enfoque laboral.

La Oficina de Diseño sirve precisamente para esto: para instaurar con los clientes una **relación exclusiva** basada en la claridad y la competencia. Una relación donde la capacidad de escuchar está unida a la preparación para responder. Una relación construida sobre el encuentro y la confrontación que empieza en la fase de diseño y termina con la construcción del sistema.

De esta forma desarrollamos instalaciones **a medida de cada cliente y de cada espacio,** instalaciones que garantizan el máximo en términos de productividad y el mínimo en términos de mantenimiento.



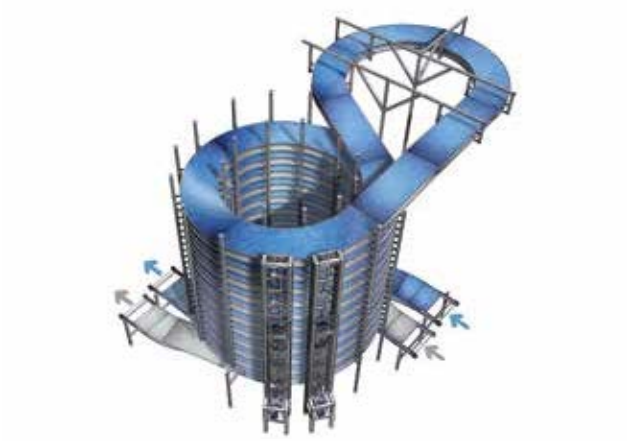






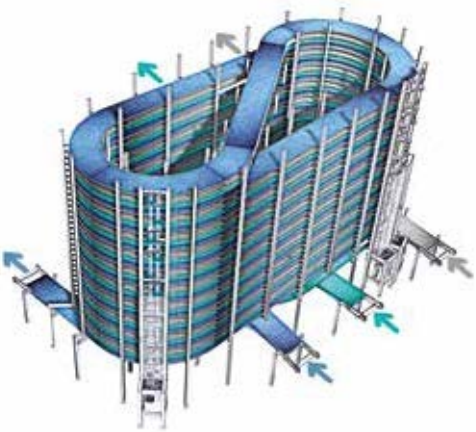














UNA INSTALACIÓN

hecha a medida.

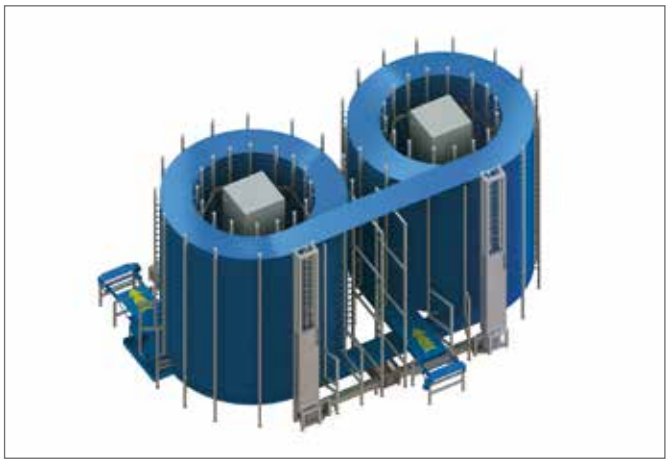
Si las empresas cambian también cambian nuestros sistemas.
Cada instalación está pensada y realizada para reflejar las exigencias de quien tendrá que utilizarla, con la garantía de un rendimiento muy por encima de las expectativas.

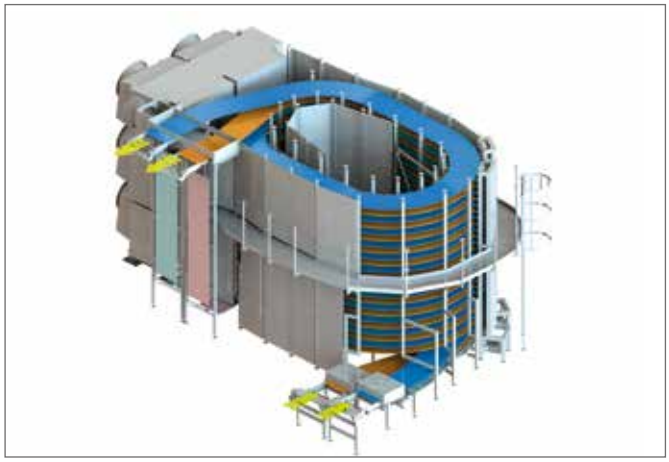
ENTRADA Y SALIDA AL MISMO NIVEL
Un sistema de inversión especial permite colocar la entrada y la salida a la misma altura.

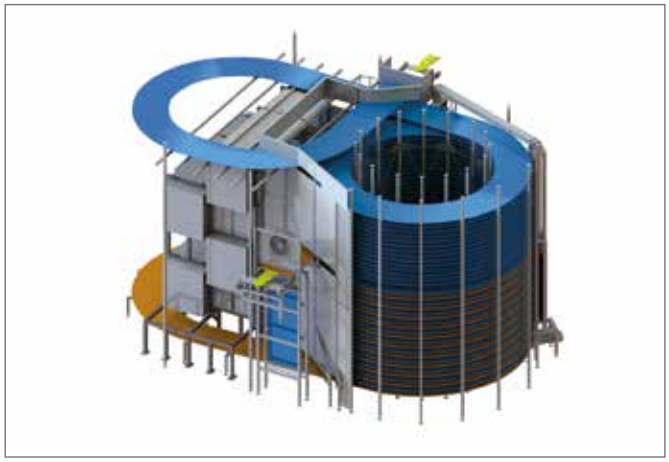
CONFIGURACIONES A MEDIDA
La flexibilidad de las soluciones hace posible configurar instalaciones de todo tipo, para cualquier exigencia y sobre todo perfectamente adaptables a cualquier línea de producción ya existente.

INSTALACIONES COMPLETAS
La realización se cuida a 360°, de la cinta transportadora a las cámaras para el tratamiento térmico.









CINTAS DE ESPIRAL:

nuestra elección de éxito.

En el mercado hay 3 tipos de cintas transportadoras de espiral:
de tambor, autoportantes y piso a piso. Cada una la soporta una tecnología específica y cada una posee características especiales.
Saber valorar la apropiada es el primer paso para quien quiere apostar por la excelencia.

NOSOTROS HEMOS HECHO NUESTRA ELECCIÓN
Nuestras instalaciones utilizan el sistema de tracción piso a piso:
una decisión mesurada y que es el resultado de conocimientos técnicos adquiridos con el paso del tiempo. Una elección, sobre todo, que sitúa el rendimiento en primer plano.

EL CORAZÓN DE NUESTRAS INSTALACIONES TIENE UN NOMBRE PRECISO: T-WORTH
No es una simple cinta transportadora, sino un sistema patentado y realizado completamente en nuestra fábrica. Totalmente de acero inoxidable, con patines y guías de plástico, la cinta garantiza una resistencia duradera sin desgaste.

1 **FACILIDAD** DE DESLIZAMIENTO
El acoplamiento de las aletas y el perfil de plástico autolubricante permite reducir al mínimo la fricción, facilitando el deslizamiento.

2 **VELOCIDAD** DE TRANSPORTE
Los sistemas de transmisión y deslizamiento permiten alcanzar una velocidad de más de 30 metros por minuto.

3 MANTENIMIENTO FÁCIL **Y REDUCIDO**
Las operaciones de mantenimiento se limitan solo al grupo de desplazamiento y también son simples y rápidas gracias a un sistema patentado de enganche y desenganche de las ruedas de arrastre.

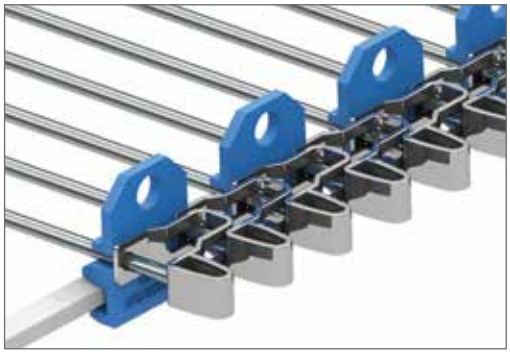
4 **SIMPLICIDAD** DE LIMPIEZA
La cinta totalmente de acero inoxidable y el especial sistema constructivo que permite llegar fácilmente a cualquier parte de la espiral, permiten conseguir los elevados estándares higiénico-sanitarios que exige la industria alimentaria.

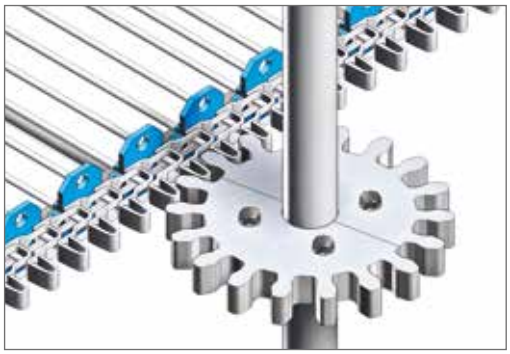
5 APROPIADA PARA **CUALQUIER** TEMPERATURA
La cinta que se suministra es idónea para cualquier temperatura de -40°C a +300°C.

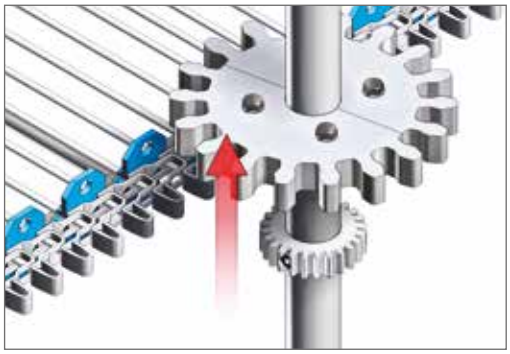
NUESTRAS INSTALACIONES

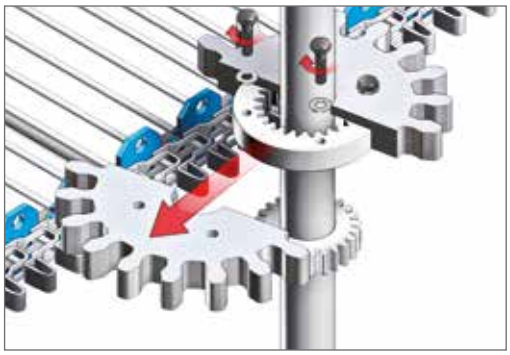
se mueven alrededor de la palabra simplicidad.

La tecnología tiene que estar al alcance de todos: solo así ayuda realmente a quien la usa y permite optimizar las energías y los recursos. Nuestro sistema de transporte se ha realizado con una estructura de acero inoxidable y guías de plástico fáciles de sustituir: para realizar todas las operaciones de mantenimiento en poco tiempo y reanudar rápidamente el proceso productivo.









EL SISTEMA T-WORTH RESUMIDO:

Mecánica simple

Cinta de acero inoxidable de alta resistencia

Mantenimiento económico y fácil

Facilidad de intervención

Soluciones técnicas únicas y específicas para cada cliente

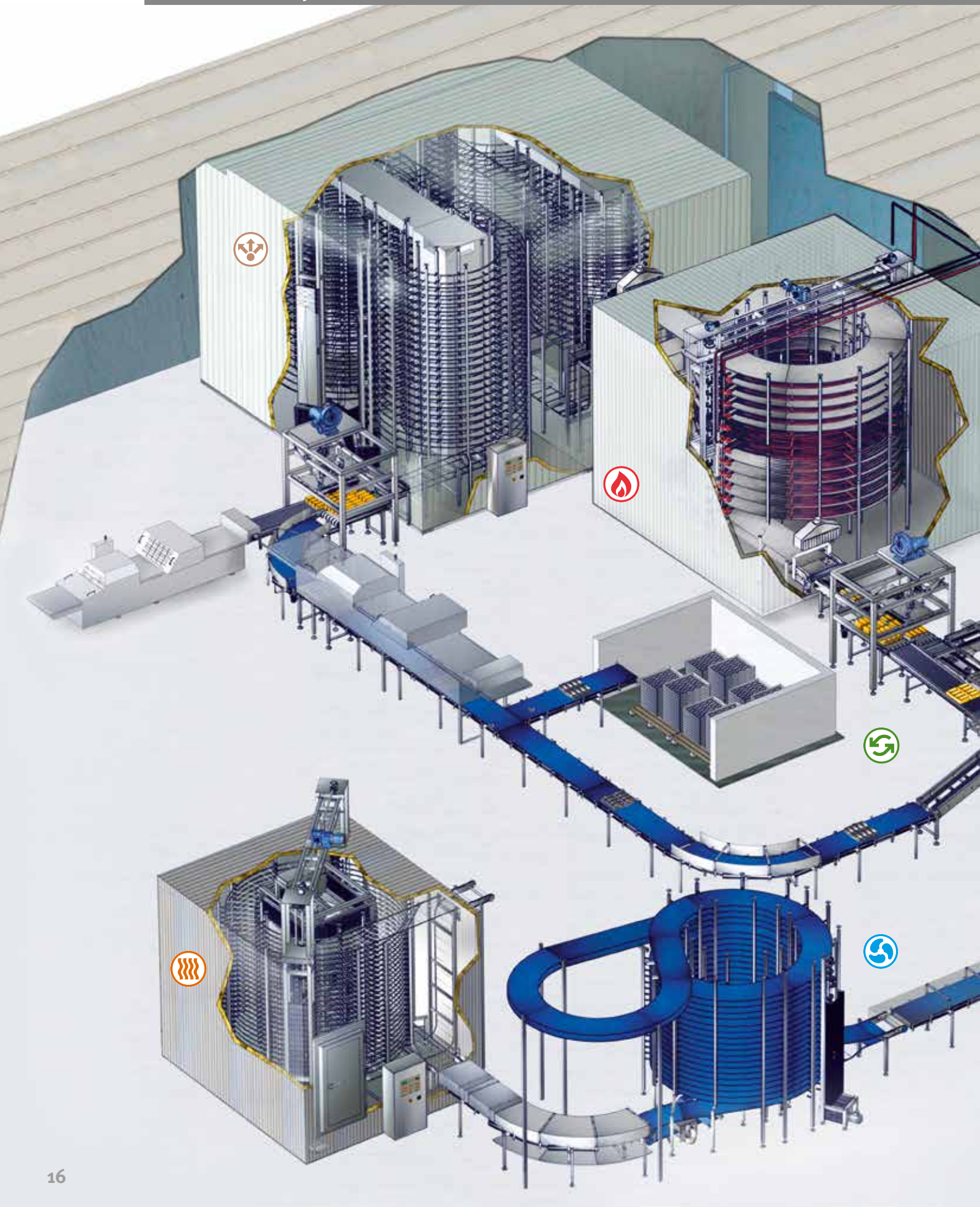






PERSONALIZACIONES

en cualquier sector.



Hemos desarrollado una capacidad de proyecto que nos permite realizar instalaciones destinadas a cualquier tipo de tratamiento térmico, incluso en sectores aparentemente distantes entre sí.

- FERMENTACIÓN
- COCCIÓN
- ENFRIAMIENTO
- CONGELACIÓN
- PASTEURIZACIÓN
- TRANSPORTE



Precisión en cada

VARIABLE.

Cuando se habla de fermentación es imposible no hablar de temperatura, humedad y tiempo: auténticas variables que determinan el resultado final. Todas nuestras instalaciones permiten controlar minuciosamente cada uno de estos parámetros sin penalizar nunca al ciclo productivo.

CALIBRACIÓN PERFECTA

La fermentación tiene lugar en una cámara acondicionada cerrada en cuyo interior se controlan rigurosamente la temperatura y la humedad.

AJUSTES MODULARES

Es posible variar los ajustes según el producto, sus cualidades, el resultado que se tiene que conseguir y también las especiales condiciones ambientales estacionales.

NINGUNA INTERRUPCIÓN DE TRANSPORTE

El producto se transporta continuamente con la cinta T-Worth, sin ningún tipo de traslado a lo largo del recorrido para evitar cualquier vibración que pueda dañar al producto fermentado.

APROPIADA PARA CUALQUIER PRODUCTO

La cinta T-Worth se adapta perfectamente tanto a los productos a granel como a los que van en bandejas y recipientes.











UNA FERMENTACIÓN

naturalmente perfecta.

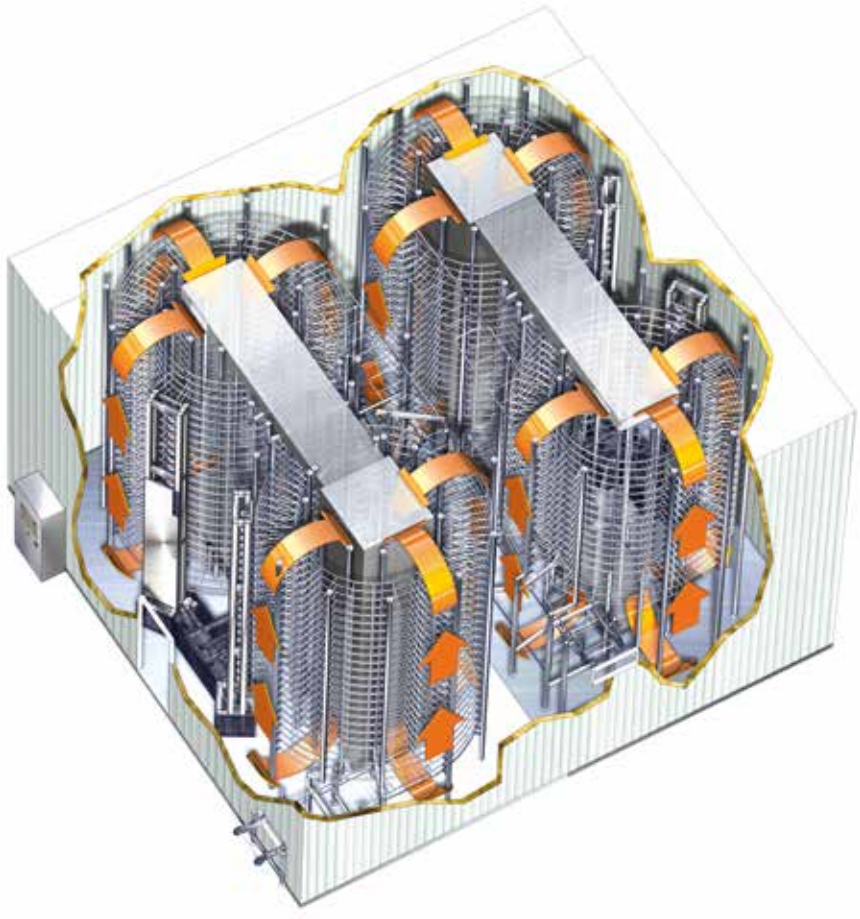
Un proceso tan delicado merece toda nuestra atención:
por eso realizamos desde siempre instalaciones perfectamente calibradas que no alteran las propiedades de los alimentos y por tanto respetan tanto el producto final como al consumidor.

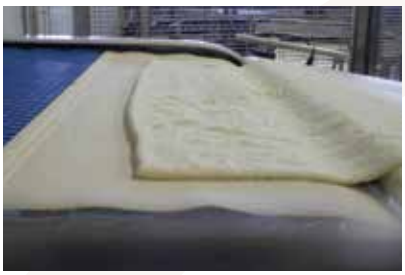
Nuestras instalaciones permiten realizar la fermentación:

› en bandeja;
› directamente en la cinta T-Worth;
› en soportes especiales estudiados según las características físicas del producto.

FERMENTACIÓN NATURAL
La instalación favorece una fermentación natural.

FORMA PERFECTA: "FERMENTA PERO NO SE PEGA"
La calidad y la minuciosidad del tratamiento de fermentación permiten que se garantice, durante el proceso, que el producto no se pegue en la superficie de apoyo, tanto si se trata de una bandeja como de la cinta o de otros soportes y por tanto no sufrirá ningún tipo de deformación mecánica de su forma.


















Minimización del espacio ocupado, ahorro energético

PARA CONSEGUIR SIEMPRE LO MEJOR.

Tecnopool, fiel a su filosofía de simplificación de las líneas productivas, ha completado su gama de instalaciones con el sistema de cocción de espiral que, gracias a su configuración, garantiza ventajas en términos de ahorro tanto de espacio como energético y de mantenimiento de la linealidad del proceso.

MINIMIZACIÓN DEL ESPACIO OCUPADO

La configuración de espiral, respecto a las soluciones comunes de túnel, permite aprovechar el espacio a lo alto, reduciendo las dimensiones máximas en planta.

AHORRO ENERGÉTICO

El sistema de transmisión del calor por radiación permite trabajar a temperaturas más bajas respecto a los sistemas tradicionales, reduciendo notablemente el consumo para una distribución homogénea del calor y reduciendo al mínimo el uso de aire.

LINEALIDAD DE PROCESO

La estructura de espiral, con entrada y salida del horno en eje entre sí, permite mantener la linealidad del proceso, evitando la utilización de sistemas multiplicadores/desmultiplicadores de filas, muy comunes en las líneas con bandejas que usan los hornos tradicionales, de sistemas de carga y descarga del horno y de sistemas de rotación de las bandejas.

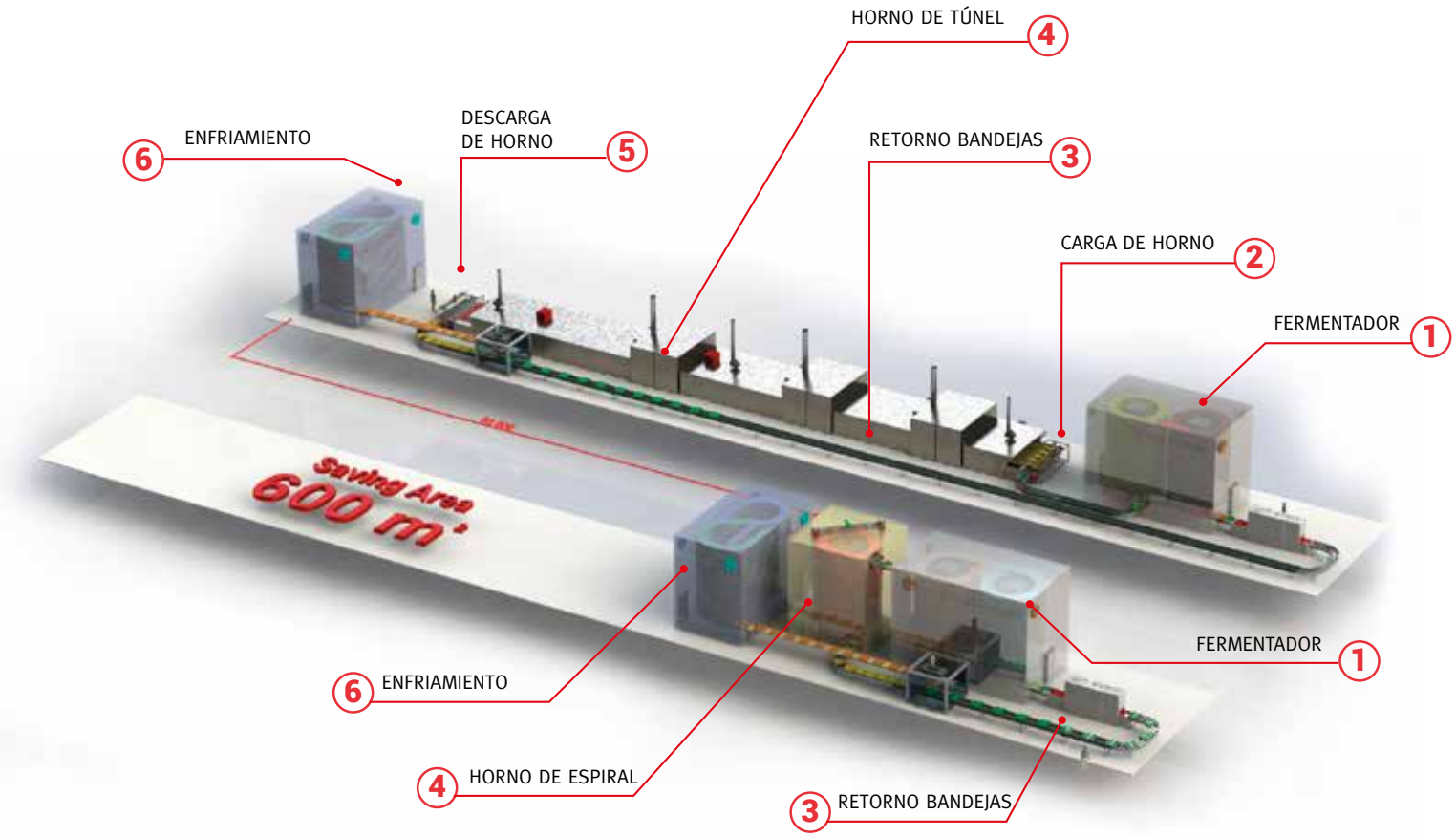


y linealidad

Nuestra configuración de espiral permite aprovechar al máximo el sistema de calentamiento diseñado por Tecnopool para este horno.
Esto también se debe a la posibilidad de trabajar con temperaturas internas controlables por zonas y más bajas debido a la proximidad del producto a la fuente de calor.
Trabajando a temperaturas más bajas respecto al horno de túnel se consigue un menor consumo de combustible, un menor tiempo de calentamiento y una duración mayor del aceite térmico, prolongando la vida.

COMPARACIÓN ENTRE UNA LÍNEA TRADICIONAL Y LA LÍNEA TECNOPOOL

Ejemplo de línea para pan de molde
Producción 2.400 kg/h



Algo más que una simple

COCCIÓN.

¡Normalmente las instalaciones de cocción industriales son de túnel!
La nuestra es de espiral. Una elección que puede parecer en contratendencia con el mercado, pero que en realidad está perfectamente en sintonía con quien busca ventajas y un elevado rendimiento.

MÁXIMA FLEXIBILIDAD
La instalación se adapta a cualquier configuración de línea y a cualquier proceso productivo.

MANTENIMIENTO RÁPIDO
El sistema se ha diseñado para permitir un mantenimiento sencillo, económico y rápido.

COCCIÓN EN CINTA Y EN BANDEJA
La cocción puede producirse directamente en la cinta o en la bandeja según las exigencias.

REGULACIÓN TEMPERATURA
Es posible crear varias zonas de temperatura según las características de cada producto y las exigencias productivas específicas.

MÁXIMO RENDIMIENTO, SIEMPRE Y EN CUALQUIER CASO
La instalación garantiza un rendimiento excelente independientemente de la cantidad de productos de cocción.

ACEITE TÉRMICO
El horno funciona con aceite diatérmico, apropiado para calentarse a altas temperaturas, específico para el sector alimentario.

INSTALACIONES DE COCCIÓN



Lo máximo para el máximo

RENDIMIENTO TÉRMICO.

El rendimiento térmico es fundamental para una instalación de cocción. Los intercambiadores de calor de los que están dotados nuestros sistemas sirven precisamente para esto: para conseguir una temperatura de cocción homogénea.

TEMPERATURA BAJO CONTROL

Un sistema modulante de válvulas conectado a los intercambiadores de calor permite controlar la temperatura y conseguir, en cada caso, la curva de cocción necesaria.

CONTROL DE CALIDAD

Los intercambiadores se someten a controles de calidad especiales para garantizar que no haya pérdidas ni roturas.

PRUEBAS CERTIFICADAS

Todas las pruebas superadas por los intercambiadores están certificadas y documentadas por nuestros técnicos.

INTERCAMBIADORES DE FLUIDO TÉRMICO
detalles







Para lograr siempre

EL MEJOR RESULTADO.



























2 tipos de ENFRIAMIENTO

muchas ventajas.

La flexibilidad de nuestra tecnología nos permite realizar instalaciones tanto de enfriamiento en ambiente como forzado en cámara: cada uno con características precisas, cada uno con ventajas específicas.

1 ENFRIAMIENTO EN AMBIENTE

IDEAL PARA CUALQUIER ALIMENTO
Con estos sistemas es posible tratar cualquier tipo de producto..

SIEMPRE EL MÁXIMO DE LAS PRESTACIONES
La instalación garantiza un tratamiento de altísimo nivel y un rendimiento elevado.

ESPACIOS REDUCIDOS Y GRANDES PRODUCCIONES
La versatilidad de toda la estructura permite optimizar al máximo espacios bastante reducidos sin por otro lado limitaciones por lo que respecta a las productividades sostenibles.

2 ENFRIAMIENTO FORZADO EN CÁMARA

RÁPIDA DISMINUCIÓN DE LA TEMPERATURA
Es ideal cuando hay que bajar rápidamente la temperatura de un producto.

TOTAL PRECISIÓN
La instalación gestiona todo el proceso mediante un control preciso de cada parámetro.

MÁXIMA HIGIENE
Los alimentos se tratan cumpliendo las condiciones higiénicas más estrictas.







Enfriamiento en ambiente



Enfriamiento forzado en cámara

La temperatura baja,

la **FLEXIBILIDAD** aumenta.

Cada cliente tiene unas exigencias y cada exigencia merece una respuesta técnica concreta: personalizada. La instalación de refrigeración se ha pensado precisamente para esto: para adaptarse a cualquier realidad productiva, a cada tipo de alimento y a las expectativas de quien busca siempre y solo lo mejor.

EXTREMA FLEXIBILIDAD

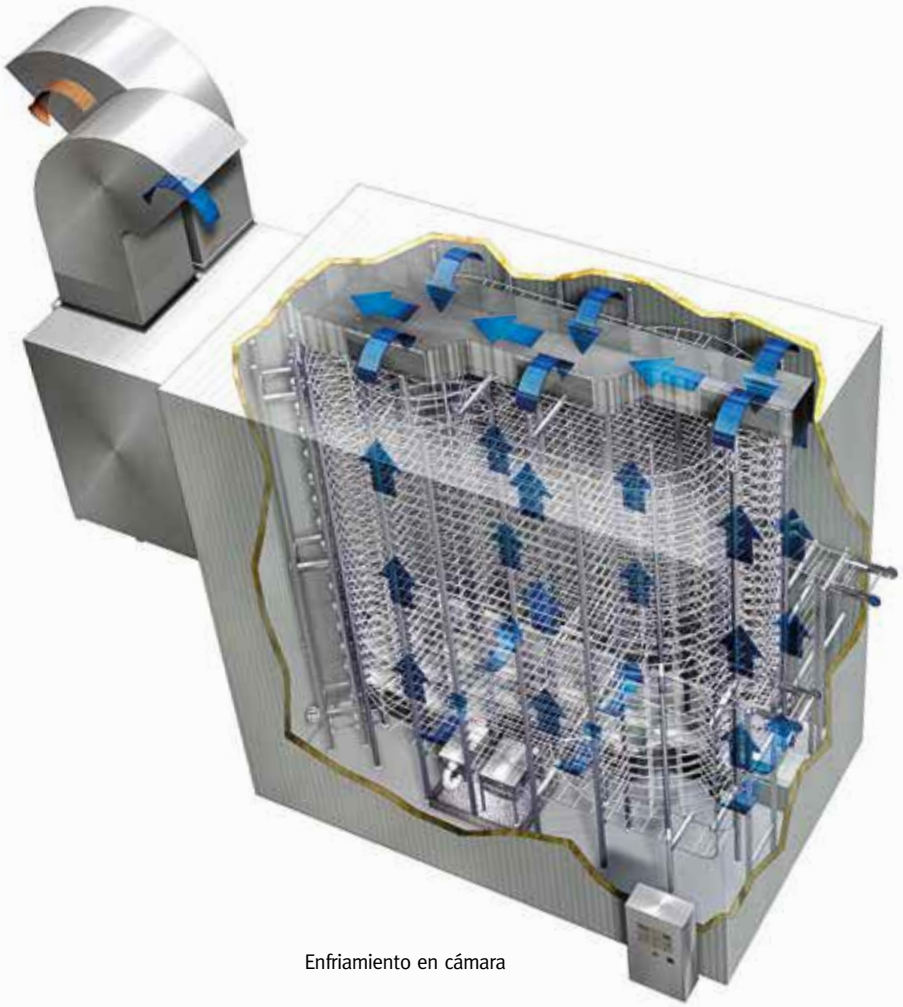
El sistema se realiza en cada caso según exigencias productivas específicas.

PROCESO EN LÍNEA

El sistema permite realizar procesos continuos destinados, gracias a la amplia selección de cintas, tanto a los productos a granel como envasados.

CÁMARAS A MEDIDA

En caso de enfriamiento no en ambiente se utiliza un sistema de enfriamiento de circulación forzada de aire en cámara con la posibilidad de controlar tanto la limpieza del aire, mediante filtros especiales, como de la humedad presente en el aire. Las cámaras pueden suministrarse con distintos niveles de aislamiento térmico.



Enfriamiento en cámara

Ideal

PARA CADA ALIMENTO.

Dulce o salado es indiferente: nuestra instalación de enfriamiento puede tratar cualquier alimento y siempre con un rendimiento extraordinario.

PAN, PASTA Y DERIVADOS







PRODUCTOS DE BOLLERÍA







OTROS PRODUCTOS ENVASADOS




LA CONGELACIÓN

un sector en evolución, como nuestra tecnología.

Un sector en rápida expansión merece nuestra mejor tecnología.
Los conocimientos técnicos que seguimos adquiriendo nos ayudan a garantizar las mejores soluciones técnicas para el tratamiento de alimentos envasados o a granel: un procedimiento vanguardista que permite conservar los aromas, el color y los sabores naturales de los alimentos.

CÁMARAS MODULARES
Las cámaras están formadas por paneles prefabricados con un grosor que varía de 150 a 200 mm.

FACILIDAD DE INSTALACIÓN
La unión de los paneles se produce mediante encastre: ganchos especiales garantizan la estanqueidad.

PANEL DE CONTROL SENCILLO
El panel general permite tener todo bajo control de forma inmediata e intuitiva.







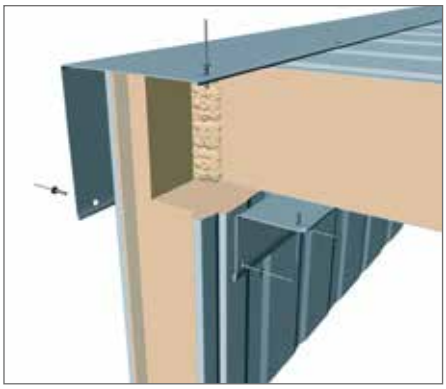
LAS PAREDES



Sección paneles cámara



Sistema de enganche paneles



Sección techo cámara

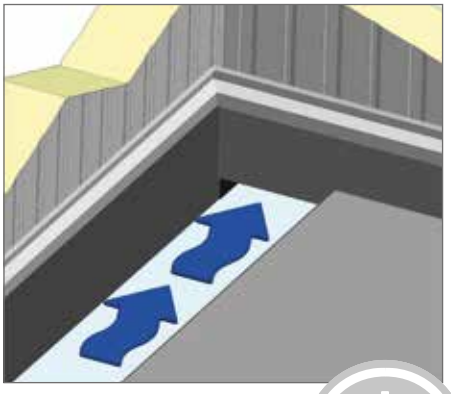
EL SUELO



Sección suelo



1 bastidor de soporte
2 panel aislante
3 cuba con desagüe



Desagüe

CONGELACIÓN

cuidado de cada detalle.

En todas nuestras instalaciones cuidamos incluso el más pequeño detalle tecnológico porque hemos aprendido que el conjunto de muchos pequeños elementos es lo que al final hace una gran diferencia.

INTERCAMBIADORES DE CALOR DISEÑADOS A MEDIDA

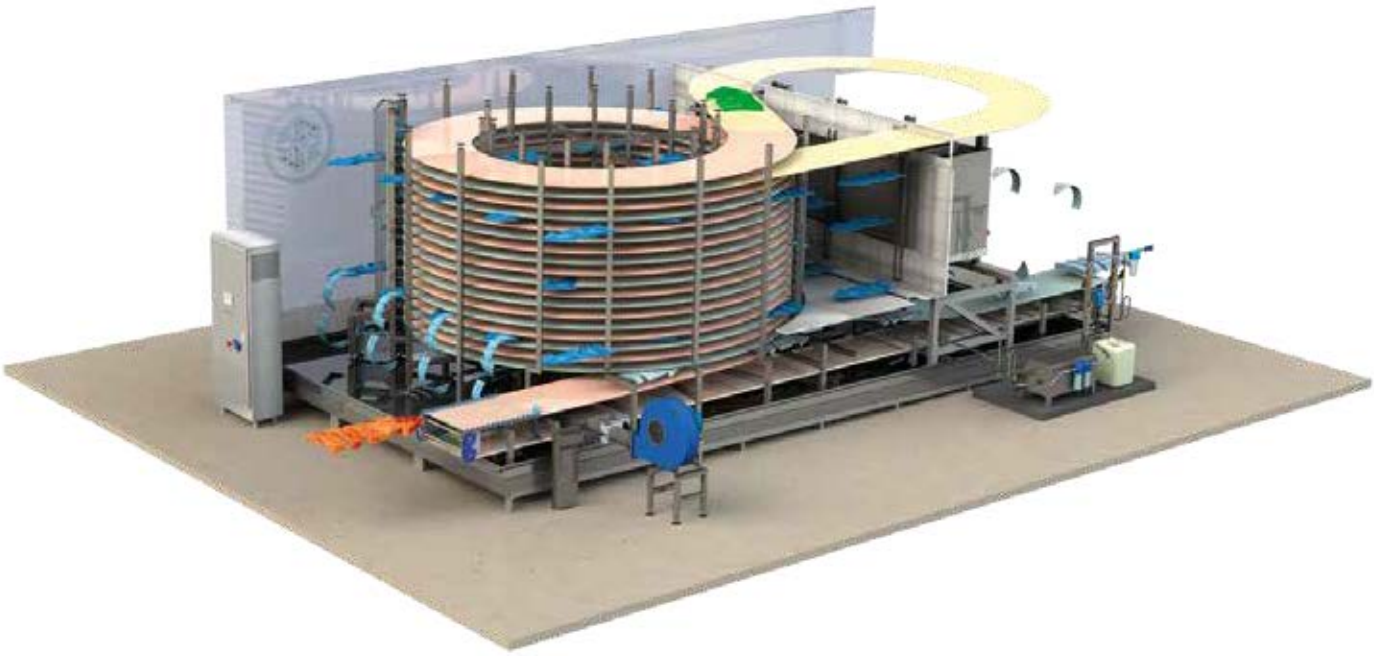
Para aumentar el rendimiento, los evaporadores se dimensionan según el tipo de producto y las exigencias del cliente.

DESESCARCHE SECUENCIAL SIN INTERRUMPIR LA PRODUCCIÓN

La instalación se desescarcha sin tener que interrumpir el ciclo de trabajo gracias a la utilización de los evaporadores con desescarche secuencial.

OPTIMIZACIÓN DEL FLUJO DE AIRE

Nuestras espirales, gracias a su estructura sin ningún obstáculo central y a las chapas de transporte, permiten optimizar la circulación del aire que se canaliza y de este modo llega a todos los productos dentro de la cámara de congelación.



PAN Y DERIVADOS




PRODUCTOS DE BOLLERÍA




PASTA FRESCA




FRUTA VERDURA




PESCADO




PLATOS PREPARADOS Y CARNE

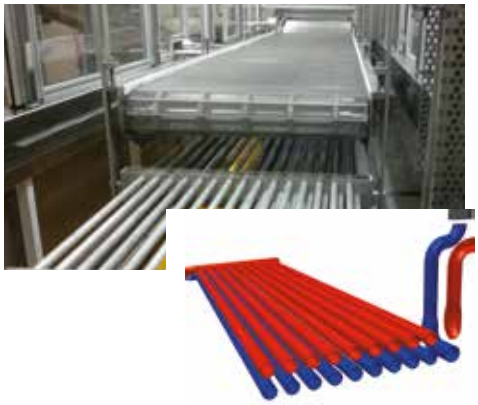



¿OPTAR POR UNA FREIDORA TECNOPOOL?

ésta es la razón.

INTERCAMBIADOR DE ACEITE DIATÉRMICO SUMERGIDO EN LA CUBA DE FREÍR PARA:

- Reducir al mínimo la caída térmica entre la fuente de calor y la temperatura que necesita la fritura;
- Aumentar la velocidad de respuesta y de regulación de temperatura;
- Mantener el aceite de freír lo más estático posible.



CAMPANA EXTRACTORA CON FILTROS SEPARACIÓN GRASA, TURBINA DE ALTA EFICIENCIA Y CIERRE PERIMETRAL CON CRISTALERAS:

- Facilita la extracción de los humos y los vapores evitando que caiga la condensación en el aceite de freír;
- Permite inspeccionar visualmente la producción;
- Separa y condensa el aceite en suspensión presente en los humos para evitar olores.



CUBA DE FREÍR COMPLETAMENTE EXTRAÍBLE:

- Para que resulten fáciles y rápidas las tareas de limpieza y mantenimiento de la máquina;
- Para permitir eliminar los residuos como sólidos;
- Usar la cuba de freír como filtro de decantación del aceite.







Freidora industrial de aceite diatérmico con **distintos tipos de cinta** apropiados para cada tipo de producto.

FREÍR POR FLOTACIÓN





Con uno o más volquetes

FREÍR POR INMERSIÓN





Cinta de **EMPUJADORES** sin cinta superior

FREÍR CON DOBLE CINTA DE INMERSIÓN

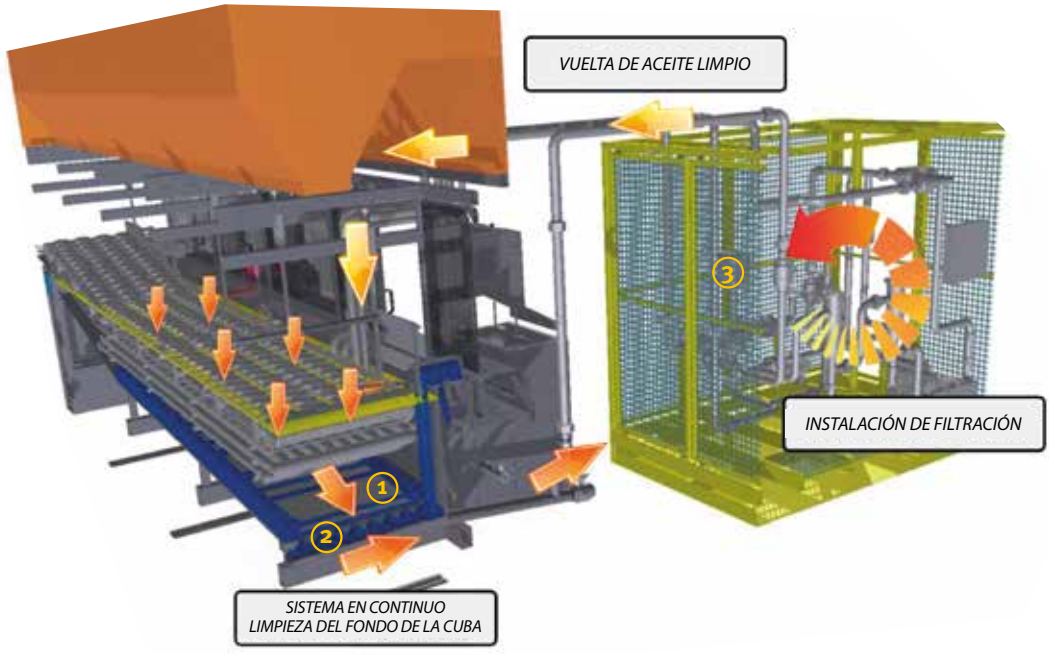




DISEÑADA A PROPÓSITO

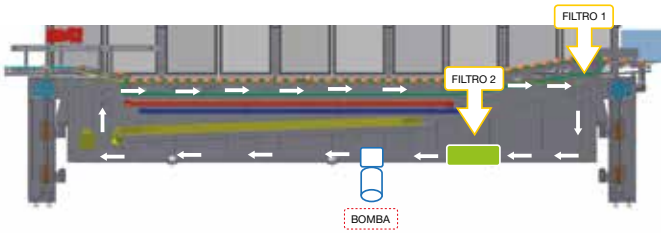
para que el aceite o la grasa duren más gracias a:

A Eliminación continua durante la producción de los residuos que se depositan en el fondo de la cuba (1), mediante un transportador plano que raspa el depósito del fondo para empujarlo, a través de una cóclea (2), a la instalación de filtración3 (3).



Limpieza de la superficie

Un sistema dotado de bomba autónoma que permite que se recicle el aceite empujándolo en la misma dirección que el producto a través de un primer filtro situado en el extremo del depósito. El aceite pasa luego a través de otro filtro antes de entrar en la bomba y por tanto volver a la freidora.



B Diferencia mínima de temperatura entre la de la fritura y la del radiador sumergido en la cuba.



C Control preciso del nivel del aceite de freír gracias a un sistema electrónico que controla automáticamente el relleno, el vaciado y los procesos de autolimpieza.





El sistema de control del nivel permite tener una cantidad constante de aceite en la cuba rellenándola o vaciándola para mantener unas condiciones de trabajo excelentes.

Gracias a este sistema la freidora puede rellenarse automáticamente sin correr el riesgo de desbordamiento.

D Control preciso de la temperatura de una o más zonas de la máquina mediante el control electrónico de la válvula modulante o las válvulas modulantes de tres vías.



Cada zona está dotada de dos sensores: un sensor de trabajo y una sonda de seguridad.

T-WORTH Y CÁMARAS AISLADAS:

las ventajas empiezan aquí.

Para que los productos tratados lleguen a las temperaturas adecuadas y en el tiempo previsto es esencial cuidar cada detalle: no es una casualidad que diseñemos instalaciones complejas que utilizan cámaras aisladas para alcanzar las temperaturas indicadas y la cinta transportadora T-Worth para soportar ciclos productivos elevados.

CÁMARAS AISLADAS

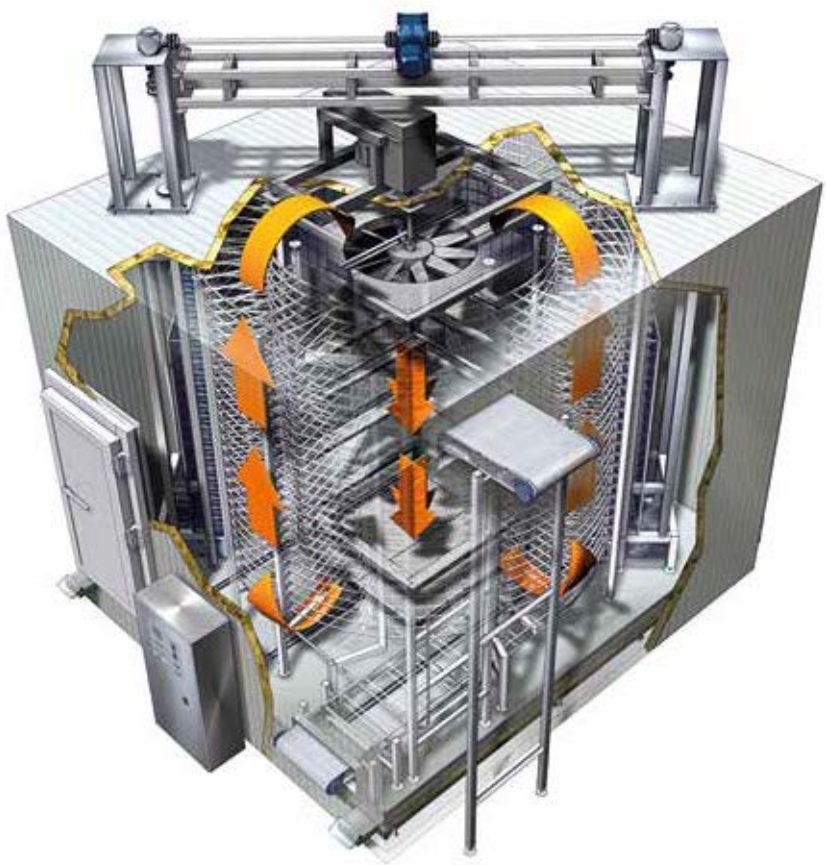
Las cámaras aisladas permiten que los alimentos lleguen a las temperaturas adecuadas y en el tiempo previsto.

ÓPTIMA ADAPTABILIDAD

La instalación utiliza la cinta T-Worth que se adapta a cada realidad productiva y a cualquier alimento.

POSIBILIDAD DE TRABAJAR A ALTAS TEMPERATURAS

La cinta T-Worth se ha diseñado para trabajar sin problemas a temperaturas elevadas.



CONVECCIÓN Y FLEXIBILIDAD:

nuestra instalación en 2 palabras.

La fase de calentamiento durante la fase de pasteurización no es simplemente importante: es fundamental.
Por eso nuestras instalaciones utilizan el calentamiento por convección que garantiza resultados homogéneos y en pro de la calidad.
Pero hay más, la posibilidad de diferenciar las temperaturas es el signo de reconocimiento de una instalación realizada alrededor de la idea de flexibilidad.

TRATAMIENTO HOMOGÉNEO

El calentamiento por convección calienta el producto de forma homogénea independientemente del contenido de agua.

CALENTAMIENTO DIFERENCIADO

Es posible calentar los alimentos por orden a temperaturas distintas: en cámaras separadas o en una misma cámara dividida en compartimentos.

TODO BAJO CONTROL

La instalación permite controlar el tiempo de calentamiento y estabilización de la temperatura.









ACERO Y PLÁSTICO:

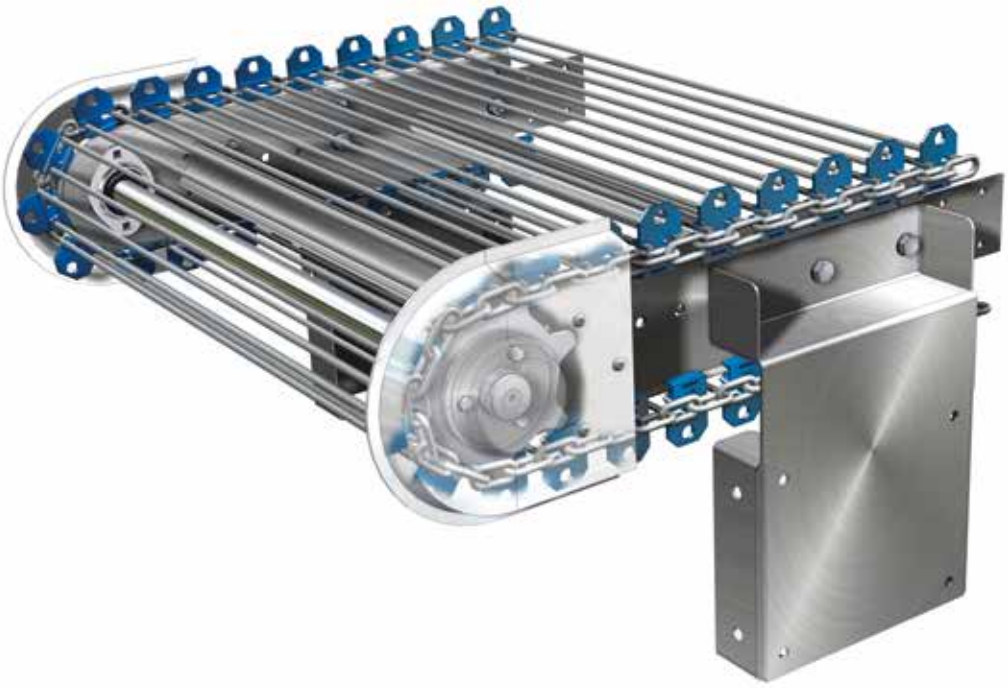
la unión de éxito para una cinta siempre perfecta.

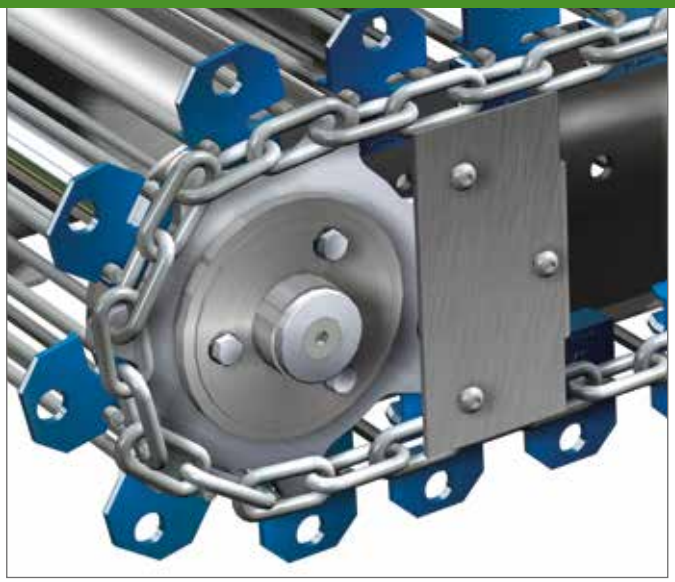
La combinación entre acero inoxidable y elementos de deslizamiento de plástico permite conseguir, además de una gran resistencia mecánica, una simplificación de las operaciones de mantenimiento que garantizan contar siempre con una cinta prácticamente nueva.

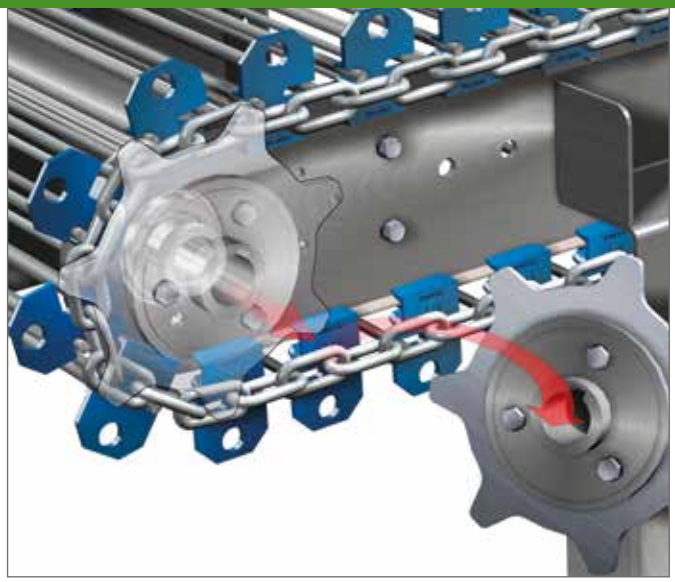
ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE
Acero inoxidable para realizar las estructuras de soporte cumpliendo lo que exige la industria alimentaria en términos de higiene y sanidad.

BORDES DE CONTENCIÓN
Es posible instalar bordes de contención tanto de plástico como de acero.

MALLA DE PLÁSTICO O DE ACERO INOXIDABLE
La cinta se suministra con barritas de acero a las que, si el tipo de producto que se tiene que transportar lo exige, se aplica una malla de plástico o de acero inoxidable.















Nos movemos hacia vuestras

EXIGENCIAS.

La flexibilidad de nuestra tecnología está a la vista de todos: cada sistema de desplazamiento puede diseñarse para cualquier tipo de alimento y realizarse, si se desea, con una combinación infinita de curvas, rectas, subidas, bajadas y espirales con soluciones técnicas más acordes con las exigencias productivas del cliente.

CONTROL VELOCIDAD

Es posible controlar la velocidad de la cinta según las exigencias productivas.

LIBERTAD DE ELEGIR ENTRADA Y SALIDA

Es posible realizar la entrada y salida a cualquier altura y en cualquier posición, facilitando también la introducción en líneas de producción ya existentes.

ANCHURA VARIABLE

La anchura de la cinta varía entre 200 y 1.400 mm según las exigencias.



















No solo

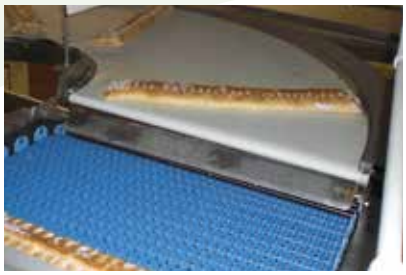
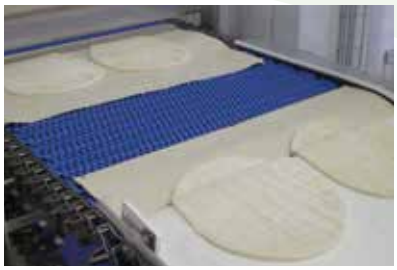
CINTAS TRANSPORTADORAS.

Nuestra oferta se integra con una vasta selección de máquinas especiales que, colocadas aguas arriba y aguas abajo de las cintas transportadoras, permiten la realización de líneas productivas completas.

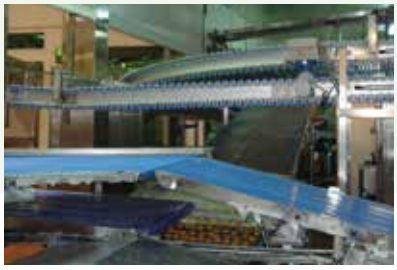




CURVAS Y CINTAS DE PVC

SELECTOR DE PISOS

DESMOLDEO DESTAPADOR




AGRUPADOR DE FILAS MULTIPLIACDOR DE FILAS




HORNEADORES DESHORNEADORES




TOBOGÁN




Unidad de

LAVADO CINTA

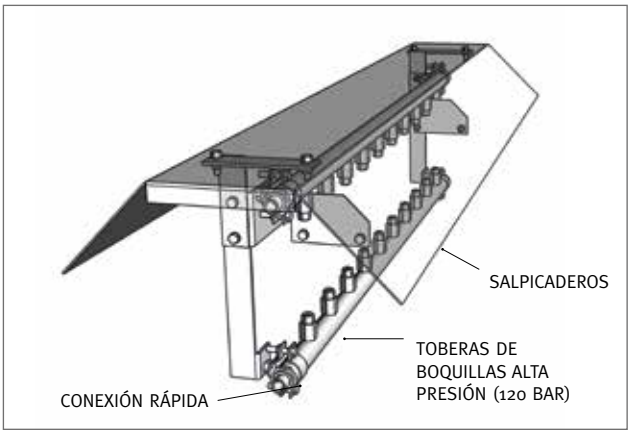
› Lavado con agua de alta presión.

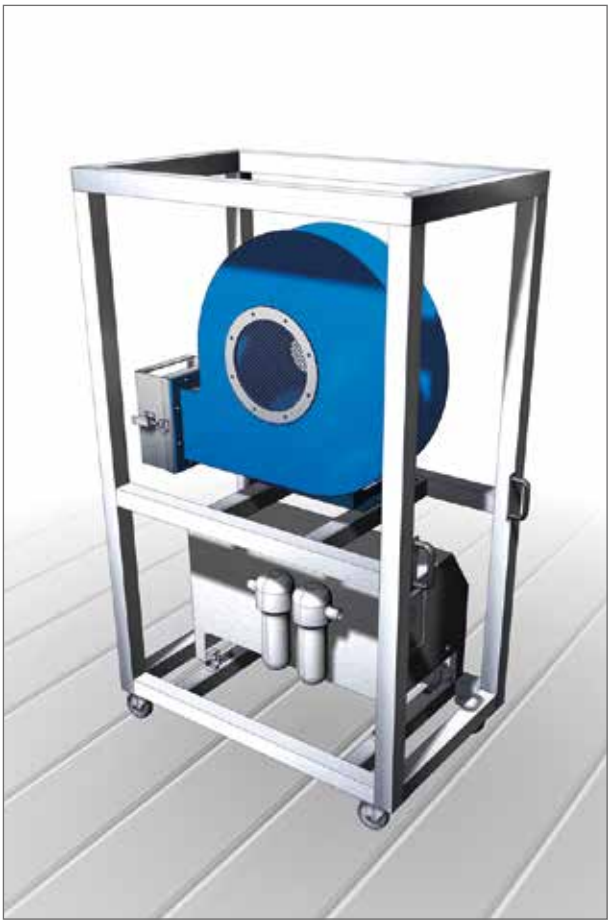
› La unidad de lavado puede ser de tipo “abierto” o “con cuba”. El primer tipo es apto para el uso en el interior de las cámaras que cuentan con piso con cuba inox, en las cuales el agua se puede descargar directamente al suelo. El segundo tipo es apto para todos los demás usos, cuando el agua no se puede dispersar.

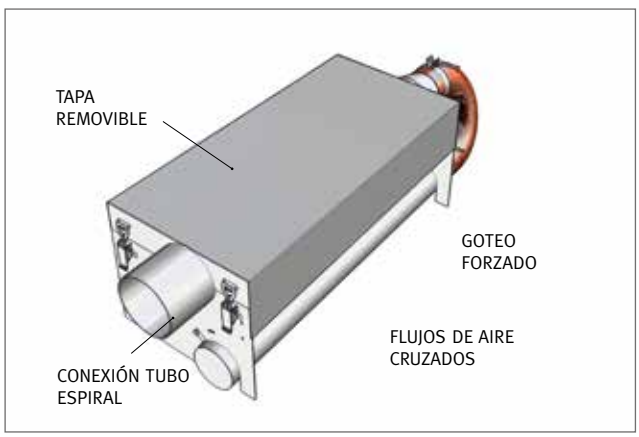
› Dos tipologías de bombas predispuestas para el uso también de agua caliente, respectivamente hasta +40°C y +80°C (+105°F y +175°F).

› Sistema de goteo compuesto por un ventilador y por una unidad en el interior de la cual corre la cinta y es embestida por un doble flujo cruzado de aire que quita toda el agua.

› Posibilidad de uso de detergentes.









MÁQUINA LAVADO CINTA
CON CUBA



MÁQUINA LAVADO CINTA
TIPO “ABIERTO”



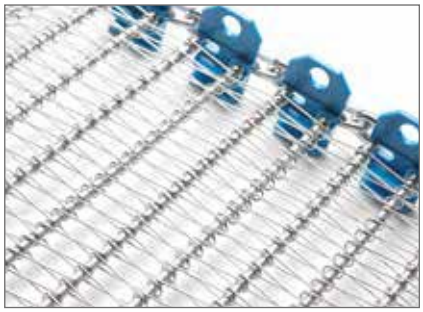
CINTA TWA

PAR CONVEYOR.

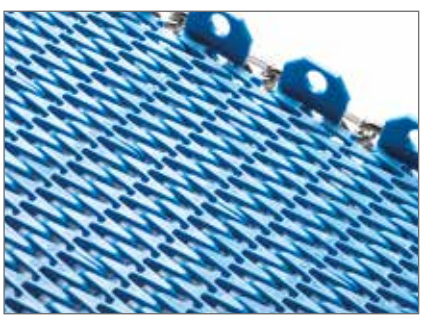


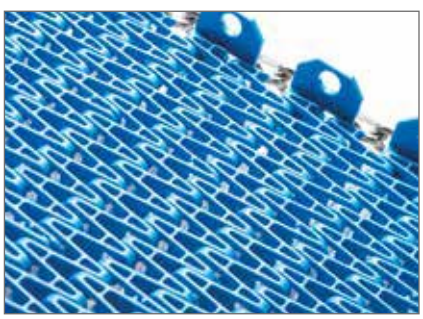


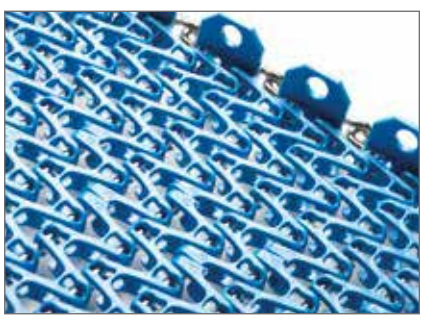




malla inoxidable de 4 a 24 mm







malla de plástico de 12 a 36 mm

ALTA RESISTENCIA

de la cinta.

Una resistencia más allá de todo límite.
Si no estuviéramos seguros ¿nos habríamos arriesgado a hacer esto?

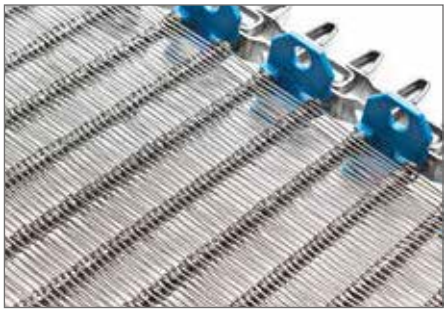


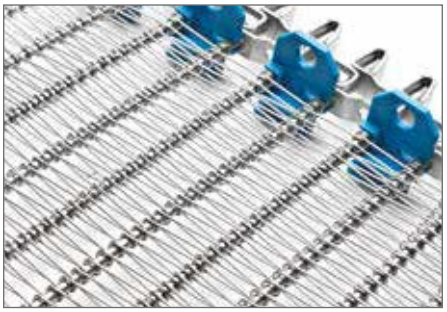
Para cada producto

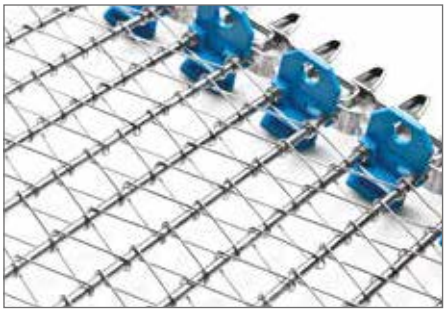
SU CINTA.

Cada alimento es distinto de otro: las variantes de cinta y los tipos de malla que se les aplican se estudian para adaptarse a cualquier tipo de producto y a sus características.

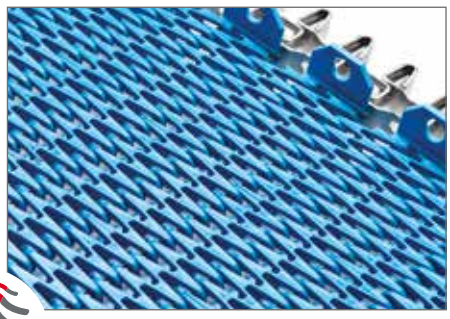


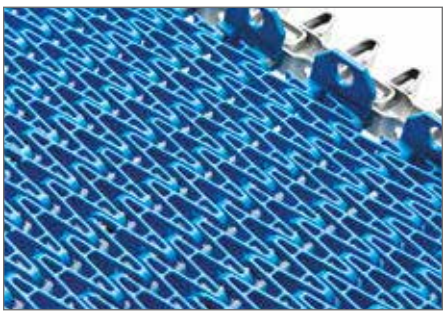


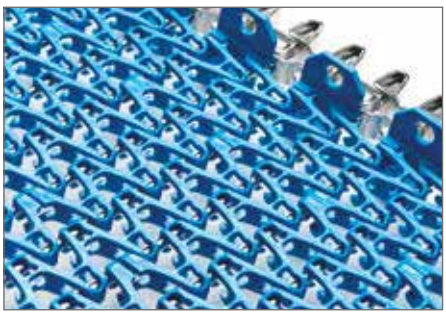




malla inoxidable de 4 a 24 mm







malla de plástico de 12 a 36 mm

PASOS ESLABONES CINTAS

Tipo Malla	Paso	Ø Hilo			
Malla de Acero Inoxidable	4 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Malla de Acero Inoxidable	6 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Malla de Acero Inoxidable	8 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Malla de Acero Inoxidable	10 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Malla de Acero Inoxidable	12 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Malla de Acero Inoxidable	18 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Malla de Acero Inoxidable	24 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
Malla de Plástico	12 mm.				
Malla de Plástico	18,5 mm.				
Malla de Plástico	36,5 mm.				
Malla de Plástico autoapagante	12 mm.				
Malla de Plástico autoapagante	18,5 mm.				
Malla de Plástico autoapagante	36,5 mm.				
Malla de Plástico con Grip	12 mm.				

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS CINTA

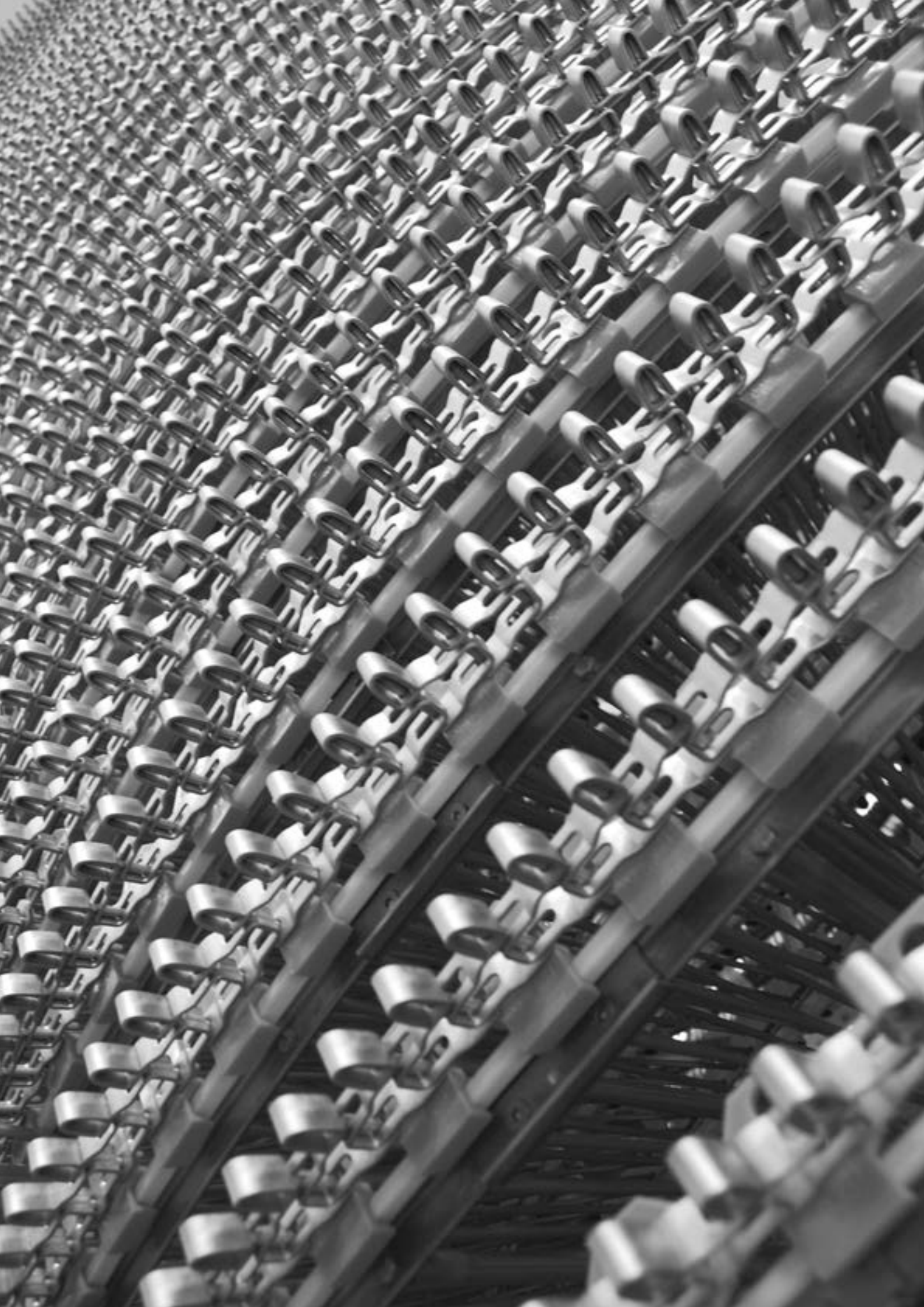
T-WORTH	Ancho Útil		Diámetro Exterior		Diámetro Interior		Desarrollo 1 vuelta	
	mm	inch	mm	inch	mm	inch	mm	feet
TW 250	0230	09" 04/64	1620	063" 50/64	0925	036" 27/64	04840	190" 35/64
TW 300	0280	11" 01/64	1851	072" 53/64	1065	041" 60/64	05570	119" 19/64
TW 350	0330	12" 63/64	2157	084" 59/64	1271	050" 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:

junto a las grandes marcas.

Donde están las grandes marcas está la tecnología Tecnopool. Las más importantes empresas fabricantes del sector alimentario se han fiado de nuestro sistema de desplazamiento porque es sinónimo de fiabilidad, flexibilidad y eficiencia.

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 › ACE BAKERY › BAKERS MAISON SDN BHD (GARDENIA) › AMI'S FOOD INDUSTRIES FZCO › BAKERY SPA › BIMBO DE COLOMBIA SA › BIMBO IDEAL SA › BREDENMASTER CHILE S.A. › BRIGHT BAKERY › BANNETON BAKERY INC. › BIMBO DE PANAMA S.A. › BAKE AT HOME LTD BAKERY › COMBINATION AUSTRALIA PTY LTD › COMPAGNIA NACIONAL DE CHOCOLATES › 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 › CAMST SOC. COOP. › CONGELADOS DEL SUR S.A. › COUNTRY STYLE FOODS LTD › 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 › ELMUBAS IBERICA SL › EQUUS A.S. › EUROPASTRY S.A. › 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 › FANTINI BAKERY › FRANZELUTA S.A. › FRITSCH BAKERY SYSTEMS GMBH › 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 › GOLD STANDARD BAKING › 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 › JCG MARKETING GROUP › KAMPS › KING'S HAWAIIAN BAKERY › KOROIKEBU FOOD INC. › KRAFT FOODS › KUWAIT FLOUR MILLS › LAMONICA'S PIZZA › LATTEBUSCHE S.C.A. › LA CUMBRE SA › LADY WALTON › LANTMANNEN UNIBAKE › LATIN AMERICAN FOODS SA › LEIBUR LTD › LIEKEN › LINA › LTS CITY FOODS INC. › LABREZZA S.A. › 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 MAGNIT MAITRE PRUNILLE SAS › MARTINUCCI SRL › MOILAS LEIPOMO OY › MONDELEZ ARGENTINA S.A. › MLINOTEST › NT FOOD S.P.A. › NESTLÉ › NORDHAUS OU › NORTURA › NOVA FUNGHI SRL › ORVA 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. › PAGNIFIQUE › PANEM - BACKSTUBE SOMMERDA › PULMAHUE LTDA › 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 › SNELLMANIN KOKKIKARTANO OY › SOAVE SRL › SOHAR BEACH BAKERY & STORES LLC › STRAUSS JOSEF SRL › SUGAR & SPICE › SURGITAL › SVOBODA VYROBA DOMACICH KNEDLIKU S.R.O. › SARCHIO S.P.A. › SFOGLIA TORINO SRL › SAN GIORGIO S.P.A. › TELEPIZZA S.A. › THE SAUDI JORDANIAN INDUSTRIAL › TOSCOPAN SRL › TRIBECA › VAASAN › VITAL SP. J GONDEK › VORONEZH › VLADIMIR › UNIVERSIDAD PERUANA UNION › WALMART › WARTBURTONS LTD › WELLBAKE -LE PETIT BRETONNE › WESTON BAKERIES LIMITED › WOHLWEND AG.TIEFKUHL SPEZIALITATEN › WENNER BREAD PRODUCTS › WERNER & PFLEIDERER › YAMAZAKI GROUP › YARROWS LTD › ZITO LUBLIJANA



*Nace **TP FOOD GROUP,** el grupo que combina las capacidades de empresas especializadas para construir juntas las mejores soluciones integradas para el total food processing.*

TECNOPOOL
PART OF TP FOOD GROUP

TECNOPOOL S.P.A.
Via Buonarroti, 81 35010
San Giorgio in Bosco (PD), Italy
T +39 049 9453111
www.tecnopool.it
info@tecnopool.it
www.tpfoodgroup.com