

Tecnotrip

VACUUM PACK TECHNOLOGY



Les solutions les plus rentables en matière
d'**emballage sous vide** et de **processus**
pour l'industrie alimentaire

Caractéristiques générales

Fabrication selon les normes de qualité et de contrôle les plus strictes

Conforme aux normes CE

Fabriquées en acier inoxydable, conformément aux normes du secteur alimentaire

Programmeur numérique avec technologie CMD sur tous les modèles

Entretien et nettoyage faciles

Gaz

L'utilisation d'une combinaison de vide avec certains mélanges de gaz tels que l'azote (N_2), le dioxyde de carbone (CO_2) et l'oxygène (O_2), protège l'emballage des produits fragiles, évite leur déformation et permet de conserver la couleur de la viande.

Air progressif

Soft-Air

Le contrôle de la vitesse d'entrée de l'air dans la cloche permet d'éviter que le produit ne soit déplacé et que le sac ne soit perforé par un choc soudain avec l'air entrant.

Technologie CMD

L'évolution technologique constante et l'expérience de Tecnotrip ont permis la création du nouveau programmeur numérique avec la technologie CMD qui comprend différents programmes pour divers secteurs dans un seul programmeur. Résistant à de fortes concentrations d'humidité ambiante, son utilisation est possible dans les conditions les plus défavorables avec une fiabilité totale.

Types de soudures



SS
Soudure simple



SC
Soudure simple + Découpage excédent réglable individuellement



SD
Soudure double réglable individuellement



SB
Soudure Bi-active + Découpage excédent réglable individuellement



Système CD

Fonctions standard

- 30 programmes à sélectionner
- Contrôle de vide par capteur
- Fonction de vide complémentaire
- Programme de vide progressif
- Contrôle d'entrée de gaz par capteur
- Entrée d'air progressive « Soft – Air »
- Programme de vérification de vide
- Arrêt manuel de vide
- Compteur de cycles
- Contrôle de changement d'huile
- Programme de préchauffage de la pompe
- Soudure simple (SS)
- Contrôle indépendant des soudures

Option

- Soudure double (SD), ou bien soudure simple + découpage excédent (SC), réglables individuellement
- Soudure bi-active (SB) sur mod. EVA-9, EVA-9-11, EVD-19 et EVD-A-20
- Injection de gaz (de série sur certains modèles)



Système Compact

Fonctions standard

- Contrôle de vide par temps
- Contrôle de la soudure par temps
- Soudure double (SD)
- Arrêt manuel direct du vide

Tecnotrip est une entreprise familiale fondée en 1983, spécialisée dans la conception, la fabrication et la commercialisation de machines à mettre sous vide et de machines pour l'industrie de la viande

Des valeurs telles que la fiabilité, l'engagement, la qualité et le service personnalisé ont fait de Tecnotrip une entreprise de grande réputation et un leader sur le marché. Notre dévouement et notre constance, ainsi que notre professionnalisme, sont les piliers qui permettent à Tecnotrip d'être le partenaire idéal. Elle s'appuie sur un vaste portefeuille de distributeurs et de clients dans différents secteurs du marché, tels que les usines de charcuterie, viande, poisson, les chaînes de distribution et aussi les petits magasins.

Notre mission est de concevoir, fabriquer et commercialiser des produits de haute qualité, visant la satisfaction totale du client. Notre objectif est clair : fournir un produit qui dépasse les attentes de nos clients.

Nous disposons d'un service technique qui garantit un service immédiat grâce à notre personnel qualifié ayant plus de 30 ans d'expérience dans le secteur. De même, le réseau de distribution de Tecnotrip offre un service rapide et personnalisé garantissant la plus haute qualité.



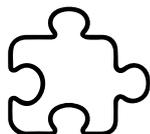
Spécialistes de la mise sous vide

Chez Tecnotrip, nous sommes les pionniers dans l'introduction de techniques de mise sous vide. Cela nous permet d'avoir une expérience de plus de 30 ans dans le secteur de l'emballage sous vide.



Durabilité des appareils

Tecnotrip n'utilise que des matériaux de première qualité et des composants de marques de renommée internationale comme les pompes de vide Busch.



Service intégral



Tecnotrip dispose d'un vaste stock de **pièces de rechange**.



La meilleure façon de transmettre la confiance au client est d'avoir un **service clientèle** expérimenté qui peut répondre aux besoins dans les plus brefs délais et de la manière la plus efficace. Tecnotrip, ainsi que ses distributeurs, comptent sur un personnel technique spécialisé qui garantit une réponse rapide et efficace, par téléphone et/ou en personne.



Tecnotrip dispose d'un vaste stock de **consommables**.



Pour de plus amples informations :

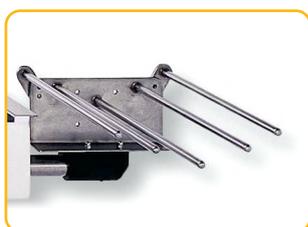


Pour operculeuses :
barquettes préformées
rouleaux de film



Pour l'emballage sous vide :
sachets de conservation,
cuisson et rétractiles

Accessoires



Ensacheuses
pour viandes et
jambons



Ensacheuses
pour produits
en tranches et
pièces sous vide

Solutions de mise sous vide

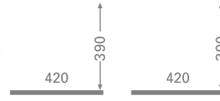
De table



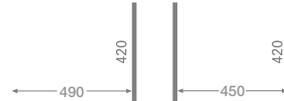
EVT-14
Machine à emballer sous vide de table avec cloche, idéale pour les points de vente à espace réduit ou les laboratoires.



EVT-7-TD
EVT-7-Compact
Machine à emballer sous vide de table avec cloche, idéale pour les points de vente, les supermarchés et les restaurants.



EVT-10
Machine à emballer sous vide de table avec cloche, idéale pour emballer des pièces courtes en grandes quantités, avec des sachets pour le jambon en tranches, le fromage, etc.



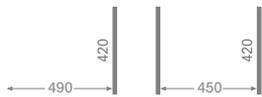
EVT-28
Machine à emballer sous vide de table avec cloche, idéale pour emballer les pièces longues, comme le saumon, la longue séchée, les chorizos, les saucissons.



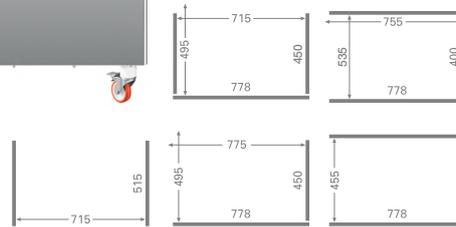
Cloche simple



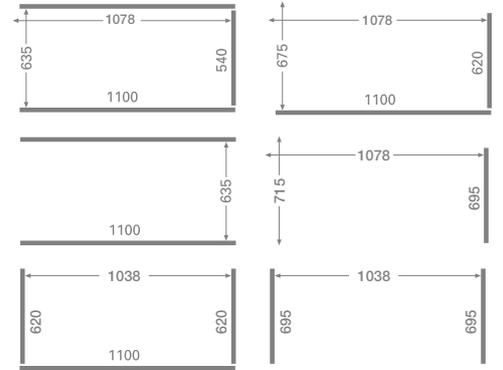
EV-15
Machine à emballer sous vide à cloche simple, idéale pour les petites et moyennes productions, ses barres de soudure permettent l'emballage rapide de plusieurs petits sachets en même temps.



EV-13
Machine à emballer sous vide à cloche simple, sa forme rectangulaire permet d'emballer des pièces de longueur moyenne (charcuterie, viandes, jambons, etc.) ou plusieurs sachets en même temps.



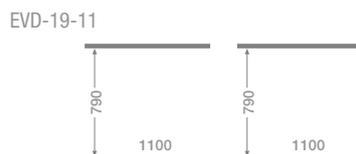
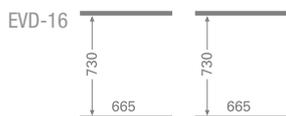
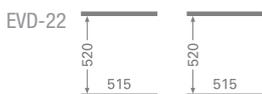
EV-25
Machine à emballer sous vide à cloche simple, sa forme rectangulaire permet d'emballer des pièces de grande longueur (charcuterie, viandes, jambons, etc.) ou plusieurs sachets en même temps.



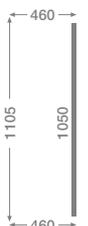
Double cloche manuelle

EVD-22
EVD-16
EVD-19
EVD-19-11

Machines à emballer sous vide manuelles, avec double cloche, à double production, idéales pour une production élevée, adaptées aux emballages de grande ou de petite taille.



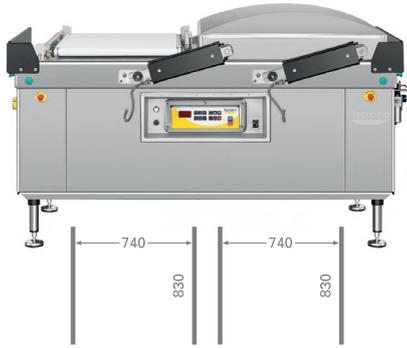
Chargement et déchargement automatiques



EVC-A-30

Machine à emballer sous vide à cloche de petite et moyenne taille avec bande, chargement et déchargement automatique. Pour de hautes productivités de tous types de produits, de moyenne et petite taille tels que les produits en tranches, le touron, etc...

Déchargement automatique à double cloche



EVD-A-20

Machine à emballer sous vide automatique, avec double cloche, à double production, idéale pour une production élevée, adaptée aux emballages de grande ou de petite taille.

Synchronisable avec les cuves de rétraction RET-A-4/11 et le convoyeur.

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



Déchargement automatique à cloche simple

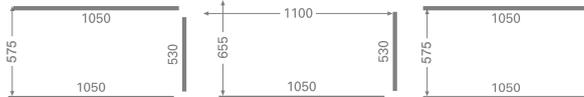


EVA-9-11

Machine à emballer sous vide à cloche simple, avec déchargement automatique, idéale pour une production élevée, adaptée aux emballages de grande ou de petite taille.

Synchronisable avec les cuves de rétraction RET-A-4/11 et pré-alimentateur.

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



Chargement et déchargement automatiques



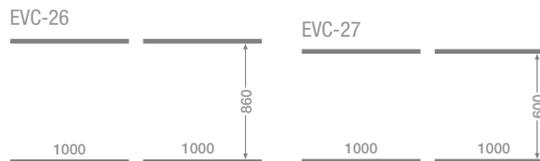
EVC-26

EVC-27

Machines à emballer sous vide à cloche simple, avec chargement et déchargement automatique, idéales pour une production élevée, adaptées aux emballages de grande ou de petite taille.

Synchronisables avec les cuves de rétraction RET-A-4/11.

EVC-27+RET-A-4



Cuves de rétraction



RET-2 RET-2-80

Cuves de rétraction avec entrée et sortie manuelles du produit, pour rétracter le sachet après l'emballage sous vide du produit. Système d'immersion dans l'eau chaude (jusqu'à 100 °C).



RET-A-4 RET-A-4-11

Cuve de rétraction avec entrée, immersion et sortie automatiques du produit. Idéale pour être montée sur les lignes d'emballage et synchronisée avec les machines à emballer sous vide automatiques EVA-9-11, EVDA-20, EVC-26.

Tunnels de séchage



TSA

Tunnel de séchage de sachets avec entrée et sortie automatiques du produit, idéal pour compléter les lignes d'emballage automatiques et les relier aux processus de pesage et d'étiquetage automatiques.

Manuelles



TSM-50

Operculeuse manuelle sous vide (ou sans vide) d'emballages préformés. Économique et idéale pour les petites productions avec la possibilité d'un changement de moule permanente. Emballage sous atmosphère modifiée, pour une meilleure conservation, une meilleure présentation, ainsi que pour faciliter le stockage et le transport.



TSM-50-C

Operculeuse manuelle sous vide (ou sans vide) pour emballages préformés. Idéale pour les petites productions avec la possibilité d'un changement de moule permanente. Emballage sous atmosphère modifiée ou avec effet SKIN, pour une meilleure conservation, un stockage plus facile et surtout une meilleure présentation. Convient pour les produits avec une valeur ajoutée.



Semi-automatiques



TSB-100 TSB-A-100

Operculeuse semi-automatique sous vide pour emballages préformés. Idéale pour les productions moyennes. Emballage sous vide sous atmosphère modifiée, pour une meilleure conservation, une meilleure présentation, ainsi que pour faciliter le stockage et le transport.

Automatiques

TSB-AC-70/175

Operculeuse automatique continue sous vide, sans vide ou avec effet SKIN pour les emballages préformés, idéale pour les moyennes et grandes productions. Emballage sous vide sous atmosphère modifiée, pour une meilleure conservation, une meilleure présentation, ainsi que pour faciliter le stockage et le transport.

Solutions de processus



SAP-70

Baratte sous vide pour le marinage et la salaison, équipée d'un programmateur numérique de 30 programmes. Idéale pour les produits tels que : jambon d'York, bacon, poulets, palettes, jarrets, épaules... tous les types de viande avec et sans os. Capacité en kg : 30.



SAP-200

Baratte sous vide pour le marinage et la salaison, équipée d'un programmateur numérique de 30 programmes. Idéale pour les produits tels que : jambon d'York, bacon, poulets, palettes, jarrets, épaules... tous les types de viande avec et sans os. Capacité en kg : 90.



SAP-470 SAP-800

Baratte sous vide pour le marinage et la salaison, équipée d'un programmateur numérique de 30 programmes. Idéale pour les produits tels que : jambon d'York, bacon, poulets, palettes, jarrets, épaules... tous les types de viande avec et sans os. Capacité en kg : SAP 470 - 220
SAP 800 - 400

Solutions de processus

TD-105 TD-112

Trancheuse multiple, pour couper en cubes, lanières, tranches ou râper... pour la garniture et la préparation de salades, pizzas, brochettes... Convient pour tous les types de produits. Idéale pour des productions moyennes de moins de 2 100 kg/h.



TD-90 TD-96

Trancheuse multiple, pour couper en cubes, lanières, tranches ou râper... pour la garniture et la préparation de salades, pizzas, brochettes... Convient pour tous les types de produits. Idéale pour des petites productions de moins de 1 400 kg/h.



TD-120 TD-126 TD-140

Trancheuse multiple, pour couper en cubes, lanières, tranches ou râper... pour la garniture et la préparation de salades, pizzas, brochettes... Convient pour tous les types de produits. Idéale pour des grandes productions de moins de 3 200 kg/h.



TDSH-90

Trancheuse compacte, spéciale pour couper en continu des fruits et des légumes. Convient pour les espaces réduits.

TC-1100 TC-700

Trancheuse de tous types de viandes, avec ou sans os, comme les côtelettes, les entrecôtes, les filets, les cordons bleus... ainsi que la charcuterie et le poisson.



VAKONA



IDEAL-EUROPA-TWIN

Injecteurs de saumure manuels de la marque allemande VAKONA. Ils peuvent injecter des quantités précises de saumure à des produits avec ou sans os. Même les saumures les plus visqueuses peuvent être injectées de manière hygiénique, en toute sécurité et fiabilité.



PI-PIH

Injecteurs de saumure automatiques de la marque allemande VAKONA. Ils peuvent injecter des quantités précises de saumure à des produits avec ou sans os. Même les saumures les plus visqueuses peuvent être injectées de manière hygiénique, en toute sécurité et fiabilité. Disponibles de 9 à 184 aiguilles.



VM

Mélangeurs-mixeurs sous vide de la marque allemande VAKONA. Très utiles pour de nombreux processus de production, aussi bien pour les dérivés de la viande ou les poissons, que pour les produits cuits ou les salades. Disponibles de 60 à 1 800 litres.



ESK

Mélangeurs-mixeurs sous vide réfrigérés de la marque allemande VAKONA. Très utiles pour de nombreux processus de production, aussi bien pour les dérivés de la viande que pour les produits cuits ou les salades. Disponibles de 60 à 850 litres.



STL-C

Mélangeur-mixeur sous vide de la marque allemande VAKONA, spécial hôtellerie et traiteur. Très utile pour de nombreux processus de production, aussi bien pour les dérivés de la viande ou les poissons, que pour les salades et les mets cuits comme les crèmes, sauces, purées, etc... Capacité de 250 litres.



Tecnotrip, S.A.

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