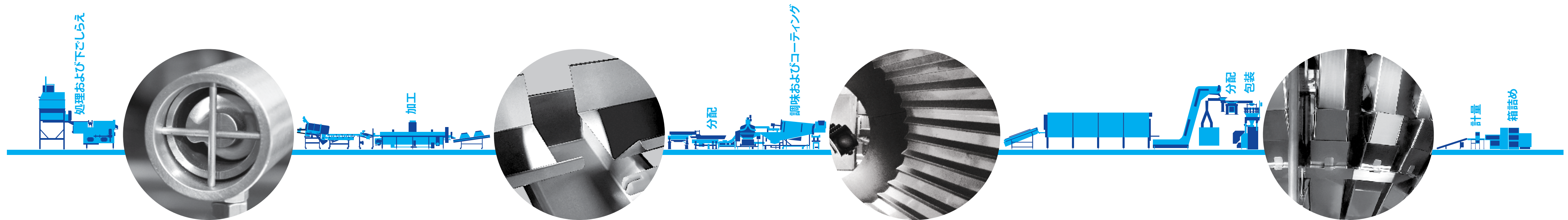




精肉類



管理と統合

》電気設計 》設置 》委託 》SCADA 》HMIおよびネットワーク

優れた追跡性

当社の世界クラスの電気制御システムと統合ソリューションで、工程をシンプルにし生産ラインの見える化を最大限にして下さい。

- 取り扱いが難しい鶏肉、魚、その他の高タンパクの製品の生産において、正確で精度の高いトレーサビリティでブランドを守る
- 完璧なタイミングで、分配を含む生産工程全体で製品の鮮度と安全な取り扱いを確実に
- カスタマイズされたインターフェイス、ダッシュボード、レポートを用いて貴社用に制作されたソフトウェアでデータ収集

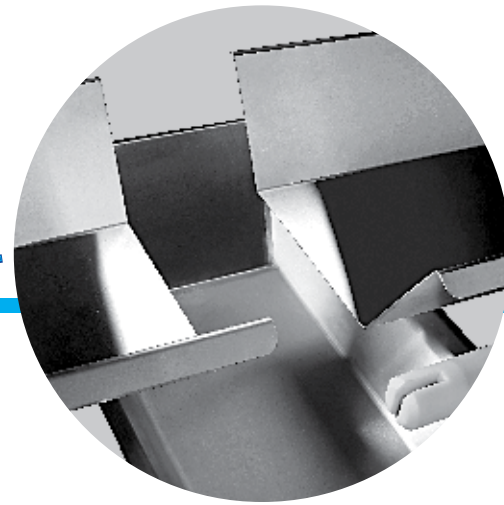
加工

》フライおよび調理 》冷却 》冷凍

画期的な加熱

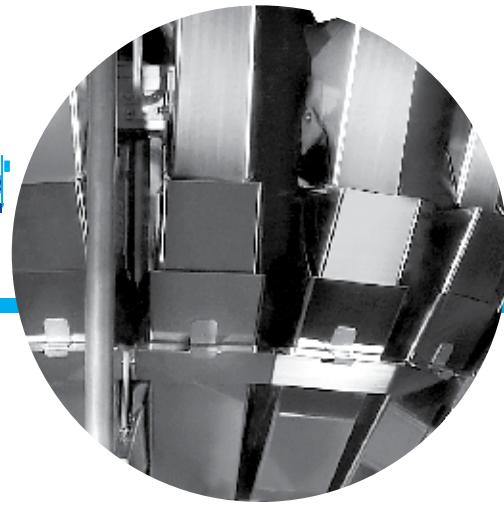
鶏肉、エビその他の海産物など様々な高タンパク質のフライや調理の生産効率を向上させ、コストを削減

- サーペンタイン熱交換管、高度な油管理システム、およびビルトイン方式の加熱技術などの画期的技術を用い、ガスの単位あたりの熱発生をより高効率に
- 少量から大量まで生産量要件に合った容量で、調理やフライのソリューションを貴社用にカスタマイズ
- 油を清潔かつ新鮮、安全で長く使える状態に保つことを可能にする専用フィルタリングシステムで、原材料費を削減
- すばやい処理が求められる鶏肉、鮮魚およびその他の海産物の冷凍作業や維持費問題を特許取得済みのインピンジメント冷却技術で解決し、フットプリントとコンベヤの移動距離も縮小



分配

調味およびコーティング



計量
箱詰め

調味およびコーティング

》揚げ衣 》衣付け

安定した衣づけ

メンテナンスの手間も少ない最新のテクノロジーで、鶏肉、魚、その他の高タンパク質製品に、特殊なコーティングや衣づけをほどこします。

- あらゆるサイズや形状の肉に完璧に衣づけできる、独立型あるいはライン組み込み型のシステムから選択可能
- エビのような特殊な製品に均一な揚げ衣をつける
- 直接駆動する構造も含む衣の混合技術で、衣がたまるのを防ぎ、メンテナンスの手間を軽減する

「アクセスしやすく
取り外しが簡単な
パーツで、すばやい
段取り替えと清掃」



分配

》水平方向の動き 》振動 》ベルトコンベア 》ワイヤーベルトコンベア 》上昇コンベア

安全な移動

製品を新鮮に保ち腐敗を防ぎ、廃棄を最低限に抑えるよう、生産ラインを素早く効率的に移動させます。

- 長めのストロークと低周波数のモーション技術でコーティングや衣づけのミスを防ぐ
- 表面接触を最小限に抑えるための硬化メタルで、衣やコーティング材の堆積を防ぐ
- メンテナンスの手間が少なくなるよう考慮した、丸洗いが可能なコンベヤでダウンタイムと手間を最低限に抑える



計量および包装

》計量 》垂直投入および密閉包装 》金属検知 》検証

高速搬送

tnaのベンチマーク、高性能包装システムで精肉製品を、計量器から包装工程に短時間で垂直移動させます。

- 衣やコーティングの破損や剥がれを防ぎ、製品を計量、包装
- **tna**のオールステンレス構造で衣やコーティング材の堆積を防ぎ、最高レベルの衛生を達成
- ステンレス構造と強力洗浄に耐えられる素材により、製品の汚染を防ぐ
- 製品の新鮮維持のためのフィルムを使い、柔軟な対応が可能なジョーサイズを最高速度で運転、さまざまなサイズの梱包を可能に

「**tna**の先進金属検知と検証ソリューションにより、トレーサビリティの完全で正確な見える化をはかり、食品の安全確実な取り扱いを実現」

「時間、予算、品質
をすべて満たした**tna**
のターンキーソリューションとプロジェクト
管理サービスで、工程の最初から最後までを
ストレスフリーに!」

精肉類

貴社に加工と包装のソリューションを提供できる唯一のサプライヤは **tna** です

貴社が新興国で製品を販売していても、現代の健康志向文化に追随している場合でも、精肉市場は、高タンパク質、高収益の機会を提供してくれています。30年以上にわたり**tna**および当社のファミリーブランドは、この成長事業を最大限活用できるよう食品メーカーをサポートしています。120以上の国に14,000台以上の機械を設置し、すべてがそろつた**tna**のソリューションは、精肉生産ラインすべてにシンプルさ、柔軟さ、そして優れた性能を実現することを可能にし、貴社にも同じサービスをお届けできます。

貴社がチャンスを最大限に生かすためには、今日の消費者の要求を満たす、革新的かつモジュールになったソリューションを提供できるサプライヤと協力することが重要です。消費者の要求には次のようなものがあります。

- 健康重視で低脂肪な商品のラインアップ
- 風味をもっと長持ちさせる、あるいは風味を増すために、精肉の鮮度を保つための添加物には代替品を使う
- 朝食やスナックとして、鶏肉、七面鳥あるいはその他の肉が食べられるような革新的な方法

貴社のパートナーとして**tna**は、貴社の生産を伸ばすためのパワーとコントロールが提供できることはもちろん、以下の内容も含み全工程を網羅するワンストップのターンキーソリューションを用意しています。

- 統合製品管理とSCADAレポートによるライン効率の改善
- 高度なフィルタリング技術と均一なコーティングにより、加工に使う油の使用効率を最大限にアップ
- より正確で高速な計量と包装
- 革新的な冷却および冷凍ソリューションでエネルギーフットプリントを低減、より持続可能な環境対策に
- 生産ラインの潜在能力を最大限引き上げるために、清掃しやすく優れた分配システムを活用し、ダウンタイムを極限まで短く

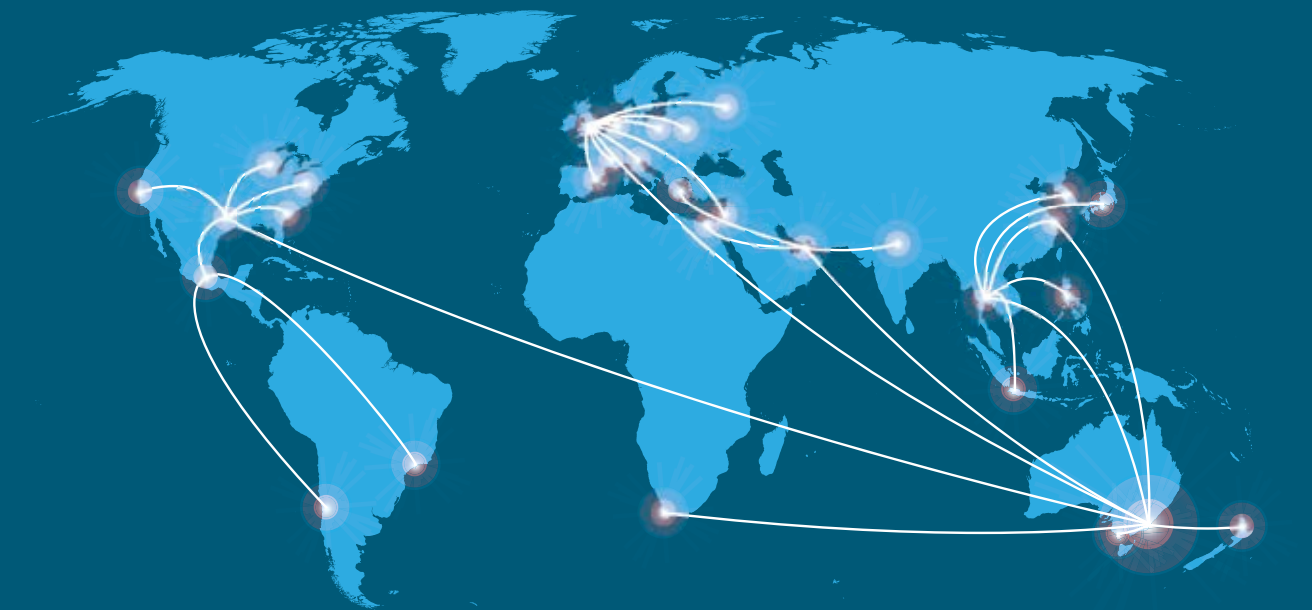
これらはいずれも**tna**の24時間365日可能な360°カスタマーケアプログラムへの追加として提供されるものです。

貴社の精肉製造ラインやその他の食品アプリケーションの工程を最初から最後までカバーするソリューションを、見つけて下さい

統合管理およびSCADA | 原材料取り扱い | 加工 | 冷凍および冷却 | コーティング | 分配 | 調味 | 計量 | 包装 | 金属検知 | 検証 | プロジェクト管理 | 研修 |



tnaのブランドの
ブランドファミリー



いつでもどこでもご連絡ください: **tnaSOLUTIONS.COM**

tnaは世界120カ国以上で使用されている14,000を超えるシステムに、統合型食品包装ソリューションを提供する国際企業大手である。同社は加工、コーティング、分配、調味、計量、包装、金属探知、検証ならびに製品識別のソリューションなど多岐に亘るサービスを提供している。さらに生産ライン管理統合やSCADA(システム管理とデータ取得)、プロジェクト管理および研修などのオプションも利用可能。**tna**の革新的技術、プロジェクトマネジメントに関する広い実績、24時間365日のサポート体制は、顧客が最低限の費用でより高速かつ信頼性の高い、柔軟な包装食品を供給することを可能にしている。



地球にやさしく: 本カタログはリサイクル用紙に印刷しています
meat & poultry_jp_v1_8-2015

