

Company Profile

technoalimenta
FOOD TECHNOLOGY



Tecnoalimenta S.r.l.

è un'azienda leader
nel settore e nasce in
una zona geografica dove
la produzione alimentare
ha un ruolo predominante
per la **cultura del territorio.**

Indice dei Contenuti

Company Overview **01**

Il Gruppo	6
I progetti	8
I Nostri Valori	10
Passione e Risultati	12

La Storia **02**

Un Territorio, una Storia	16
Una storia in evoluzione	18

Mercato e Servizi **03**

Accessori e attrezzature per l'industria alimentare	22
Impianti	24
Assistenza	30
Impianti di depurazione	32
Sostenibilità ed Ambiente	36

Info e Contatti **38**



1

Il gruppo Tecnoalimenta



Il gruppo

Operiamo a 360 gradi e siamo in grado di fornire soluzioni su misura, dal grande al piccolo cliente.

Abbiamo strutturato l'azienda con diversi rami per fornire sempre soluzioni innovative, funzionali e capaci di soddisfare le specifiche esigenze dei clienti. Dall'impiantistica per le linee di produzione, trattamento scarti e acque reflue, al servizio di assistenza ordinaria e straordinaria, alla fornitura di attrezzature ed accessori e consumabili per il lavoro quotidiano.

● **TECNOALIMENTA S.R.L.**

Progettazione, produzione
e installazione di impianti
per l'industria delle carni.

● **TECNOMANUTENZIONI S.R.L.**

Servizio post vendita, assistenza
e manutenzione per l'industria
alimentare.

**TECNOALIMENTA
S.R.L.**

Produzione e vendita di accessori,
macchinari, prodotti di consumo per
l'industria alimentare.

● **ECOALIMENTA S.R.L.**

Progettazione, produzione e installazione
di impianti per la depurazione delle acque
reflue per l'industria alimentare.

I progetti

Progetti nel settore della macellazione e della lavorazione della carne.

Ammodernamento di impianti esistenti per migliorare la produttività, innalzare il livello tecnologico, per rispettare le norme internazionali sulla sicurezza ed igiene alimentare.

Realizzazione di nuovi impianti di macellazione e lavorazione carni, sostenibili, studiati in base alle reali esigenze, mirati ad ottimizzare i profitti. Impianti moderni, progettati per il benessere animale, elevata capacità produttiva, attenzione alla sicurezza sul lavoro e al rispetto delle normative igienico sanitarie in materia di prodotti alimentari. Supporto tecnico per la progettazione, supervisione e formazione.

Progetti per lo sviluppo di micro-imprese nel settore agroalimentare.

Per progetti medio-piccoli, è possibile realizzare impianti all'interno di unità mobili, compatte, complete, pronte all'uso e conformi alle vigenti normative igienico sanitarie e di sicurezza. Gli impianti modulari possono racchiudere al loro interno diverse soluzioni produttive: linee di macellazione, salumifici, lavorazione carne e cacciagione, mini-caseifici, lavorazione del pesce, di frutta e verdura e molto altro ancora. **Progetti per la salvaguardia dell'ambiente, trattamento e riutilizzo delle acque reflue.** Impianti di depurazione delle acque ad alta quantità di materiale organico (BOD) come: mattatoi, industrie alimentari, conserviere, casearia e in generale, tutte quelle industrie che trattano prodotti organici naturali.



I nostri Valori

Una costante attenzione rivolta alla ricerca di prodotti avanzati, innovativi e funzionali capaci di soddisfare le specifiche esigenze dei clienti.

Il servizio post-vendita e assistenza tecnica competente ed affidabile, con lo scopo di garantire la qualità, l'affidabilità e il miglioramento continuo delle linee di produzione.

Non meno importante resta la funzionalità complessiva dell' impianto e delle attrezzature meccaniche che devono essere basate sull'ergonomia, economicità e semplicità di gestione.

Questi sono i requisiti fondamentali che, grazie all'esperienza dei nostri tecnici e collaboratori, usiamo come punto di partenza per la progettazione, la realizzazione dei nostri impianti o per la costruzione nella nostra officina di macchine o di singoli componenti atti a migliorare il lavoro dei nostri clienti.

01 **Sicurezza**

02 **Ricerca**

03 **Innovazione**

04 **Efficienza**

Passione e risultati

**Operiamo a 360 gradi
e siamo in grado di
fornire soluzioni su
misura, dal grande
al piccolo cliente.**

La ditta Tecnoalimenta S.r.l. può vantare la realizzazione di numerosi impianti di macellazione e impianti per l'industria delle carni.

Tecnoalimenta S.r.l. offre un servizio completo dalla progettazione, all'esecuzione fino all'assistenza e all'avviamento di impianti.

Tecnoalimenta S.r.l. ha ottenuto la certificazione EN 1090 Marcatura CE strutturale, la certificazione ISO 9001:2015 Sistema di gestione della qualità e attestazione Soa per la partecipazione negli appalti pubblici.

Certificazioni:

- **EN 1090** Marcatura CE strutturale
 - **ISO 9001:2015** (SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ)
 - **SOA** per la partecipazione negli appalti pubblici
-

Lavoriamo con:





2 La Storia



Un Territorio una Storia

Come in tutta l'Italia, l'immediato dopoguerra vide l'inizio di un impulso allo sviluppo senza precedenti, il "boom economico".

Nella nostra regione, l'industria manifatturiera divenne la componente economica preminente, imponendosi in alcuni settori specifici: meccanico, alimentare e della ceramica. Le piccole e medie imprese diventarono la solida base su cui poggiava (e in gran parte poggia ancora) il "modello emiliano", in alcuni casi concentrandosi in aree con una forte specializzazione settoriale.

L'industria alimentare è la punta di diamante dell'economia. Una serie di attività agricole e industriali tra loro collegate hanno dato vita a un vero e proprio distretto di filiera dove la materia prima si trasforma in prodotto finito grazie all'eccellente know-how di alcune grandi industrie unite all'esperienza artigianale delle piccole e medie imprese.

Conosciuta come la Food Valley, il territorio è indissolubilmente legato ai suoi prodotti: formaggi, salumi, conserve, vini.

Lo sviluppo di prodotti alimentari di qualità ha favorito la nascita di una forte industria meccanica specializzata nella progettazione e produzione di macchine e impianti completi per il food processing; il comparto si trova ai vertici del panorama regionale e nazionale per fatturato ed esportazioni.



TECNOALIMENTA

Una storia in evoluzione

Tecnoalimenta S.r.l. distribuisce
i suoi prodotti sul tutto il territorio
nazionale grazie al potenziamento
della rete di vendita con nuovi agenti

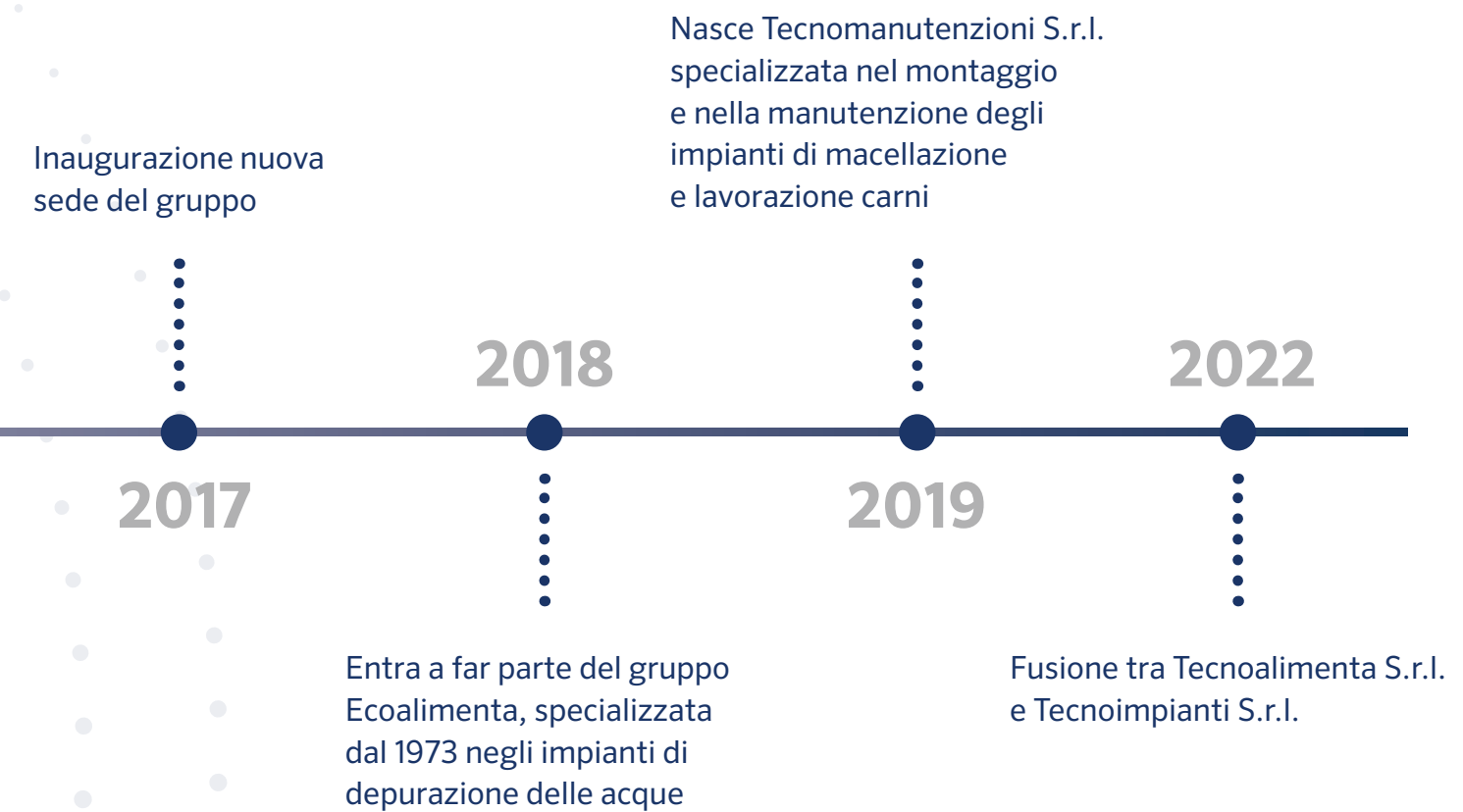
2006

Nasce Tecnoalimenta S.r.l.,
distribuzione e commercializzazione
di prodotti per salumifici e macelli

2009

2015

Nasce Tecnoimpianti S.r.l. specializzata
nella realizzazione e progettazione
di impianti di macellazione
e lavorazione carni





3

Mercato e Servizi



TECNOALIMENTA S.R.L

Accessori e attrezzature per l'industria alimentare

**Grazie a una Ricerca e
aggiornamento costanti
e ad un servizio post
vendita e assistenza
tecnica competente ed
efficace abbiamo raggiunto
un ruolo importante sia
a livello nazionale che
internazionale.**

Tecnoalimenta si è inoltre specializzata nella produzione di bracci per la movimentazione della carne andando incontro alle varie esigenze dei clienti con realizzazioni personalizzate su misura.

Categorie Prodotti:

- ATTREZZATURA PER LA MACELLAZIONE E ACCESSORI
 - COLTELLERIA
 - ATTREZZATURE PER LA TRASFORMAZIONE DELLA CARNE
 - ANTINFORTUNISTICA E ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE
 - LAVAGGIO - IGIENE - ARMADI E ARREDI IN ACCIAIO INOX
 - ARTICOLI PER LA PULIZIA VIKAN
-

I brand:



TECNOALIMENTA S.R.L

Un servizio completo per la realizzazione del vostro impianto di macellazione e lavorazione carni

Grazie all'esperienza e alla preparazione professionale che ci contraddistingue siamo in grado di fornire un servizio completo dalla progettazione fino all'installazione e assistenza.

Attraverso sopralluoghi tecnici e un ufficio tecnico interno siamo in grado di sviluppare e tradurre tutte le varie esigenze del cliente sempre nel massimo rispetto delle normative sulla sicurezza e sanitarie vigenti.

Dalla fase di progettazione si passa alla fase di **realizzazione** con costruzione e premontaggio delle attrezzature presso la nostra officina e successiva posa in opera da parte dei nostri tecnici specializzati.

Tutte le attrezzature realizzate sono sottoposte a scrupolosi controlli e verifiche dando sempre particolare importanza e rilievo alla qualità e alla sicurezza dei materiali.

La fase di **installazione e assistenza** viene fatta con nostri mezzi e personale specializzato così come l'avviamento dell'impianto e l'istruzione del personale, instaurando così in rapporto di fiducia e di collaborazione e costituendo un punto di riferimento sicuro e affidabile.

Categorie Impianti:



Impianti di Macellazione **Bovini**



Impianti di Macellazione **Suini**



Impianti di Macellazione **Ovini**



Impianti di Macellazione **Polli e Conigli**



Impianti di **Disosso e lavorazione Carne**

Container per la trasformazione di prodotti agroalimentari e macelli mobili

**Per progetti medio-piccoli,
è possibile realizzare
impianti all'interno di
unità mobili, compatte,
complete, pronte all'uso
e conformi alle vigenti
normative igienico
sanitarie e di sicurezza.**

Rispondono alle esigenze di avere una struttura realizzata chiavi in mano senza riscontrare tutte le problematiche relative alla costruzione. Sono di veloce realizzazione, economici nell'acquisto e nella gestione, facilmente ampliabili e trasformabili e mantengono un valore nel tempo in quanto facilmente rivendibili.

Queste strutture containerizzate possono racchiudere al loro interno diverse soluzioni produttive: linee di macellazione, laboratori per la lavorazione e confezionamento delle carni, del pesce, di frutta e verdura, mini-caseari e molto altro ancora.





Filosofia di Progettazione

La costruzione di un moderno mattatoio deve essere impostata su alcuni principi fondamentali che sono diventati basi vere e proprie nel campo della macellazione e lavorazione carni.

Definizione degli **standard di Igiene**
e perfetto **Controllo Sanitario**.

Definizione della **Funzionalità Complessiva**
delle attrezzature meccaniche basata
sulla **Economicità d'Impianto**.

Controllo della **Gestione** e della **Conduzione**.

TECNOMANUTENZIONI S.R.L.

Assistenza e manutenzione degli impianti

Un pacchetto di servizi di assistenza e manutenzione è fondamentale per ottimizzare il funzionamento delle linee produttive e quindi prevenire inconvenienti e costi straordinari improvvisi e inaspettati.

Tecnomanutenzioni, che offre un servizio di assistenza tecnica, manutenzione e riparazione per tutte le aziende che operano nel campo della produzione agroalimentare ed in particolare lavorazione carne.

I costi di base per i servizi di assistenza e manutenzione programmata rappresentano una voce di spesa veramente contenuta, a fronte di indubbi vantaggi economici. Infatti i servizi di assistenza e manutenzione massimizzano l'efficienza delle strutture e delle infrastrutture, riducendo disservizi, deficit normativi e costi straordinari inaspettati.

Tipologia d'intervento

La manutenzione serve a ripristinare le condizioni di funzionamento, prevenire e ridurre i rischi di guasto, analizzare e monitorare le condizioni delle attrezzature.

01 Manutenzione Programmata

Intervento finalizzato al mantenimento in buono stato di funzionamento secondo un programma definito con il Cliente.

02 Manutenzione Straordinaria

Riparazione, ripristino e manutenzione delle linee produttive.

03 Presidio Fisso

Il nostro Personale Tecnico sempre in loco.

ECOALIMENTA S.R.L.

Impianti di depurazione delle acque

**Ecoalimenta vanta una
esperienza di oltre 40 anni
nella depurazione delle
acque in uscita da mattatoi,
salumifici, lavorazione
carni, tripperie, caseifici,
conserviero, lavorazioni
vegetali, frutta e molti altri.**

Ecoalimenta ha realizzato numerosi
impianti di depurazione delle acque sia
in Italia che all'Estero grazie alla sua
professionalità ed esperienza
e ai prezzi altamente competitivi.



PAC

ECOALIMENTA S.R.L.

Fasi della progettazione

01 Sollevamento e Filtrazione

Il filtro autopulente è il “numero uno” nella separazione dei solidi dalle acque reflue di origine civile e industriale. Vanta innumerevoli applicazioni nei più svariati settori civili, municipali ed industriali. È la macchina che permette di ottenere filtrazioni spinte (fino a 0.25 mm), grandi portate idrauliche (2000 mc/H) ingombri ridotti, uniti ad una grande affidabilità di funzionamento.

02 Bilanciamento

Il bacino di bilanciamento e accumulo ha la funzione sia di equalizzare il liquido in arrivo da depurare, e sia di alimentare con portata omogenea e costante nelle 24 ore e nell'intera settimana le successive fasi di depurazione biologica.

03 Flottazione

La flottazione meccanica è il trattamento chimico-fisico più diffuso nel settore della depurazione delle acque reflue soprattutto di origine agroalimentare. Il continuo miglioramento della tecnica di saturazione del refluo con il sistema DAF (dissolved air flottation) e dell'idraulica interna, ha permesso il raggiungimento di elevati rendimenti depurativi a fronte di una sensibile riduzione dei consumi di reattivi chimici (coagulanti e flocculanti).

04 Areazione

L'aerazione è il cuore dell'impianto. I batteri che si formano naturalmente in questo bacino utilizzano la materiale organica inquinante come nutrimento e l'ossigeno al loro metabolismo. L'ossigeno è trasferito nell'acqua con opportune apparecchiature (insufflazione d'aria attraverso diffusori, turbine ecc).

05 **Decantazione Finale**

Nella sedimentazione, la miscela liquido fango, si chiarifica lasciando sfiorare superficialmente l'acqua depurata mentre sul fondo si depositano le colonie batteriche definite tecnicamente "fango biologico" che vengono continuamente riciclate.

06 **Trattamento dei Fanghi**

I fanghi biologici di supero che si formano nel naturale processo di depurazione biologica, sono inviati al relativo bacino di digestione aerobica dei fanghi. Questi fanghi biologici ispessiti e completamente mineralizzati, possono essere utilizzati nella concimazione dei terreni agricoli.

07 **Impianti Monoblocco**

Impianto monoblocco per il trattamento delle acque di scarichi biologici di piccole e medie industrie agroalimentari e acque di fognatura di piccoli nuclei abitativi, è un impianto compatto, facile nell'installazione e manutenzione e soprattutto economico nella gestione. Esso consente di raggiungere un elevato abbattimento del carico di inquinamento organico (maggiore del 90%).

Sostenibilità e ambiente

Puntiamo a raggiungere i migliori risultati e a realizzare gli obiettivi di business anche con i nuovi scenari di mercato in continua evoluzione.

Le nuove sfide ci spingono ad una maggiore digitalizzazione dei processi. Fondamentale è dimostrare resilienza verso le condizioni economiche in dinamico mutamento e ottimizzare le attività a livello di produzione e di business.

Il nostro obiettivo è di ottimizzare: il pieno controllo sui processi produttivi, raccogliere dati automatizzati in tempo reale, ottimizzare i costi di produzione, supportare il percorso verso la sostenibilità, ridurre sensibilmente la mole di rifiuti generati e delle emissioni in atmosfera, ottimizzare l'uso dell'energia.

Nel contesto dello sviluppo sostenibile, puntiamo ad una fabbrica che funzioni in modo più snello e più efficiente dal punto di vista energetico.



Info & Contatti

TECNOALIMENTA S.R.L.

Sede: Via Boetti 16, 42124 Reggio Emilia (RE) | ITALIA

Telefono: +39 0522 514807

Sito: www.tecnoalimenta.it

Direzione:

-
info@tecnoalimenta.it

Amministrazione:

-
amministrazione@tecnoalimenta.it

Commerciale:

-
commerciale@tecnoalimenta.it

technoalimenta
FOOD TECHNOLOGY