



The only limit is our customer's

IMAGINATION

Every customer has unique needs and we are able to direct them with real solution.

That's why, every customer receives a very particular and customized system:
designed around his needs and 100% customized.



TECNOPOOL
TP FOOD GROUP
TOTAL PROCESSING

Tecnopool Spa

Via Buonarroti, 81
35010 San Giorgio in Bosco
(Padova) Italy
Tel. +39 049 945 31 11
Fax +39 049 945 31 00
info@tecnopool.it
www.tecnopool.it
www.tpfoodgroup.com



История Tecnopool, возникшая от великой идеи, вдохновленной принципами развития, роста и эволюции, началась в 1980 году с запатентованной системы «Анаконда» основателя Лаго Леопольдо. В настоящее время Tecnopool развивается по всему миру благодаря транспортной системе, названной и запатентованной «T-Worth», подходящей для любого типа процесса и температуры: от замораживания до охлаждения, от пастеризации до расстойки, от транспортировки до различных видов приготовления и обжарки - термин «гибкость» идет рука об руку со всеми решениями Tecnopool. Конвейер с равномерным движением, скорость адаптируется к любым потребностям, с низкими затратами и временем на очистку. Спираль является одной из отличительных черт компании, которая, тем не менее, всегда открыта для новых и различных решений, чтобы предложить лучший ответ на потребности клиентов в производстве продуктов питания. Во главе компании в настоящее время стоит Микела Лаго, генеральный директор, предпринимательская стратегия привела ее в прошлом году к созданию



группы под названием TECNOPOOL TP FOOD GROUP, в которой Tecnopool является ведущей компанией. TECNOPOOL TP FOOD GROUP предлагает полную переработку для пищевой промышленности: TECNOFRYER (Испания), GOSTOL GROUP D.O.O. (Словения), LOGIUDICE FORNI, MIMAC ITALIA Srl, MECATECK (Италия). www.tpfoodgroup.com. Спиральная система является краеугольным камнем интеграции Tecnopool: гибкая и модульная, она подходит для транспортировки, приготовления пищи и охлаждения, вплоть до фазы замораживания продукта. Она адаптируется ко всем этапам обработки, что позволяет компании предлагать своим клиентам полную поддержку. **Замораживание** Приобретенный Tecnopool ноу-хау обеспечивает абсолютно авангардный метод в обработке упакованных или сыпучих продуктов питания, перемещаемых на ленте или замороженных в кабине с изолированными стенками ячеек различной толщины. **Охлаждение** Система, предназначенная для двух типов охлаждения: окружающей средой и принудительного воздушного в ячейке. Благодаря именно такой

гибкости эта система подходит для любой производственной линии и любого типа упакованных и сыпучих продуктов питания.

Расстойка

Такой тонкий процесс заслуживает самого большого внимания. Именно поэтому Tecnopool всегда разрабатывала идеально откалиброванные системы, которые не изменяют свойств пищевых продуктов и поэтому уважают как конечный продукт, так и потребителя.

Пастеризация

Для того, чтобы обработанная продукция достигла нужной температуры за требуемое время, необходимо тщательно продумать каждую деталь: поэтому не случайно Tecnopool проектирует сложные установки, которые используют изолированные ячейки для обработки пищевых продуктов в соответствии с параметрами, которые постоянно контролируются.

Термомасляная спиральная печь

Верная своей философии упрощения производственных линий по механическим и экономическим причинам Tecnopool дополнила свой ассортимент установок спиральной системой приготовления пищи, которая благодаря своей конфигурации позволяет сэкономить место и получить простой производственный процесс. Спиральная печь Tecnopool экономит место и энергию, а также упрощает движение производственной линии.

Термомасляная фритюрница

Tecnopool расширяет ассортимент своей продукции еще одной технологической машиной, фритюрницей Tecnopool, позволяющей дополнить новые производственные линии и удовлетворить потребности клиентов в области мяса, рыбы, хлеба, десертов, закусок, арахиса и даже кормов для домашних животных. В заключение, сильными сторонами TECNOPOOL являются: разработанные и изготовленные по индивидуальному заказу системы, испытательная лаборатория доступная для клиентов, энергоэффективность с экономией до 20%, круглосуточное послепродажное обслуживание, быстрое и глобальное техническое обслуживание, внутреннее планирование, проектирование и производство, пунктуальность с сокращением времени доставки до -50% по сравнению со средним показателем. www.tecnopool.it e [https://it.linkedin.com/company/tecnopool-s-p-a-](https://it.linkedin.com/company/tecnopool-s-p-a)

Tecnopool Spa

Via Buonarroti, 81
35010 San Giorgio in Bosco
(Padova) Italy
Tel. +39 049 945 31 11
Fax +39 049 945 31 00
info@tecnopool.it
www.tecnopool.it
www.tpfoodgroup.com



The story of Tecnopool is one born out from a big idea: design, manufacture and installation of machinery for the treatment and processing of food products.

A story that began in 1980 with the patenting of Anaconda, the first conveyor belt conceived by the company's founder, Leopoldo Lago. Nowadays, the company has a worldwide growth with the T-Worth conveyor, suitable for food transport and processing at any temperature: From deep-freezing to cooling, from pasteurizing to proofing, from product handling all the way to baking and frying, the term flexibility goes hand in hand with all Tecnopool solutions. The conveyor belt features uniform sliding, transport speed, easy and low maintenance. The spiral is one of the distinctive features of the company, which is, however, always open to new and different solutions to offer the best response to customers' food production needs.

At the top of the company there is Michela Lago, CEO, whose strategy growth resulted last year in the creation of a new group with other 6 companies where TECNOPOOL is the leader. TECNOPOOL TP FOOD GROUP offer a total processing for the food industry: TECNOFRYER (Spain), GOSTOL GROUP D.O.O. (Slovenia), LOGIUDICE FORNI, MIMAC ITALIA Srl, MECATECK (Italy). www.tpfoodgroup.com

The spiral system is the cornerstone of Tecnopool's integration: flexible and modular, it is suitable for transport,

cooking and cooling, up to the freezing phase of food products. It adapts to all the processing stages, thus allowing the Group to offer total support to its customers.

Freezing

The know-how Tecnopool has acquired allows it to guarantee a method that is absolutely avantgarde for the treatment of packaged or bulk food products, which are conveyed on belt and deep-frozen in cabinets that have insulated walls with variable thickness.

Cooling

A system designed for two types of cooling: Ambient and with forced air in room. It is precisely this flexibility that makes it suitable for any manufacturing line and any kind of packaged or bulk food product.

Proofing

Such a delicate process deserves all attention. This is why Tecnopool has always developed plants that are perfectly calibrated that do not alter the properties of the food products and which therefore respect both the end product and the consumer.

Pasteurizing

To make the treated products reach the right temperature within the required time, it is essential to carefully cover every detail: it is no coincidence Tecnopool designs complex plants that use insulated rooms to treat the

food products in accordance with parameters that are constantly monitored.

Thermal oil spiral oven

Tecnopool, faithful to its philosophy of simplifying production lines for mechanical and economic reasons, has completed its range of plants with a spiral cooking system which, thanks to its configuration, allows for space saving and a smooth production process. Tecnopool spiral oven makes it possible to save space, simplify the flow of the production line and save energy.

Thermal oil fryer

Tecnopool increases its product range with another processing machine that allows it to complete new production lines that meet customer requirements in the areas of meat, fish, bread and sweets, snacks, peanuts and even pet food: Tecnopool fryer.

We resume that the strengths of TECNOPOOL are: Custom designed and built systems; Test room available to the customers; Energy efficiency with savings up to 20%; 24/7 post-sales assistance; Fast and worldwide maintenance operations; Internal planning, design and production; Punctuality with delivery time reduced up to -50% compared to the average. www.tecnopool.it and [https://it.linkedin.com/company/tecnopool-s-p-a-](https://it.linkedin.com/company/tecnopool-s-p-a)

