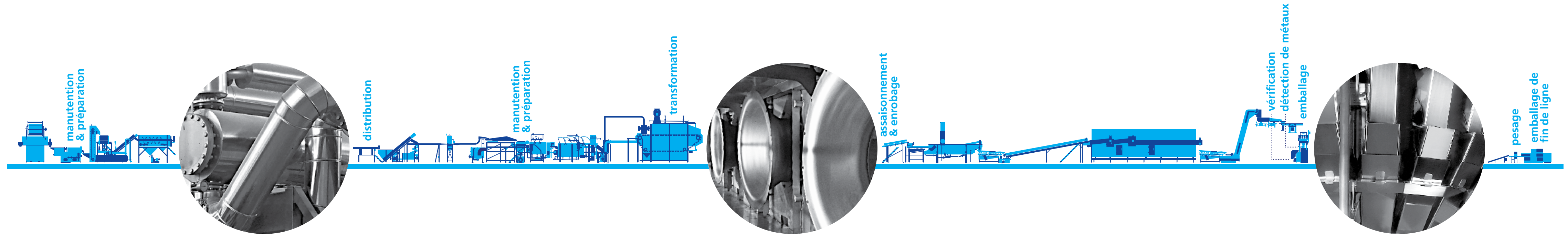


frites





commandes & intégration

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

EFFICACITÉ, TOUT SIMPLEMENT

Simplifiez les processus et maximisez votre productivité grâce à notre excellente gamme de systèmes de commandes électriques et de solutions d'intégration dédiés aux frites et pommes de terre.

- Recueillez des données à l'aide d'interfaces, de tableaux de bord et rapports personnalisés d'un logiciel créé exclusivement pour votre entreprise, pour une analyse rapide et simple
- Saisissez les recettes et autres données pour définir un processus de production efficace, planifié avec précision
- Assurez-vous que vos équipements continuent de fonctionner efficacement, telle une ligne idéalement autonome de production de frites, tout en minimisant les temps d'arrêt et en atteignant les objectifs précis de production

« 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 »

manutention & préparation

» dénoyautage » nettoyage » épluchage » tranchage

UNE REMARQUABLE SIMPLICITÉ

Réduisez la main d'œuvre et minimisez les temps d'arrêt avec des équipements faciles à nettoyer et ne requérant aucun entretien.

- Utilisez des équipements et systèmes de préparation d'aliments pour une variété de produits permettant des changements simples en fonction de la saison, de la disponibilité des ingrédients et des tendances alimentaires
- Réduisez le coût de gestion avec des équipements ayant un long cycle de vie et une grande flexibilité en termes de produit qui vous permettront de changer rapidement de produit et d'utiliser des produits de variable qualité
- Préparez les pommes de terre pour l'étape de tranchage et augmentez considérablement votre production tout en préservant les pigments, les antioxydants et les vitamines grâce à la technologie PEF (champ électrique pulsé)



transformation

» blanchiment » séchage » friture » refroidissement » congélation

UNE INNOVATION RÉFLÉCHIE

Produisez des frites coupées de différentes manières grâce à l'utilisation de solutions complètes de transformation et d'emballage.

- Produisez des frites de grande qualité à l'aide de friteuses comprenant un flux zonal de pointe, ainsi que des équipements de réchauffement d'huile à vapeur ou thermiques
- Créez des solutions de friture personnalisées qui s'adaptent à l'agencement de votre usine, à vos besoins de production, à vos recettes et aux types de frites que vous produisez
- Optimisez la valeur des déchets résiduels en les réutilisant pour faire des pommes de terre rissolées, des croquettes et autres spécialités à base de pomme de terre, ou encore à travers la ligne de feuilletés

« Réduisez les coûts relatifs à l'opération et à l'entretien du congélateur grâce à une technologie innovante de refroidissement et à des options de congélation en tunnel »

assaisonnement & enrobage

» poudre » huile » slurry » combinaison

UN ENROBAGE PARFAIT

Choisissez des options d'enrobage qui s'adaptent à tout type de frites, y compris au style restaurant, en quartier, ondulé, assaisonné et bien plus encore.

- Obtenez un enrobage uniforme grâce à une fonctionnalité innovante qui permet d'enrober les frites de manière homogène, à chaque fois
- Ajoutez des pâtes à frire ou enrobages inédits pour améliorer la qualité de vos frites en termes de texture et de goût
- Choisissez parmi nos technologies de pointe qui permettent de garantir que la quantité exacte d'enrobage soit appliquée sur chaque type, taille, forme de frite
- Trouvez des options d'enrobage autonomes ou des équipements modulaires qui s'intègrent parfaitement dans votre chaîne de production



distribution

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

UN MOUVEMENT CONTINU

Répartissez plusieurs formes, tailles et frites assaisonnées tout le long de votre chaîne de production grâce à une technologie de convoyeur à mouvement horizontal et vibratoire.

- Minimisez le contact avec le produit, les dommages et la perte d'assaisonnement grâce à des options en acier rigide
- Augmentez la production grâce à des convoyeurs de haute capacité comprenant la technologie first-in, first-out (premier entré, premier sorti) permettant de garder le produit au frais et de le déplacer
- Réduisez les temps d'arrêt et de travail grâce à l'utilisation de convoyeurs faciles à nettoyer et entretenir avec arrosage complet
- Adaptez les solutions de distribution à l'agencement de votre usine pour une intégration parfaite et une empreinte écologique réduite

pesage & emballage

» pesage » emballage vertical » détection de métaux
» vérification

UNE RAPIDITÉ QUI DÉFIE TOUTE CONCURRENCE

Maximisez le rendement du processus d'emballage grâce au transfert vertical le plus court entre la balance et le sachet, permettant un taux de gaspillage de seulement 0,3 % – uniquement chez **tna**.

- Pesez vos frites quels que soient leur forme, taille, poids, texture et assaisonnement, tout en réduisant les dommages et la perte d'assaisonnement
- Minimisez votre impact sur l'environnement grâce à l'empreinte énergétique la plus faible au monde dans le secteur des frites : vous consommez 20 % d'énergie en moins qu'avec les systèmes concurrents tout en améliorant la cadence de votre production
- Vous aurez le changement de format le plus rapide pour vos différentes formes de frites avec le système de démontage facile du conformateur, le raccordement de film automatique « autosplice » avec double mandrin, l'interface graphique « GUI one-touch » et un design permettant un nettoyage facile
- Grâce à des accouplements flexibles à mâchoires allant jusqu'à 180 sachets par minute, faites votre choix parmi diverses tailles de sachets

« Respectez la réglementation régionale grâce aux solutions brevetées de **tna** en matière de détection de métaux et de vérification »



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

L'exportation de frites a montré une croissance à deux chiffres au cours des dernières années¹ et, depuis plus de 30 ans, **tna** et ses marques ont permis aux industriels de l'agroalimentaire de tirer profit de cette tendance croissante. 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 frites 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 vous aider à répondre aux attentes des clients d'aujourd'hui :

- En utilisant les patates douces et d'autres options de cuisson pour produire des frites plus saines
- En créant une expérience gustative inoubliable grâce à différentes manières de couper les pommes de terre
- En produisant des frites de qualité qui peuvent être cuisinées rapidement à la maison ou dégustées lors d'un repas gastronomique

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 :

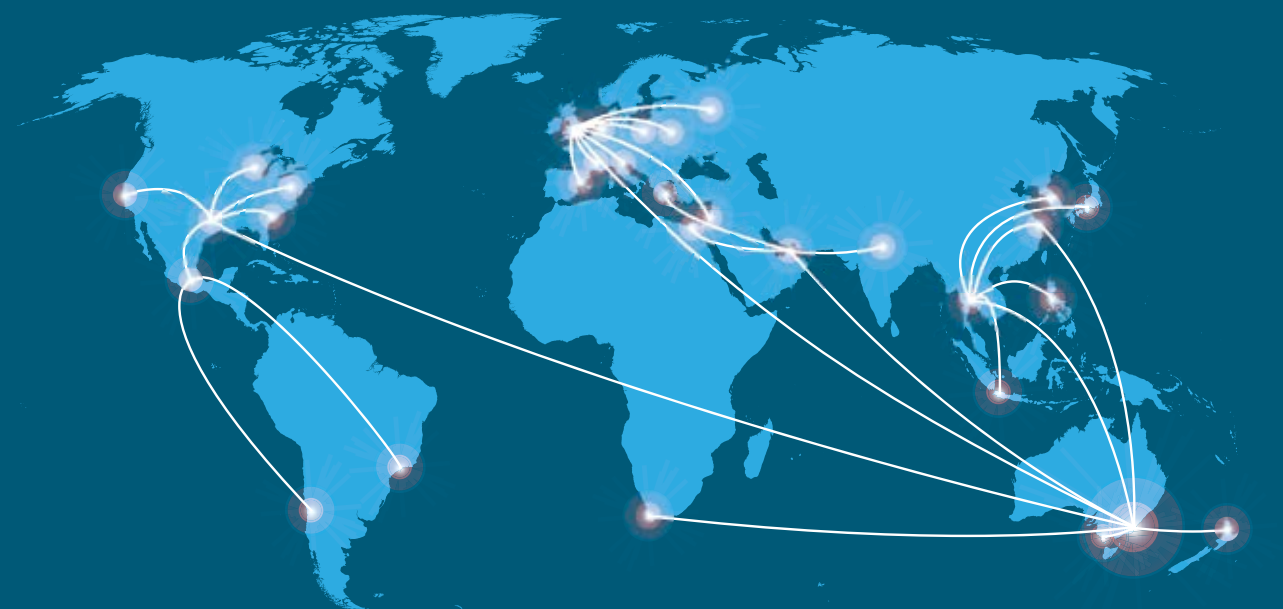
- En améliorant l'efficacité de votre chaîne de production grâce aux commandes intégrées et au système SCADA
- En optimisant l'utilisation d'huile pendant le processus de transformation grâce à une technologie de filtration avancée
- En accélérant les vitesses de pesage et d'emballage tout en maintenant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

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

Découvrez nos solutions intégrales pour les frites, 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 |

¹ Syngenta, NAPMN: Global french fry trade surges (Juin 2015)



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
french fries_solutions_fr_v1_10-2015

