



tecnologia
ao serviço
da indústria
alimentar



Desde a sua criação em 2001, a Tecnical tem centrado a sua atividade na conceção e no fabrico de equipamentos e instalações completas para a indústria alimentar, tendo-se especializado particularmente na tecnologia da produção do queijo.

A sede da Tecnical dispõe de umas instalações de 6200 m² habilitadas e equipadas para o desenvolvimento de equipamentos de modo a levar a cabo testes FAT, que certificam a qualidade dos equipamentos e garantem o ótimo funcionamento dos mesmos antes de serem entregues.

A Tecnical é uma empresa jovem e muito dinâmica que desde a sua criação tem apostado na internacionalização dos mercados e nas alianças estratégicas.





PROFISSIONALISMO, EXPERIÊNCIA E QUALIDADE

O capital humano da Tecnical tem uma ampla formação e uma experiência de mais de trinta anos que, combinadas com as últimas tecnologias e ferramentas para a conceção dos equipamentos, fazem da Tecnical o melhor colaborador dos seus clientes. O resultado é uma linha de produção da máxima qualidade e funcionalidade que ajudam os clientes a serem mais competitivos.

Além disso, a Tecnical adapta-se continuamente às principais normas técnicas, tecnológicas e de qualidade, o que permite em qualquer momento certificar os equipamentos e/ou as instalações em conformidade com as exigências dos países onde se vão montar.



Cubas de coalhar CDT

Concebidos para obter o melhor rendimento no fabrico de qualquer tipo de queijo.



Experiência.

INVESTIGAÇÃO E INOVAÇÃO

O Departamento de I&D&I desenvolve constantemente novos equipamentos e otimiza os sistemas existentes de acordo com as necessidades dos processos produtivos. O objetivo é oferecer soluções inovadoras com tecnologia de ponta.

Além disso, a Tecnical colabora com prestigiados institutos de tecnologia alimentar e com universidades, e politécnicas de referência.

Nos últimos tempos, desenvolvemos diversas patentes para a melhoria do sistema de lavagem de moldes e dos sistemas de prensagem de queijos.



Moldadores MULTIFORMAT

Para drenar, pré-prensar, enformar e moldar uma grande variedade de queijos e diferentes formatos com um único equipamento.

Inovação.



FLEXIBILIDADE E CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO

Os equipamentos da Tecnical caracterizam-se pela sua grande flexibilidade, já que permitem elaborar uma grande variedade de produtos e uma vasta gama de formatos numa mesma linha de produção. Além do mais, as mudanças de formato são muito simples e rápidas de efetuar, o que facilita imenso o processo de fabrico.

O Departamento de Anteprojetos da Tecnical consegue de encontrar sempre uma distribuição ideal dos equipamentos, a fim de permitir uma adaptação dos mesmos ao espaço disponível em cada instalação de produção.

Prensas automáticas PRENSADUR

Permitem levar a cabo a prensagem automática de queijos de múltiplos formatos numa superfície muito reduzida e aproveitar a altura do pavilhão, de maneira que se otimiza consideravelmente o espaço ocupado nas instalações de produção.



Flexibilidade.

EFICIÊNCIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Os equipamentos da Tecnical caracterizam-se pela sua grande eficiência e fiabilidade: garantem a produtividade com um alto rendimento, necessitam de muito pouca manutenção e, além disso, estão dotados da tecnologia adequada para se poder realizar assistência remota via da Internet em caso de avaria.

O Departamento de Pós-venda coordena com a máxima agilidade a assistência técnica aos países onde a Tecnical está presente.

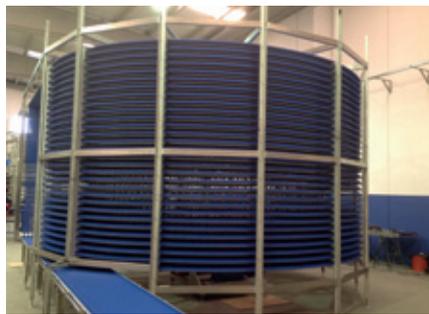


Eficiência.



Túneis para lavar moldes e tampas

Túneis com diversas secções para pré-lavar, lavar, enxaguar e aplicar desinfetantes em moldes e tampas.



APROVEITAMENTO DO ESPAÇO

Quando é necessário definir uma instalação, a Tecnical reduz ao mínimo a superfície necessária. Atendendo que o aumento de metros quadrados requeridos para instalar os equipamentos influi diretamente no custo do investimento, a Tecnical trabalha para otimizar o espaço disponível e tirar partido da altura do pavilhão.

Tradicionalmente, as linhas de produção implicam uma grande necessidade de superfície mas um enorme desaproveitamento do volume. Pelo contrário, o equipamento da Tecnical é concebido para de forma a rentabilizar ao máximo todo o volume disponível no pavilhão, desde a moldagem até à salmoura, passando pelos sistemas de prensagem e de acumulação de moldes.

Sistema de lavagem por imersão
Patente U201631197.



Otimização.





ELABORAÇÃO DE QUEIJOS PENSADOS

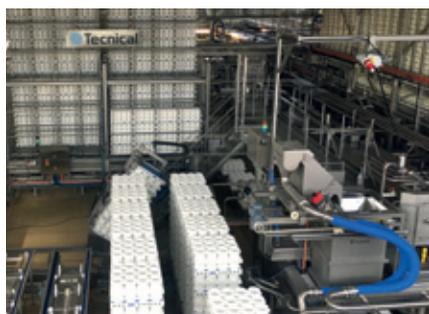
No que se refere aos queijos prensados, a Technical oferece uma gama completa de equipamentos que permitem elaborar qualquer queijo, alcançando um alto nível de homogeneidade nos produtos obtidos, assim como um elevado rendimento na produção.

A maquinaria da Technical é muito versátil e permite adaptar-se em qualquer momento às exigências de um mercado em mutação. Em cada projeto, o grau de automatização ajusta-se às necessidades técnicas e de investimento.



Acumuladores verticais de moldes e tampas

Para armazenar os moldes e as tampas no mínimo espaço possível, aproveitando a altura do pavilhão e, ao mesmo tempo, garantindo que não se danifiquem.



ELABORAÇÃO DE QUEIJOS AUTOPRENSADOS

Para a elaboração de queijos autoprensados, tanto de pasta dura como de pasta mole, a Tecnical oferece linhas de fabrico que incluem todos os equipamentos necessários para levar a cabo o processo produtivo.

A ampla gama de equipamentos proposta pela Tecnical está disponível em vários níveis de automatização, com o fim de se ajustar aos requisitos de cada linha de produção, e cumprindo sempre os mais altos padrões de qualidade.

Volteador de pilhas automático

Especialmente concebido para voltar as pilhas de multimoldes de queijo autoprensado.



TRATAMENTOS TÉRMICOS E DE FILTRAÇÃO: LEITE, SORO E SALMOURA

O **leite** é a matéria-prima de todos os processos propostos pela Tecnical. Por esse motivo, considera-se primordial o correto tratamento e armazenamento do mesmo. Consoante as características do leite e do produto a elaborar, a Tecnical dispõe de soluções à medida para a sua receção, tratamento térmico e normalização.

O **soro** sempre foi um subproduto difícil de gerir na maioria das queijarias. Entre a sua gama de equipamentos, a Tecnical oferece desde sistemas de elaboração de requeijão até equipamentos de filtração (UF, NF ou OI), que permitem obter o máximo aproveitamento do soro e garantir um processo de fabrico sustentável que respeite o ambiente.

A **salmoura** pode ter uma longa vida útil se for submetida a um processo de acondicionamento adequado. A Tecnical dispõe de sistemas de filtração tanto convencionais como por membranas (UF ou MF), equipamentos de refrigeração e sistemas de reconstituição de sal.



Equipamentos de filtração por membranas

Filtração através de OI, NF, MF ou UF para conseguir separações específicas de compostos de baixo peso molecular.



ELABORAÇÃO DE IOGURTE E LEITE ACIDIFICADOS

A Tecnical proporciona soluções à medida para a elaboração de todo o tipo de leites fermentados: iogurte, smetana, quefir, laban, kumis, ayran ou nata ácida.

As linhas de fabrico disponíveis vão desde as instalações de maturação até aos sistemas de dosagem e embalagem para produções pequenas e médias.



Instalações de maturação de iogurte

Para a fermentação de qualquer tipo de leite acidificado. Garantem a qualidade e a homogeneidade do produto.

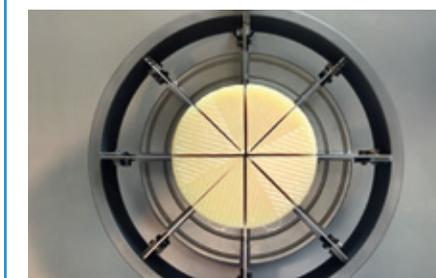


TRATAMENTOS DE QUEIJOS

O tratamento adequado do queijo antes da sua comercialização proporciona-lhe uma valorização superior, já que prolonga a sua vida útil, conferindo-lhe uma melhor imagem e facilitando o seu consumo.

A Tecnical oferece uma vasta gama de equipamentos para o acondicionamento dos queijos depois da salga, durante a maturação e até à expedição: sistemas de lavagem, secagem, escovagem, pintura, corte, empacotamento e embalagem retrátil.

Além do mais, também dispomos sistemas de movimentação que permitem automatizar qualquer um destes processos.



Cortador de queijo em cunhas

Para o corte de queijos semiduros de formato cilíndrico ou de bola.



TRATAMENTOS E MOVIMENTAÇÃO DE CAIXAS, CONTENTORES E PALETES

Os diversos elementos auxiliares necessários para o processo da produção do queijo, como caixas, prateleiras, estantes, carros, contentores ou paletes, devem estar sempre em perfeitas condições para garantir a qualidade do produto final.

A Tecnical oferece inúmeras soluções à medida com a finalidade de facilitar os tratamentos de limpeza, desinfecção e secagem, assim como a movimentação em diversas aplicações.



Paletizador de caixas
Concebido especialmente para caixas de plástico empilháveis com aberturas laterais para o seu manuseamento.



A TECNICAL NO MUNDO

Atualmente, as instalações
fornecidas pela Tecnical
encontram-se em funcionamento
em 30 países.



GRUPO TECNICAL



