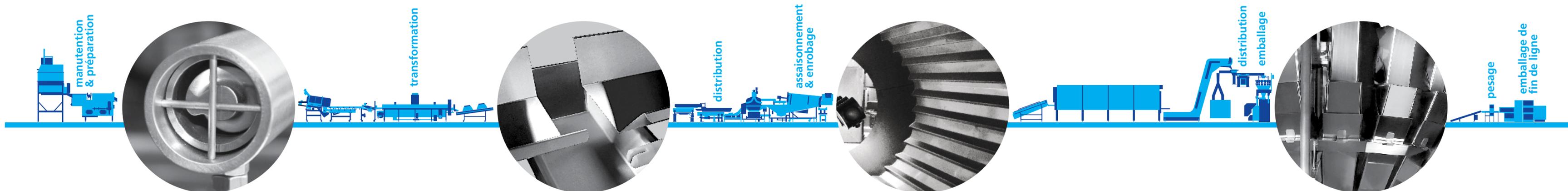




viande & volaille





commandes & intégration

» conception électrique » installation » mise en service
 » SCADA » IHM et commande à distance du réseau

UNE TRAÇABILITÉ SUPÉRIEURE

Simplifiez les processus et maximisez votre visibilité à travers la totalité de la chaîne de production grâce à notre excellente gamme de systèmes de commandes électriques et de solutions d'intégration.

- Protégez votre marque grâce à une traçabilité exacte et précise lors de la manipulation d'aliments sensibles, tels que le poulet, le poisson et autres protéines
- Améliorez les délais de votre processus de production, y compris la distribution, afin de garantir la fraîcheur du produit et une manipulation sûre
- Recueillez des données à l'aide des interfaces, tableaux de bord et rapports personnalisés d'un logiciel créé exclusivement pour votre entreprise

transformation

» friture et cuisson » refroidissement » congélation

UN RÉCHAUFFEMENT INNOVANT

Faites frire ou cuisinez une grande variété de protéines, dont poulet, crevettes et autres fruits de mer, tout en améliorant l'efficacité productive et en réduisant les coûts.

- Obtenez un meilleur rendement grâce des technologies innovantes qui font appel à un échangeur de chaleur à serpentin, des systèmes avancés de gestion de l'huile et à d'autres technologies intégrées de chauffage
- Adaptez vos solutions de cuisson et de friture à la taille de vos installations pour répondre à vos besoins en termes de volume de production
- Réduisez les coûts de matières premières grâce à des systèmes de filtration spécialisés qui permettront de garder l'huile propre et fraîche pour une utilisation sûre pendant plus longtemps
- Réduisez les coûts à l'opération et à l'entretien d'un congélateur grâce à une technologie brevetée de refroidissement, et réduisez votre empreinte écologique ainsi que la longueur du convoyeur pour les produits sensibles au temps, comme le poulet, le poisson frais et autres fruits de mer



assaisonnement & enrobage

» pâte à frire » chapelure

UN ENROBAGE UNIFORME

Ajoutez des pâtes à frire et enrobages inédits à vos poulets, poissons et autres produits riches en protéines grâce à une technologie de pointe facile à entretenir.

- Choisissez parmi nos systèmes autonomes ou intégrés afin d'assurer l'application parfaite de la pâte à frire à la viande, quelle que soient sa taille et sa forme
- Ajoutez de la chapelure à des produits irréguliers, tels que les crevettes, en garantissant un enrobage constant et uniforme
- Évitez les accumulations grâce à une technologie de mélange de pâte à frire incluant une configuration de transmission directe et contribuant également à diminuer les besoins d'entretien

« Les délais de transition sont rapides et le nettoyage est simple grâce à des pièces aisément accessibles et faciles à retirer »



distribution

» mouvement horizontal » mouvement vibratoire
 » convoyeurs à bande » convoyeurs à bande métallique
 » convoyeurs élévateurs

UN TRANSPORT SUR

Déplacez les produits rapidement et efficacement tout au long de votre chaîne de production pour garder les produits au frais, éviter les dommages et minimiser les pertes.

- Évitez les pertes d'enrobage et de pâte à frire grâce à une technologie de mouvement à transmissions longues et basse fréquence
- Évitez l'accumulation de pâte à frire et d'enrobage grâce à un acier rigide qui minimise le contact de la superficie
- Minimisez les temps d'arrêt et le travail grâce à des convoyeurs faciles à nettoyer et à entretenir avec arrosage complet

pesage & emballage

» pesage » emballage vertical » détection de métaux
 » vérification

UN TRANSFERT RAPIDE

Réduisez le transfert vertical de la balance au sachet grâce aux systèmes d'emballage pour viande et volaille ultra performants de **tna**.

- Pesez et emballez les produits sans dommages ou perte de chapelure et d'enrobage
- Évitez l'accumulation de pâte à frire et d'enrobage dans tous les équipements en acier inoxydable de **tna** pour une meilleure hygiène
- Évitez la contamination des produits grâce à une structure en acier inoxydable et des matières premières capables de résister à des arrosages puissants
- Produisez différentes tailles de sachets grâce aux mâchoires ajustables à vitesse élevée qui utilisent des films permettant de conserver la fraîcheur des produits, pendant plus longtemps

« Garantissez une manipulation sûre grâce aux solutions avancées de détection de métaux et de vérification de **tna** pour une visibilité totale et une traçabilité précise »

« Grâce aux solutions clés en main et aux services de gestion de projet de **tna**, vous bénéficiez d'une installation d'excellente qualité, dans le respect des délais et du budget impartis, et dans un climat de détente du début jusqu'à la fin »

VIANDE & VOLAILLE

tna EST VOTRE FOURNISSEUR UNIQUE DE SOLUTIONS DE TRANSFORMATION ET D'EMBALLAGE

Si vous vendez vos produits dans un pays en développement ou que vous souhaitez répondre aux besoins des consommateurs soucieux de leur santé, le marché de la viande et de la volaille promet des apports en protéines et en profit ! Depuis plus de 30 ans, **tna** et ses marques ont permis aux industriels de l'agroalimentaire de tirer profit de cette industrie en plein essor. Avec plus de 14,000 installations dans plus de 120 pays, la gamme complète de solutions de **tna** est source de simplicité, de flexibilité et de performance pour de nombreuses chaînes de production de viande dans le monde entier – et votre entreprise aussi peut en bénéficier !

Pour tirer parti des possibilités qui s'offrent à vous, il est plus important que jamais de vous associer à un fournisseur unique, à même de vous proposer des solutions innovantes et modulaires pour répondre aux attentes des clients d'aujourd'hui :

- En offrant des options saines et pauvres en graisse
- En utilisant des additifs de substitution pour une viande plus fraîche pendant plus longtemps et qui rehaussent le goût
- De nouvelles manières d'utiliser le poulet, la dinde et autres viandes au petit-déjeuner et en guise de snack

Avec **tna** à vos côtés, vous bénéficiez de solutions clés en main complètes, provenant d'une source unique, globale, qui vous donne également les moyens d'augmenter votre production :

- En améliorant l'efficacité de votre chaîne de production grâce aux commandes intégrées et au système SCADA
- En optimisant l'utilisation d'huile pendant le processus de transformation grâce à une technologie de filtration avancée
- En accélérant les vitesses de pesage et d'emballage avec précision
- En réduisant l'empreinte énergétique pour une plus grande durabilité grâce à l'utilisation de solutions de refroidissement et de congélation innovantes
- En minimisant les temps d'arrêt pour maximiser le potentiel de votre chaîne de production grâce à des équipements faciles à nettoyer et des systèmes de distribution supérieurs

...sans oublier notre programme d'assistance client **my-tna 360°** qui vous accompagne 24h/24 et 7j/7.

Découvrez nos solutions intégrales pour les viandes et volailles, et pour la plupart des applications de l'agroalimentaire

commandes, intégration et SCADA | préparation | transformation | congélation et refroidissement | enrobage | distribution | assaisonnement | pesage | emballage | détection de métaux | vérification | gestion de projet | formation |



LES MARQUES DE LA FAMILLE **tna**



POUR NOUS CONTACTER À TOUT MOMENT ET EN TOUT LIEU : tnaSOLUTIONS.FR

Fournisseur mondial de solutions d'emballage intégrées de premier plan, **tna** a installé plus de 14,000 systèmes dans plus de 120 pays. La société propose une gamme complète de produits avec des solutions de préparation, de transformation, d'enrobage, de distribution, d'assaisonnement, de pesage, d'emballage, de refroidissement, de congélation, de détection de métaux et de vérification. **tna** propose également diverses commandes pour la chaîne de production, des options d'intégration et de réseaux SCADA, ainsi que des services de gestion de projet et de formation. Grâce à des technologies innovantes, une solide expérience en matière de gestion de projet et une assistance mondiale 24h/24 et 7j/7, **tna** permet à ses clients d'obtenir des produits agroalimentaires de manière plus rapide, plus fiable et plus flexible, au coût de gestion le plus bas.



Protégez votre planète : brochure imprimée sur du papier recyclé
meat & poultry_solutions_fr_v1_10-2015

