

*Технологии и Сервис по убою и переработке мяса*

Tecnologia e Servizio per la macellazione  
e trasformazione della carne.

**TecnoStar**due



TecnoStar Due è un'azienda specializzata nella progettazione e realizzazione di impianti per la macellazione e lavorazione della carne, che basa la propria filosofia sul servizio personalizzato "chiavi in mano". Saper interpretare le esigenze del cliente proponendo soluzioni adeguate e tecnologicamente avanzate, seguire con cura ogni aspetto del processo produttivo, dalla realizzazione del progetto fino all'installazione e al collaudo, sono aspetti

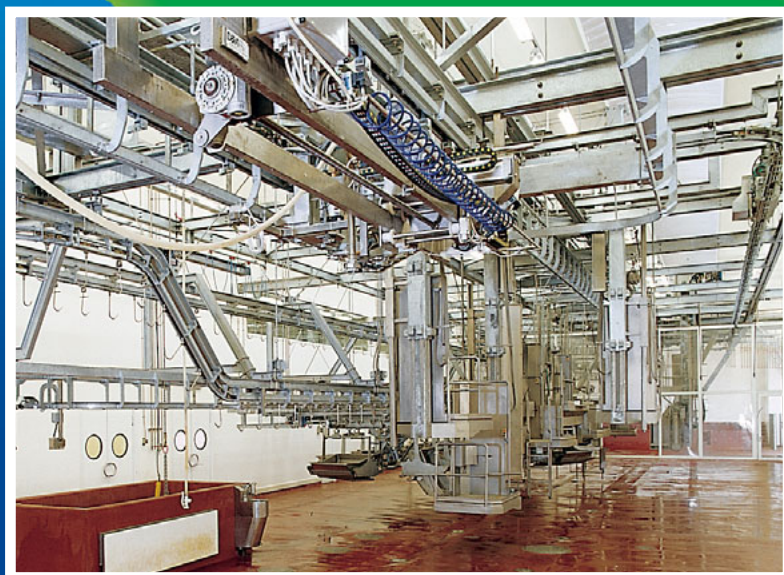
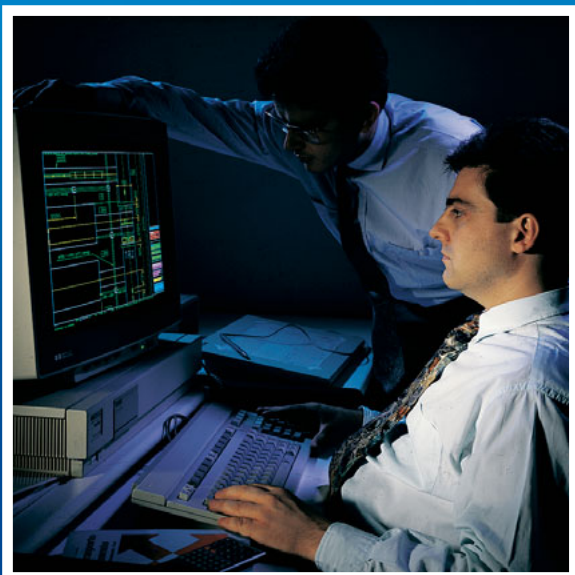
di fondamentale importanza per chi cerca un valido partner d'impresa. Da non sottovalutare l'importanza del servizio post-vendita: TecnoStar Due ha inaugurato recentemente una filiale in Sud America per garantire un servizio d'assistenza puntuale e qualificato anche sugli impianti installati oltre oceano.



TecnoStar

## L'importanza di un servizio completo

Filiale  
Филиал







Filiale  
Филиал



## Важность КОМПЛЕКСНОГО ПОДХОДА

Компания «ТекноСтар ДУе» специализируется на проектировании и создании заводов по убою и мясопереработке, предлагая клиенту реализацию проектов «под ключ» с индивидуальным подходом, заложенным в основу философии компании. Умение вникать в

потребности клиента, предлагать подходящие передовые и высокотехнологичные решения, уделять должное внимание каждой детали производственного процесса – от разработки проекта до монтажа и пуска-наладки оборудования – вот аспекты фундаментальной важности для тех, кто ищет достойного делового партнера.



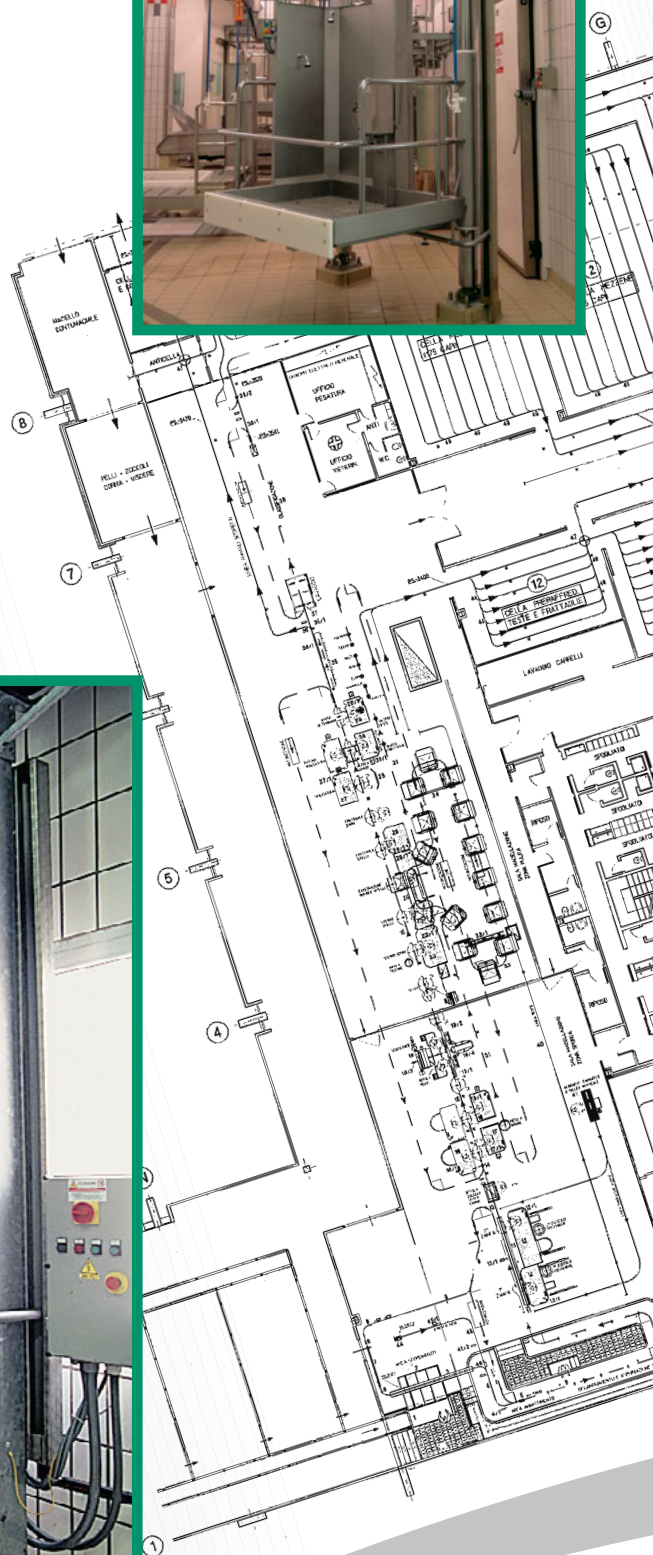


# Soluzioni personalizzate dal piccolo al grande impianto.

Competenza e flessibilità permettono all'azienda di proporsi in modo competitivo per la realizzazione di qualsiasi impianto di macellazione. L'esperienza dello staff tecnico, infatti, consente al cliente di trovare sempre la giusta risposta per ogni esigenza produttiva: un reparto progettuale particolarmente avanzato si occupa dello studio degli ambienti e delle relative macchine di produzione, nonché della pianificazione della parte impiantistica; in sinergia con la divisione ricerca e sviluppo per l'individuazione di nuove tecnologie per la razionalizzazione dei processi di lavorazione e movimentazione della carne.

## Индивидуальные решения – от мини-боен до крупномасштабных заводов

Благодаря своей компетентности и гибкости, компания в состоянии предложить конкурентоспособные решения по созданию любого убойного предприятия. Опыт команды профессионалов помогает клиенту получать неизменно верный ответ на все задачи, которые ставит производство: современный и продвинутый проектный отдел занимается разработкой помещений и технологического оборудования, а также планировкой инженерных систем, тесно сотрудничая с отделом НИОКР в поиске новых технологий для рационализации производства и процесса перемещения продукта.











## Un nuovo concetto di "spazio". *Новая концепция пространства*

L'impianto fotografato, uno fra i più recenti realizzati da TecnoStar Due, è quanto di più moderno e innovativo si possa concepire nell'ambito degli attuali sistemi di macellazione. Completamente sospeso dalla pavimentazione: ogni fase produttiva avviene su apposite piattaforme perfettamente equipaggiate ed accessoriate per garantire condizioni di massima sicurezza ed efficienza all'operatore. Ogni postazione è ancorata ad una struttura aerea portante, dalla quale viene fornita energia elettrica, idraulica e pneumatica per il funzionamento della strumentazione di bordo e dei sistemi di movimentazione piattaforma. L'impianto, realizzato completamente in acciaio inox nel rispetto assoluto delle più severe norme sanitarie CE, permette di lavorare in condizioni igieniche assolutamente perfette: le postazioni relative ad ogni fase di lavorazione scendono automaticamente per permettere agli operatori di prendere posizione, per poi ritornare in condizione di riposo (aerea) alla fine di ogni sessione di macellazione; un apposito sistema di idranti ad alta pressione consente un perfetto e rapido lavaggio della pavimentazione libera da ogni ingombro.





Представленный на снимке завод – один из последних проектов компании «ТекноСтар Дие», где применены все самые современные и инновационные технологии убоя, какие только существуют на сегодняшний день. Он полностью подвесного типа: все производственные операции выполняются здесь на рабочих платформах, специально оборудованных для создания условий полной безопасности и максимальной эффективности труда работника. Каждое рабочее место прикреплено к подвесной несущей конструкции, откуда подводится электропитание, гидравлические и пневматические системы, необходимые для обеспечения нормального функционирования имеющейся аппаратуры и перемещения платформы. Всё оборудование целиком изготовлено из нержавеющей стали в полном соответствии с самыми жесткими санитарными нормами ЕС, что позволяет работать в условиях идеальной гигиены. На каждом производственном этапе рабочие места опускаются автоматически, позволяя работникам занять нужную позицию, а затем, в конце очередного цикла убоя, они возвращаются в нейтральное (приподнятое) положение. Специальная система шлангов высокого давления позволяет произвести быструю и качественную мойку не загроможденных полов.

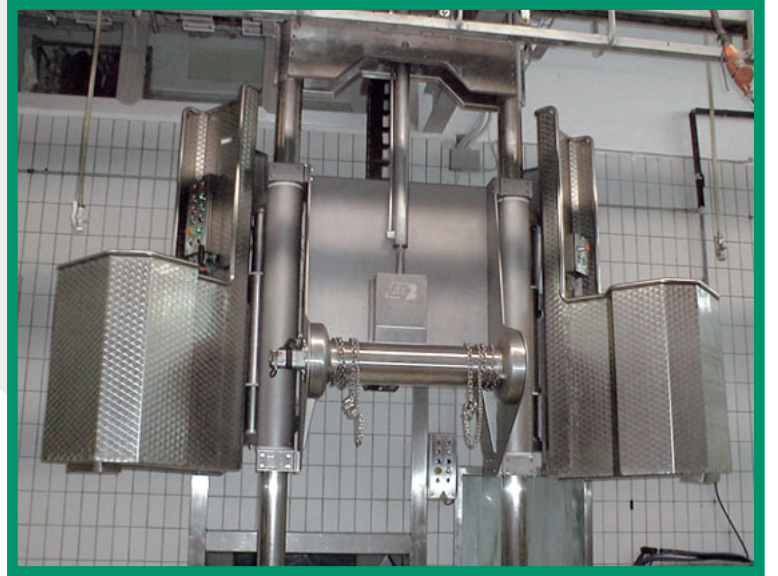
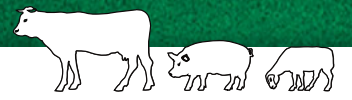


Il fattore qualità è oggi di fondamentale importanza per ogni azienda che intenda garantire un buon servizio ed un prodotto selezionato al proprio cliente. L'obiettivo di TecnoStar Due è quello di proporre soluzioni tecnologicamente avanzate e personalizzate per ogni esigenza produttiva. Ogni impianto di nuova concezione deve essere dotato di una linea meccanizzata per la macellazione dei capi e di un efficiente sistema di linee automatiche per il trasporto differenziato delle parti staccate (teste, frattaglie, visceri, etc.). Le linee devono funzionare parallelamente ed in modo sincrono, per consentire la contemporaneità della produzione e del controllo sanitario delle carni.

*Качество является сегодня фундаментально важным критерием для любой компании, которая стремится обеспечить своим клиентам отличный сервис и оборудование, соответствующее самым высоким стандартам. Цель компании «ТекноСтар Две» заключается в том, чтобы предложить клиенту индивидуальное и одновременно высокотехнологичное и передовое решение любых производственных задач. Каждое убойное предприятие нового поколения должно быть оснащено механизированной линией убоя скота и эффективной системой автоматизированных конвейеров для раздельного перемещения частей туши (голова, потроха, внутренности и пр.). Конвейеры должны работать параллельно и синхронно для обеспечения одновременности производственного процесса и санитарного контроля продукта.*









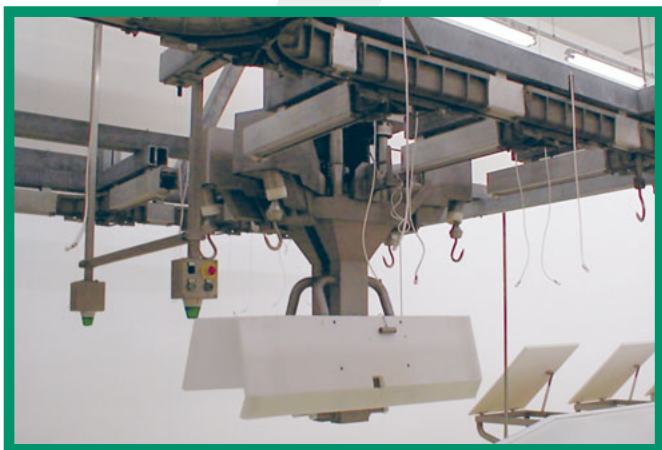
# Dalla trasformazione al prodotto confezionato.

Il servizio TecnoStar Due accompagna il cliente fino al prodotto finito; non solo impianti di macellazione, quindi, ma anche di trasformazione e confezionamento.

Anche in questo caso la flessibilità dell'azienda consente la realizzazione di impianti ed attrezzature adeguati ad ogni esigenza produttiva; soluzioni tecnologicamente avanzate, progettate per ottenere il massimo dell'efficienza e della qualità: postazioni di lavoro studiate nei minimi particolari per consentire all'operatore di raggiungere il massimo della produttività nella più assoluta sicurezza. Razionalità ed efficienza, quindi, ma anche grande qualità e servizio sono i presupposti fondamentali di ogni impianto firmato TecnoStar Due.

## От процесса мясopереработки до упаковки готового продукта.

*Комплексный подход «ТекноСтар Две» включает сопровождение клиента на всех стадиях производственного процесса, вплоть до получения готовой продукции, что означает не только убой, но и первичную переработку мяса, и упаковку готового продукта. И здесь тоже гибкость компании позволяет создавать технологические линии и оборудование, отвечающие любым производственным задачам. Это высокотехнологичные и передовые решения, спроектированные для достижения максимальной эффективности и наилучшего качества: рабочие места разрабатываются вплоть до мельчайших деталей, благодаря чему работники способны достичь максимальной производительности в условиях полной безопасности труда. Рациональность и эффективность, наряду с высоким качеством и отличным сервисом, являются основополагающими принципами каждой технологической линии, созданной компанией «ТекноСтар Две».*









Tecnologia e Servizio per la macellazione  
e trasformazione della carne.

*Технологии и Сервис по убою и переработке мяса*

# TecnoStar**due**



TecnoStar**due** s.r.l.

VIA MODENA, 53 - 41014 CASTELVETRO (MO) - ITALY  
TEL. +39.059.754.901 - FAX +39.059.754.900 - [www.tecnostardue.it](http://www.tecnostardue.it) - [info@tecnostardue.it](mailto:info@tecnostardue.it)