



Tecnical
meat

Technologie
au service
de l'industrie
alimentaire



Depuis sa création en 2001, Tecnicall concentre son activité sur la conception et la fabrication de machines et d'installations complètes pour l'industrie alimentaire et sa branche Tecnicall Meat s'est spécialisée dans le processus de production de jambon cuit et de charcuterie cuite.

Le siège de Tecnicall dispose d'une installation de 7 000 m² équipée et aménagée pour le développement des machines et pour la réalisation des tests FAT qui certifient la qualité des équipements et garantissent leur fonctionnement optimal avant leur livraison.

Tecnicall est une entreprise jeune et dynamique qui s'est engagée dès le début dans l'internationalisation des marchés et les alliances stratégiques.





PROFESSIONNALISME, EXPÉRIENCE ET QUALITÉ

Tecnical dispose de personnel hautement qualifié et expérimenté depuis plus de trente ans qui, associé aux technologies et aux outils les plus récents pour la conception d'équipements, fait de Tecnical le meilleur partenaire de ses clients. Le résultat de son travail se traduit par des lignes de production de la plus haute qualité et fonctionnalité qui aident les clients à atteindre une excellente compétitivité.

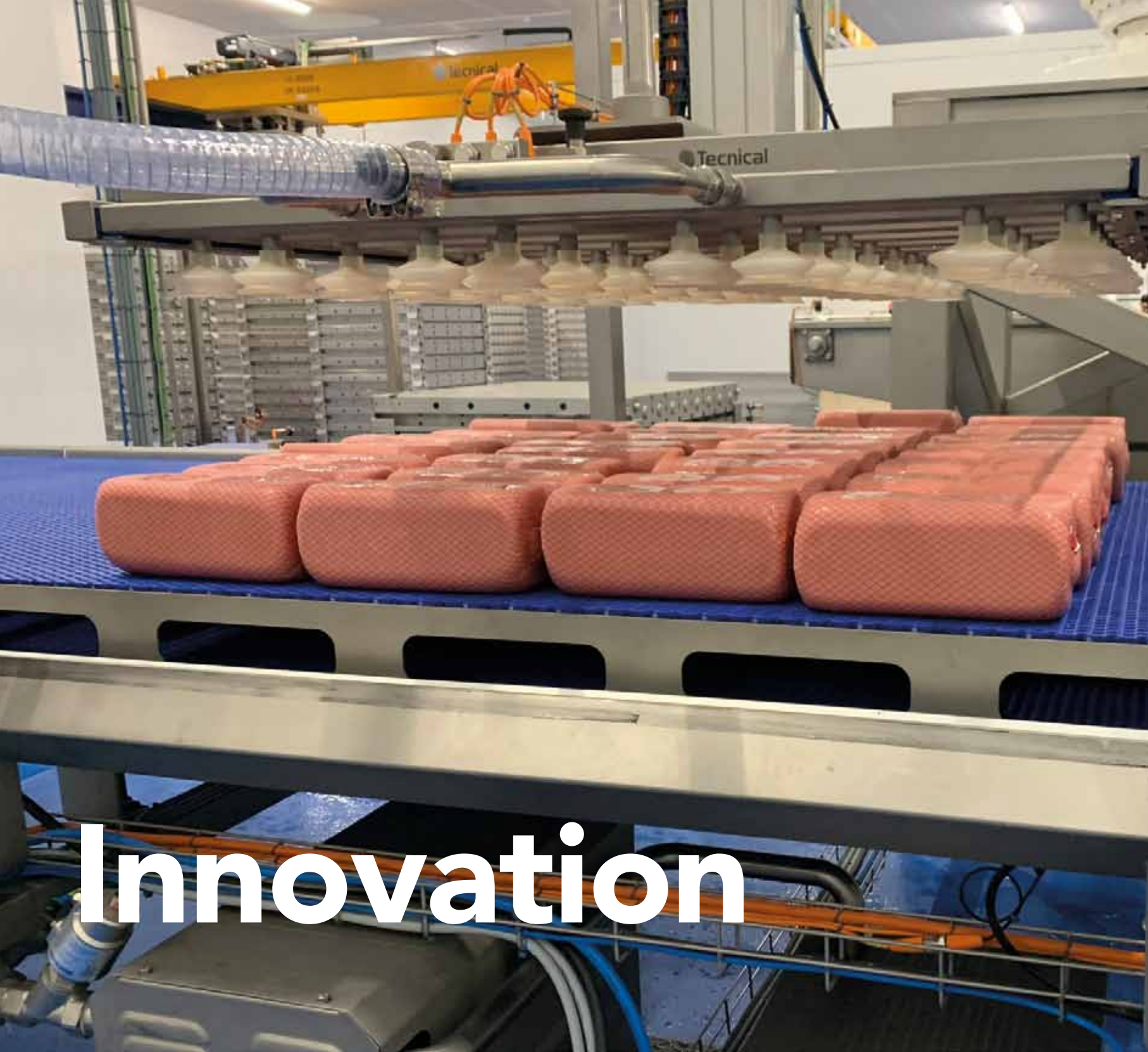
De plus, Tecnical s'adapte continuellement aux principales normes techniques, technologiques et de qualité qui permettent de certifier à tout moment les équipements et/ou les installations conformément aux exigences des pays où le montage est effectué.

Tambour de macération

Système de massage avancé pour la préparation de jambons et d'épaules cuits, de filets, de côtes et de produits de volaille macérés. Il améliore l'absorption, la rétention et la diffusion de la saumure et optimise l'extraction des protéines musculaires.



Expérience

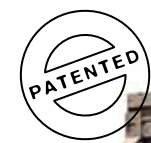


Innovation

RECHERCHE ET INNOVATION

Le département R&D&I développe en permanence de nouveaux équipements et optimise les systèmes existants en fonction des besoins des processus de production actuels. L'objectif de Technical est d'offrir des solutions innovantes en utilisant une technologie de pointe.

Technical collabore également avec de prestigieux instituts de technologie alimentaire et des universités polytechniques de référence.



Tour multi-moules pour la cuisson des produits carnés avec système d'auto-pressage

Système breveté, conçu pour les lignes de production automatisées. Conçue pour un processus de cuisson rapide et homogène des produits carnés dans des formats multiples. Elle permet d'optimiser l'espace et l'efficacité de la production, en réduisant ou en éliminant la main-d'œuvre nécessaire pendant le processus.

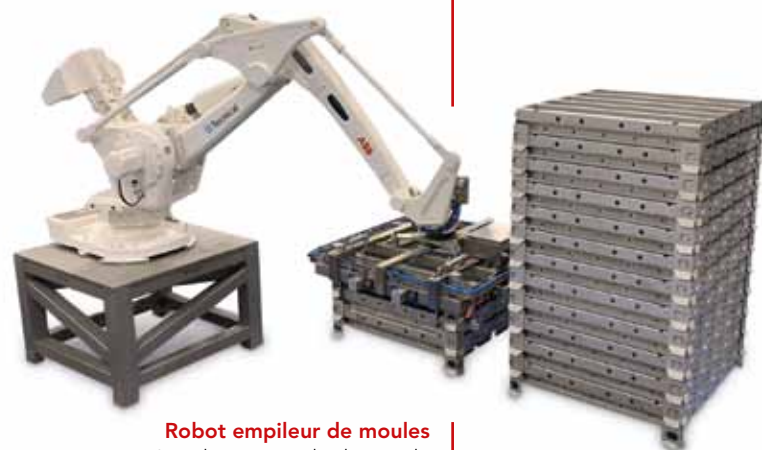




FLEXIBILITÉ ET CAPACITÉ D'ADAPTATION

Les équipements Technical se distinguent par leur grande flexibilité qui permet de produire une grande variété de produits et de formats sur la même ligne de production. Les changements de format se font facilement et rapidement, ce qui réduit au minimum le temps de production.

Le département des avant-projets planifie toujours une distribution optimale des équipements afin de s'adapter à l'espace disponible dans chaque usine.



Robot empileur de moules

La robotisation des lignes de processus permet d'optimiser l'espace et d'accélérer la production.



Flexibilité



Efficacité

EFFICACITÉ ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Les équipements de Technical se distinguent par leur efficacité et leur fiabilité extrêmes. Ils garantissent la productivité grâce à des performances élevées, nécessitent très peu d'entretien et, de plus, sont dotés de la technologie nécessaire pour fournir une assistance à distance via Internet.

Le service après-vente coordonne l'assistance technique à distance et sur place avec une agilité maximale dans les pays où Technical est présente.



Hotte de pré-vide
Élimine les occlusions d'air et les microbulles dans la masse de viande générées pendant l'ensachage ou le moulage du produit, évitant ainsi le détachement et l'oxydation du produit fini.



EXPLOITATION DE L'ESPACE

Lors de la conception d'une installation, Technical réduit au minimum la surface nécessaire. L'augmentation des mètres carrés nécessaires à l'installation des équipements ayant un impact direct sur le coût de l'investissement, l'équipe de Technical s'efforce d'optimiser l'espace disponible et d'exploiter au maximum la hauteur du bâtiment.

Habituellement, les chaînes de production occupent beaucoup d'espace au sol, mais représentent un énorme gâchis en termes de volume. Les machines Technical, en revanche, sont conçues pour utiliser au maximum tout le volume disponible dans le bâtiment du client.

Tunnel de lavage des caisses

Système de lavage automatique en continu avec sections de pré-lavage avec filtre séparateur de solides, lavage avec système de dosage de détergent et échangeur d'eau et rinçage final avec injection de désinfectant.



Optimisation

PRÉPARATION DE JAMBON CUIT ET SAUCISSES

Tecnical est spécialisée dans la conception, le développement et la construction exclusive de machines, d'équipements et d'installations complètes pour l'industrie alimentaire, en particulier pour le secteur de la transformation du jambon et de la charcuterie cuite.

Elle dispose de professionnels formés à l'ingénierie et aux processus de production qui conçoivent des projets sur mesure en respectant des paramètres d'efficacité, d'optimisation et de rentabilité. Les équipements peuvent être adaptés à n'importe quel produit et à n'importe quelle capacité.

L'offre de Tecnical va des machines pour les processus de macération de la viande, comme les tambours ou tumblers de pré-vide, les hottes, les équipements d'égouttage, les marmites de cuisson, etc. aux installations automatiques pour la manipulation, le nettoyage, le séchage et le stockage des moules, des boîtes, des conteneurs et des palettes.



Tambour d'égouttage

Il exerce un léger massage sur le produit, ce qui permet de mieux répartir la saumure retenue dans la viande et d'en éliminer l'excédent.



RÉTRACTATION ALIMENTAIRE

Grâce au processus d'emballage sous film rétractable, l'aliment est parfaitement scellé, isolé et protégé, ce qui contribue à prolonger sa durée de conservation. Que ce soit par immersion ou pulvérisation, les machines d'emballage sous film rétractable de Technical donnent une finition parfaite aux produits emballés sous vide dans des sachets rétractables, en adaptant le sac à l'aliment sans laisser de plis ou de déformations caractéristiques de l'opération de l'emballage.

MOBILISATION DE CAISSES, CONTENEURS ET PALETTES

Les différents éléments auxiliaires nécessaires au processus de production de charcuterie et de jambon cuits, tels que les boîtes, les étagères, les rayonnages, les chariots, les conteneurs ou les palettes, doivent toujours être en parfait état pour garantir la qualité du produit final. Technical propose de multiples solutions personnalisées pour faciliter les traitements de nettoyage, de désinfection et de séchage, ainsi que la mobilisation dans diverses applications.

Tunnel de rétraction à immersion continue

Permet une finition parfaite de la présentation du produit emballé sous vide dans des sacs rétractables.



TECNICAL DANS LE MONDE ENTIER

Actuellement,
les installations fournies
par Tecnical travaillent
dans 36 pays.

TECNICAL GROUP





Pol. Ind. Les Ferreries, Camí de Riudellots, 1-3
17459 Campllong (Girona-Spain)
Téléphone +34 972 47 88 88
technical@technical.com
www.technicalmeat.com