



technologie
au service
de l'industrie
alimentaire



Depuis sa création en 2001, Tecnical centre ses activités sur la conception et la fabrication de machines et d'installations complètes pour l'industrie alimentaire, en se spécialisant tout particulièrement en processus d'élaboration de fromage.

Le siège de Tecnical dispose d'installations de 6 200 m² aménagées et équipées pour le développement de machines et la réalisation de tests d'acceptation en usine (FAT), ce qui lui permet de certifier la qualité de ses équipements et d'en garantir l'excellent fonctionnement avant leur livraison.

Tecnical est une jeune entreprise très dynamique qui a misé, dès ses débuts, sur l'internationalisation des marchés et les alliances stratégiques.





PROFESSIONNALISME, EXPÉRIENCE ET QUALITÉ

Le capital humain de Tecnical possède une vaste formation et une expérience de plus de 30 ans qui, conjuguées avec les dernières technologies et les outils de conception des équipements, font de Tecnical le meilleur collaborateur de ses clients. Il en résulte des lignes d'élaboration d'excellente qualité dont la fonctionnalité permet à ses clients de toujours être les plus compétitifs.

Par ailleurs, Tecnical s'adapte en permanence aux principales normes techniques, technologiques et de qualité, ce qui lui permet de toujours certifier les équipements et/ou les installations en conformité avec les exigences des pays dans lesquels ils doivent être installés.



Cuves de caillage CDT

Conçues pour obtenir le meilleur rendement dans la fabrication de tous types de fromages.



Expérience.

RECHERCHE ET INNOVATION

Le département R&D&I développe constamment de nouveaux équipements et optimise les systèmes existants pour répondre aux besoins des processus de production, afin de proposer des solutions innovatrices à la technologie de pointe.

En outre, Tecnical collabore avec de prestigieux instituts de technologie alimentaire et des universités polytechniques de référence.

Dernièrement, elle a développé divers brevets pour améliorer la méthode de lavage des moules et des systèmes de pressage de fromages.



Mouleuses MULTIFORMAT

Pour l'égouttage, le pré-pressage, la mise en forme et le moulage d'une grande variété de fromages et en différents formats sur un seul équipement.

Innovation.



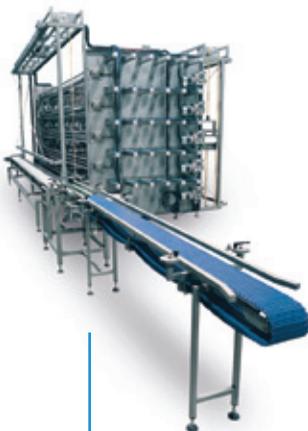
FLEXIBILITÉ ET CAPACITÉ D'ADAPTATION

Les équipements de Tecnical se caractérisent par leur grande flexibilité, puisqu'ils permettent d'élaborer une grande variété de produits dans une très vaste gamme de formats sur une même ligne de production. En outre, les changements de format sont très simples et très rapides, ce qui facilite grandement le processus de fabrication.

Le département Avant-projets de Tecnical recherche toujours la meilleure répartition des équipements en fonction de l'espace disponible dans chaque usine de production.

Presses PRENSADUR automatiques

Elles permettent le pressage automatique de fromages en formats multiples sur une superficie très réduite en profitant de la hauteur du bâtiment, de façon à mieux optimiser l'espace occupé dans les usines de production.



Flexibilité.



EFFICACITÉ ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Les équipements de Tecnical se caractérisent par leur grande efficacité et fiabilité : ils garantissent la production à haut rendement, ils nécessitent très peu d'entretien et sont, en outre, équipés de la technologie nécessaire pour pouvoir être réparés à distance via Internet en cas de panne.

Le département Après-vente coordonne très rapidement l'assistance technique dans les pays où l'entreprise est présente.

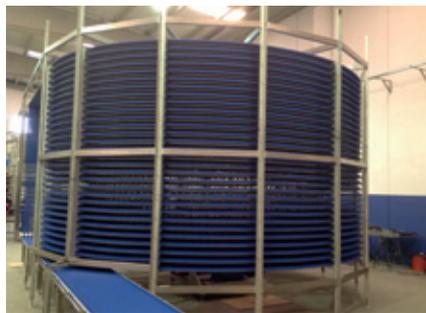


Efficacité.



Tunnels pour le lavage de moules et casquettes

Tunnels comprenant diverses sections pour le pré-lavage, le lavage, le rinçage et l'application de désinfectants sur les moules et les casquettes.



EXPLOITATION DE L'ESPACE

Au moment de projeter une installation, Tecnical fait en sorte de réduire au maximum la superficie nécessaire. Comme l'augmentation de m² requis pour l'installation des équipements influe directement sur le coût de l'investissement, Tecnical fait tout son possible pour optimiser l'espace disponible en profitant de la hauteur du bâtiment.

Traditionnellement, les lignes d'élaboration ont toujours nécessité une grande superficie, sans jamais réellement tirer parti du volume du bâtiment. En revanche, les machines de Tecnical sont conçues pour utiliser au maximum tout le volume disponible dans le bâtiment, depuis le dosage jusqu'au salage, en passant par les systèmes de pressage et de stockage des moules.

Système de lavage
par immersion
Brevet U201631197.



Optimisation.



ÉLABORATION DE FROMAGES À PÂTE PRESSÉE

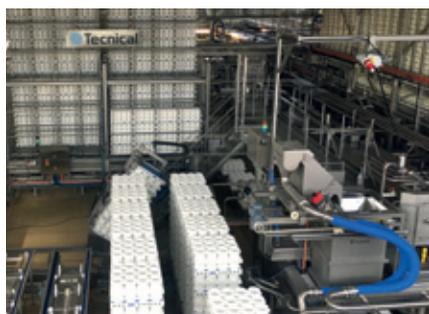
Pour l'élaboration de fromages à pâte pressée, Tecnical propose une gamme complète d'équipements qui permettent l'élaboration de tous types de fromages, en atteignant un haut niveau d'homogénéité des produits obtenus et un rendement élevé en production.

Les machines de Tecnical sont très polyvalentes et permettent de s'adapter à tout moment à la demande d'un marché changeant. Dans chaque projet, le niveau d'automatisation s'adaptera aux besoins techniques et en investissement.



Stockeurs verticaux de moules et casquettes

Pour stocker les moules et les casquettes et limiter au maximum l'espace occupé au sol en utilisant la hauteur du bâtiment, tout en évitant leur détérioration.



ÉLABORATION DE FROMAGES À PÂTE AUTOPRESSÉE

Pour l'élaboration de fromages à pâte autopressée, à pâte dure ou molle, Tecnical propose des lignes de fabrication comprenant tous les équipements nécessaires pour mener à bien le processus de production.

La vaste gamme de machines proposées par Tecnical se décline en différents niveaux d'automatisation pour s'ajuster aux exigences de chaque ligne de production, en respectant toujours les plus hauts standards de qualité.

Retourneur de piles automatique

Spécialement conçu pour retourner les piles de blocs-moules de fromage à pâte autopressée.



TRAITEMENTS THERMIQUES ET DE FILTRATION : LAIT, SÉRUM ET SAUMURE

Le lait est la matière première de tous les processus proposés par Tecnical. C'est la raison pour laquelle, son traitement et son stockage corrects sont fondamentaux. En fonction des caractéristiques du lait et du produit à élaborer, Tecnical dispose de solutions sur mesure pour sa réception, son traitement thermique et sa standardisation.

Le sérum a toujours été un sous-produit difficile à gérer dans la plupart des fromageries. Dans sa gamme d'équipements, Tecnical propose des systèmes d'élaboration de caillé et des équipements de filtration (UF, NF ou OI) qui permettent d'en tirer le meilleur parti et de garantir un processus de fabrication respectueux de l'environnement.

La saumure peut avoir une longue durée de vie si on suit un processus de préparation adéquat. Tecnical propose des systèmes de filtration classiques et sur membranes (UF ou MF), des équipements de refroidissement et des systèmes de renouvellement de la saumure.



Équipements de filtration sur membranes

Filtration membranaire OI, NF, MF ou UF pour obtenir des séparations spécifiques de composés à bas poids moléculaire.



ÉLABORATION DE YAOURTS ET DE LAITS ACIDIFIÉS

Tecnical fournit des solutions sur mesure pour l'élaboration de tous types de laits fermentés : yaourt, smetana, kéfir, leben, koumis, ayran ou crème aigre.

Les lignes de fabrication disponibles comprennent depuis les cuves de maturation jusqu'aux systèmes de dosage et de conditionnement pour petites et moyennes productions.

Cuves de maturation pour yaourt

Pour la fermentation de tous types de laits acidifiés. Elles garantissent la qualité et l'homogénéité du produit.

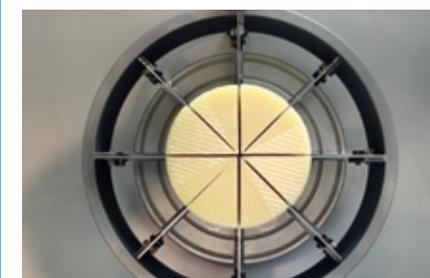


TRAITEMENTS DES FROMAGES

Le traitement correct du fromage avant sa commercialisation lui apporte une plus grande valeur ajoutée puisqu'il allonge sa durée de vie, lui donne un meilleur aspect et en facilite la consommation.

Tecnical vous propose une vaste gamme d'équipements pour le conditionnement des fromages après le salage, durant l'affinage et jusqu'à l'expédition : systèmes de lavage, de séchage, de brossage, d'enrobage, de portionnement, d'emballage et de mise sous film rétractable.

Sont également fournis des systèmes de manutention qui permettent d'automatiser tous ces processus.



Portionneuse de fromages
Pour le portionnement de fromages à pâte semi-dure sous forme cylindrique ou de boule.



TRAITEMENTS ET MANUTENTION DE CAISSES, DE CONTENEURS ET DE PALETTES

Les différents éléments auxiliaires nécessaires au processus d'élaboration de fromage, comme les caisses, les claies, les étagères, les chariots, les conteneurs ou les palettes doivent toujours être en parfait état pour garantir la qualité du produit fini.

Pour faciliter les traitements de lavage, de désinfection et de séchage de ces éléments, ainsi que leur manutention dans diverses applications, Tecnical propose un grand choix de solutions sur mesure.



Palettiseur de caisses

Spécialement conçu pour les caisses en plastique empilables à fentes latérales pour leur préhension.



TECNICAL DANS LE MONDE ENTIER

Actuellement, les installations
fournies par Tecnical
travaillent dans 30 pays.



GROUPE TECNICAL



