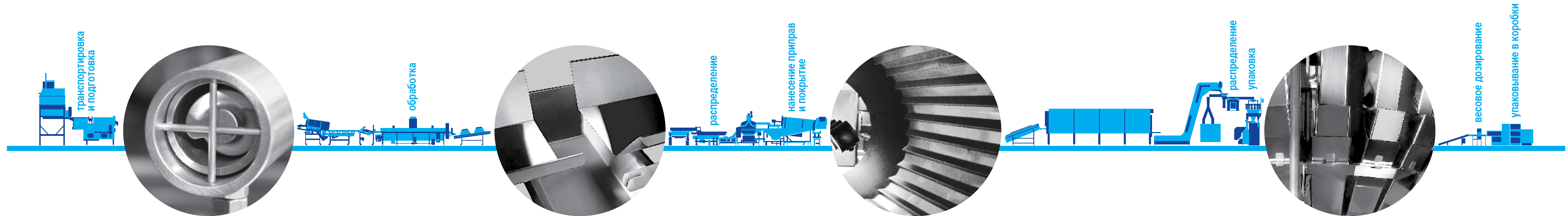




МЯСО И ПТИЦА





системы управления и интеграция

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

обработка

» обжаривание и приготовление » охлаждение » заморозка

ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ СИСТЕМЫ ОТСЛЕЖИВАНИЯ

Упрощение процесса производства и повышение производительности с помощью наших систем электроуправления мирового класса и интеграционных решений.

- Защита вашего бренда при помощи систем отслеживания и контроля качества выпускаемой продукции при производстве и обработке таких продуктов, как курица, рыба и другие продукты, содержащие белок
- Идеальная настройка скорости производственного процесса, позволяющая уменьшить время и сохранить свежесть продукции
- Сбор данных с помощью программного обеспечения с использованием индивидуально настраиваемых интерфейсов, информационных панелей и отчётов

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НАГРЕВА

Обжаривание и приготовление разнообразных продуктов, богатых белком, в том числе курицы, креветок и других морепродуктов при повышении производственной эффективности и сокращении затрат.

- Более равномерный нагрев с меньшими затратами энергии благодаря высокоэффективному теплообменнику с трубами змеевидной формы, а также современные экономичные системы подачи масла и другие современные встроенные технологии нагрева
- Подбор и разработка размера оборудования в соответствии с Вашими производственными потребностями и имеющимися площадями
- Сокращение затрат на материалы при помощи специальных систем фильтрации, сохраняющих масло чистым и свежим для безопасного и более длительного использования
- Установка запатентованных энергосберегающих морозильных камер, помогающих уменьшить негативное экологическое воздействие, не требующих постоянного технического обслуживания, имеющих уникальную технологию инъекционного охлаждения. Подбор определенной длины конвейеров для продуктов, чувствительных ко времени обработки, например курицы, свежей рыбы и морепродуктов

нанесение приправ и покрытие

» кляр » сухая панировка

РАВНОМЕРНОЕ ПОКРЫТИЕ

Панировка и покрытие кляром изделий из курицы, рыбы и других белковых продуктов с использованием сверхсовременных технологий равномерного нанесения, которые не требуют частого обслуживания.

- Выбор автономных или встроенных систем для придания мясным изделиям любого размера и формы равномерного покрытия кляром
- Нанесение сухой панировочной смеси на такие нестандартные продукты как креветки с обеспечением последовательного и равномерного покрытия
- Недопущение одновременного применения систем прямого привода для замеса теста, что снижает требования к техническому обслуживанию

«Быстрая замена и лёгкая очистка деталей благодаря легкодоступным и съёмным компонентам»

распределение

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

БЕРЕЖНАЯ ТРАНСПОРТИРОВКА

Быстрая и эффективная транспортировка продуктов через всю производственную линию, сохраняя их свежесть и предотвращая порчу.

- Предотвращение неполного покрытия приправами и кляром с технологией низкочастотного движения конвейера
- Предотвращение скопления кляра и приправ благодаря применению упрочнённого металла для уменьшения контакта с поверхностью
- Уменьшение простоев и простота обслуживания конвейеров, благодаря тому что они не требуют частого технического ухода и легко очищаются, при этом выдерживая полную промывку

весовое дозирование и упаковка

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

БЫСТРАЯ ТРАНСПОРТИРОВКА

Обеспечение самого быстрого пути вертикального перемещения продукции от весового дозатора до упаковки с помощью ставших эталоном производительности упаковочных систем компании **tna** для продукции из мяса и птицы.

- Весовое дозирование и упаковка продукции без нарушения ее целостности и без потерь панировочной смеси и покрытий
- Предотвращение скопления теста и приправ на оборудовании компании **tna**, полностью изготовленном из нержавеющей стали, что обеспечивает самые высокие санитарно-гигиенические условия
- Недопущение загрязнения продукции благодаря использованию конструкции из нержавеющей стали и материалов, способных выдерживать тщательную промывку
- Упаковка в пакеты различных размеров с использованием сваривающих зажимов универсальной конфигурации и применением специальной пленки для сохранения свежести продуктов в течение более длительного времени

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

*«Обеспечение безопасности работы благодаря использованию передовых решений компании **tna** по обнаружению металлов и полной проверке выпускаемых изделий, а также постоянного контроля и отслеживания процессов производства продуктов питания»*

МЯСО И ПТИЦА

tna – ВАШ ЕДИНЫЙ ПОСТАВЩИК ПО РЕШЕНИЯМ ОБРАБОТКИ И УПАКОВКИ

Рынок мяса и птицы открывает новые прибыльные возможности в области высокобелковой продукции, независимо от того, реализуете ли Вы свою продукцию в развивающихся странах или хотите идти в ногу с современными тенденциями заботы о здоровом образе жизни. В течение более 30 лет компания **tna**, выпускающая продукцию под общей торговой маркой **tna**, помогает производителям пищевых продуктов увеличить прибыль в этой быстро развивающейся отрасли. Имея в активе более 14,000 установок более чем в 120 странах, компания **tna** предлагает полный ассортимент решений, обеспечивающих простоту, функциональность и эффективность линий по производству мяса. Вы сможете найти свое оптимальное решение, обратившись в компанию **tna**!

Чтобы максимально использовать свои возможности, как никогда важно сделать партнёром единого поставщика, который может предложить инновационные и модульные решения, отвечающие современным требованиям потребителя, в том числе:

- Предлагая здоровые продукты с низким содержанием жиров
- Используя альтернативные варианты добавок для более длительного хранения мяса и улучшения вкуса
- Предлагая новые, инновационные способы использования мяса курицы, индейки и других видов мяса для производства завтраков и легких закусок

В качестве Вашего партнёра компания **tna** предлагает комплексные готовые решения от единого поставщика, который также предоставляет Вам возможность контролировать и увеличивать производство за счёт:

- Повышения эффективности производственной линии с помощью интеграции систем управления и сбора данных SCADA
- Использования минимального количества масла во время обработки и производства продуктов с применением новейшей технологии фильтрации и равномерного покрытия
- Увеличения скорости весового дозирования и упаковки с высокой точностью
- Уменьшения негативного экологического воздействия на природную среду и более рационального использования природных ресурсов с использованием инновационных систем охлаждения и заморозки
- Минимизации простоев для максимального использования потенциальных возможностей производственной линии с использованием легкоочищаемого оборудования и высокоэффективных систем распределения продукции

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

Узнайте все возможное о решениях для продукции из мяса и птицы 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**

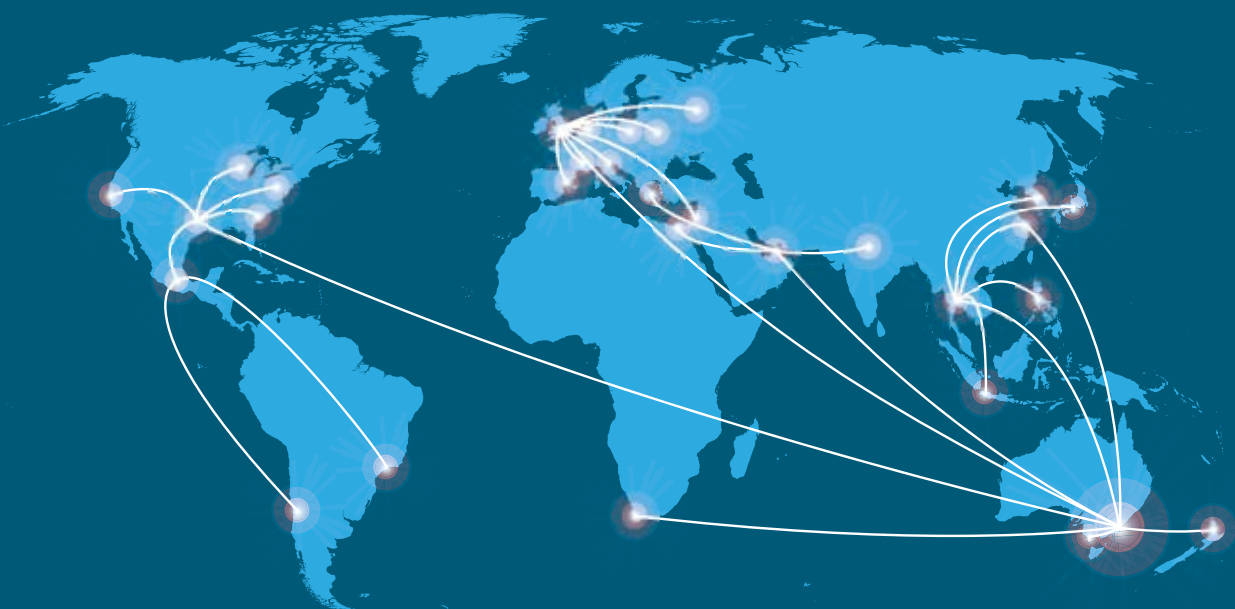
Florigo

FERGUSON

FOODesign

ARCALD

THE ADAL GROUP



ОБРАЩАЙТЕСЬ К НАМ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ – tnasolutions.ru

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
meat & poultry_solutions_ru_v1_9-2015

