

Tecnotrip

VACUUM PACK TECHNOLOGY



Les solucions més rendibles
en **envasat al buit** i **procés**
per a la indústria alimentària

Tecnotrip és una empresa familiar fundada el 1983 especialitzada en el disseny, fabricació i comercialització d'envasadores al buit i maquinària per a la indústria càrnia

Valors com la seriositat, el compromís, la qualitat i el servei personalitzat han fet de Tecnotrip una empresa amb una gran reputació i líder en el mercat. La nostra dedicació i constància, així com la nostra professionalitat, són els pilars que fan de Tecnotrip el partner ideal. Així ho avala una extensa cartera de distribuïdors i clients en diversos sectors del mercat, com fàbriques d'embotits, carns, peixos, cadenes de distribució i també petits comerços.

La nostra missió és dissenyar, fabricar i comercialitzar productes d'alta qualitat, enfocats a aconseguir la satisfacció total del client. Tenim un objectiu clar: subministrar un producte que superi les expectatives dels nostres clients.

Disposem d'un servei tècnic que garanteix una atenció immediata gràcies al nostre personal qualificat amb més de 30 anys d'experiència en el sector. Així mateix la xarxa de distribució de Tecnotrip ofereix un servei ràpid i personalitzat que garanteix la màxima qualitat.



Especialistes en envasat al buit

A Tecnotrip som pioners en la introducció de les tècniques d'envasat al buit. Això ens permet gaudir d'una experiència de més de 30 anys en el sector de l'envasat al buit.



Durabilitat dels equips

Tecnotrip només fa servir materials de primera qualitat i components de les marques més reconegudes a nivell internacional com les bombes de buit Busch.



Servei integral



Tecnotrip disposa d'un àmpli stock de **peces de recanvi**.



Tecnotrip disposa d'un àmpli stock de **consumibles**.



La millor manera de transmetre confiança al client és mitjançant un **servei d'atenció al client** experimentat, que pugui satisfer les necessitats en el menor temps possible i de la manera més eficient. Tecnotrip, així com els seus distribuïdors, disposen de personal tècnic especialitzat que garanteixen una resposta ràpida i eficaç, telefònica i/o presencialment.

Per a més informació:

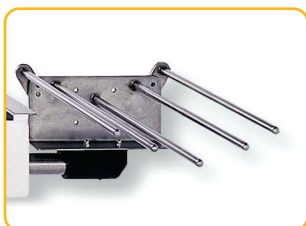


Per a termoselladores:
barquetes preformades,
bobines de film

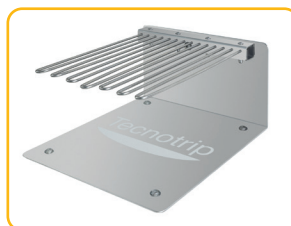


Per a envasat al buit:
bosses per a conservació,
coccó i retràctils

Accessoris



Embossadors per a carns i pernells



Embossadors per a llescats i peces al buit

Característiques generals

Fabricació segons les normes més estrictes de qualitat i control

D'acord amb les normes CE

Construïdes en acer inoxidable, seguint les normatives del sector alimentari

Programador digital amb tecnologia CMD en tots els models

Fàcil manteniment i neteja

Gas

L'ús d'una combinació de buit amb determinades mesclures de gasos com nitrogen (N_2), diòxid de carboni (CO_2) i oxigen (O_2), protegeix l'envasat de productes fràgils, evita la seva deformació i manté el color de la carn.

Aire progressiu

Soft-Air

Controlant la velocitat de entrada de l'aire a la cambra, s'evita que el producte es desplaci i que la bossa arribés a perforar a causa d'un bruscat impacte amb l'aire entrant.

Tecnologia CMD

La constant evolució tecnològica i l'experiència de Tecnotrip han permès la creació del nou programador digital amb tecnologia CMD que engloba diferents programes per a diferents sectors, en només un programador. Resistent a altes concentracions d'humitat ambiental, permet la seva utilització en les condicions més adverses amb total fiabilitat.

Tipus de soldadura



SS

Soldadura simple



SC

Soldadura simple + tall sobrant regulables individualment



SD

Soldadura doble regulables individualment



SB

Soldadura bi-activa + tall sobrant regulables individualment



Sistema CD

Funcions estàndard

- 30 programes a seleccionar
- Control de buit per sensor
- Funció de buit complementari
- Programa de buit progressiu
- Control d'entrada de gas per sensor
- Entrada d'aire progressiu "Soft -Air"
- Programa de verificació de buit
- Parada manual de buit
- Comptador de cicles
- Control de canvi de l'oli
- Programa de preescalfament bomba
- Soldadura simple (SS)
- Control independent de les soldadures

Opcional

- Soldadura doble (SD), o bé soldadura simple + tall sobrant (SC), regulables individualment
- Soldadura bi-activa (SB) en mod. EVA-9, EVA-9-11, EVD-19 i EVD-A-20
- Injecció de gas (de sèrie en alguns models)



Sistema Compact

Funcions estàndard

- Control de buit per temps
- Control de soldadura per temps
- Soldadura doble (SD)
- Parada directe manual del buit

Solucions de buit

Sobretaula

EVT-14
Envasadora al buit de campana de sobretaula, ideal per a punts de venda amb molt poc espai i laboratoris.

EVT-7-TD
EVT-7-Compact
Envasadora al buit de campana de sobretaula, ideal per a punts de venda, supermercats, i restaurants.

EVT-10
Envasadora al buit de campana de sobretaula, ideal per envasar peces curtes en gran quantitat, amb sobres de llesques de pemil, formatge, etc.

EVT-28
Envasadora al buit de campana de sobretaula, ideal per envasar peces llargues, com salmó, llom embottit, xoriços, llonganisses.

Campana simple

EV-15
Envasadora al buit de campana simple, ideal per produccions petites i mitjanes, les seves barres de soldadura permeten l'envasat ràpid de diverses bosses petites al mateix temps.

EV-13
Envasadora al buit de campana simple, la seva forma rectangular permet envasar peces de longitud mitjana (embolits, cams, permis, etc.) o bé diverses bosses simultàniament.

EV-25
Envasadora al buit de campana simple, la seva forma rectangular permet envasar peces de gran longitud (embolits, cams, permis, etc.) o bé diverses bosses simultàniament.

Doble campana manual

EVD-22
EVD-16
EVD-19
EVD-19-11
Envasadora al buit de campana doble manual de doble producció, ideal per a alta producció, adequada per a envasos de grans o també de petites dimensions.

EVC-A-30
Envasadora al buit de campana amb cinta, de càrrega i descàrrega automàtica. Per altes productivitats de tot tipus de productes, de mida mitjana i petita com ara llescats, torró, etc...

Càrrega i descàrrega automàtica

EVC-A-30
Envasadora al buit de campana amb cinta, de càrrega i descàrrega automàtica. Per altes productivitats de tot tipus de productes, de mida mitjana i petita com ara llescats, torró, etc...

Descàrrega automàtica de doble campana

EVD-A-20
Envasadora al buit de campana doble automàtica de doble producció, ideal per a alta producció, adequada per a envasos de grans o petites dimensions. Sincronitzable amb els tancs de retractoril RET-A-4/11 i cinta transportadora.

EVD-A-20+CT-3000+RET-A-4

Descàrrega automàtica de campana simple

EVA-9-11
Envasadora al buit de campana simple, amb descàrrega automàtica, ideal per a alta producció, adequada per a envasos de grans o també de petites dimensions. Sincronitzable amb els tancs de retractoril RET-A-4/11 i prealimentador.

EVA-9-11+PA-9-11+RET-A-4

Càrrega i descàrrega automàtica

EVC-26
EVC-27
Envasadores al buit de campana simple, amb càrrega i descàrrega automàtica, ideal per a alta producció, adequada per a envasos de grans o petites dimensions. Sincronitzable amb els tancs de retractoril RET-A-4/11.

EVC-27+RET-A-4

Tancs de retractoril

RET-2
RET-2-80
Tanc de retractoril amb entrada i sortida del producte manual, per fer la retracció de la bossa després de que el producte s'hagi envasat al buit. Sistema d'immersió en aigua calenta (Fins a 100°C).

RET-A-4
RET-A-4-11
Tanc de retractoril amb entrada i sortida del producte automàtica, ideal per completar línies automàtiques d'envasat i enllaçar-les amb processos de pesatge i etiquetatge automàtic.

Assecador

TSA
Assecador de bosses amb entrada i sortida del producte automàtica, ideal per completar línies automàtiques d'envasat i enllaçar-les amb processos de pesatge i etiquetatge automàtic.

Manuais

TSM-50
Termoselladora manual al buit (o sense buit) per envasos preformats. Econòmica i ideal per a petites produccions amb possibilitat d'un canvi de motlle constant. Envasat amb atmosfera modificada, per aconseguir una major conservació, una millor presentació, així com facilitar l'emmagatzematge i el transport.

TSM-50-C
Termoselladora manual al buit (o sense buit) per envasos preformats. Ideal per a petites produccions amb possibilitat d'un canvi de motlle constant. Envasat amb atmosfera modificada, per aconseguir una major conservació, una millor presentació, així com facilitar l'emmagatzematge i el transport.

Semi-automàtiques

TSB-100
TSB-A-100
Termoselladora semiautomàtica al buit, per envasos preformats. Envasat al buit amb atmosfera modificada, per aconseguir una major conservació, una millor presentació, així com facilitar l'emmagatzematge i el transport.

Automàtiques

TSB-AC-70/175
Termoselladora automàtica contínua al buit, sense buit o amb efecte SKIN per envasos preformats. Ideal per mitjanes i grans produccions. Envasat al buit amb atmosfera modificada, per aconseguir una major conservació, una millor presentació, així com facilitar l'emmagatzematge i el transport.

Solucions de procés

SAP-70
Bombo al buit per a massatge i salaó equipat amb un programador digital de 30 programes. Ideal per a productes com ara: pemil dolç, bacó, pollastres, espàtles, jarrets, braons... tot tipus de carn amb i sense os. Capacitat en kg: 30.

SAP-200
Bombo al buit per a massatge i salaó equipat amb un programador digital de 30 programes. Ideal per a productes com ara: pemil dolç, bacó, pollastres, espàtles, jarrets, braons... tot tipus de carn amb i sense os. Capacitat en kg: 90.

SAP-470
SAP-800
Bombo al buit per a massatge i salaó equipat amb un programador digital de 30 programes. Ideal per a productes com ara: pemil dolç, bacó, pollastres, espàtles, jarrets, colzes... tot tipus de carn amb i sense os. Disponibles de 60 a 850 Lt.

Solucions de procés

TD-90
TD-96
Talladora múltiple, per tallar a daus, tires, llonzos o ratllat... per a la guarnició i elaboració d'amanides, pizzes, broxetes... Adecuada per a tot tipus de productes. Indicada per a produccions petites de menys de 1400Kg/h.

TD-120
TD-126
TD-140
Talladora múltiple, per a tallar a daus, tires, llonzos o ratllat... per a la guarnició i elaboració d'amanides, pizzes, broxetes... Adecuada per a tota mena de productes. Indicada per a produccions grans de menys de 3200Kg/h.

TC-1100 TC-700
Talladora de tota mena de carns, amb o sense os, com a costelles, entrecots, filets, libretes de llom... També xarcuteria, peix.

TDSH-90
Talladora compacte, especial per a tall en continu de fruites i verdures. Indicada per a espais reduïts.

VAKONA

IDEAL-EUROPA-TWIN
Injectores de salmorra manuals de la marca alemanya VAKONA. Poden injectar quantitats precises de salmorra a productes amb i sense os. Fins les salmorres més viscoses poden ser injectades higiènicament amb seguretat i fiabilitat. Disponibles de 9 a 184 agulles.

PI-PIH
Injectores de salmorra automàtiques de la marca alemanya VAKONA. Poden injectar quantitats precises de salmorra a productes amb i sense os. Fins les salmorres més viscoses poden ser injectades higiènicament amb seguretat i fiabilitat. Disponibles de 9 a 184 agulles.

VM
Bombos-amasadores al buit de la marca alemanya VAKONA. Altament útils per a molts processos de producció, tant per als derivats de la carn, peixos, com cuinats o amanides. Disponibles de 60 a 1800 Lt.

ESK
Bombos-amasadores al buit refrigerats de la marca alemanya VAKONA. Altament útils per a molts processos de producció, tant per als derivats de la carn, peixos, com cuinats o amanides. Disponibles de 60 a 850 Lt.

STL-C
Bombo-amasador al buit de la marca alemanya VAKONA especial per a hosteleria i càtering. Altament útil per a molts processos de producció, tant per als derivats de la carn, peixos, com amanides i cuinats com cremes, salses, purés, etc... Capacitat 250 litres.

Tecnotrip, S.A.

C/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord
08226 Terrassa (Barcelona) España
Tel.: +34 93 735 69 69
WhatsApp: 695 781 799
tecnotrip@tecnotrip.com