



Tecnologia e Servizio per la macellazione
e trasformazione della carne.

Technology and service for butchery and meat processing.

TechnoStardue

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

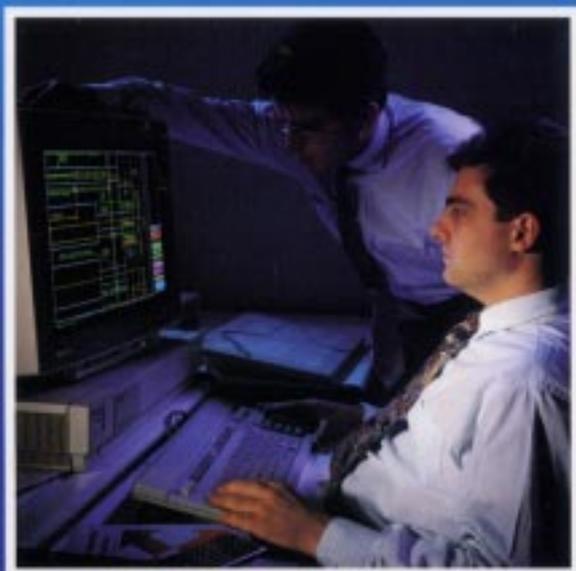
di fondamentale importanza per chi cerca un valido partner d'impresa. Da non sottovalutare l'importanza del servizio post-vendita: TecnoStar Due ha inaugurato recentemente una filiale in Sud America per garantire un servizio d'assistenza puntuale e qualificato anche sugli impianti installati oltre oceano.



TecnoS

L'importanza di un servizio completo

Filiale
Branch





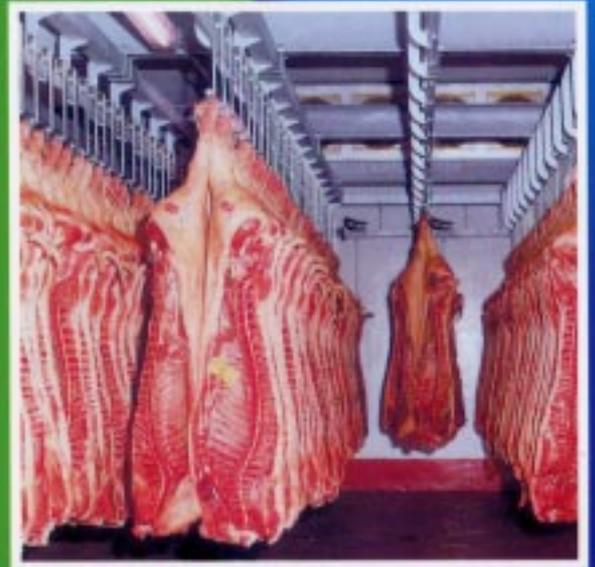
Filiale
Branch

2
ardue

The importance of a global service

TecnoStar Due is specialized in the design and realization of butchery and meat processing plants and bases its company policy on a custom-made "key in hand" service. Knowing how to correctly interpret the client's requirements by proposing appropriate technologically advanced solutions, carefully following each phase of

the productive process, from the design to the installation and testing of the plant, are fundamental aspects for who is looking for a business partner. The importance of the after-sales service should not be underestimated: TecnoStar Due has recently opened a branch in South America to guarantee a punctual and qualified after-sales service also for the plants installed on the other side of the Atlantic.



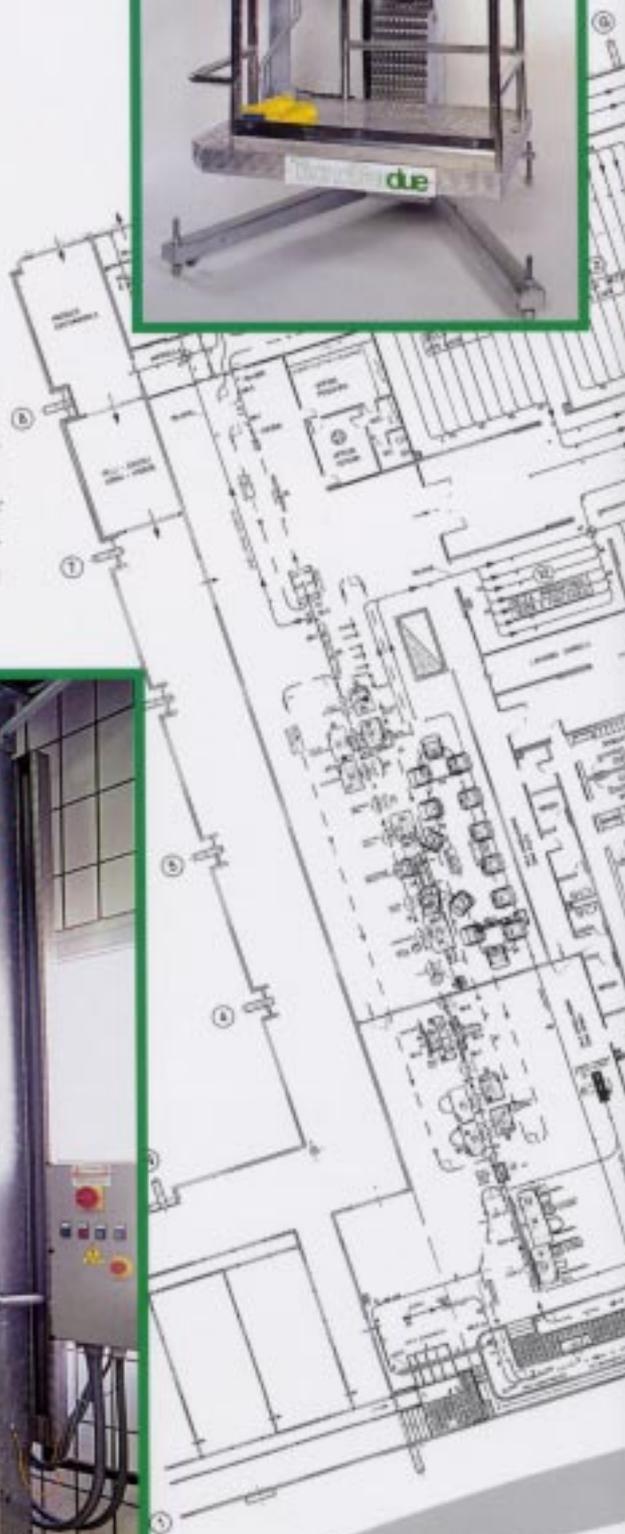
Soluzioni personalizzate dal piccolo al grande impianto.

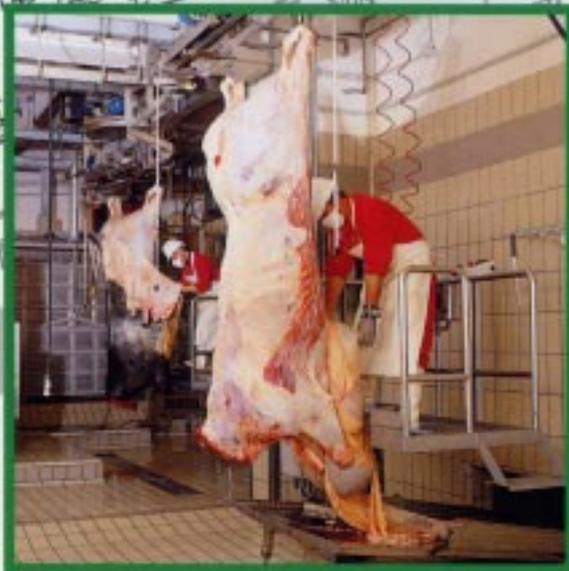
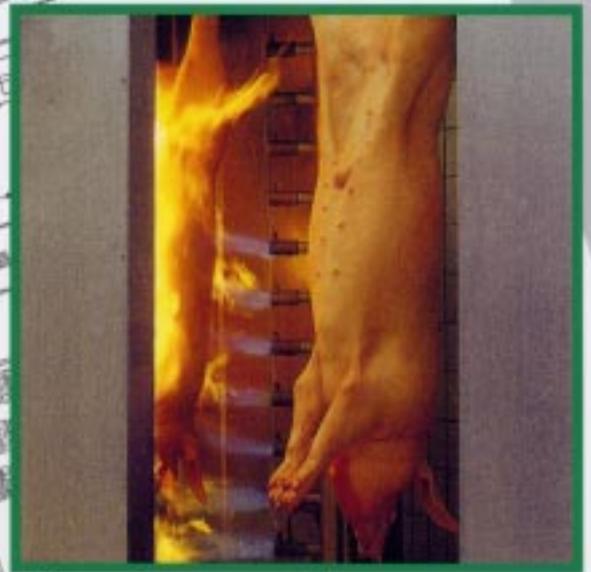
Competenza e flessibilità permettono all'azienda di proporsi in modo competitivo per la realizzazione di qualsiasi impianto di macellazione. L'esperienza dello staff tecnico, infatti, consente al cliente di trovare sempre la giusta risposta per ogni esigenza produttiva: un reparto progettuale particolarmente 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.

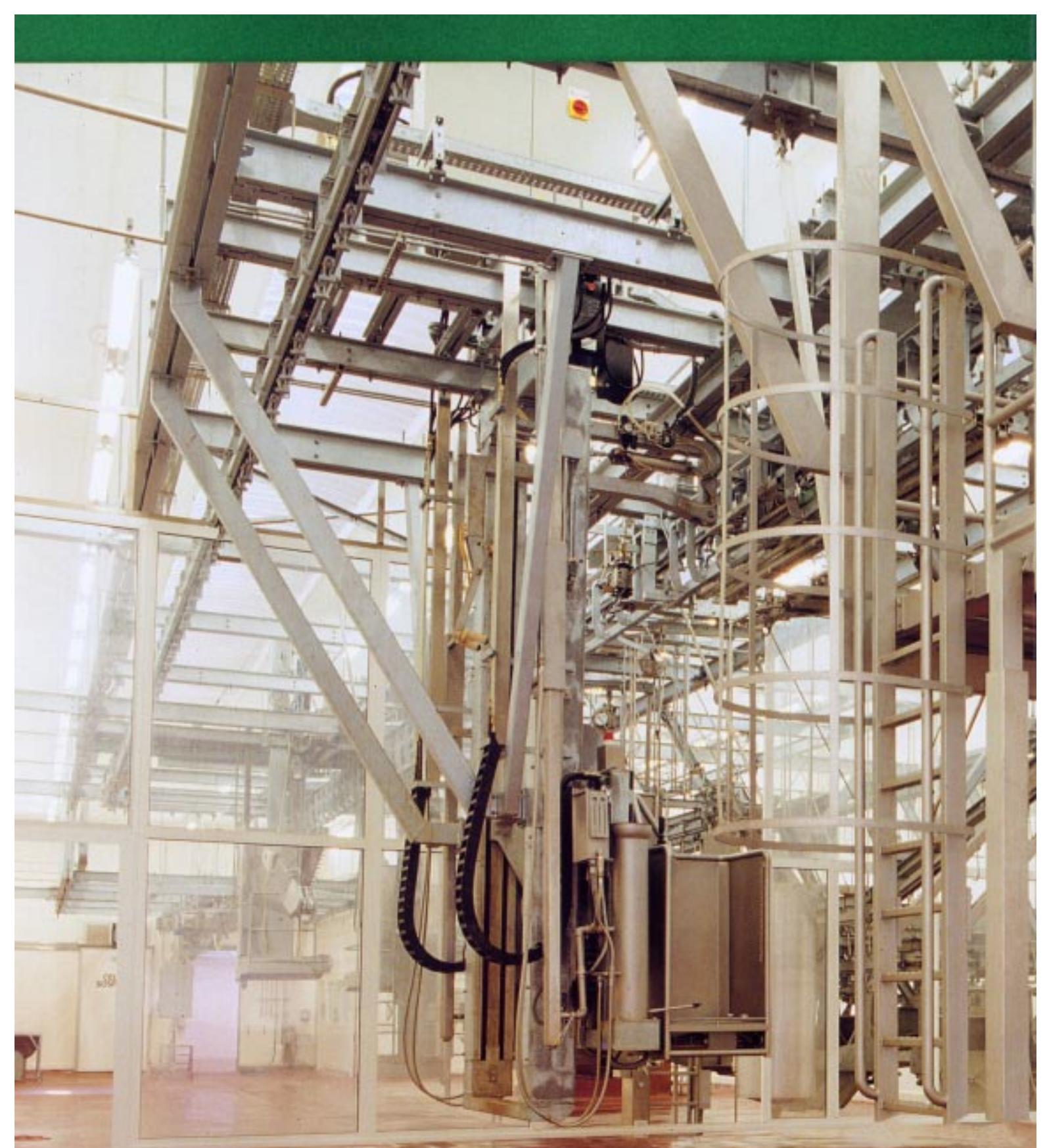
Custom-made solutions for plants of every size.

Competence and ability allow the firm to be competitive for the realization of any kind of butchery plant.

In fact, the experience of our technical staff makes it possible for the client to find the right solution for any range of productive requirements: an extremely modern design team studies the premises for the installation of the plant along with the production machinery then plans the plant layout; working with the research and design department studying new technologies for the rationalization of the processing and transportation of meat.







Un nuovo concetto di "spazio". A new concept of "space".

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.



The plant in the photograph, one of the most recent TecnoStar Due plants, is the most innovative and up-to-date plant imaginable in the field of meat processing with today's technology. With the entire processing plant off the floor each productive phase is carried out on special, fully equipped platforms with accessories which guarantees the highest conditions of safety and health and working efficiency for the operator. Each workstation is anchored to an overhead supporting structure, from which electrical, hydraulic and pneumatic power is supplied for the on-board instruments, work-tools and to power the systems which move the platform. The entire plant is made in stainless-steel in accordance with the strictest EEC sanitary standards, which makes it possible to work in absolutely perfect hygienic conditions: the work stations relevant to each processing phase lower themselves automatically to allow the operator to take his place and then return to the rest (elevated) position at the end of each butchery session; a special system of high pressure hydrants makes the thorough and rapid washing of the floor, free of obstructions, extremely easy.

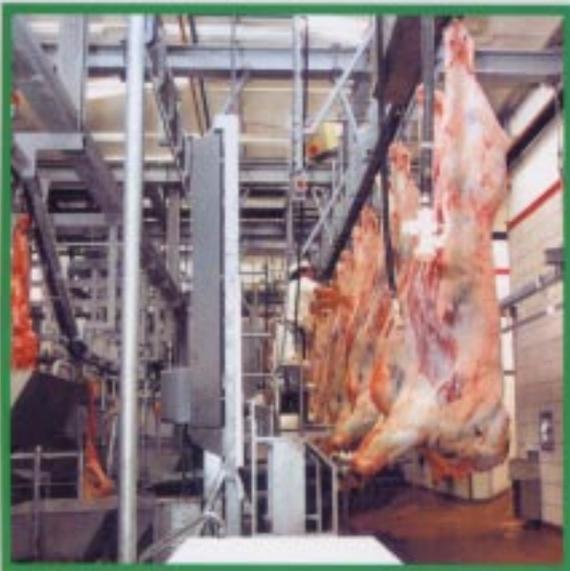
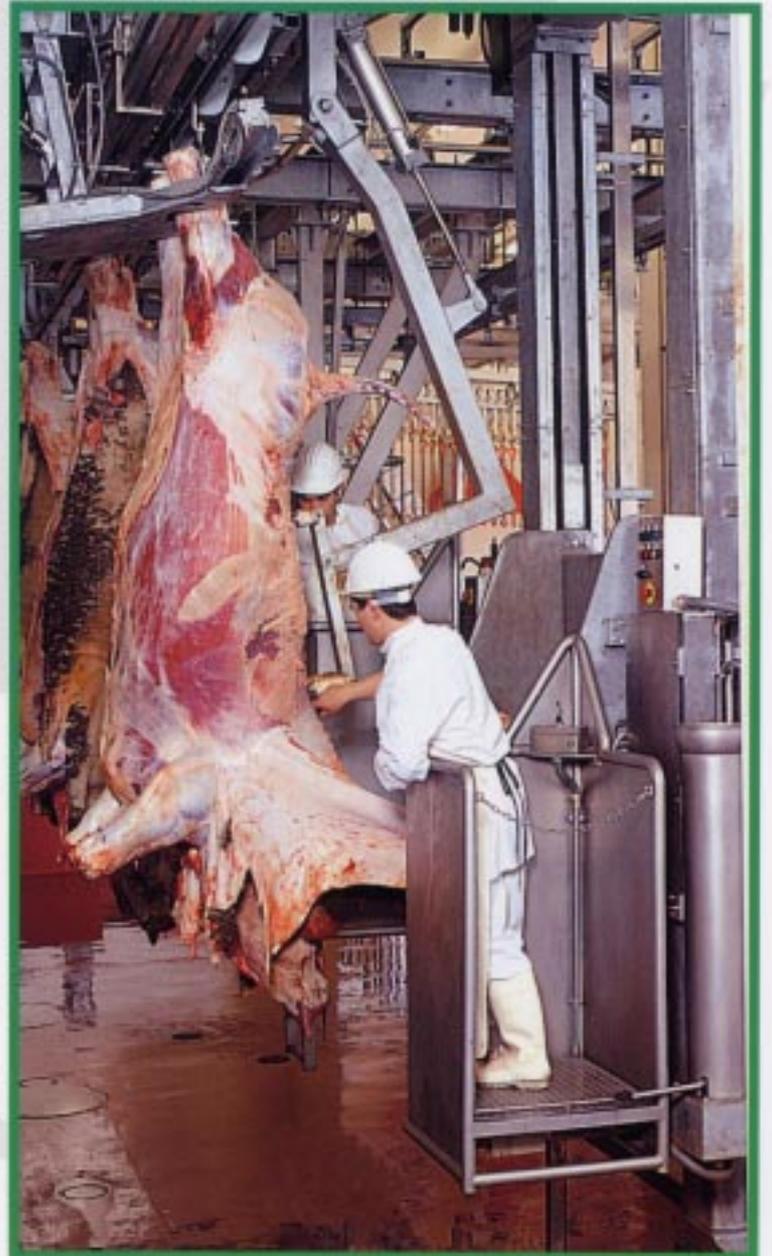
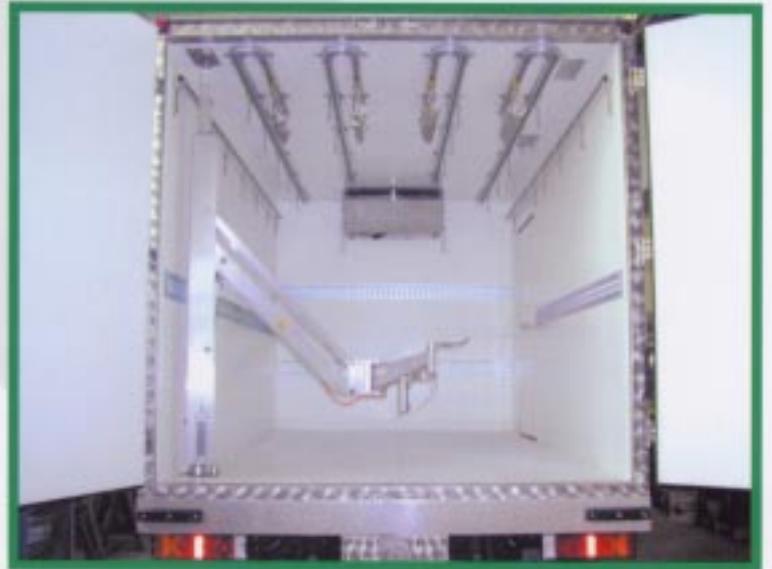
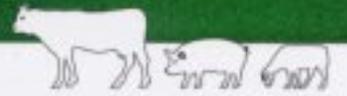
Il fattore qualità è oggi di fondamentale importanza per ogni azienda che intenda garantire un buon servizio ed un prodotto selezionato al proprio cliente. L'obiettivo di TecnoStar Due è quello di proporre soluzioni tecnologicamente avanzate e personalizzate per ogni esigenza produttiva. Ogni impianto 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.

The quality factor is essential today for every firm who wants to guarantee a first-class service and a choice product for their customers.

The aim of TecnoStar Due is to provide technologically advanced solutions, custom-made to meet every productive requirement.

Each new plant must be equipped with a mechanised, production line for the butchery of the animals and an efficient system of automatic lines for the differential transportation of the parts removed (heads, offal, innards, etc.). The lines must work in parallel and be synchronised to make the simultaneous production and sanitary inspection of the meat possible.





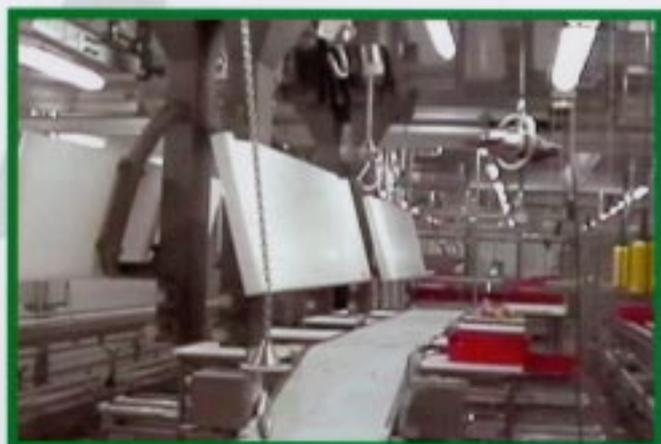
Dalla trasformazione al prodotto confezionato.

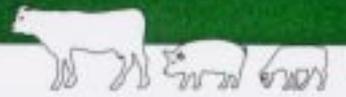
Il servizio TecnoStar Due accompagna il cliente fino al prodotto finito; non solo impianti di macellazione, quindi, ma anche di trasformazione e confezionamento.

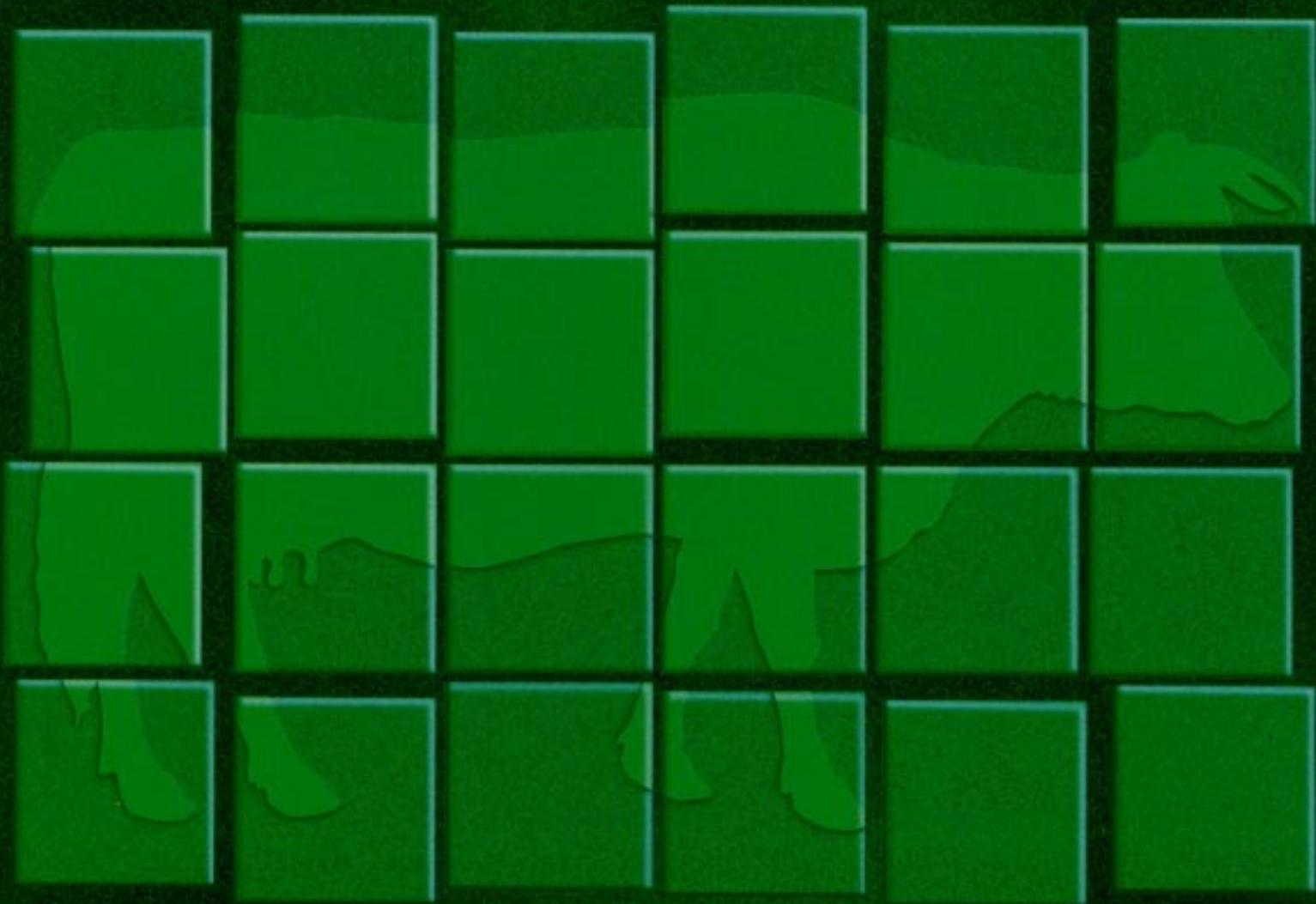
Anche in questo caso la flessibilità dell'azienda consente la realizzazione di impianti ed attrezzature adeguati ad ogni esigenza produttiva; soluzioni tecnologicamente avanzate, progettate per ottenere il massimo dell'efficienza e della qualità: postazioni di lavoro studiate nei minimi particolari per 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.

From processing to the packaged product.

TecnoStar Due's service follows the client right up to the end product; not just butchery plants therefore but processing and packaging plants too. Also in this case the flexibility of the firm makes it possible to realize plants and equipment which meet any productive requirement; technologically advanced solutions, designed for maximum efficiency and quality: workstations planned in the finest detail to allow the operator to reach the maximum levels of productivity within the highest health and safety standards. Rationality and efficiency, therefore but also high quality customer service are the two essential elements of any TecnoStar Due plant.







TecnoSardue s.r.l. VIA PRAMPOLINI, 12 - 41043 - FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. +39.059.55.65.79 - FAX +39.059.57.40.19 - E-mail: tecnostardue@tin.it