



**OGNI
SOLUZIONE
VINCENTE**

NASCE DA
UN PROBLEMA
IRRISOLTO

La Mission aziendale di TecnoMax è la progettazione e la costruzione di macchinari per il confezionamento e il dosaggio di prodotti alimentari, con particolare attenzione alla manipolazione del prodotto in ambiente altamente igienico.

TecnoMax fornisce una **soluzione rapida, specifica, funzionale, flessibile** e al tempo stesso **pienamente concorrenziale in termini economici** a prescindere dalla dimensione aziendale del cliente.

PRIMA CONFEZIONAMENTO MANUALE

UNITA' PRODOTTE
13 MILIONI OVETTI/ANNO

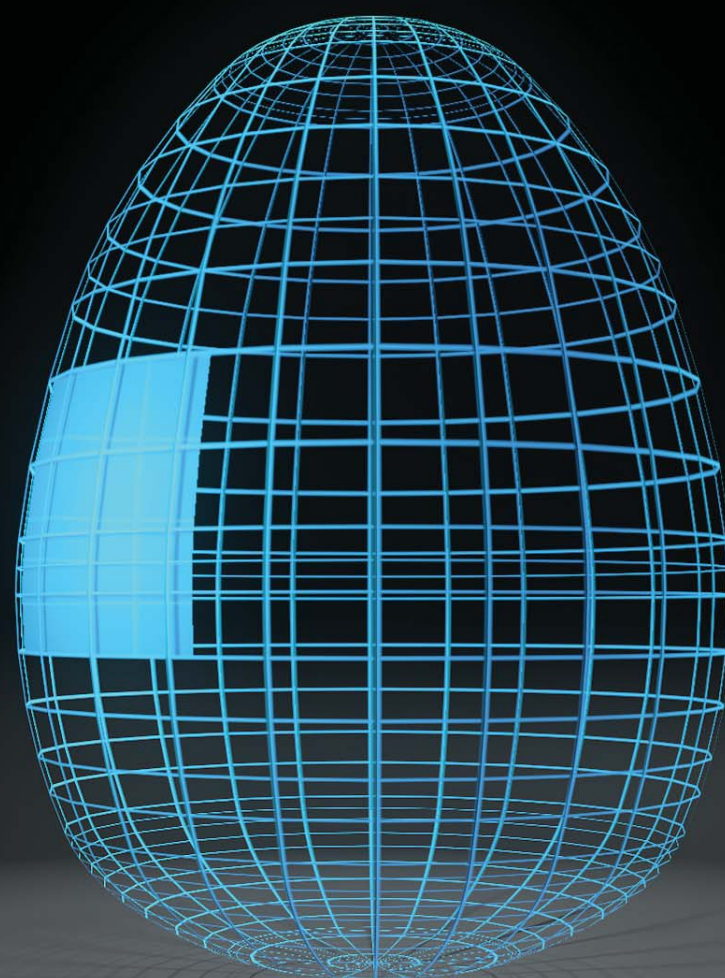
DOPO
CONFEZIONAMENTO
AUTOMATIZZATO

UNITA' PRODOTTE
4000 OVETTI/ORA

**Soluzioni su misura
soluzioni integrate.**

TecnoMax sviluppa l'idea del cliente,
traducendola in un'attrezzatura specifica, unica e
dedicata, fornendo attrezzature in grado di
svolgere in maniera completamente autonoma
l'intero processo di produzione.

L'estrema flessibilità e la piena padronanza della materia fanno sì che TecnoMax possa intervenire anche su impianti pre-esistenti, ottimizzandone tempi, processi e caratteristiche di lavorazione.

[illegible]

TecnoMax srl
Via Industria, 7
29010 Gragnano Trebbiense
Piacenza - Italy

Tel. +39 0523 789117
Fax +39 0523 788525
info@tecnomax.eu
www.tecnomax.eu



ATTREZZATURE EVOLUTE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



TecnoMax

ricotta

Partner per l'intero processo di produzione.

- Confezionatrici lineari
- Dosatori volumetrici
- Dosatori massici
- Colatrici pasta (bigné e simili)
- Sistemi controllo saldatura
- Attrezzature specifiche per linee di confezionamento
- Sistemi di videocontrollo dei processi
- Impianti di lavaggio CIP.

Un'Azienda fatta di persone.

TecnoMax è una realtà che affonda le radici nel settore delle macchine industriali customizzate per il settore alimentare.

Professionisti specializzati ed esperti in grado di creare il giusto mix d'innovazione, automazione e affidabilità, con la semplicità d'uso, di manutenzione e l'economicità del prodotto. **TecnoMax realizza macchine "intelligenti", estremamente flessibili e versatili**, per dar vita ad un prodotto unico in grado di fare la differenza sul mercato.

Alta efficienza e affidabilità.

La fase di progettazione mira non solo a risolvere nell'immediato l'esigenza espressa dal cliente, ma soprattutto a **fornire un'attrezzatura in cui la manutenzione risulti praticamente azzerata**.

Tutti i principali componenti soggetti a usura vengono ridotti al minimo e, comunque, previsti per essere sostituiti in tempi oltremodo rapidi.

Tutte le realizzazioni TecnoMax vengono concepite per far sì che il livello prestazionale e di efficienza possa mantenersi inalterato nel tempo.



L'esigenza Il cliente deve dosare in una coppetta 40 cubetti di pan di spagna delle dimensioni di 10x10x7 mm.

Il contesto Il cliente, non avendo trovato sul mercato un'attrezzatura corrispondente alle sue particolari esigenze, si è rivolto a TecnoMax per una soluzione personalizzata.

Cubettatrice per Pan di Spagna

LA SOLUZIONE

L'attrezzatura TecnoMax creata appositamente per l'applicazione gli consente di:

- dosare l'esatta quantità di Pan di Spagna;
- usare la materia prima che già usa per altri prodotti, evitando uno stoccaggio supplementare;
- risolvere i problemi d'ingombro in quanto l'attrezzatura TecnoMax può essere usata sia come cubettatrice che come posizionatrice dobus tradizionale.

yogurth



L'esigenza Colare sulla banda di un forno continuo pasta per bigné di differenti dimensioni, incrementando la capacità produttiva.

Il contesto Si è trattato di sostituire un macchinario di altra fabbricazione, migliorando la precisione nella dosata, le caratteristiche in termini di potenziamento dei cicli al minuto e di ottimizzazione dei tempi di lavaggio.

Colatrice per bigné

LA SOLUZIONE

L'attrezzatura TecnoMax creata appositamente per l'applicazione gli consente di:

- ottenere una dosatura estremamente precisa;
- produrre 120 bigné al minuto;
- predisporre la colatrice per lavaggio in CIP (cleaning in place);
- integrare la fornitura con impianto di lavaggio in CIP.

tiramisù

Velocità, precisione sicurezza e igiene assoluta.

La parola d'ordine è: **massimizzare i risultati**, sia in termini di prodotto, ma soprattutto di qualità, facendo sì che il prodotto sia sempre in assenza di contaminazione e ponendo attenzione verso la riduzione dello spreco.

TecnoMax è in grado di abbinare alla velocità di massima produzione la più alta precisione nel dosaggio e nel confezionamento dell'alimento.

Prodotti 100% "Made in Italy".

Le attrezzature TecnoMax sono rigorosamente progettate e costruite nel proprio stabilimento di Gragnano a Piacenza, facendo uso di materia prima e di componenti elettronici, meccanici e pneumatici di **marchi primari** o a scelta del cliente. Ogni componente è studiato e realizzato per la singola applicazione, perché assolva alla sua funzione in totale armonia con l'assieme, sia da un punto di vista tecnico che formale ed estetico.

Assistenza tempestiva e puntuale.

Ogni attrezzatura viene installata e collaudata da personale TecnoMaX appartenente all'area tecnica, in maniera tale da garantire la totale affidabilità nell'utilizzo e nel funzionamento. Ogni necessità di assistenza viene presa in considerazione nel più breve tempo possibile ed eseguita da personale tecnico interno altamente qualificato. **TecnoMax è, inoltre, in grado di fornire teleassistenza su tutte le attrezzature di propria produzione.**



L'esigenza Dosare 70 gr. di frutta fresca sgrondata a cubetti in contenitori su una macchina termoconfezionatrice.

Il contesto Il cliente in questo caso è una ditta costruttrice di termoconfezionatrici, che ha venduto una linea di confezionamento per frutta cubettata senza possedere la tecnologia per questo prodotto.

Dosatore frutta cubettata a cassette

LA SOLUZIONE

TecnoMax ha progettato, realizzato, installato e collaudato presso il cliente finale un sistema esclusivo di dosaggio a cassette che consente di:

- dosare la frutta cubettata senza rovinare il prodotto;
- realizzare 20 battute al minuto su 8 contenitori per passo;
- il tutto ad un costo estremamente contenuto.



pesto



ketchup



maionese