



CONTINUOUS DOSING AND MIXING



ACCURATE
PRECISE
CONSTANT
COMPACT
VERSATILE



A compact and versatile system: the Tecno3 continuous doser-mixer mod. **MDC** is used for a precise, homogeneous and constant dosing and mixing of liquid and solid ingredients.

All the parts in contact with the product can be easily disassembled, removed and sanitized, thus ensuring the best process quality in a small footprint.

Conveying the mixed product on the belt enables a leaner changeover and a significant reduction in cleaning times.



WE FLAVOUR AND COLOUR, YOU CREATE

TECNO 3

Chocolate and Confectionery Technology

www.tecno-3.it



Headquarter: Tecno 3 S.r.l. - Corneliano d'Alba - ITALY

Tecno 3 Switzerland Tecno 3 USA INC

+39 0173 61.05.64 • www.tecno-3.it



For two generations TECNO3 has been technical partners of the best confectionery companies

TECNO3 is an Italian entrepreneurial reality, a reference point for technological innovation in the confectionery industry to provide complete industrial solutions for:

- **Cocoa bean processing** (from cleaning to alkalization)
- **Nut processing** (from cleaning to nuts paste)
- **Chocolate production** (from dosing and mixing to conching)
- **Production of fat creams** (from dosing and mixing to the finished product)
- **Continuous dosing and mixing** (for characterizing chocolate, compounds, fat creams and pastes)
- **Melting** of loaves of fat, anhydrous and hydrated butter, chocolate and cocoa mass.

Its competitive strength is **research and development**, based on a deep **understanding of production processes** to continuously increase the value of **its plants**, focusing on the needs of the food industry to **design, engineer and deliver turnkey plants** based on new technological knowledge.

TECNO3 optimizes company performance; thanks to a Lean Transformation path it ensures **more efficient management of production processes**:

- Reorganization of the production layout in a **Lean Transformation** path for a significant **reduction in delivery times**.
- **Strengthening the Tecno3 team** to ensure a high rating thanks to industrial know-how and the **ISO 9001** certified quality system.
- Integration of **Lean Thinking** principles to continue to raise the level of products and services offered, maximize plant performance and achieve **excellent results**.

- Using SAP software, a technology that fits seamlessly into business **process management** to achieve a significant **increase in production efficiency**.
- TECNO3 is committed to **improving processes and enhancing the characteristics of the end product**:
- Ensuring the reliability of installations
- Significantly reducing the amount of product needed for recipe changes
- Streamlining processes through continuous processing
- Facilitating the disassembly and sanitization of installations

- Optimizing space with business-friendly solutions
 - Reducing consumption and promoting energy saving
 - Providing a test area where the production cycle can be reproduced
 - Respecting the nutritional and organoleptic properties of raw materials to the final product
 - Encouraging increased and optimized productivity.
- Every day TECNO3 dedicates itself to create together **innovative**, stimulating and pleasant technologies for the daily life **in the world**; it **operates and exports** into **5 continents** and 30 countries.



- تبسيط العمليات بفضل المعالجة المستمرة
 - تسهيل عمليات التفكيك والتنظيف الصحي للمنظومات
 - تحسين المساحات بحلول مصممة خصيصاً للشركة
 - تقليل الاستهلاك وزيادة توفير الطاقة
 - توفير منطقة اختبار حيث يمكن إعادة بناء دورة الإنتاج
 - المحافظة على الخصائص الغذائية والمذاقية الموجودة في المواد الخام حتى المنتج النهائي
 - تعزيز زيادة وتحسين الإنتاجية
- تلتزم تكنو 3 كل يوم بإنشاء تقنيات مبتكرة معاً، محفزة وممتعة للحياة اليومية في العالم؛ وتعمل وتصدر في 5 قارات وفي 30 دولة.

- **تكنو 3 "TECNO3"**، الشريك التقني لأفضل شركات الحلويات منذ جيلين
- تكنو 3 هي شركة إيطالية رائدة، ونقطة مرجعية للابتكار التكنولوجي لصناعة الحلويات لتوفير حلول صناعية كاملة من أجل:
- تجهيز حبوب الكاكاو (من التنظيف إلى المعالجة القلوية)
- تجهيز الفاكهة المجففة (من التنظيف إلى معجون الفاكهة المجففة)
- إنتاج الشوكولاتة (من ضبط الجرعات والخلط إلى الإنضاج)
- إنتاج الكريما الدهنية (من ضبط الجرعات والخلط إلى المنتج النهائي)
- ضبط الجرعات والخلط المستمر (لتوصيف الشوكولاتة، والمركبات، والكريمات الدهنية، والمعاجين)
- صهر أرغفة الدهون، والزبدة اللامائية والمرطبة، والشوكولاتة، وكتلة الكاكاو.

تضمن قوتها التنافسية في البحث والتطوير، المبني على معرفته عميقة بعمليات الإنتاج لزيادة قيمة المنظومات، مع التركيز على احتياجات صناعة المواد الغذائية لتصميم، وهندسة، وتوفير منظومات جاهزة على أساس المعرفة التكنولوجية الجديدة.

تحسين تكنو 3 أداء الشركات لخلق قيمة بمرور الوقت ومن أجل إدارة أكثر كفاءة لعمليات الإنتاج:

- إعادة تنظيم تخطيط الإنتاج في مسار التحول الرشيق من أجل تقليل أوقات التسليم بشكل كبير.
- تقوية فريق تكنو 3 لضمان تصنيف عالي المستوى بفضل المعرفة الصناعية ونظام الجودة المعتمد بمعييار **ISO 9001**.
- تكامل مبادئ التفكير الرشيق للاستمرار في زيادة مستوى المنتجات والخدمات المقدمة، وتعظيم أداء المنظومات والحصول على نتائج ممتازة.
- استخدام برنامج **SAP**، وهي تقنية تتناسب تماماً مع إدارة عمليات الشركة لتحقيق زيادة كبيرة في كفاءة الإنتاج.
- تلتزم تكنو 3 بتحسين العمليات وتعزيز مواصفات المنتج النهائي من خلال:
- ضمان موثوقية المنظومات
- تقليل كمية المنتج المطلوبة لتغيير الوصفة بشكل كبير

