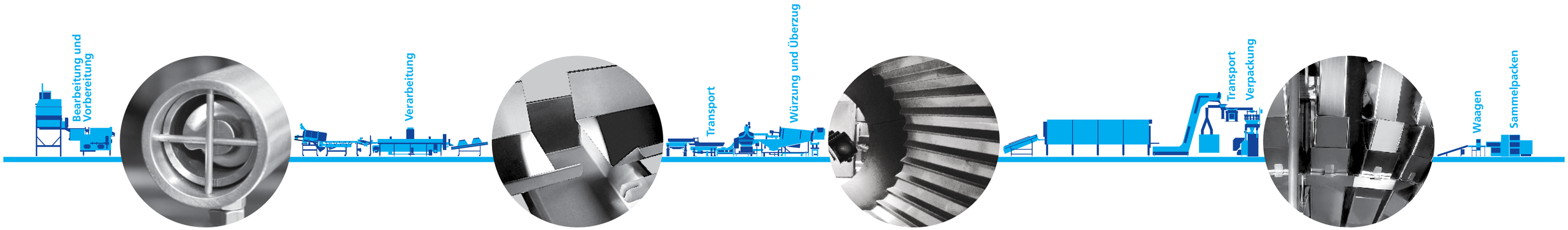
tna

packaging
and processing
solutions

Fleisch und Geflügel

rethink the
conventional

tnasolutions.de



Steuerung und Integration

» **Elektrische Konstruktion** » **Installation** » **Inbetriebnahme**
» **SCADA** » **HMI und Fernsteuerung für Netzwerksysteme**

ÜBERLEGENE NACHVERFOLGUNG

Optimieren Sie Prozesse und maximieren Sie die Transparenz innerhalb Ihrer gesamten Produktionslinie mit unserer Reihe von erstklassigen elektrischen Steuerungssystemen und Integrationslösungen.

- Schützen Sie Ihre Marke durch präzise Nachverfolgbarkeit bei der Verarbeitung von empfindlichen Lebensmitteln wie Huhn, Fisch und anderen Proteinen
- Perfekte zeitliche Koordination Ihres gesamten Produktionsprozesses einschließlich Verteilung, um frische Produkte und sichere Verarbeitung zu gewährleisten
- Datenerhebung mithilfe von Software, die durch anpassbare Benutzeroberflächen, Dashboards und Berichte perfekt auf Ihr Unternehmen zugeschnitten wird

*„**tna**s schlüsselfertige Lösungen und Projektmanagement-Dienste ermöglichen Ihnen eine pünktliche, budgetgerechte und hochwertige Installation – stressfrei von Anfang bis Ende"*

Verarbeitung

» **Frittieren und Kochen** » **Kühlen** » **Tiefkühlen**

INNOVATIVE WÄRMETECHNIK

Frittieren oder kochen Sie verschiedene proteinhaltige Lebensmittel wie Huhn, Shrimps und andere Meeresfrüchte und steigern Sie zur gleichen Zeit Ihre Produktionseffizienz und reduzieren Sie Kosten.

- Erhalten Sie mehr Wärme pro Gaseinheit – dank innovativer Technologie wie gewundenen Wärmetauscher-Konstruktionen, fortschrittlichen Ölhandhabungs-Systemen und anderen integrierten Wärmetechnologien
- Passen Sie Ihre Koch- und Frittierlösungen an Ihre Kapazitätsanforderungen an, um das gewünschte Produktionsvolumen zu erzielen
- Senken Sie Ihre Materialkosten mithilfe von spezialisierten Filterungssystemen, die das Öl sauber und frisch halten und so eine sichere, lange Nutzung ermöglichen
- Senken Sie Kosten für Tiefkühlung und Wartung anhand von patentierter Prallkühlungstechnologie, um den Platzbedarf und die Länge Ihrer Kühlstrecke für zeitkritische Produkte wie Huhn, Frischfisch und Meeresfrüchte zu mindern

Würzung und Überzug

» **Backteig** » **Panade**

GLEICHMÄSSIGE DECKUNG

Veredeln Sie Hühner-, Fisch- oder andere eiweißreiche Produkte anhand von hochmoderner, wartungsarmer Auftragungstechnologie mit Panaden und Backteig.

- Wählen Sie aus eigenständigen und Inline-Systemen, um Backteig auf Fleischprodukte aller Größen und Formen aufzutragen
- Tragen Sie Panade gleichmäßig und einheitlich auf unregelmäßig geformte Produkte wie Shrimps auf
- Verhindern Sie eine Anstauung von Backteig durch fortschrittliche Mischtechnologie – auch Konfigurationen mit geringerem Wartungsbedarf dank Direktantrieb sind verfügbar

„Dank einfach zugänglicher und entfernbarer Teile erfolgen Produktwechsel und Reinigung im Handumdrehen"

Transport

» **Horizontalförderer** » **Vibrationsförderer** » **Bandförderer**
» **Drahtgurtförderer** » **Elevatorförderer**

SICHERER TRANSPORT

Bewegen Sie Produkte schnell und effizient durch Ihre Produktionslinie, um sie frisch zu halten, Verderben zu verhindern und Verluste zu minimieren.

- Verhindern Sie Panade- und Backteigverlust durch Antriebe mit niedriger Frequenz und langem Hubweg
- Verwenden Sie mustergewalztes Metall, um den Oberflächenkontakt zu minimieren und das Anstauen von Backteig und Panade zu verhindern
- Nutzen Sie wartungsarme, reinigungsfreundliche und vollständig abwaschbare Förderer, um Ausfallzeiten und Wartungsaufwand auf ein Minimum zu reduzieren

Waagen und Verpackung

» **Wiegen** » **Vertikale Verpackung, Befüllung und Versiegelung**
» **Metalldetektion** » **Verifizierung**

SCHNELLER TRANSFER

Erzielen Sie den kürzesten vertikalen Produkttransfer von der Waage bis zur Verpackung – anhand **tna**s hochleistungsfähigen Verpackungssystemen für Fleisch- und Geflügelprodukte.

- Wiegen und verpacken Sie Produkte ohne Ausschuss, Panade- und Beschichtungsverlust
- Minimieren Sie Backteig- und Panade-Staus mit **tna**s Edelstahl-Ausstattung, um optimale Hygiene sicherzustellen
- Nutzen Sie Edelstahl-Konstruktionen und robuste, abwaschfeste Materialien, um Produktverunreinigungen zu verhindern
- Produzieren Sie mithilfe flexibler Schweißbacken verschiedene Beutelgrößen und verwenden Sie Folien, die Produkte länger frisch halten

*„Mit **tna**s fortschrittlichen Metalldetektions- und Verifizierungslösungen gewährleisten Sie eine sichere Verarbeitung, vollständige Transparenz und präzise Nachverfolgbarkeit"*

FLEISCH UND GEFLÜGEL

tna IST IHR GESAMTANBIETER FÜR VERARBEITUNGS- UND VERPACKUNGSLÖSUNGEN

Egal, ob Sie Produkte in einem Entwicklungsland verkaufen oder mit der heutigen gesundheitsbewussten Ernährungskultur Schritt halten wollen – der Markt für Fleisch und Geflügel bietet zahlreiche proteinhaltige, profitable Gelegenheiten. Seit über 30 Jahren helfen **tna** und seine Markenfamilie Lebensmittelherstellern dabei, in dieser wachstumsstarken Branche Gewinne zu erzielen. Mit über 14000 Installationen in über 120 Ländern macht die vollständige Produktpalette von **tna** Fleisch-Produktionslinien auf der ganzen Welt einfacher, flexibler und leistungsstärker – und das können wir auch für Sie tun!

Um Ihre Chancen optimal zu nutzen, ist es wichtiger als jemals zuvor, eine Partnerschaft mit einem Anbieter einzugehen, der innovative und modulare Lösungen bereitstellen kann, um den Anforderungen der heutigen Verbraucher gerecht zu werden. Dazu gehören:

- Angebot gesunder, fettarmer Optionen
- Nutzung von alternativen Zusatzstoffen, die Fleisch länger haltbar machen oder seinen Geschmack verstärken
- Neue und innovative Methoden, um Huhn, Pute und andere Fleischsorten als Frühstückskost oder Snacks zu verwenden

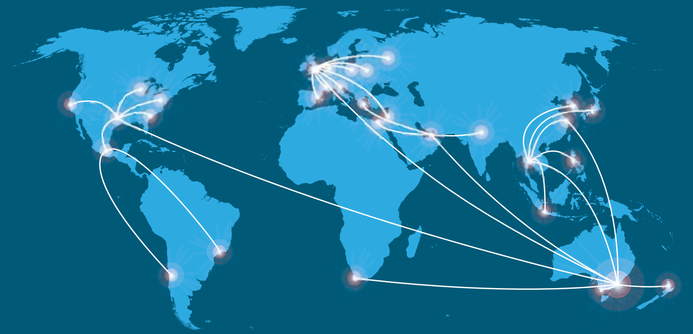
Als Ihr Partner bietet **tna** umfassende, schlüsselfertige Lösungen aus einer Hand, die Ihnen außerdem die nötige Kontrolle geben, um Ihre Produktion durch folgende Vorteile zu steigern:

- Höhere Effizienz der Fertigungslinien durch integrierte Produktkontrollen und SCADA-Berichterstellung
- Maximale Ausnutzung von Öl durch fortschrittliche Filtrationstechnologie
- Höhere Wiege- und Verpackungsgeschwindigkeiten bei maximaler Präzision
- Geringerer Energieverbrauch und mehr Nachhaltigkeit durch Nutzung innovativer Kühl- und Tiefkühllösungen
- Reduzierte Ausfallzeiten durch reinigungsfreundliche Ausrüstung und überlegene Transportsysteme, um das Potenzial Ihrer Produktionslinie zu maximieren

Darüber hinaus erhalten Sie rund um die Uhr und an 7 Tagen pro Woche Zugang zu unserem my-**tna** 360°-Kundenserviceprogramm.

Finden Sie Komplettlösungen für Fleisch und Geflügel oder andere Lebensmittelanwendungen

Integrierte Steuerung und SCADA | Fördertechnik | Verarbeitung | Tiefkühlung und Kühlung | Überzug | Transport | Würzung | Wiegen | Verpackung | Metalldetektion | Verifizierung | Projektmanagement | Schulung |



tnas MARKENPORTFOLIO

Florigo
FERGUSON
FOODesign
ARCALI
THE ADAL GROUP

KONTAKTIEREN SIE UNS ÜBERALL, JEDERZEIT: **tna**SOLUTIONS.DE

tna ist ein weltweit führender Anbieter integrierter Verarbeitungs- und Verpackungssysteme für Lebensmittel mit über 14000 installierten Anlagen in mehr als 120 Ländern. Zu der umfangreichen Produktpalette des Unternehmens gehören Lösungen für Fördertechnik, Verarbeitung, Überzug und Transport, Würzung, Wiegen, Verpacken, Metalldetektion und Verifizierung. Darüber hinaus bietet **tna** eine Vielzahl von Möglichkeiten für die Fertigungsstraßensteuerung und Systemintegration sowie SCADA-Berichtoptionen. **tna**s einmalige Kombination innovativer Technologien, umfassender Erfahrung im Projektmanagement und weltweitem Rund-um-die-Uhr-Support an sieben Tagen pro Woche sorgt dafür, dass Kunden Lebensmittelprodukte schneller, zuverlässiger und flexibler zu niedrigsten Betriebskosten herstellen können.

Für die globale Abkühlung: Druck auf recyceltem Papier
meat & poultry_solutions_de_v1_10-2015