





PROOFING



BAKING



COOLING



DEEP-FREEZING



FRYING



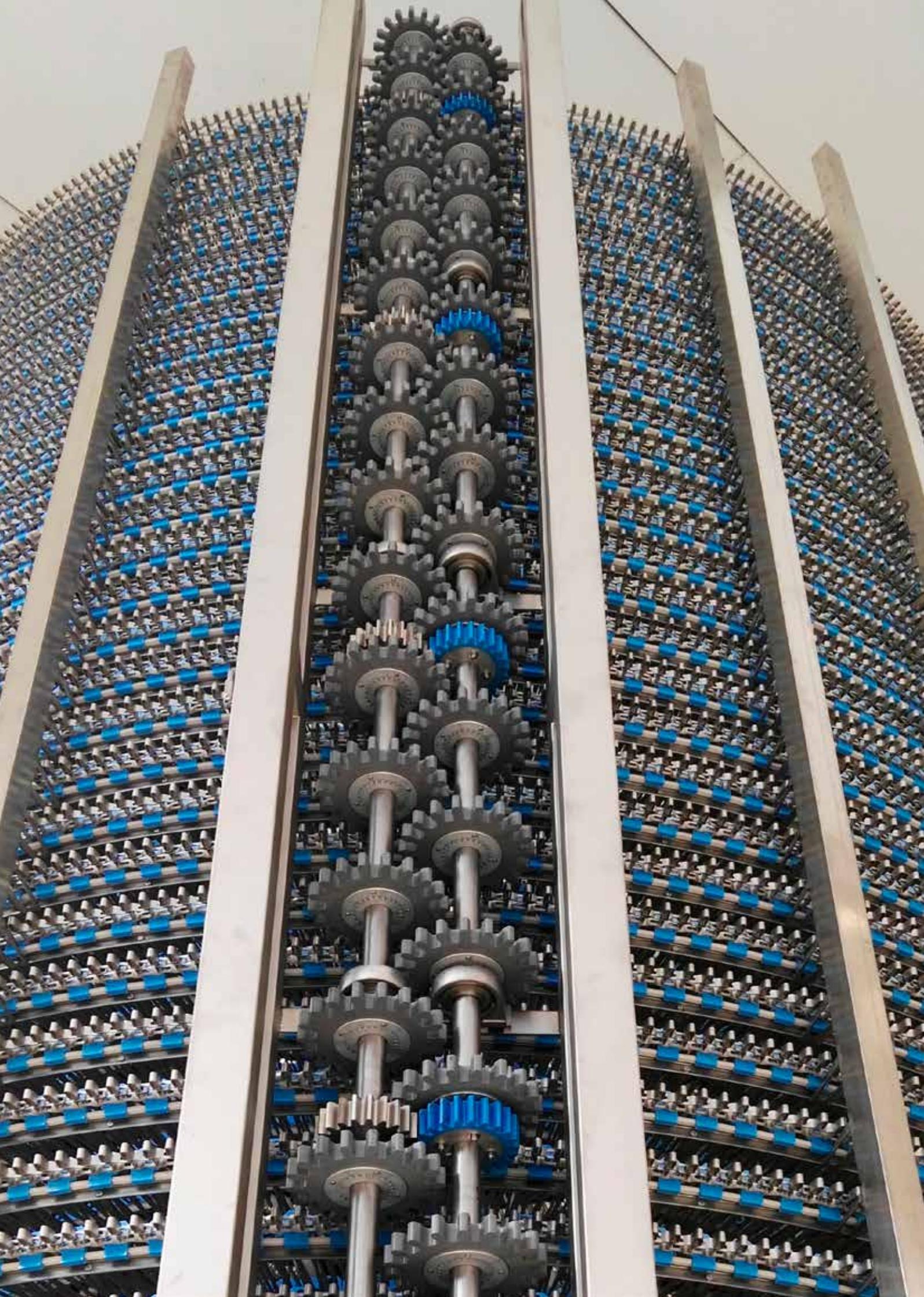
PASTEURIZING



PRODUCT HANDLING

目次

当社の歩み...	5 頁
事業規模...	6 頁
生産ライン	16 頁
 プルファー	18 頁
 ベーキング	22 頁
 クーリング	28 頁
 フリーザ	32 頁
 フライヤー	36 頁
 低温殺菌	40 頁
 製品ハンドリング	42 頁
図	53 頁
参考資料	54 頁



1980年から...

受け継がれる伝統。

初代の食品搬送コンベヤから、国際市場への挑戦まで：最高水準を維持し続ける、35年の実績。

Tecnopoolの誕生は、食品製造用の加工製造機器を**設計から製造・設置まで**一貫して受け持つと言う発想から生まれました。

スタート地点は1980年の**初代Anaconda** (アナコンダ)：創設者のLeopoldo Lago (レオポルド・ラーゴ)が開発した**搬送コンベヤ**の、特許取得でした。この優れたアイデアは、幅広く利用でき、熱処理を必要とする全ての食品生産工程に応用することができます。

これを**スタート地点**として、実績が示すように過去35年にわたって成長を続けてきました。販売量を伸ばし、輸出の増大と製品のさらなる改良に取り組んでいます。Tecnopoolの歩みはパドバ市で始まりました。今日では**世界中**にその名を知られるまでに成長しています。



数字が...

言葉より雄弁に示す実績。

あらゆるタイプのプラントを世界中に販売：
当社の歩みや数値が物語る実績です



210

自動発酵設備



1.200

常温クーラー設備



925

キャビネット内強制送風設備

3.977

プラント設置数

85%

海外

15%

イタリア

605

フリーザー



97

低温殺菌と
ベーキング



940

搬送コンベヤライン



三原則から、

唯一の企業理念へ。

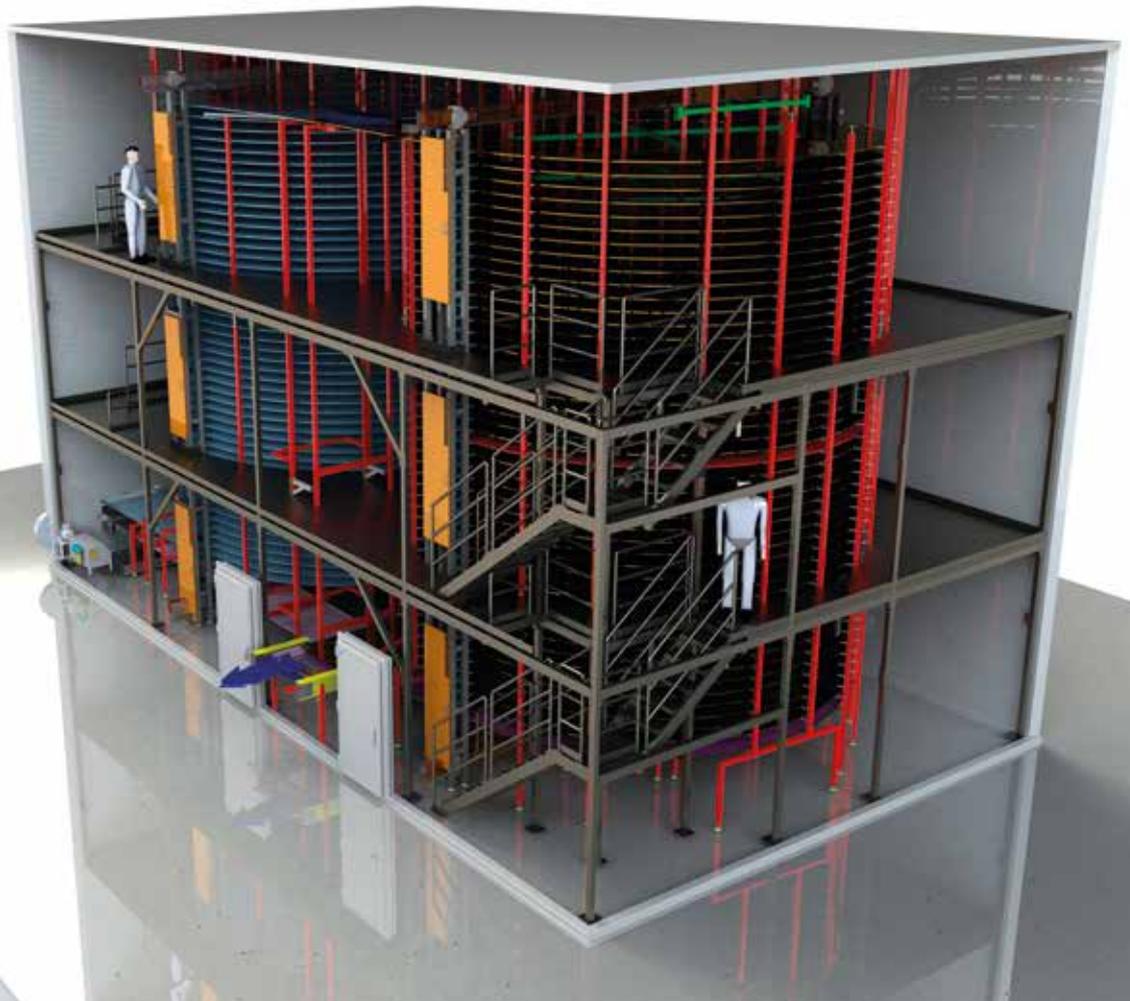
リサーチ・カスタムメイドからロイヤリティまで：これが当社の三原則であり、これこそが将来性や実績へ導くと信じます。

1

リサーチと開発

継続的なリサーチで、未来への進歩

1980年の創業以来、たゆまぬ前進を続けてきました。活発でダイナミックな経営ビジョンに導かれ、絶えず変化する市場のニーズを探りながら、開発、技術進歩を最優先として、**売上の10%以上を、リサーチと開発に投資**しています。未来のソリューションを現在に実現することが目標です。



2

カスタムメイド

個々のプラントが、お客様のニーズを的確に反映しています。

当社のプラントは顧客のニーズを完璧に叶えます。

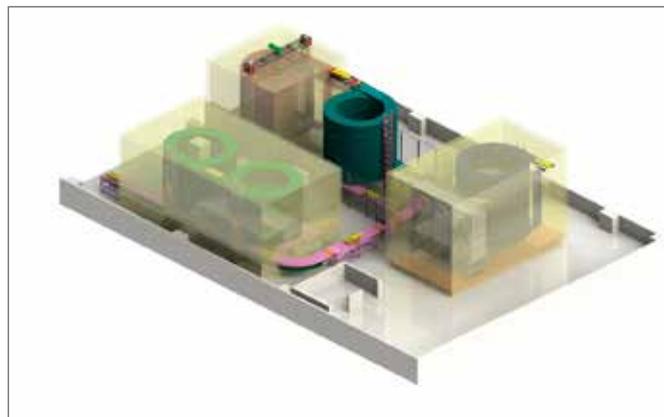
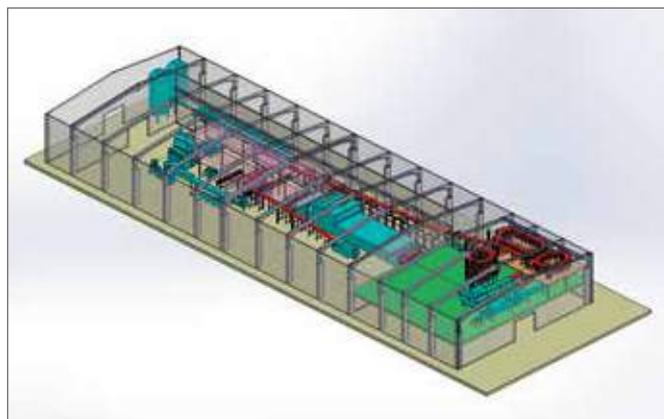
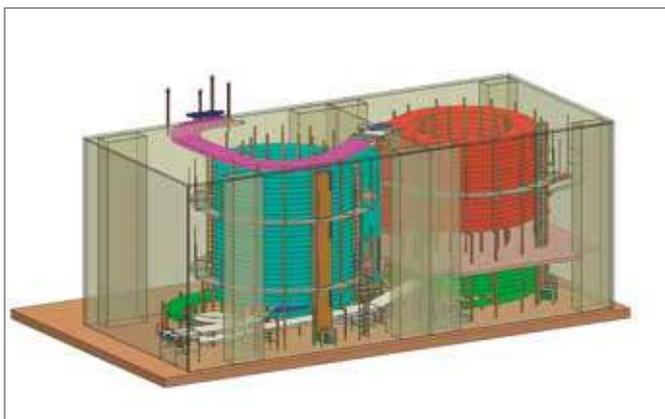
あらゆる企業が持つ個別のニーズに、的確なソリューションをご提供できます。お客様のご要望に耳を傾け、把握し、適切なソリューションを見出すこと。顧客ごとに独自プラントをカスタムメイド：個々のニーズに忠実な設計で、細部まで個別仕様を実現します。これこそTecnopoolだけがご提供できる、信頼性の証です。

3

ロイヤルティ

顧客と同じ言語で対話します。

顧客は自のビジネスに最高を望むものです。当社ではこの点を認識し、技術や設計の面や対人関係の側面からも、最高をご提供いたします。顧客との対話は、建設的な関係を作る為の第一歩なのです。これを理解し、念頭に置いて日々の業務に取り組んでいます。ですからどのようなご要望にも、迅速かつ効率的で適切な回答を見つめます。



クライアントのニーズを叶えるべく

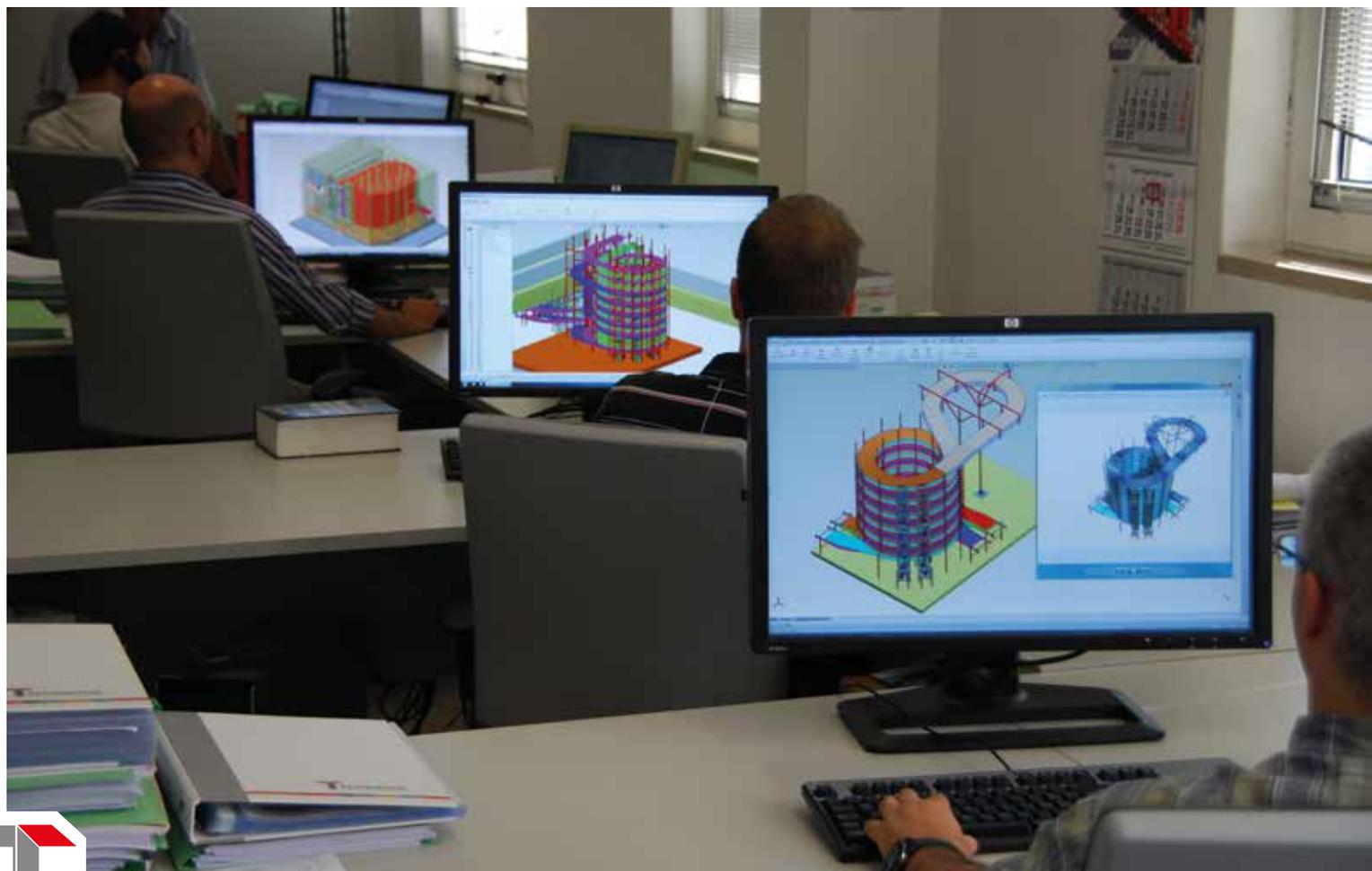
全ソリューションの研究と開発。

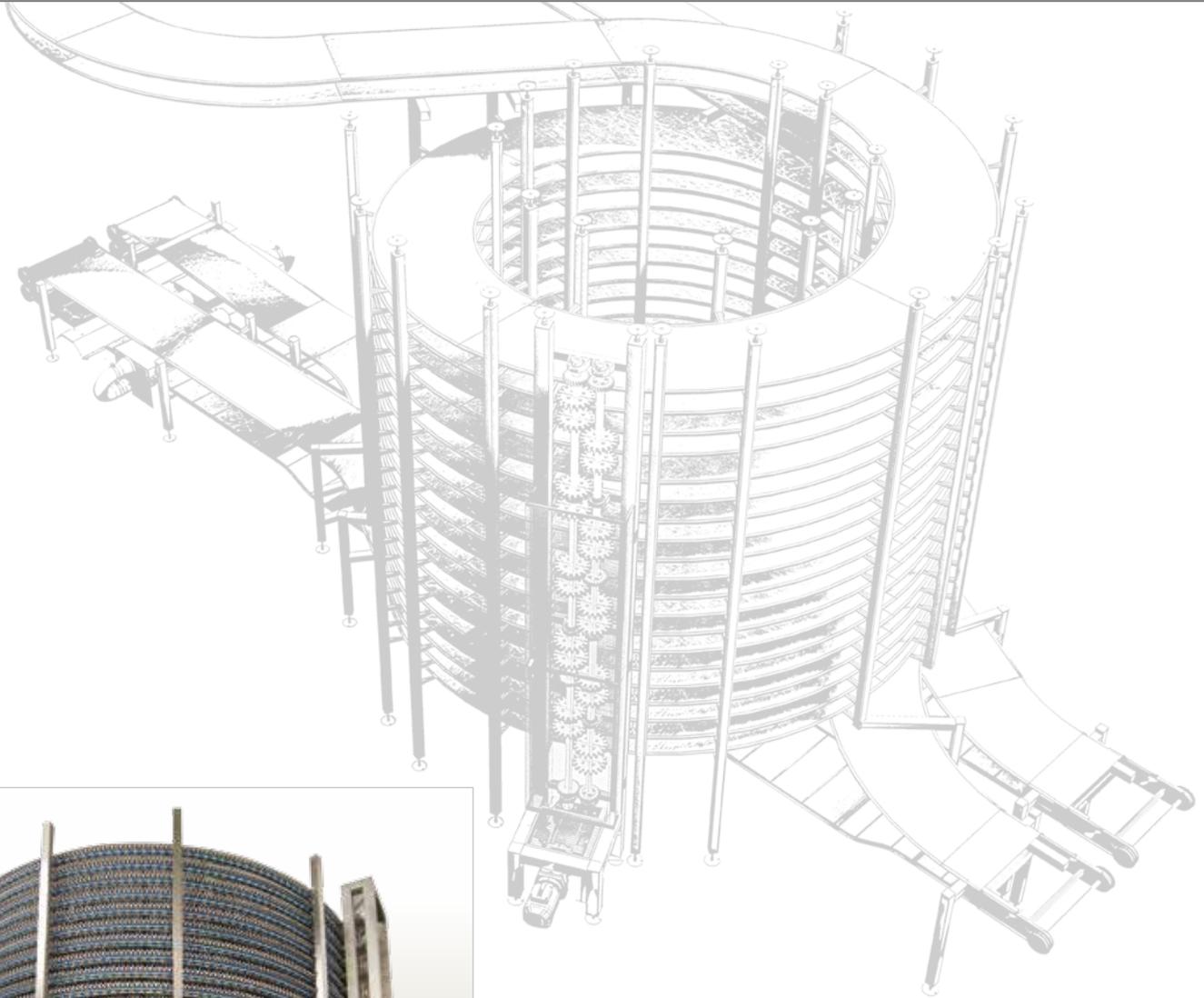
フリーザーからクーラー、低温殺菌からプルーフィング、製品のハンドリングからベーキングまで：フレキシビリティは、当社の全ソリューションに共通します。

プラントの設計以前に、まず使用者が誰かを念頭に置く。これが単に理論としてではない、作業場のアプローチとして考える、当社のフレキシビリティなのです。

当社の設計部門は、誠実さと専門知識に基づき、顧客と親密な協力体制を築きます。お客様のニーズをうかがい、これに応えるスキルも必要です。客先と実際に会い、関係を築くことから設計が始まり、システムの設置で完了します。

こうして全てのお客様に、個別のニーズやスペースに合致する真のカスタムメイド、生産性を最大限に伸ばし、最低限のメンテナンスで稼働するプラントをご提供いたします







カスタムメイドの

プラントを実現。

客先が変われば、当社のシステムも変わります。
全てのプラントがご使用者のニーズを反映して製造され、期待を超える稼働性を実現することを保証いたします。

搬入と搬出が同一の高さ

特殊な方向転換システムで、搬入と搬出の高さを変えずに作業できます。

設定のカスタマイズ化

柔軟性の高いソリューションのため、どのようなプラントの設定も可能で、あらゆるニーズにマッチし、既存の製造ラインにも完璧に適合します。

製造ライン

搬送コンベヤから加熱処理用セルまで、あらゆるパーツに留意して製造します。



スパイラルコンベヤ:

成功に直結する選択。

市場には3種のスパイラルコンベヤが存在します。ドラム式、自重式、直接駆動式がそれぞれです。それぞれが専用の技術を用いており、異なる特性を有しています。最高の製品を選択するためには、まず最適なタイプを見極めることです。

当社はこの選択を成し遂げました。

当社のプラントには直接駆動式を採用しています。

長年貯えられたノウハウを生かした、細心の選択です。なによりも性能面を優先して作られました。

当社のプラントの中核を形成する名称、それがT-WORTHです。

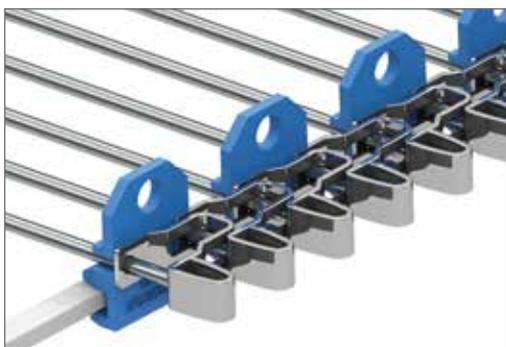
単なる搬送コンベヤではなく、全て自社工場で製造される、特許取得のシステムです。全てステンレスを使用し、スライドブロック、レールはプラスチック製、経年劣化を防ぎ、長期にわたる耐久性を持つコンベヤベルトです。

- 1 スムースな滑り**
両端に付属する自己潤滑樹脂製スライドブロックにより、レールとの摩擦を減らし、摺動を滑らかにします。
- 2 スピーディーなハンドリング**
優れた駆動ユニットと摺動システムにより、分当たり30m以上のベルト速度に到達できます。
- 3 メンテナンスを軽減し簡単に**
メンテナンスが必要なのは駆動ユニットのみで、特許取得された駆動ユニット、ロック・リリースシステムの取り外しが可能なため、簡単にメンテナンスや交換ができます。
- 4 洗浄の容易さ**
全てにステンレスを使用したベルトと、特に研究された構造で各部に容易に手が届く設計のシステムは、食品製造業に要求される、高い衛生水準を叶えます。
- 5 あらゆる温度に適合**
-40°Cから+300°Cの範囲で、あらゆる温度に適合するベルトをご提供いたします。

当社のプラント

キーワードはシンプルさ。

技術は全ての人々が使えるものでなければなりません。そうでないと、使用者を助け、エネルギーや資源の有効活用の目的が果たせません。当社の搬送システムはフレームにステンレスを、レールにプラスチックを使用して交換が容易になっています。このためメンテナンスもとてもスピーディーです。時間のロスなく製造を再開できます。



T-WORTHシステムの概要:

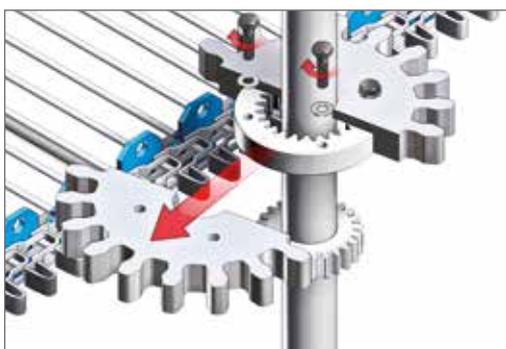
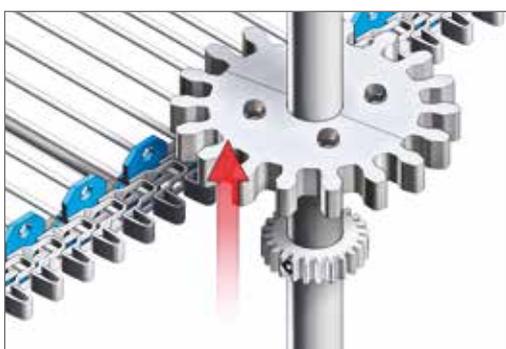
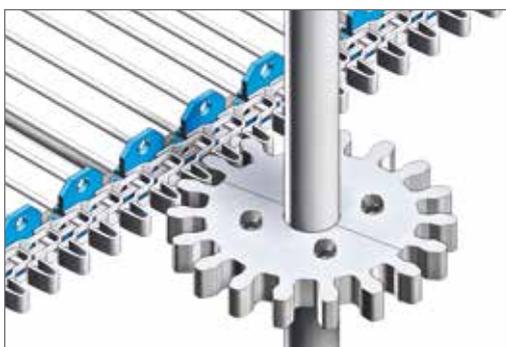
シンプルなメカ構造

高度な耐久性を備えたステンレスベルト

経済的で簡単なメンテナンス

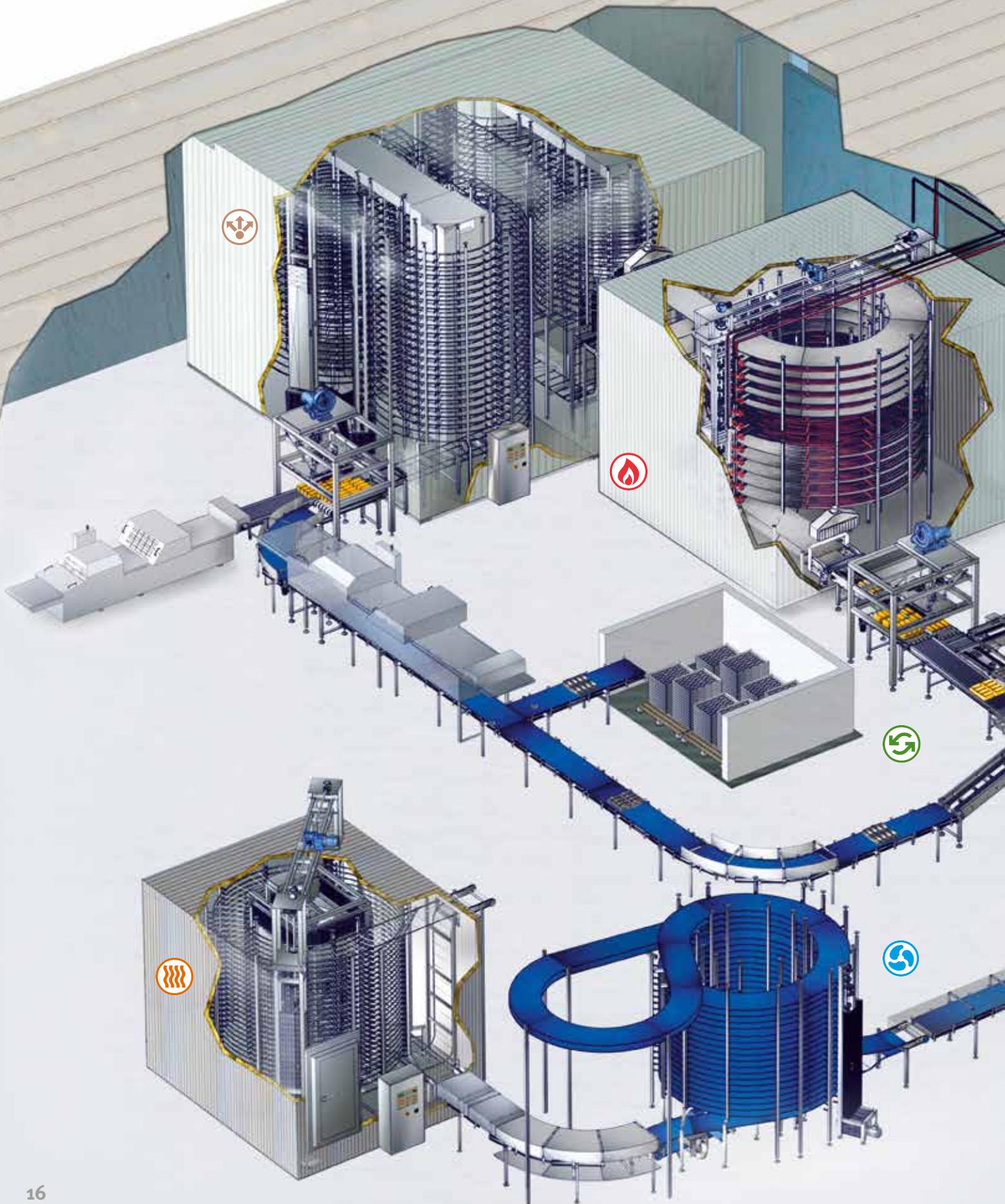
補修の簡便性

あらゆる顧客のニーズを満たすユニークなソリューション



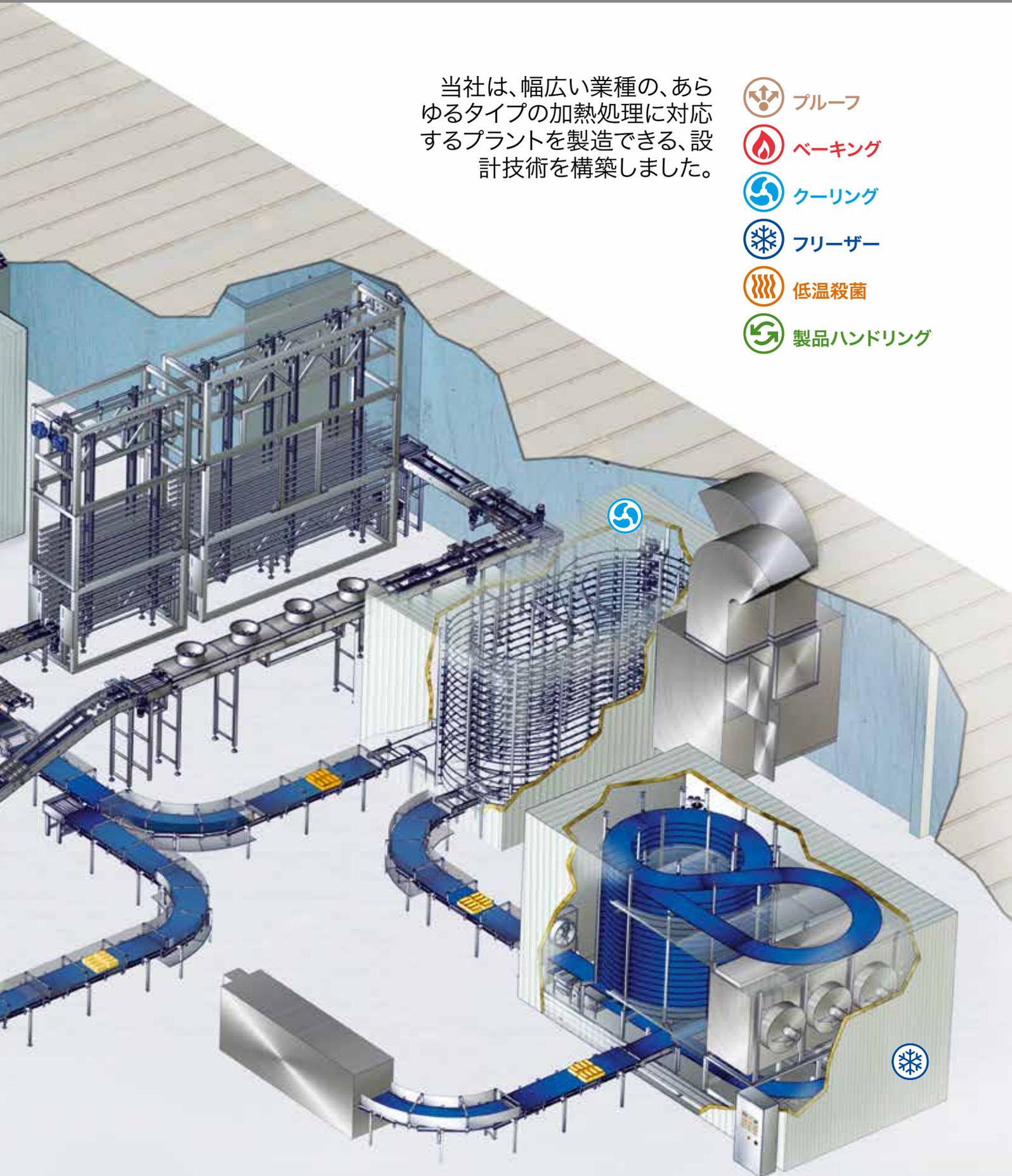
カスタムメイド

全工程で実現。



当社は、幅広い業種の、あらゆるタイプの加熱処理に対応するプラントを製造できる、設計技術を構築しました。

-  プルーフ
-  ベーキング
-  クーリング
-  フリーザー
-  低温殺菌
-  製品ハンドリング



全工程で

完璧さを実現。

温度、湿度、所要時間を抜きにして、発酵を語ることはできません。これらの調整が仕上がりを大きく左右する要因だからです。当社のプラントは全て、製造サイクルに影響を与えずに、これらパラメータの精密な管理を可能にします。

完璧なカリブレーション

発酵は温度調整された室内で、温度と湿度を厳格に管理しながら行われます。

変更自由な設定

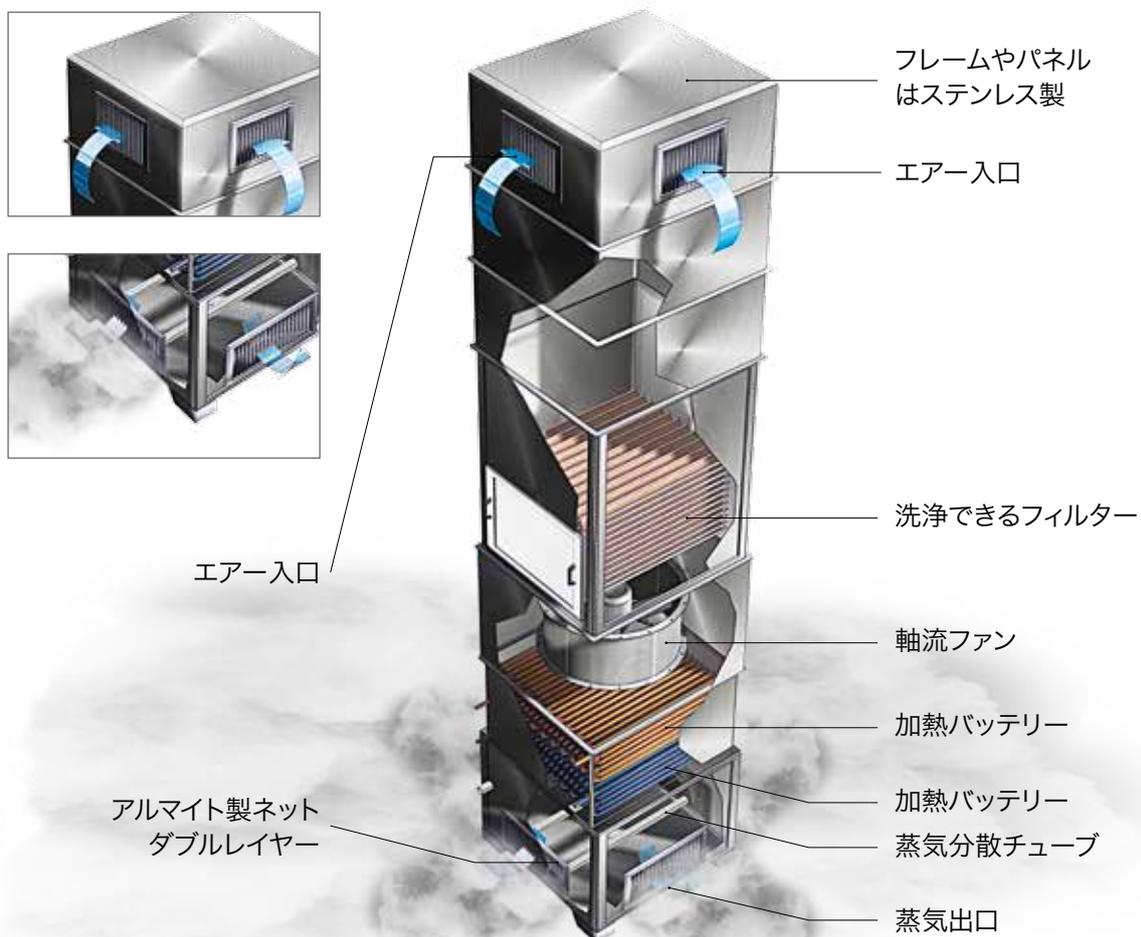
製品やその品質、求める仕上がり、季節ごとの特殊な気象条件を反映させて、設定を調整することが可能です。

中断せずに搬送

T-Worthベルトを使用して、製品を一貫して搬送できます。全過程で移送を必要としないため、発酵した製品の品質に影響するような、振動を与える心配がありません。

あらゆる製品に対応

T-Worthベルトは、個体から天板に乗せたもの、包装されたものまで、全ての製品に対応しています。





自然のままの

完璧な発酵。

特別な注意を必要とする、非常にデリケートな生産過程です。完璧なカリブレーションを設定し、食品の成分を変質させることがありませんので、完成品とそれを消費する方に配慮した製品づくりが可能です。

当社のプラントは、次の条件をかなえる発酵を実現します。

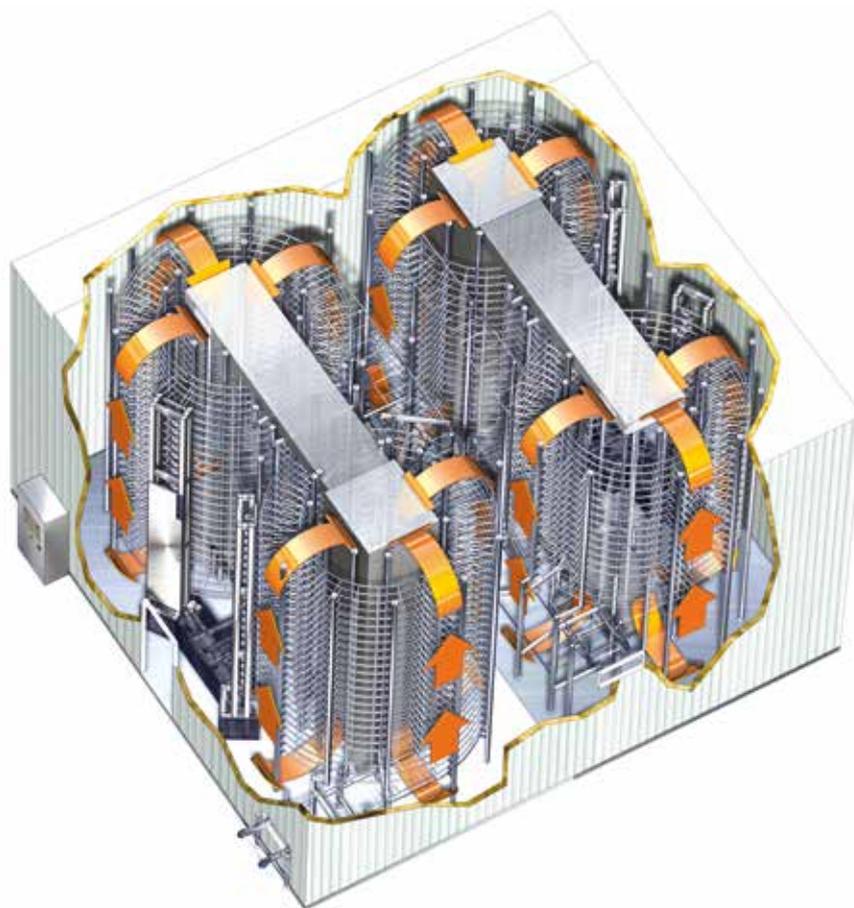
- › ベーキング天板
- › T-Worthベルトに直置き
- › 製品の物理特性に基づく専用サポート上。

天然酵母の発酵

天然酵母の発酵プロセスを促す設備です。

完璧な成形：「粘着しない発酵」

発酵工程の品質やこれに向ける配慮から、発酵中に製品が接触する表面、天板、コンベヤベルトその他のサポート類への粘着が発生しません。このため、機械的な変形の影響が皆無です。





必要なスペースを最小限に抑え、省エネルギーでシンプル

常に最善の結果を引き出す。

自社の理念に忠実に、Tecnopoolは製造ラインの簡素化を目指し、スパイラルオープン・システムのラインナップを完成させました。省スペース、省エネルギーで、工程をスムーズに組むことができる構造です。

省スペース

トンネル型オープンと比較して、スパイラル構造は高さを活かし、表面積を抑えることが可能です。

簡素なプロセス

放熱方式静熱力伝熱システムは、従来のシステムに比較して、より低い温度で作動するため、電力消費を微減させるだけでなく、均一な熱伝導やエア量を最小にする長所があります。

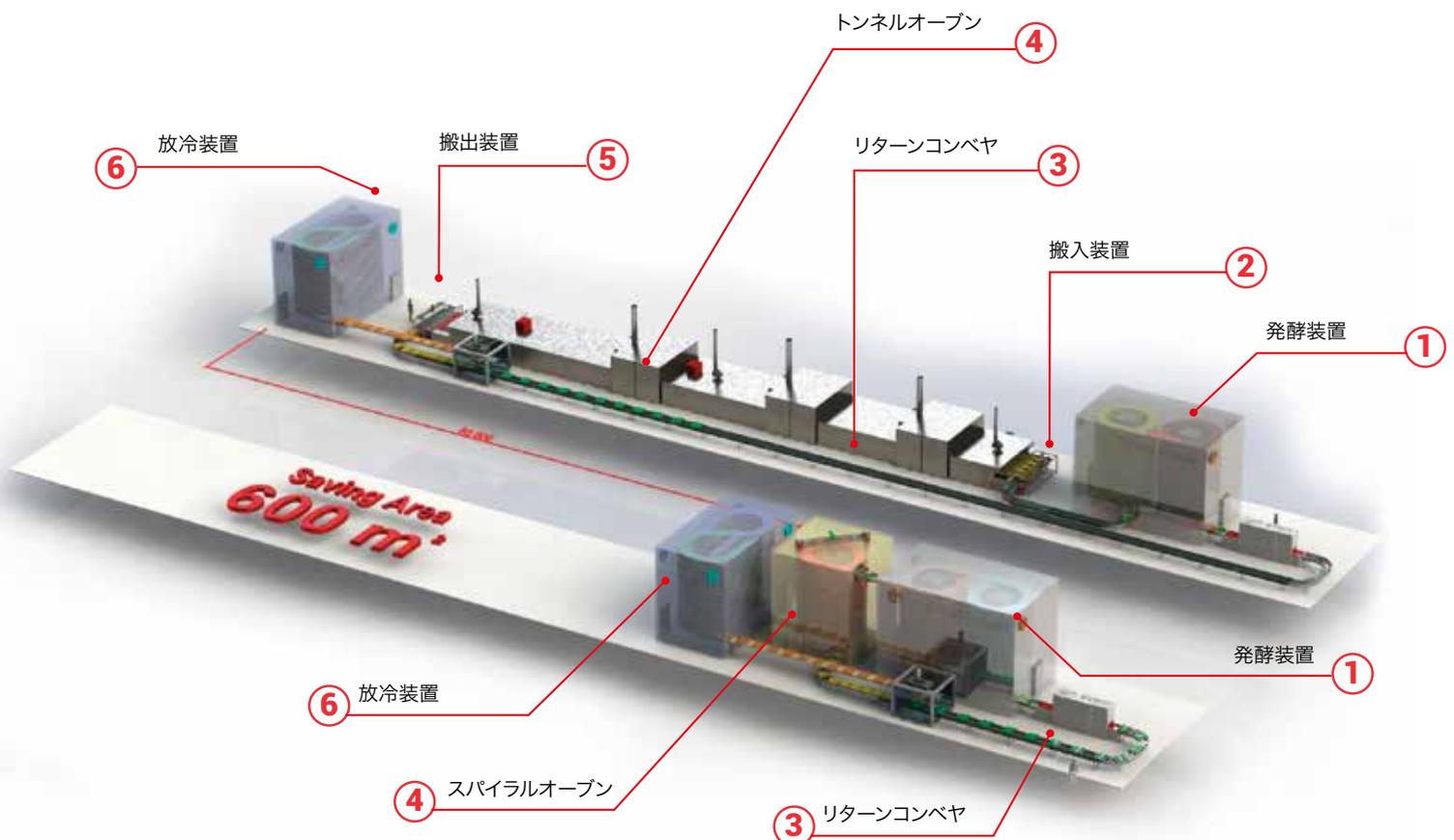
簡素なプロセス

入口と出口の位置関係が垂直になるスパイラル構造は、より簡素なプロセスになります。従来のオープンで天板を使用する場合によく見られるラック・アンラックシステムや、オープンへの搬入・搬出システム、天板反転システムが必要ありません。



スパイラル構造は、Tecnopoolがこのオーブンのために開発した、加熱システムの熱効率を最大限に活用します。
 内部の温度を区分して管理できることや、製品が熱源に近いために温度を従来より低く設定できることがその要因です。
 トンネルオーブンより低い温度設定で作業が可能のため、熱量の消費が少なくなり、予熱時間が短く、透熱性油の持ちが良く、耐久性が伸びます。

**従来型製造ラインとTECNO POOL
 製造ラインの比較**
 食パン生産ラインの例 2400Kg/h(キログラム
 毎時)生産



単なる焼き上げ以上の

仕上がり。

産業オーブンはトンネル式が主流です。当社はスパイラル式を製造しています。市場のトレンドに逆行する選択のように見えて、実際にはパフォーマンス、利点を求める人には最善の選択です。

最大限の柔軟性

あらゆる生産ラインやどのような生産工程にも適したオーブんです。

素早いメンテナンス

簡単に安価で素早いメンテナンスが出来るように、設計されたシステムです。

コンベヤベルトと天板双方で

製品を直接コンベヤベルト上に乗せるか、天板に乗せてからコンベヤベルトに積載することも可能です。

温度調節

製品の特性や製造上のニーズによって、ゾーンごとに異なる温度設定ができます。

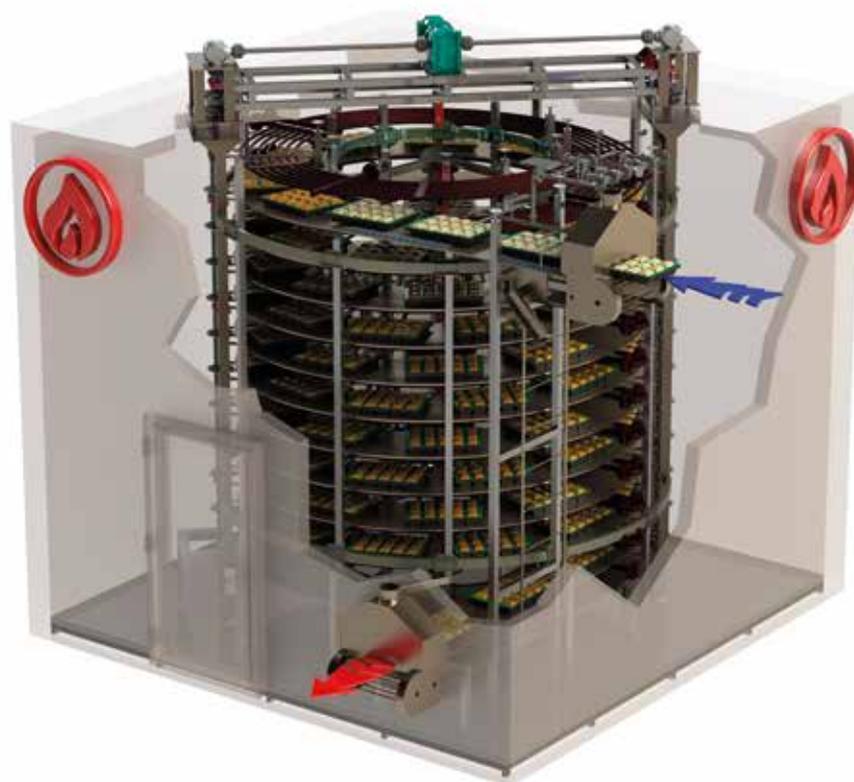
あらゆる条件で最良の焼き上がり

製品数に関わらず、常に最良の焼き上がりを約束します。

透熱性油

オーブンは高熱まで温めるのに適し食品専用の、透熱性油を使用しています。

オーブン



最善の熱効率に適した

最高のオーブン。

オーブンで最も重要なのは熱効率です。
当社のシステムが備える熱交換器は、均一な温度でベーキングするために搭載しています。

温度管理

熱交換器に接続されたバルブの調整システムで、温度管理と、焼き始めから焼き終わりまでに最適な温度を設定できます。

品質管理

熱交換器は、漏れや破損がないことを保証するために、専用の品質検査を実施しています。

検査証明

熱交換器が合格したすべての検査は、当社の技術官が証明書を付与しています。

液体×液体の熱交換器
部分画像



常に最良の

焼き上がりを得るために。





2種のクーリング

多くの利点。

当社のフレキシブルな技術を駆使して、常温でのクーリング、そしてキャビネット内での強制送風を使用するプラントを実現しました。双方が特性を有し、それぞれ明確な利点があります。

① 常温クーリング

あらゆる食品に最適

この方法はあらゆる食品に利用できます。

常にトップの仕上がり

最高水準のプラントならではの、高いパフォーマンスを保証します。

省スペースで高い生産性

汎用性の高い内部構造のため、狭いスペースでも、これに影響されることなく生産性を最大限に発揮します。

② キャビネット内強制送風

急速な放冷

製品温度を急速に下げる必要がある場合に、最適なシステムです。

圧倒的な精密度

プラントが、全工程のあらゆるパラメータを精密に管理します。

完璧な衛生

最も厳格な衛生基準に基づいて、食品を扱います。





常温クーリング



キャビネット内強制送風クーリング



温度は下がっても、

汎用性は下げません。

顧客はそれぞれ異なるニーズを持ち、技術的に最善で、カスタムメイドの対応を求めるものです。クーリング装置はこのようなニーズを満足させます。ありとあらゆる生産スタイルに適合し、全ての食品の種類に対応するうえ、常に最高の品質を要求する方をも満足させます。

高いフレキシビリティ

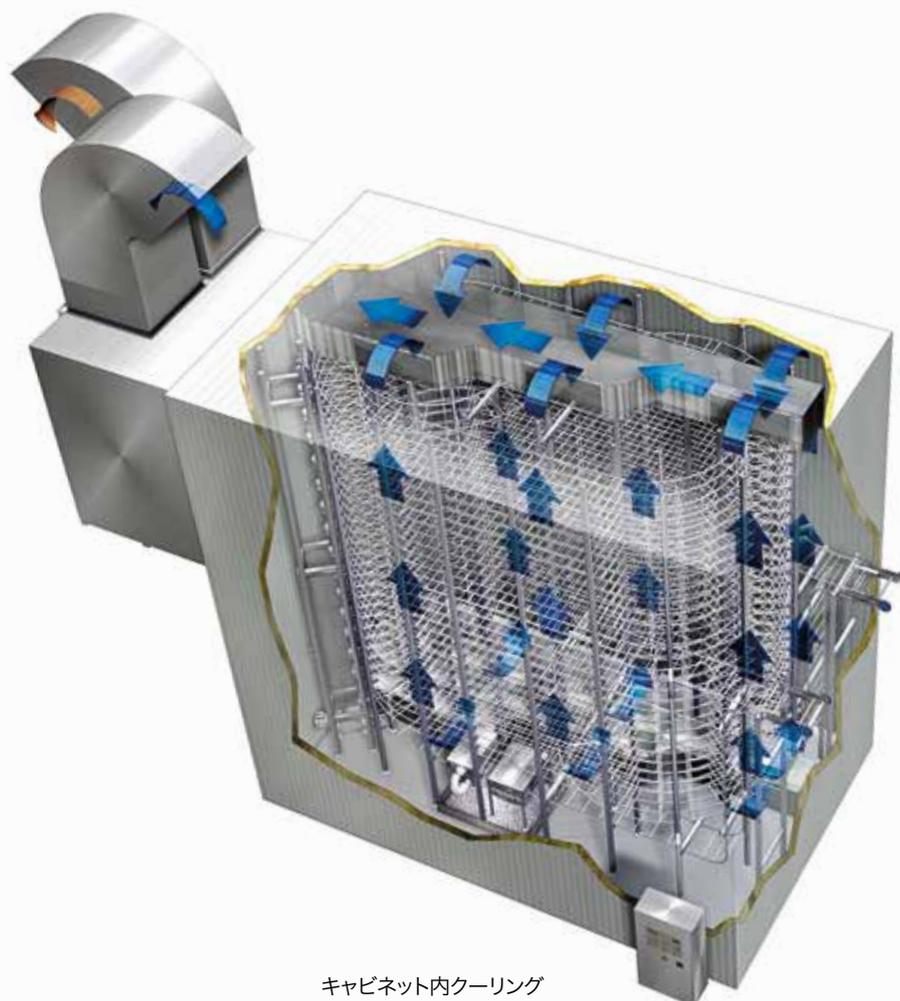
固有の生産スタイルに合わせて、その都度対応をいたします。

生産ラインでの工程

幅広いベルトを備えて、個別と包装食品の双方に合った、連続生産システムを実現します。

カスタムメイドのキャビネット

常温ではないクーリングの場合、キャビネット内で強制送風の循環システムを使用します。専用フィルターを設置することで、送風の清浄や湿度の管理が可能です。キャビネットの断熱性には、複数のレベルをご用意しております。



キャビネット内クーリング



あらゆる

食品に最適。

スウィートか甘くない生地かに関わらず、当社のクーラーはあらゆる食品を見事に仕上げます。

パン、生地、
その加工品

菓子類



その他の包装品



フリーザー

当社の技術同様、常に進歩する業界。

急速に成長を遂げる業界であり、当社の最良の技術が貢献できます。長年の経験で蓄積したノウハウが、包装食品、未包装の食品の加工に、最適な技術ソリューションを提供します。最先端の技術のおかげで、食品のアロマ、色、味覚を変えことなく冷凍します。

キャビネットモジュール

キャビネットは、厚さ150ミリから200ミリプレハブの、パネルで構成されています。

容易な設置

パネル連結部は、専用の留め具でしっかりと固定されます。

使いやすい制御盤

全ての操作を素早く直感的に行える制御盤です。





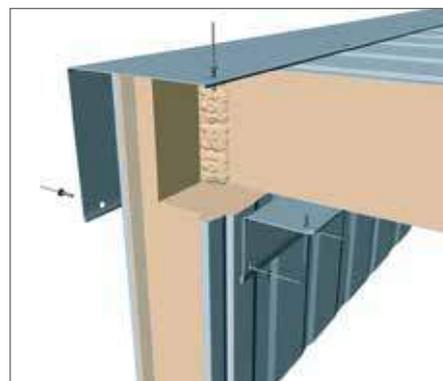
壁



キャビネットパネル部分



パネル連結システム



キャビネット屋根部分

床



床部分



1 サポートフレーム
2 断熱パネル
3 排水溝入り槽



排水用溝



フリーザー

ディテールへのこだわり。

当社のどのプラントにおいても、技術上の微細なディテールにまでこだわりを尽くします。これは細かいパーツが合わさることで、大きな差が生まれることを経験から学んだからです。

カスタムメイドの熱交換器

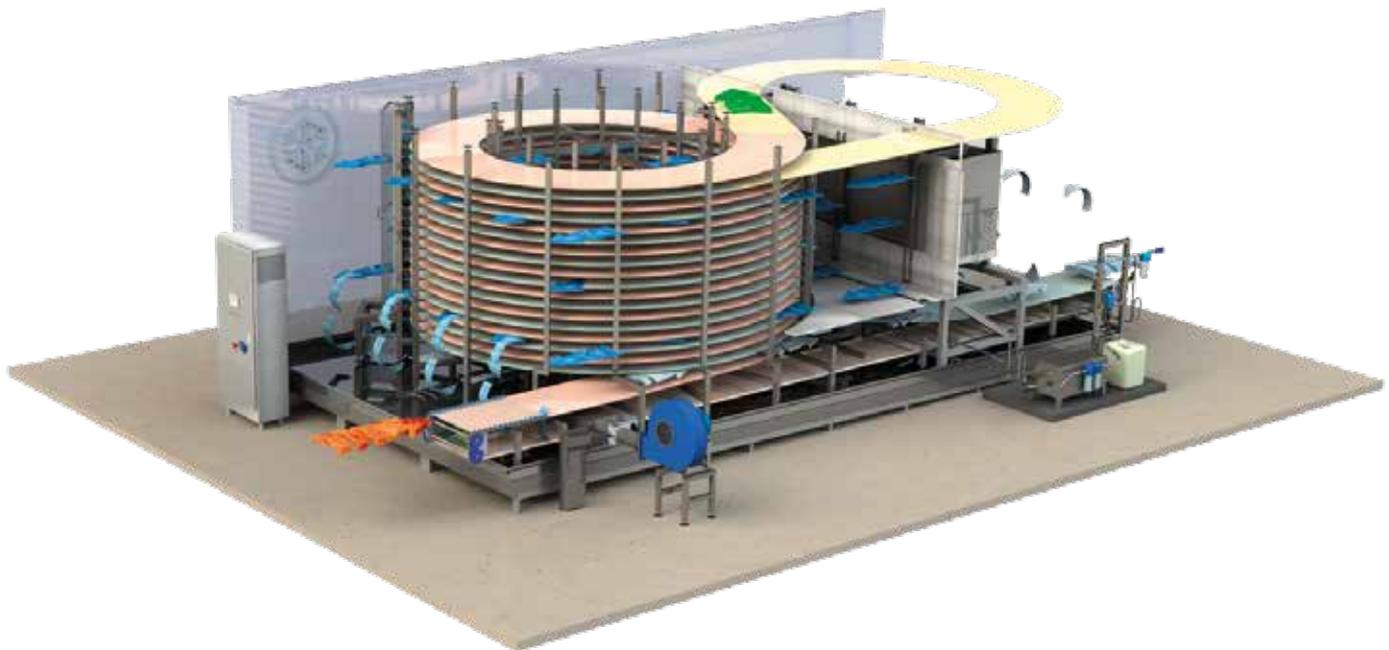
性能を高めるために、エバポレーターは製品の大きさや、お客様のニーズに応じてサイズを決めています。

製造を中断する必要のない連続デフロスト

製造サイクルを中断する必要のない、連続デフロストを備えたエバポレーターを搭載しています。

効率の良いエアフロー

当社のスパイラル構造は、中央部に障害となるようなものや仕分けのメタルシートがないため、放出する方向に向けてエアが効率よく流れ、フリーザーキャビネット内の全製品に均一にいきわたります。



パンやその加工品



菓子類



生パスタ



果物・野菜



魚



食品と肉



TECNOPOOLのフライヤーを選択、

そのわけは？

透熱性油使用の熱交換機を油槽の底に設置。

- › フライ温度と熱伝達の温度が、最小限の温度上昇で達成できます。
- › 反応がスピーディーで油温度の調節が容易です。
- › フライオイルを可能な限り一定に保ちます。



脂分を分離するフィルターを備えた排煙フード、高性能タービン、四辺にガラス製のし切り。

- › 煙や上記の排出を助け、フライオイルに結露が滴下するのを防ぎます。
- › 生産を視覚的に確認できます。
- › 煙に含まれる油分を分離し凝縮させることで、悪臭を防ぎます。



油槽は完全に引き出すことができます。

- › 洗浄やメンテナンスをたやすくスピーディーに行えます。
- › 油を個体化して廃棄できます。
- › フライ用の油槽をオイルの分離フィルターとして使用しま



フライヤー

幅広いベルトを使用することで、あらゆる種別の製品に対応する、透熱性油使用の業務用フライヤー。



浮かし揚げ式



反転装置1台または複数付

沈め揚げ



上ベルトを使用しないプッシャーベルト

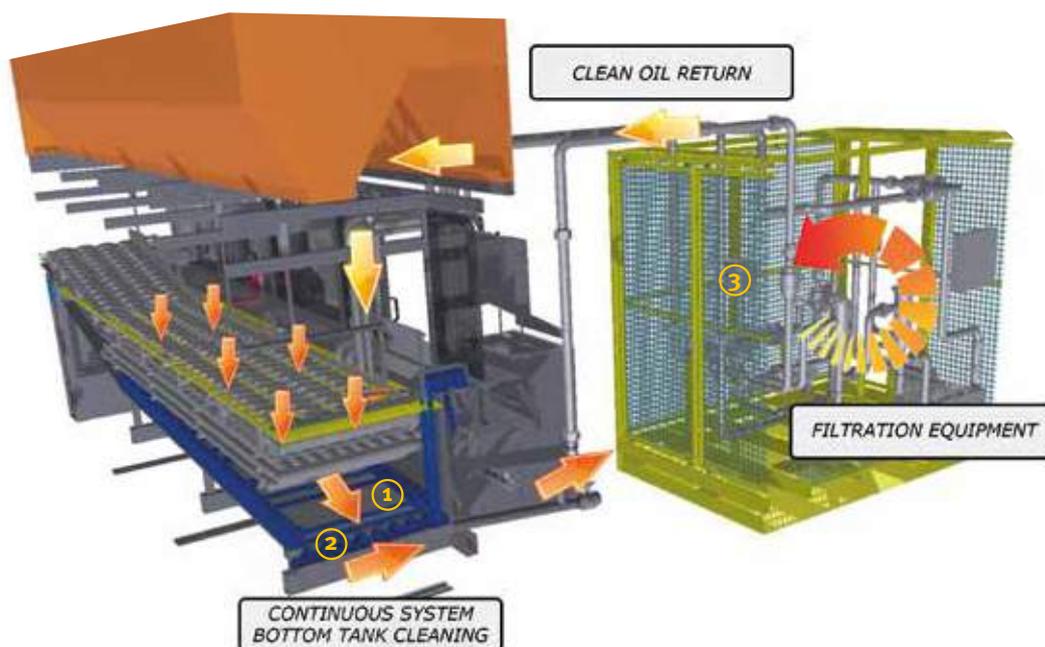
ダブルベルト沈め揚げ



油や油脂の寿命を延ばすために

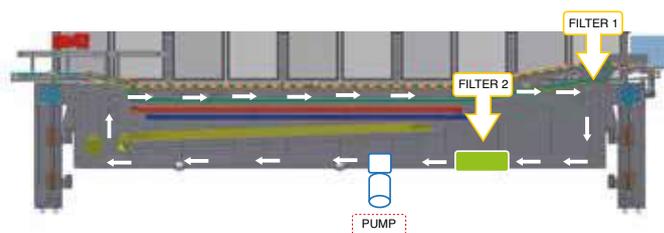
特別に開発.

- A** フライヤーが稼働中、油槽の底に沈殿するカスを常時取り除きます。
① 清掃用の平板がそこに沈殿するカスをスクリューポンプの方角へ押し出します。② フィルターを通過させ除去します ③。



表面の不純物除去

独立作動のポンプを搭載し、オイルタンクの際に設けられた一番目のフィルターの方角(製品と同方向)にオイルを流すことで、オイルの再利用を可能にします。その後オイルは第二のフィルターでろ過してからポンプを通過し、フライヤー内に戻ります。



- B** フライ温度と油槽底部に設置したラジエーターの温度差が最小限です。



C

電動システムが自動的に充てんと排出、自動ろ過プロセスを管理するため、フライヤーの油量のレベルを精密に設定できます。



油量レベルの管理は、自動的に充てんや排出を行うため油槽内に常時一定量の油を保ち、最善の作業条件を保証します。

このシステムにより、フライヤーに油を自動充てんし、溢れ出す心配もありません。

D

油槽内を複数に区分した場合にも、バルブや三方ミキシングバルブの電気制御を通じて油温を精密に管理できます。



各区分に、作業センサーと安全測定器の2種のセンサーを配置。



T-WORTHと絶縁キャビネット

利点はここから始まる。

適切な油温とあらかじめ設定された時間を守って製品を加工するために、あらゆる細部をおろそかにしません。このために絶縁キャビネットを使用した複雑なプラントを設計し、設定温度を達成し、T-Worthコンベヤを導入して大量生産に対応するサイクルを実現します。

絶縁キャビネット

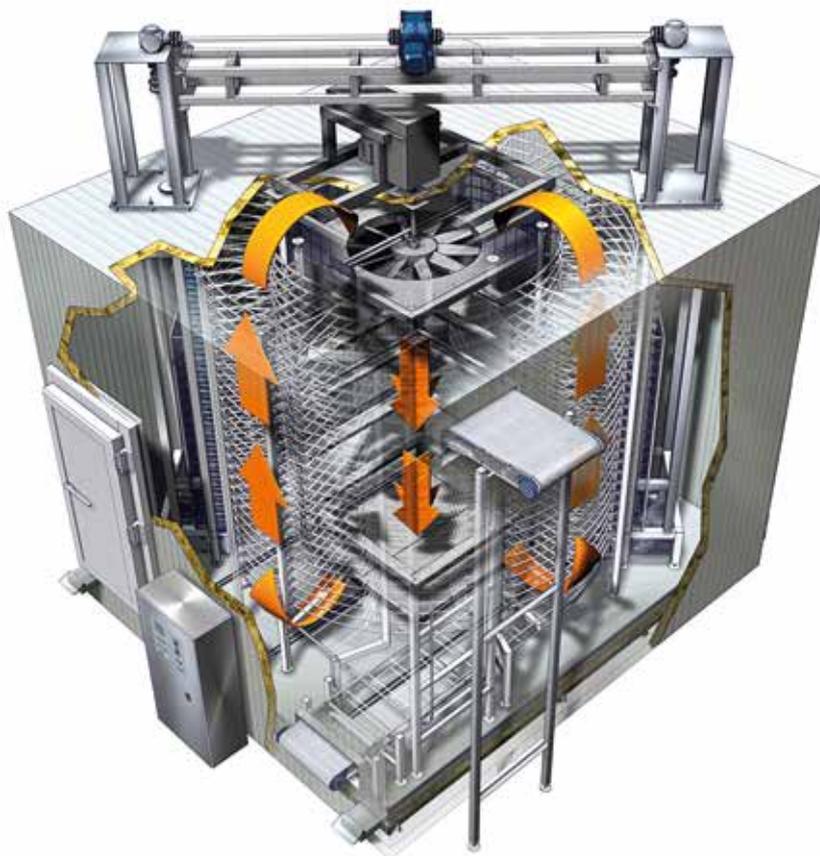
絶縁キャビネットは、製品を適切な温度で、設定された時間加工するのに最適です。

高い汎用性

T-Worthコンベヤを搭載し、製造条件や食品種を選ばず、幅広くお使いいただけます。

高温での加工が可能

T-Worthのベルトは、高温下でも影響が出ないように設計されています。



対流と柔軟性：

プラントの二大キーワード。

低温殺菌において加熱工程は重要なだけでなく、基本中の基本です。だからこそ当社の機器は対流式加熱を利用し、均一で高品質の成果を実現します。さらに、設定温度を自在に設定できる機能も、当社の柔軟性の証だと考えます。

均一な加工

対流加熱式は製品が含む水分量に関わらず、均一な熱処理が可能です。

複数の加熱温度

個別のキャビネットを使用するか、または同じキャビネットを区分して、異なる温度で連続して食品を加熱する事も可能です。

全てを徹底管理

当社のプラントは、加熱時間と定温維持を管理できます。



ステンレスとプラスチック:

二素材の組み合わせが、常にトップの性能を誇るベルト。

ステンレス素材にプラスチックのレールパーツを組み合わせることで、高い耐久性に加えて、メンテナンスの簡便性も実現でき、購入時のままの性能を長く維持します。

フレームはステンレス製

食品業界に必須の清潔で衛生的な素材である、ステンレスをサポートフレームにも使用しています。

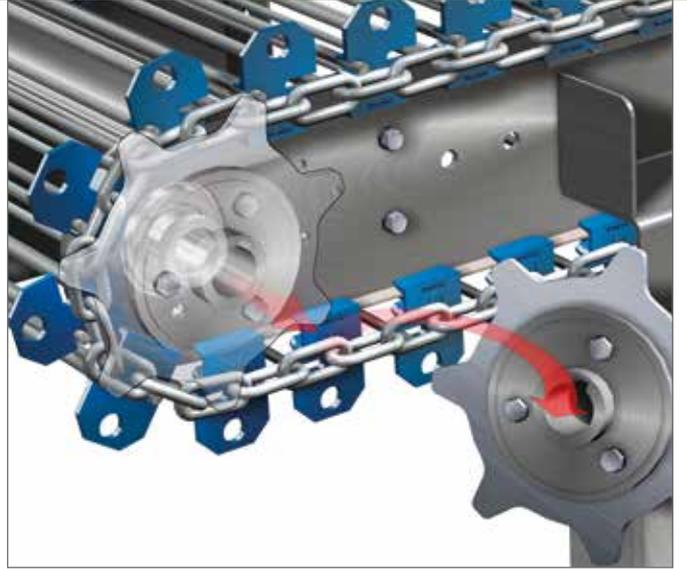
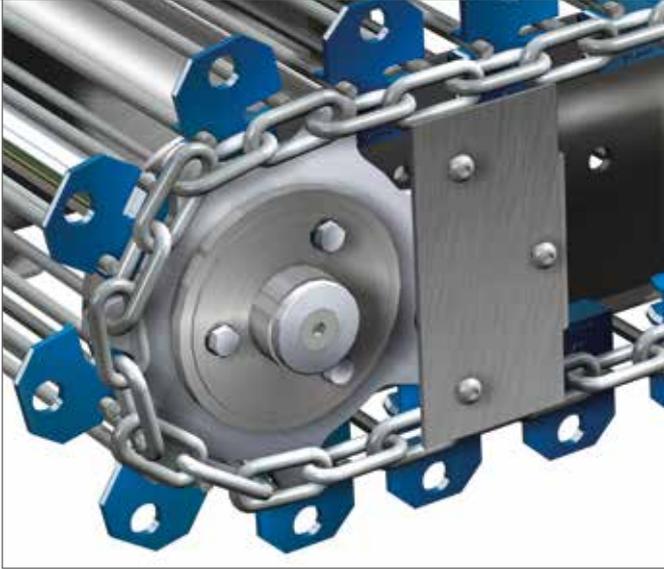
エッジ抑制

無毒性プラスチックかステンレスを素材とした、エッジ抑制を設置できます。

プラスチックまたはステンレス製のネット

ベルトにはスチールロールと、搬送する製品によっては、プラスチックかステンレス製のネット付です。





お客様のニーズに沿う

搬送。

当社のフレキシビリティに富んだ技術は、どのような観点からも明快です：
全ての製品ハンドリングにおいて、あらゆる種別の食品用に、カーブ、直線、上昇、
下降、スパイラルを無限に組み合わせることで、お客様の製造条件やニーズに最
も適したソリューションをご提供できます。

速度の管理

製造上のニーズに伴って、搬送スピードを設定できます。

搬入搬出口の設置が自由

搬入搬出口はあらゆる高さと位置に設置できますので、既存の製造ラインに合うように組み込むことも可能です。

ベルト幅豊富

ベルト幅は200ミリから1400ミリまでご用意。ニーズに応じて選択してください。





ベルトコンベヤ

付帯機器

ベルトコンベヤの始点と終点に配することで、製造ラインを完成するような、専用の機械を合わせてご提供できます。



カーブとPVC製ベルト



リフター



デパンナー デリッター



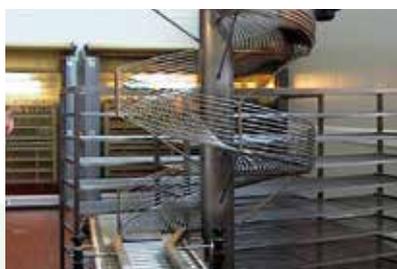
デバイダー
コンバイン



炉入れ 炉出し



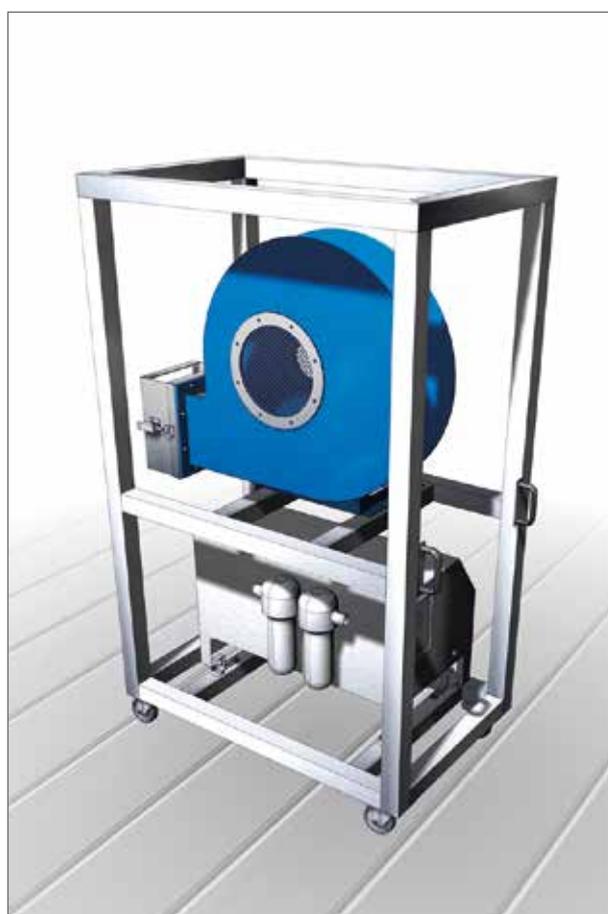
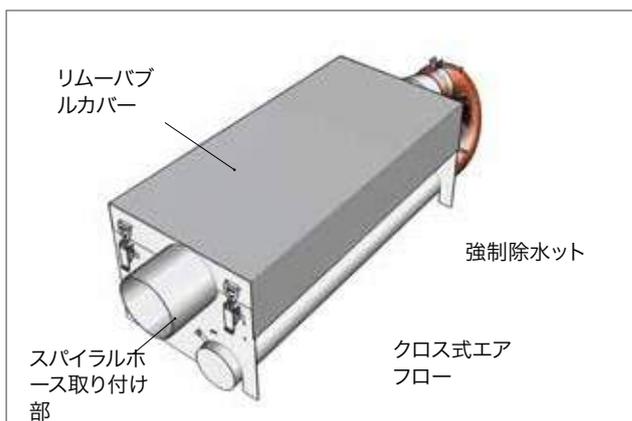
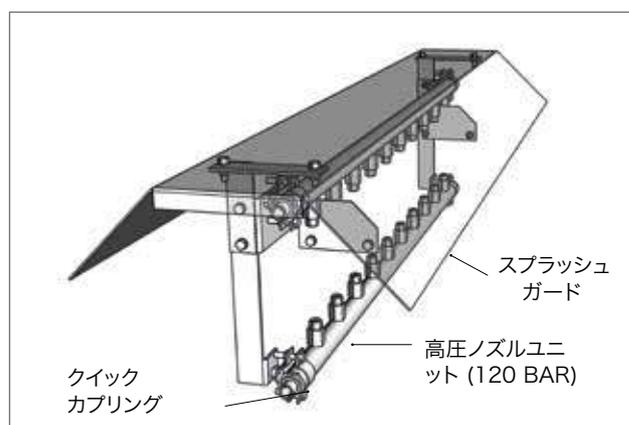
TOBOGA



ベルト洗浄

ユニット

- › 高圧ウォータージェット洗浄。
- › 洗浄ユニットには「オープン」タイプと「シンク付き」タイプがあります。「オープン」タイプは、ステンレス製シンク付きフロアが備わっていて水を直接地面へ排出できる工場内での使用に向いています。「シンク付き」タイプは、上記の状況とは違って水を流すことのできないような場所向きです。
- › ポンプには湯も使えるよう二通りのタイプが用意されており、それぞれ最高 +40°Cと+80°Cまでの湯が使用可能です。
- › 除水システムは、ファンと内部にベルトコンベアが備わったユニットで構成されており、二重のエアフローがクロスする中をベルトが通り、完全に除水される仕組みとなっています。
- › 洗浄剤の使用が可能です。





シンク付きベルト洗浄機

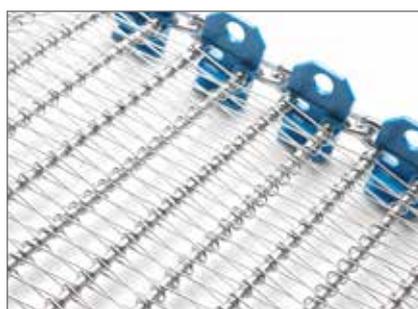


「オープン」式ベルト洗浄機

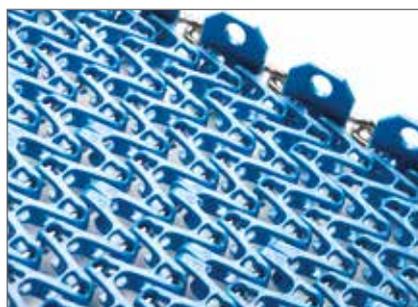
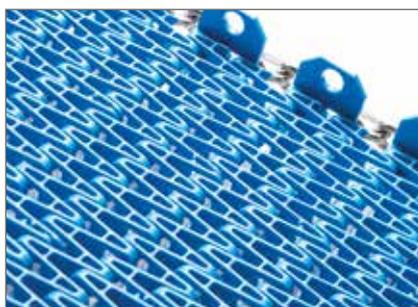
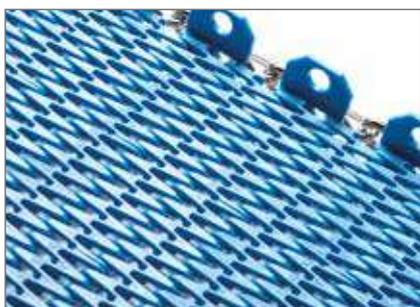


コンベア用

TWAベルト



ステンレス製メッシュ(4~24 mm)



プラスチック製メッシュ(12~36 mm)



高耐久性

ベルト

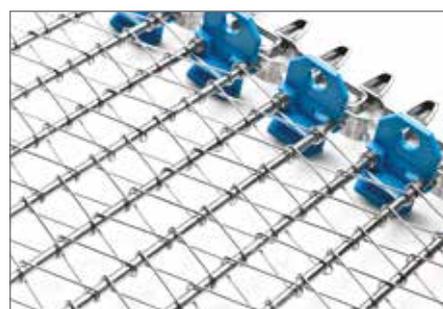
通常の限界を優に超える高耐久性。
自信がなければ、こんなテストをするはずがありません。



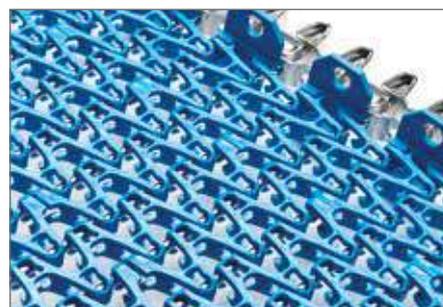
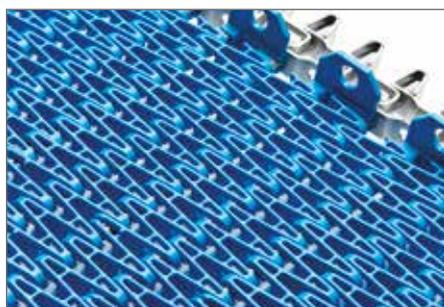
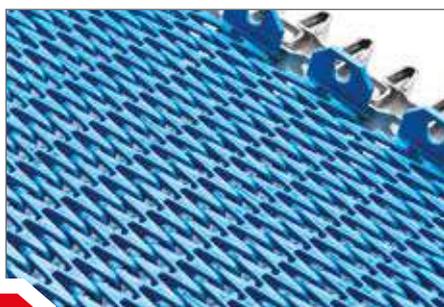
あらゆる製品に

的確なコンベヤを組み合わせ。

食品はそれぞれ異なります。ベルトの種別とそこに取り付けるネットのタイプは、あらゆる製品とその特性にマッチするよう研究されています。



ステンレス製メッシュ(4~24 mm)



プラスチック製メッシュ(12~36 mm)

ベルトのメッシュの目幅

メッシュのタイプ	網目	糸の直			
		1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
ステンレスネット	4 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
ステンレスネット	6 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
ステンレスネット	8 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
ステンレスネット	10 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
ステンレスネット	12 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
ステンレスネット	18 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
ステンレスネット	24 mm.	1,4 mm.	1,6 mm.	1,8 mm.	2,0 mm.
プラスチックネット	12 mm.				
プラスチックネット	18,5 mm.				
プラスチックネット	36,5 mm.				
自己消火性プラスチックネット	12 mm.				
自己消火性プラスチックネット	18,5 mm.				
自己消火性プラスチックネット	36,5 mm.				
グリップ付プラスチックネット	12 mm.				

ベルトの技術仕様

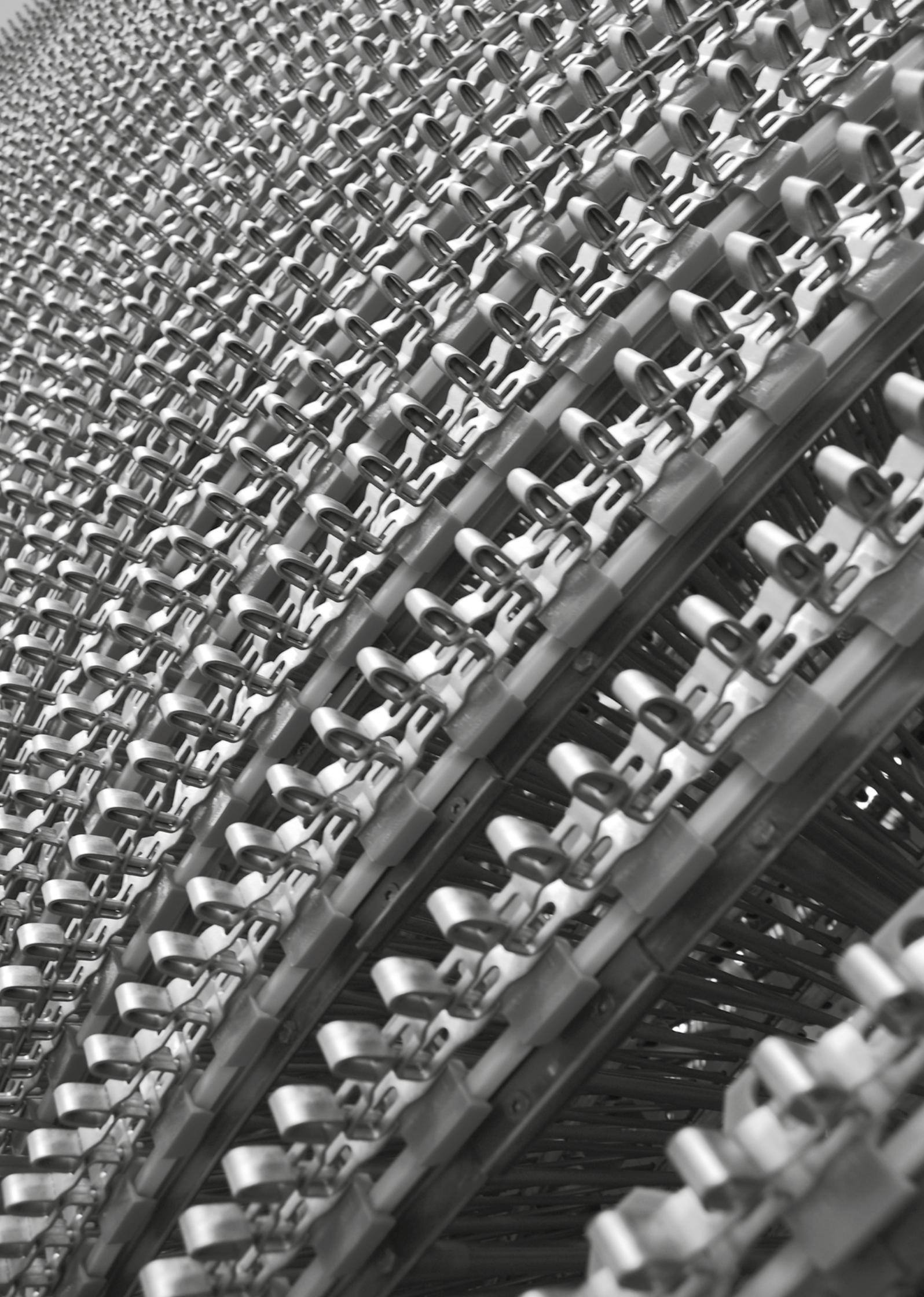
T-WORTH	有効長さ		外径		内径		1回転の長さ	
	mm	/ inch	mm	/ inch	mm	/ inch	mm	/ feet
TW 250	0230	/ 09" 04/64	1620	/ 063" 50/64	0925	/ 036" 27/64	04840	/ 190" 35/64
TW 300	0280	/ 11" 01/64	1851	/ 072" 53/64	1065	/ 041" 60/64	05570	/ 119" 19/64
TW 350	0330	/ 12" 63/64	2157	/ 084" 59/64	1271	/ 050" 03/64	06530	/ 257" 06/64
TW 400	0380	/ 14" 61/64	2387	/ 093" 63/64	1401	/ 055" 10/64	07254	/ 285" 38/64
TW 450	0430	/ 16" 59/64	2655	/ 104" 34/64	1569	/ 061" 49/64	08096	/ 318" 47/64
TW 500	0480	/ 18" 57/64	2999	/ 118" 04/64	1813	/ 071" 24/64	09176	/ 361" 17/64
TW 550	0530	/ 20" 55/64	3242	/ 127" 41/64	1956	/ 077" 01/64	09940	/ 391" 22/64
TW 600	0580	/ 22" 53/64	3471	/ 136" 42/64	2085	/ 082" 06/64	10659	/ 419" 42/64
TW 650	0630	/ 24" 51/64	3787	/ 149" 06/64	2301	/ 090" 38/64	11652	/ 458" 47/64
TW 700	0680	/ 26" 49/64	4069	/ 160" 13/64	2483	/ 097" 49/64	12538	/ 493" 40/64
TW 750	0730	/ 28" 47/64	4335	/ 170" 43/64	2649	/ 104" 19/64	13373	/ 526" 32/64
TW 800	0780	/ 30" 45/64	4563	/ 179" 42/64	2777	/ 109" 21/64	14090	/ 554" 46/64
TW 850	0830	/ 32" 43/64	4825	/ 189" 61/64	2939	/ 115" 45/64	14913	/ 587" 08/64
TW 900	0880	/ 34" 41/64	5124	/ 201" 47/64	3138	/ 123" 35/64	15852	/ 624" 06/64
TW 950	0930	/ 36" 39/64	5367	/ 214" 61/64	3281	/ 131" 06/64	16590	/ 665" 22/64
TW 1000	0980	/ 38" 37/64	5595	/ 220" 18/64	3409	/ 134" 13/64	17332	/ 682" 23/64
TW 1050	1030	/ 40" 35/64	5942	/ 233" 60/64	3656	/ 143" 60/64	18422	/ 725" 18/64
TW 1100	1080	/ 42" 33/64	6261	/ 246" 54/64	3875	/ 150" 38/64	19424	/ 765" 48/64
TW 1150	1130	/ 44" 31/64	6493	/ 257" 31/64	4007	/ 157" 06/64	20153	/ 799" 01/64
TW 1200	1180	/ 46" 29/64	6875	/ 267" 61/64	4289	/ 166" 09/64	21137	/ 832" 11/64
TW 1250	1230	/ 48" 28/64	7043	/ 281" 22/64	4363	/ 174" 29/64	21900	/ 873" 47/64
TW 1300	1280	/ 50" 25/64	7319	/ 288" 10/64	4533	/ 178" 29/64	22748	/ 895" 38/64
TW 1350	1330	/ 52" 23/64	7629	/ 301" 14/64	4743	/ 187" 38/64	23721	/ 934" 46/64
TW 1400	1380	/ 54" 21/64	8033	/ 316" 17/64	5003	/ 196" 62/64	24930	/ 981" 32/64

TECNOPOOL:

著名ブランドに納品。

主要企業の製品を支えるのは、常にTecnopoolの技術です。主要な食品メーカーの多くが、当社の製品ハンドリングシステムを採用しています。これが信頼度、フレキシビリティ、性能の証明です。

味の素冷凍食品株式会社日本 › AL HASA › AL JADEED › ALBEA 90 SRL › ALLIED MILLS › ALPIPAN SRL › AMI'S FOOD INDUSTRIES FZCO › ATYAB BAKERY LLC › AUSTERSCHMIDT FRISCHE BAECKER & CO KG › AUSTRALIAN BAKELS › ACE BAKERY › BAKERS MAISON SDN BHD (GARDENIA) › BAKERY SPA › BAKE AT HOME LTD › BAKERY COMBINATION AUSTRALIA PTY LTD › BIMBO DE COLOMBIA SA › BIMBO IDEAL SA › BREDENMASTER CHILE S.A. › BRIGHT BAKERY › BANNETON BAKERY INC. › BIMBO DE PANAMA S.A. › COMPAGNIA NACIONAL DE CHOCOLATES › CAMPO LINDO › CAMST SOC. COOP. › CAMSU › CARL MULLER GMBH & CO. › CASA DELLA PASTA › CEYLON COLD STORES LTD › CICI CIKOLATA › COOLING & APPLIED TECHNOLOGY INC. › COOP GENOSSENSCHAFT OE › CONGELADOS DEL SUR S.A. › COUNTRY STYLE FOODS LTD › CP RAM THAILAND › CUGINI STEFFAN SRL › DAWN FOODS OMAN › DAXERY SA › DECO INDUSTRIE S.C.P.A. › DELMOTTE SA PATISERIE › DGM SHIPPING A.S. › DIA SPA › DOLCIARIA ACQUAVIVA SRL › DOWN FOODS MEXICO › DULCESA SA › DULCIS SRL › E.A. PAPADOPOULOS SA › ERHARD VIENNOISERIES TRAITEUR › ELMUBAS IBERICA SL › EQUUS A.S. › EUROPASTRY S.A. › FAZER LEIPOMOT OY › FERCESA › FERNANDES BAKKERIJ N.V. › FERRERO SPA › FGF BRANDS › FORNETTI GROUP › FORNETTI KFT › FRANCIA MOZZARELLA GMBH › FRENCH BAKERY AS › FRESYSTEM SPA › FROST AS › フジパン株式会社日本 › FANTINI BAKERY › FRANZELUTA S.A. › FRITSCH BAKERY SYSTEMS GMBH › GARDENIA BAKERIES (K.L.) SDN BHD › GIAL SRL › GIVESCO SA › GLACES ERHARD › GOMAN HONEFOSS › GOSTOL GOPAN DOO › GOLD STANDARD BAKING › GREGORY'S FOODS INC. › GRUPO BIMBO › GRUPPO COLUSSI › HAKAFOOD OY › HARRY BROT GMBH › HAZPAN SA DE CV › IL VECCHIO FORNO ARTIGIANO SRL › INTERNATIONAL DELIGHTS LLC › ITALSUR SRL › JANTZEN VA › JAWAD BAKERY › JCG MARKETING GROUP › JOSEF MANNER & COMP. AG. › JOWA AG › KAMPS › KING'S HAWAIIAN BAKERY › KOROIKEBU FOOD INC. › KRAFT FOODS › KUWAIT FLOUR MILLS › LABREZZA S.A. › LAMONICA'S PIZZA › LATTEBUSCHE S.C.A. › LA CUMBRE SA › LADY WALTON › LANTMANNEN UNIBAKE › LATIN AMERICAN FOODS SA › LEIBUR LTD › LIEKEN › LINA › LTS CITY FOODS INC. › MAPO SRL › MARIA RA › MAXMAT › MAYA EKMEK SANAYI AS › MAYEKAWA MFG CO. LTD › MEC 3 › MEIJI › MENZ & GASSER SPA › MILANO PANE SRL › MIRITAL › MISTER DAY SRL › MODERN BAKERY › MORATO PANE SPA › MOROZKO - LLC CAESAR MAGNIT MAITRE PRUNILLE SAS › MARTINUCCI SRL › MOILAS LEIPOMO OY › MONDELEZ ARGENTINA S.A. › MLINOTEST › NT FOOD S.P.A. › NESTLÉ › NORDHAUS OU › NORTURA › NOVA FUNGHI SRL › ORVA SRL › OAO LIPEZKCHLEBMAKARONPROM › OOO KEGICHEVSKOYE (KULINICHI) › ORANGE BAKERY › OY E. BOSTROMAB › OY MOILAS › OY MUSCH LTD › PALACIOSALIMENTACION S.A. › PAMBAC › PAN SURGELATI SRL › PANEM › PANETTERIE ITALIANE › PANRICO S.L.U. › PASTIFICIO RANA › PATISCA › PEKARNA GROSUPLJE › PESQUERA VENTISQUEROS › POLARBRÖD › POMONE SAS › PORTO'S FOOD PRODUCTS INC. › PREALPI SPA › PRECOCINADOS POZO › PRESIDENT BAKERY › PRO BAKE INC. › PAGNIFIQUE › PANEM - BACKSTUBE SOMMERDA › PULMAHUE LTDA › QUICK & TASTY › RANA MEAL SOLUTIONS LLC › SALAMAT FARD IRAN › SAN GIORGIO S.P.A. › SANSUI FOODS › SEMENZATO - RO.MAR › SENDAI LIFE FOODS › SFOGLIAGEL SRL › 敷島ベーカリー日本 › SILVER BIRD › SLADKIY KRAY LTD › SNELLMANIN KOKKIKARTANO OY › SOAVE SRL › SOHAR BEACH BAKERY & STORES LLC › STRAUSS JOSEF SRL › SUGAR & SPICE › SURGITAL › SVOBODA VYROBA DOMACICH KNEDLIKU S.R.O. › SARCHIO S.P.A. › SFOGLIA TORINO SRL › TELEPIZZA S.A. › THE SAUDI JORDANIAN INDUSTRIAL › TOSCOPAN SRL › TRIBECA › VAASAN › VITAL SP. J GONDEK › VORONEZH › VLADIMIR › UNIVERSIDAD PERUANA UNION › WALMART › WARTBURTONS LTD › WELLBAKE -LE PETIT BRETONNE › WESTON BAKERIES LIMITED › WOHLWEND AG.TIEFKUHL SPEZIALITATEN › ENNER BREAD PRODUCTS › WERNER & PFLEIDERER › YAMAZAKI GROUP › YARROWS LTD › ZITO LUBLJANA



TECNOPOOL S.p.A.

Via Buonarroti, 81
35010 San Giorgio in Bosco (PD) - Italia

T + 39 049 945 31 11
F + 39 049 945 31 00
E info@tecnopool.it

 www.tecnopool.it