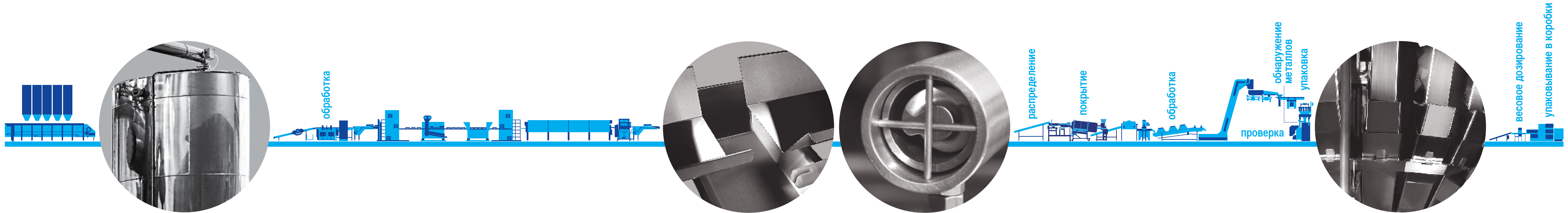




кондитерские изделия







## системы управления и интеграция

» электрическое проектирование » установка » ввод в эксплуатацию  
» SCADA » HMI и дистанционное управление сетевой системой

### сопряжение и управление линией по производству кондитерских изделий

Упрощение процесса производства и повышение производительности с помощью наших систем электроуправления мирового класса и интеграционных решений, рассчитанных на любые объемы производства.

- Объединение всех систем производственной линии в системы планирования ресурсов предприятия, например SAP, и управление всеми процессами от единого центра
- Получение полного визуального доступа ко всему процессу производства с помощью индивидуально настраиваемой системы отчетов каждого этапа производства, включающей интерфейсы, информационные панели и поэтапные и суммарные отчеты производственной системы
- Работа на полную мощность благодаря полной интеграции компонентов и технологии, даже если производственная линия состоит из разнородного оборудования

## обработка

» технология охлаждения

### охлаждение конфет

Охлаждение конфет и других кондитерских изделий в 10 раз быстрее за счёт применения запатентованной технологии, в которой используются сотни инжекторных охлаждающих струй.

- Увеличение объёма выпускаемой продукции за счет сокращения времени охлаждения продуктов и снижения стоимости изделия
- Контроль температуры мармелада и других жевательных конфет с целью предотвращения потерь продукции и износа оборудования из-за налипания сахара
- Уменьшение пространства и общей площади конвейера и производственной линии в целом

## покрытие

» масло » порошок

### предотвращение прилипания

Использование инновационных маслораспределительных систем, обеспечивающих повышение эффективности производственной линии и рентабельности.

- Внедрение передовой технологии распыления масла и жиров, позволяющей подавать минимальное количество масла в качестве состава для смазывания форм для кондитерских изделий
- Обеспечение постоянного качества выпускаемых конфет, мармелада и других кондитерских изделий за счёт подачи точного количества масла, которое не изменяет аромат, текстуру или внешний вид изделий
- Применение декоративных и усиливающих вкусовые качества ингредиентов с помощью нашей универсальной системы quik-coat™

## распределение

» горизонтальное движение » вибрационное движение  
» ленточные конвейеры » элеваторные конвейеры

### быстрое перемещение кондитерских изделий из сахара

Быстрое и непрерывное перемещение кондитерских изделий из сахара между участками производственной линии способствует увеличению объёма выпускаемой продукции.

- Сочетание горизонтального и вибрационного движения при производстве изделий из сахара способствует увеличению максимальной эффективности производственной линии
- Использование сверхпрочных металлов для уменьшения поверхностного контакта и предотвращения скопления прилипающих к оборудованию продуктов
- Предотвращение накопления остатков и запахов за счёт использования лотков с антипригарным покрытием
- Создание идеальной смеси конфет и других кондитерских изделий с помощью современных смесительных систем

«Проектирование по заказу помогает оптимально использовать имеющееся пространство производственных помещений»

## весовое дозирование и упаковка

» весовое дозирование » вертикальное заполнение форм и плотная упаковка » обнаружение металлов и проверка

### разнообразие упаковки

Самый короткий путь вертикального перемещения продукции от весового дозатора до конечной упаковки с помощью высококачественных систем упаковки кондитерских изделий от компании **tna**.

- Весовое дозирование и упаковка кондитерских изделий со скоростью до 300 упаковок в минуту с минимальным повреждением и без повреждения верхнего слоя – глазури и кремов
- Максимальная производительность при самой быстрой замене продукта, выгрузке предыдущего продукта, замене плёнки в двухвальной системе автоматического склеивания плёнки и замене системной программы графического интерфейса пользователя в одно касание и легкоочищаемая конструкция
- Обеспечение самого высокого уровня экологической безопасности. Самая минимальная площадь пространства занимаемого оборудованием в мире. Самые высокие показатели скорости в кондитерской промышленности и использование на 20 % меньше энергии, чем в системах конкурентов

«Обеспечьте соответствие своей продукции региональным нормативно-правовым документам, используя наши запатентованные решения компании **tna** по обнаружению металлов и проверке»

«Комплексные решения компании **tna** и услуги по управлению проектами обеспечивают своевременную, высококачественную поставку, по приемлимой стоимости, без стрессов от начала и до конца»





## КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

### tna – ВАШ ЕДИНЫЙ ПОСТАВЩИК ПО РЕШЕНИЯМ ДЛЯ ОБРАБОТКИ И УПАКОВКИ

Производство кондитерских изделий – это «сладкий» бизнес, который предоставляет замечательные возможности, независимо от того, в какой точке мира вы находитесь. Более 30 лет компания **tna** и её разнообразные бренды под общей торговой маркой компании помогают производителям пищевых продуктов получать большую прибыль от производства мармелада, жевательных, карамельных и шоколадных конфет, а также других кондитерских изделий. Имея в активе более 14,000 установок более чем в 120 странах, компания **tna** предлагает полный ассортимент решений, обеспечивающих простоту, универсальность и эффективность линий по производству кондитерских изделий по всему миру – и может сделать это же для Вас!

Чтобы максимально использовать свои возможности необходимо выбрать такого поставщика, который может предложить инновационные и модульные решения, отвечающие современным требованиям потребителя, в том числе:

- Производство доступных по цене конфет высокого качества
- Добавление большего количества натуральных ингредиентов для создания более полезных кондитерских изделий
- Привлечение внимания всех возрастных групп увеличивая ассортимент новыми вкусовыми решениями

В качестве вашего партнёра компания **tna** предлагает комплексные готовые решения от единого мирового поставщика, который также даст вам возможность контролировать и увеличивать производство за счёт:

- Повышения эффективности производственной линии с помощью интеграции систем управления и сбора данных SCADA
- Новейшей технологии распределения, которая предотвращает прилипание и обеспечивает бесперебойное движение линии
- Увеличения скорости взвешивания и упаковки с высокой точностью
- Уменьшения негативного влияния на окружающую среду и более рационального использования природных ресурсов при нагреве и охлаждении
- Уменьшения простоев и максимального использования потенциальных возможностей производственной линии

Всё вышеперечисленное в дополнение к комплексной программе поддержки клиентов **my-tna 360°** доступно круглосуточно семь дней в неделю.

Узнайте все возможное о решениях для кондитерских изделий или просто о применении в сфере производства продуктов питания

интеграция систем управления и SCADA | транспортировка материалов | обработка | заморозка и охлаждение | покрытие | распределение | нанесение приправ | весовое дозирование | упаковка | обнаружение металлов | проверка | управление проектами | обучение |



ТОВАРЫ ПОД  
ОБЩЕЙ ТОРГОВОЙ  
МАРКОЙ **tna**

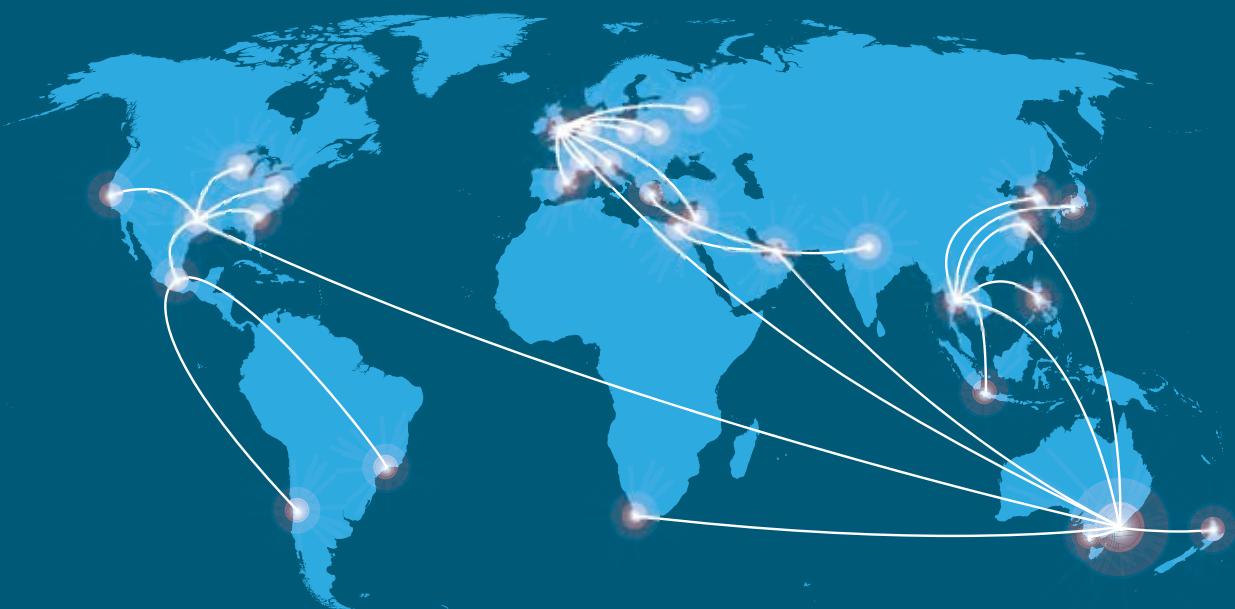
Florigo

FERGUSON

FOODesign

ARCALD

THE ADAL GROUP



ОБРАЩАЙТЕСЬ К НАМ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ – [tnasolutions.ru](https://tnasolutions.ru)

Компания **tna** – ведущий мировой поставщик комплексных решений по упаковке и обработке пищевых продуктов, установившая свыше 14,000 систем более чем в 120 странах. Компания предоставляет обширный ассортимент продукции, включая решения по транспортировке материалов, обработке, нанесению покрытий, распределению, нанесению приправ, весовому дозированию, упаковке, охлаждению, замораживанию, обнаружению металлов и проверке. Компания **tna** также предлагает различные варианты интеграции систем управления производственными линиями и сбора данных SCADA, услуги по управлению проектами и обучению. Уникальное сочетание инновационных технологий, большой опыт управления проектами и круглосуточная техническая поддержка по всему миру гарантируют клиентам компании **tna** повышение скорости, надёжности и гибкости процессов изготовления продуктов питания при минимальных затратах на оборудование.



Бережем озоновый слой земли! Напечатано на бумаге из вторичного сырья  
confectionery\_solutions\_ru\_v1\_8-2015

