Tecnical

tecnología
al servicio de
la industria
alimentaria

Tecnical

Tecnical

Desde su creación, en el año 2001, Tecnical ha centrado su actividad en el diseño y la fabricación de maquinaria y de instalaciones completas para la industria alimentaria, y se ha especializado en particular en el proceso de elaboración de queso.

La sede de Tecnical dispone de unas instalaciones de 6200 m^2 habilitadas y equipadas para el desarrollo de la maquinaria y para llevar a cabo pruebas FAT, que certifican la calidad de los equipos y garantizan su óptimo funcionamiento antes de entregarlos.

Tecnical es una empresa joven y muy dinámica que desde sus inicios ha apostado por la internacionalización de los mercados y por las alianzas estratégicas.

PROFESIONALIDAD, EXPERIENCIA Y CALIDAD

El capital humano de Tecnical atesora una amplia formación y una experiencia de más de treinta años que, combinadas con las últimas tecnologías y herramientas para el diseño de los equipos, hacen de Tecnical el mejor colaborador de sus clientes. El resultado son unas líneas de producción de la máxima calidad y funcionalidad que ayudan a los clientes a ser competitivos al máximo.

Además, Tecnical se adapta continuamente a las principales normativas técnicas, tecnológicas y de calidad, lo que permite en todo momento certificar los equipos y/o las instalaciones de acuerdo con las exigencias de los países donde se van a montar.

Cubas de cuajar CDT
Diseñados para obtener el mejor rendimiento en la fabricación de cualquier tipo de queso.

Experiencia.

Innovación.

INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

El Departamento de I+D+i desarrolla constantemente nuevos equipos y optimiza los sistemas existentes de acuerdo con las necesidades de los procesos productivos. La voluntad es ofrecer soluciones innovadoras con una tecnología puntera.

Además, Tecnical colabora con prestigiosos institutos de tecnología alimentaria y con universidades politécnicas de referencia.

En los últimos tiempos se han desarrollado diversas patentes para la mejora del método de lavado de moldes y de los sistemas de prensado de quesos.

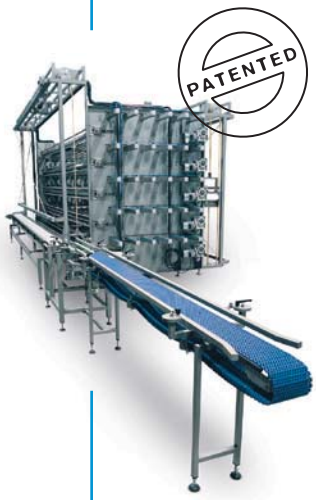
Moldeadoras MULTIFORMAT
Para drenar, preprensar, formar y moldear una gran variedad de quesos y diferentes formatos con un único equipo.

FLEXIBILIDAD Y CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN

Los equipos de Tecnical se caracterizan por su gran flexibilidad, ya que permiten elaborar una gran variedad de productos y una amplia gama de formatos en una misma línea de producción. Además, los cambios de formato son muy simples y rápidos de hacer, lo que facilita sobremanera el proceso de fabricación.

Desde el Departamento de Anteproyectos de Tecnical se busca siempre una distribución óptima de los equipos a fin de adaptarse al espacio disponible en cada planta de producción.

Prensas automáticas PRENSADUR
Permiten llevar a cabo el prensado automático de quesos de múltiples formatos en una superficie muy reducida y aprovechar la altura de la nave, de manera que se optimiza notablemente el espacio ocupado en las plantas de producción.



Flexibilidad.

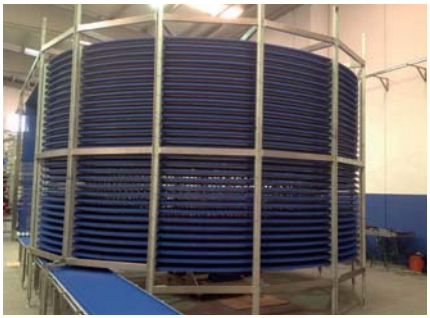
Eficiencia.

EFICIENCIA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Los equipos de Tecnical se caracterizan por su gran eficiencia y fiabilidad: garantizan la productividad con un alto rendimiento, necesitan muy poco mantenimiento y, además, están dotados de la tecnología adecuada para poder realizar asistencia remota vía Internet en caso de avería.

Desde el Departamento de Posventa se coordina con la máxima agilidad la asistencia técnica a los países donde Tecnical tiene presencia.

Túneles para lavar moldes y tapas
Túneles con diversas secciones para prelavar, lavar, enjuagar y aplicar desinfectantes a los moldes y las tapas.



APROVECHAMIENTO DEL ESPACIO

A la hora de definir una instalación, Tecnical reduce al máximo la superficie necesaria. Dado que el aumento de metros cuadrados requeridos para instalar los equipos influye directamente en el coste de la inversión, desde Tecnical se trabaja para optimizar el espacio disponible y sacar provecho de la altura de la nave.

Tradicionalmente, las líneas de elaboración han implicado una gran necesidad de superficie pero un total desaprovechamiento del volumen. La maquinaria de Tecnical, en cambio, está concebida para utilizar al máximo todo el volumen disponible en la nave, desde la dosificación hasta el saladero, pasando por los sistemas de prensado y de acumulación de moldes.

Sistema de lavado por inmersión
Lavado de moldes y cajas plásticas en continuo y por inmersión.

Optimización.

ELABORACIÓN DE QUESOS PRENSADOS

En lo que se refiere a los quesos prensados, Tecnical ofrece una completa gama de equipos que permiten elaborar cualquier queso, con lo que se alcanza un alto nivel de homogeneidad en los productos obtenidos así como un elevado rendimiento en la producción.

La maquinaria de Tecnical es muy versátil y permite adaptarse en todo momento a la demanda de un mercado cambiante. En cada proyecto, el grado de automatización se ajusta a las necesidades técnicas y de inversión.

Acumuladores verticales de moldes y tapas
Para almacenar los moldes y las tapas en el mínimo espacio posible, aprovechando la altura de la nave y, al mismo tiempo, garantizando que no se dañen.

ELABORACIÓN DE QUESOS AUTOPRENSADOS

Para la elaboración de quesos autoprensados, tanto de pasta dura como de pasta blanda, Tecnical ofrece líneas de fabricación que incluyen todos los equipos necesarios para llevar a cabo el proceso productivo.

La amplia gama de maquinaria que propone Tecnical está disponible en diferentes grados de automatización, con el fin de ajustarse a los requisitos de cada línea de producción y cumpliendo siempre los más altos estándares de calidad.

Volteador de pilas automático
Especialmente diseñado para voltear las pilas de multimoldes de queso autoprensado.

TRATAMIENTOS TÉRMICOS Y DE FILTRACIÓN: LECHE, SUERO Y SALMUERA

La leche es la materia prima de cualquiera de los procesos que propone Tecnical. Por este motivo, se considera básico su correcto tratamiento y almacenamiento. Según las características de la leche y el producto a elaborar, Tecnical dispone de soluciones a medida para su recepción, tratamiento térmico y estandarización.

El suero siempre ha sido un subproducto difícil de gestionar en la mayoría de queserías. En su gama de equipos, Tecnical ofrece desde sistemas de elaboración de requesón hasta equipos de filtración (UF, NF u OI), que permiten obtener el máximo provecho del suero y garantizar un proceso de fabricación sostenible con el medio ambiente.

La salmuera puede tener una larga vida útil si se la somete a un proceso de acondicionamiento adecuado. Tecnical dispone de sistemas de filtración tanto convencionales como por membranas (UF o MF), equipos de refrigeración y sistemas de reconstitución de sal.

Equipos de filtración por membranas
Filtración mediante OI, NF, MF o UF para conseguir separaciones específicas de compuestos con un peso molecular bajo.

ELABORACIÓN DE YOGUR Y LECHES ACIDIFICADAS

Tecnical proporciona soluciones a medida para la elaboración de todo tipo de leches fermentadas: yogur, smetana, kéfir, laban, kumis, ayran o sour cream.

Las líneas de fabricación disponibles van desde los maduradores hasta los sistemas de dosificación y envasado para producciones pequeñas y medianas.

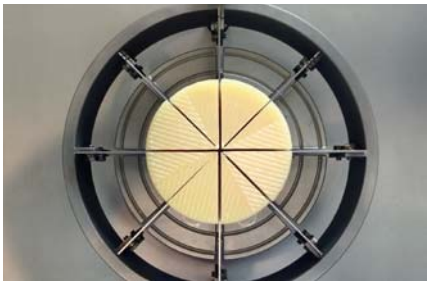
Maduradores de yogur
Para la fermentación de cualquier tipo de leche acidificada. Garantizan la calidad y la homogeneidad del producto.

TRATAMIENTOS DE QUESOS

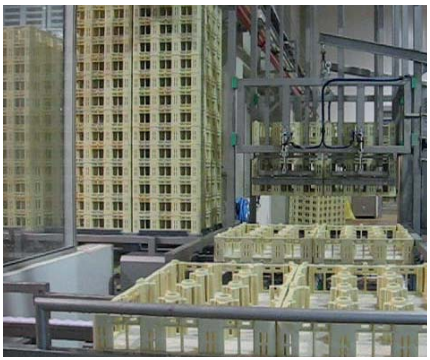
El adecuado tratamiento del queso antes de su comercialización proporciona al producto un valor añadido superior, ya que alarga su vida útil, le aporta una mejor imagen y facilita su consumo.

Tecnical ofrece una amplia gama de equipos para acondicionar los quesos después del salado, durante la maduración y hasta la expedición: sistemas de lavado, secado, cepillado, pintado, cortado, envasado y retractilado.

Además, también se proporcionan sistemas de movilización que permiten automatizar cualquiera de estos procesos.



Cortadora de quesos en cuñas
Para el corte en porciones de quesos semiduros de formato cilíndrico y bola.



TRATAMIENTOS Y MOVILIZACIÓN DE CAJAS, CONTENEDORES Y PALÉS

Los diferentes elementos auxiliares necesarios para el proceso de elaboración del queso, como cajas, baldas, estanterías, carros, contenedores o palés, deben estar siempre en perfectas condiciones para garantizar la calidad del producto final.

Tecnical ofrece múltiples soluciones a medida al objeto de facilitar los tratamientos de limpieza, desinfección y secado, así como la movilización en diversas aplicaciones.

Paletizador de cajas
Concebido especialmente para cajas de plástico apilables con aberturas laterales para su sujeción.

Tecnical

TECNICAL EN EL MUNDO

Actualmente, las instalaciones suministradas por Tecnical están trabajando en 34 países.

TECNICAL GROUP

Tecnical

Tecnical food

Tecnical integra

Tecnical meat

Tecnical acció

ARC tecno

Suecia
Estonia
Dinamarca
Irlanda
Rusia
Bélgica
Francia
Hungría
Italia
Rumanía
España
Bulgaria
Portugal
Túnez
Grecia
Argelia
Israel
India
China
Australia

Tecnical

Pol. Ind. Les Ferreries, Camí de Riudellots, 1-3
17459 Campllong (Girona-España)
Teléfono +34 972 47 88 88
Fax +34 972 47 89 00
tecnical@tecnical.com
www.tecnical.com