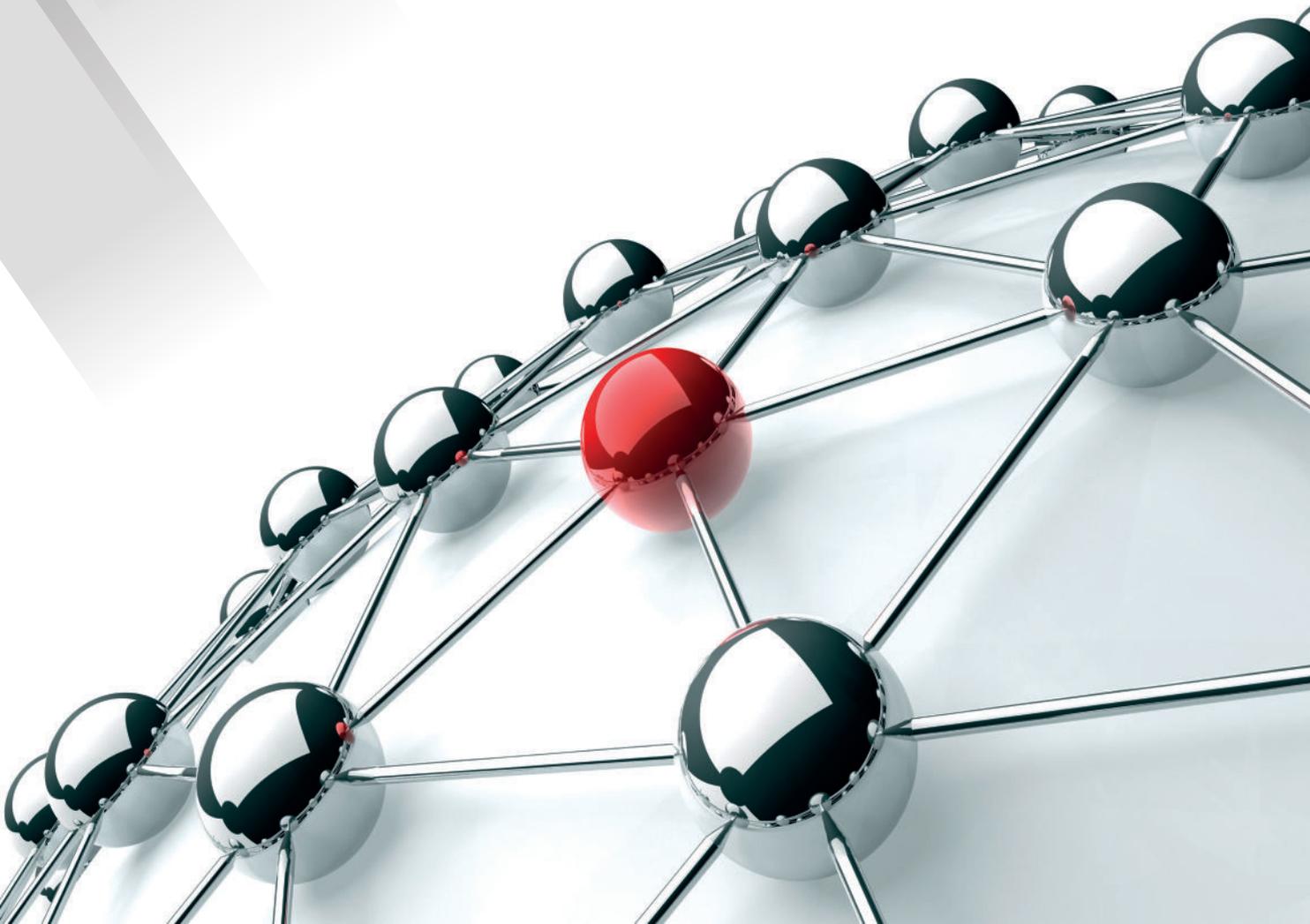


**BRIANZA**  
**TECNO** *Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981* 

**Specialisti per la legatura e la clippatura**  
**Specialists for tying and clipping**



# Chi siamo

Tecno Brianza Brevetti è un'azienda leader nel settore della legatura e della clippatura di prodotti alimentari.

Da 45 anni infatti, Tecno Brianza progetta e costruisce macchine per la trasformazione della carne sulla base delle esigenze produttive dei suoi clienti.

Una lunga esperienza di settore, maturata in oltre 600 salumifici, abbinata ad una profonda conoscenza tecnica dei processi produttivi, consente a Tecno Brianza di individuare e di proporre ai propri clienti le soluzioni tecnologiche più adeguate alle loro particolari esigenze. Ciò attesta l'alto grado di affidabilità e di professionalità che hanno sempre contraddistinto l'azienda Tecno Brianza e che le hanno permesso di crescere ininterrottamente, adeguando i suoi prodotti alle esigenze tecnologiche di un mercato in continua evoluzione.

Oltre alle macchine per la legatura e clippatura Tecno Brianza commercializza materiali di consumo come spaghi, clip, reti, asole, budelli e prodotti affini specifici per l'industria alimentare.

*Continuità - Consulenza - Affidabilità*

# Who we are

Tecno Brianza Brevetti is a leading manufacturer in the field of fresh food string-tying and clipping. For 45 years Tecno Brianza Brevetti has been designing and producing machines for the meat processing industry according to customer's production requirements.

An extensive sector experience, gained in over 600 cold meat and salami factories, together with a deep technical knowledge of food production processings allows Tecno Brianza to single out and suggest to customers the technological solutions most suitable to their particular needs.

This service demonstrates the high degree of reliability and competence that have always distinguished Tecno Brianza and that have allowed the company to continually grow and to offer products that satisfy the technological requirements of a market in constant evolution.

Besides string-tying and clipping machines Tecno Brianza supplies a wide range of complementary products such as twines, clips, nets, collagen casings, loops and similar articles specific for the food industry.

*Continuity - Advice - Reliability*

# Cosa produciamo

Tecno Brianza produce legatrici ed impianti automatici per la legatura e per l'insacco, clippatrici semplici, doppie, semiautomatiche ed automatiche.

Inoltre, in collaborazione con aziende internazionali leader del settore, proponiamo alla nostra clientela, macchine per la trasformazione della carne.

- **Insacatrici**
- **Calzareti**
- **Legalacci**
- **Spiedinatrici**
- **Annodatrici di testa**

Tutte le nostre macchine, certificate CE, sono costruite integralmente in acciaio inox e in materiali atossici, idonei per l'industria alimentare.

**Tutte le nostre macchine hanno GARANZIA di 1 ANNO**

# What we produce

Tecno Brianza produces tying machines and automatic systems for the tying and the stuffing, clipping machines that can be simple or double, semi-automatic or automatic. In addition, in collaboration with international companies that are leaders of the sector, Tecno Brianza offers to our customers machines for meat processing

- **Sausage filling presses**
- **Loop making machines**
- **Spit making machines**
- **Knotting machines**
- **Nets spoolers**

All our machines are CE certified: built completely in stainless steel and in non-toxic materials, they are specifically designed for the food industry.

**1 YEAR product GUARANTEE**



SIEBECK

TECNO BRIANZA  
Sicurezza e impianti per alimenti dal 1981

**TECNO** **BRIANZA**  
Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981 



# TB 04\_100



## Novità ASOLA regolabile

Nuovo sistema per chiudere i prodotti prelegati facendo un'asola ad una estremità, eliminando quindi l'utilizzo della clip.

## New adjustable LOOPS lenght

New system to close tied products making loop at an end, so that it can be eliminated the use of clip.

**Dimensions:** mm. 750 x 950 x 1650 h.

## LEGACCIATORI CON ASOLA

Questa legatrice esegue diversi tipi di legatura con spago in continuo sia con spazio tra i due prodotti da legarsi che senza spazio. Essa lavora con budello sintetico e naturale ed è compatibile con qualsiasi insaccatrice, con o senza porzionatore. Completamente computerizzata, essa offre 10 diversi programmi di legatura, a secondo delle esigenze di produzione.

### DATI TECNICI:

- Struttura della macchina in acciaio inox (316/304 AISI)
- Diametro di lavorazione : Ø20 mm – 85 mm
- Motore brushless
- Tipo di alimentazione 380V
- Sistema ad aria compressa = 6 bar

### OPTIONALS

- Arricciatore budello naturale
- Freno pneumatico per budello sintetico

## TYING AND LOOP MAKING MACHINE

This machine carries out different tying operations, It executes a loop at one end of the product with a space or no space between the tying products, according to customer's production requirements. As a matter of fact this tying machine offers 10 tying programmes and works non-stop in line with any filling machine with or without batches. It is particularly suited to tie salami with natural and/or synthetic casings.

### TECHNICAL DATA:

- Machine frame in stainless steel (316/304 AISI)
- Working diameters: from Ø 20 mm to Ø 85 mm
- Brushless motor
- Rated power 380V
- Compressed ait system = 6 atm

### OPTIONALS:

- Casing pneumatic spooler
- Pneumatic brake for synthetic casing



## FRT\_MF\_400 G



## FRT\_S\_400 G

**Dimensions:** mm. 720 x 561 x 1390 h.

### LEGATRICE PER SALUMI CARNE E PRODOTTI ALIMENTARI

Questa macchina esegue una legatura semplice, doppia e/o tripla, usando indifferentemente diversi tipi di filato come canapa, cotone o elastico. Essa si autoregola sul diametro del prodotto da legarsi eseguendo un doppio nodo finale. La legatrice può lavorare fino a un Ø di 280 mm e su qualsiasi lunghezza del prodotto, eseguendo una legatura in continuo.

#### DATI TECNICI:

- Struttura e pannello della macchina in acciaio inox
- Tenuta stagna quadro elettrico IP 65
- Potenza installata: 0,55 Kw – 220 V

#### VELOCITÀ DI LEGATURA

- legatura semplice 60 cicli / min.
- legatura doppia 46 cicli / min.
- legatura tripla 35 cicli / min.

#### TIPO DI FILATO

- canapa • cotone • elastomeri di vario genere

### STRING TYING MACHINE

This machine can tie sausage, meat and food products executing a simple, double or triple binding with different types of threads. It adjusts itself automatically to the product working diameters and carries out a final double knot. This machine can work non-stop up to a maximum working Ø of 280 mm and on any product length.

#### TECHNICAL DATA:

- Machine frame and panel in stainless steel
- IP 65 watertight panel of electrical system
- Rated power: 0,55 Kw – 220 V

#### WORKING SPEED

- simple tying 60 cycles / min.
- double tying 46 cycles / min.
- triple tying 35 cycles / min.

#### TYPE OF THREAD

- hemp • cotton • elastomers of various types



# Legatrice con Pressa



**Dimensions:** mm. 720 x 561 x 1430 h.

## LEGATRICE CON PRESSA

La legatrice con pressa serve per legare i prosciutti disossati, ha lo stesso funzionamento della nostra legatrice standard con l'aggiunta della pressa per stringere al meglio il prodotto e legarlo. Viene creata effettuando una modifica alla nostra legatrice Siebeck FRT-MF-400 LC.

### DATI TECNICI:

- Struttura e pannello della macchina in acciaio inox
- Tenuta stagna quadro elettrico IP 65
- Potenza installata: 0,50 Hz – 400 V, 3PH

## TYING MACHINE WITH PRESS SYSTEM

The tying machine with press system is used to tie boned hams. It works in the same way as our standard tying machine with the addition of a press system to better tighten the product and tie it. It is created by making a modification to our Siebeck FRT-MF-400 LC tying machine.

### TECHNICAL DATA:

- Machine frame and panel in stainless steel
- IP 65 watertight panel of electrical system
- Rated power: 0.50 Hz – 400 V, 3PH



# NK-24

## Legatrice per porchette



**Dimensions:** mm. 720 x 920 x 1680 h.

### LEGATRICE PER PORCHETTE NK-24

La legatrice per porchette può essere manuale e automatica.

La macchina riconosce la lunghezza del tronchetto tramite la differenza tra quota spintore e quota di rilevamento della testa del tronchetto tramite fotocellula. La prima legatura e l'ultima saranno quote prefissate. Il numero di legature intermedie viene deciso e programmato, mentre la distanza è suddivisa in parti uguali.

La differenza tra legatrice per porchette automatica e non è che nella linea automatica viene aggiunto un ciclo di inserimento tronchetto che lo posiziona davanti alla legatrice. Dopo la legatura il tutto termina sulla rulliera finale.

Ha un sistema di centraggio, delle maniglie per estrazione macchina lateralmente e uno sportello laterale per cambio o controllo bobina di spago.

#### DATI TECNICI:

- Struttura e pannello della macchina in acciaio inox
- Tenuta stagna quadro elettrico IP 65
- Potenza installata: 0,50 Hz – 400 V, 3PH

### TYING MACHINE FOR PORCHETTA NK-24

The tying machine for porchetta can be manual or automatic. The machine recognizes the length of porchetta through the difference between the pusher quota and the detection quota of the top of porchetta thanks to photocell. The first binding and the last one will be pre-established quota. The number of intermediate ties is decided and programmed, while the distance is divided into equal parts.

The difference between automatic and non-automatic tying machines for porchetta is that in the automatic line a porchetta insertion cycle is added positioning it in front of the tying machine. After tying, everything ends on the final roller conveyor.

Tying machine has a centering system, handles for lateral machine extraction and a side door for changing or checking the twine reel.

#### TECHNICAL DATA:

- Machine frame and panel in stainless steel
- IP 65 watertight panel of electrical system
- Rated power: 0.50 Hz – 400 V, 3PH

# SR 110\_150\_200\_300

(340 su richiesta)



## LEGATRICE AUTOMATICA E IN LINEA PER SALUMI, PROSCIUTTI, BRESAOLE

Questa macchina, costruita in un materiale atossico, esegue una rete tubolare da spago o da filato elastico, posizionandola direttamente intorno al prodotto. A secondo dei diametri di lavorazione richiesti, sono disponibili 3 modelli diversi:

### SR 150 Universal

- Per diametri di lavorazione da 60 a 145 mm
- Struttura della macchina completamente in acciaio inox (316/304 AISI)
- Produzione/ora: da 500 a 1.500 KG
- Possibilità di legatura: legatura a retecon 4-6-8-12 corde verticali. Motoriduttore elettrico 1 HP.
- Motoriduttore elettrico 0,75 HP. Alimentazione: 380 V

### SR 200 MAXI

- Per diametri di lavorazione da 70 a 200 mm
- Struttura della macchina completamente in acciaio inox (316/304 AISI).
- Produzione/ora: da 500 a 2.000 KG
- Possibilità di legatura: legatura a rete con 4-6-8-12 corde verticali. Motoriduttore elettrico 2 HP. Motoriduttore elettrico 0,75 HP. Alimentazione: 380 V

### SR 300 EXPORT

- Per diametri di lavorazione da 100 a 300 mm
- Struttura della macchina completamente in acciaio inox (316/304 AISI).
- Produzione/ora: da 500 a 1.500 KG
- Possibilità di legatura: legatura a rete con 4-6-8-12 corde verticali. Motoriduttore elettrico 2,0 HP. Motoriduttore elettrico 0,75 HP. Alimentazione: 380 V

## AUTOMATIC AND LINE TYING MACHINE FOR SAUSAGE, HAM, BRESAOLE AND SPECK

This machine, build in a non-toxic material, executes a tubular net from twines or elastomers and positions it directly around the product. According to the required working diameters 3 models are available:

### SR 150 Universal

- For working diameters from 60 to 145 mm • Frame in stainless steel 316/304 AISI • Hour/production: from 500 to 1.500 KG
- Tying possibility: net tying with 4-6-8-12 vertical cords
- Hp 1 Electric /garmotor • Hp 0,75 gearmotor
- Rated power 380V

### SR 200 MAXI

- For working diameters from 70 to 200mm
- Frame in stainless steel 316/304 AISI
- Hour/production: from 500 to 2.000 KG
- Tying possibility: net tying with 4-6-8-12 vertical vertical cords
- Hp 2 Electric gearmotor. Hp 0,75 gearmotor
- • Rated power 380 V

### SR 300 EXPORT

- For working diameters from 100 to 300 mm
- Frame in stainless steel 316/304 AISI
- • Hour/production: from 500 to 1.500 KG
- Tying possibility: net tying with 4-6-8-12 vertical cords
- Hp 2,0 Electric gearmotor. Hp 0,75 gearmotor
- Rated power 380V

# TBN 01



## IMPIANTO AUTOMATICO DI LEGATURA

La nuova linea di legatura TBN-01 AUTOMATICA è un'evoluzione realizzata seguendo questi concetti e basandoci sulle esperienze precedenti:

- L'impianto mantiene gli stessi principi di lavorazione e produttività delle versioni precedenti, utilizzando spago elastico, ma offrendo un processo di legatura e clippatura più pratico e flessibile.
- La differenza sostanziale è che tutta la movimentazione è posta in **orizzontale**, questo nuovo posizionamento permette di ottenere una migliore resa in termini di produzione ed una ottimizzazione della manodopera impiegata
- La macchina è modulare e può essere modificata in funzione delle varie esigenze, ed è composta da nastri di trasporto sia in uscita che in entrata che si interfacciano con il gruppo rotante di legatura ed una dedicata clippatrice.

## AUTOMATIC TYING SYSTEM

The new tying line TBN-01 AUTOMATIC is a technical evolution studied following these concepts and it is based on preceding experiences:

- The system maintains the same processing and productivity principle of preceding editions, using elastic twine, but offering a tying and a clipping process more practical and flexible;
- The substantial difference is that all the movement is **horizontal**, so that it is possible to obtain a better performance about productive process and an optimization of employed manpower;
- The machine is modular and it can be modified according to different needs, it is composed by exiting and incoming conveyor belts that interfacing themselves with the tying rotary group and a dedicated clipping machine.



## K2\_ANNODATRICE



**Dimensions:** mm. 950 x 1080 x 1370 h.

### ANNODATRICE K2

La macchina Annodatrice K2 è destinata alla legatura di salami e prodotti simili (crespone, diritto di manzo, bondeane, budello di cavallo e sintetico). Permette una regolarità costante del prodotto finito e di consumo del filato.

#### DATI TECNICI:

- Struttura in acciaio inox
- Gruppo per il pinzamento del prodotto
- Sistema per taglio eccedenze budello
- Pannello comandi frontale con pulsanti per: marcia, arresto d'emergenza, caricamento filato e segnalazioni diagnostiche luminose
- Alimentazione elettrica 230 V 50 Hz
- Sistema ad aria compressa 6 Bar

### KNOTTING MACHINE K2

The K2 knotting machine is intended for tying salami and similar products (crespone, beef straight, bondiana, horse casing and synthetic). It allows constant regularity of the final product and yarn consumption.

#### DATI TECNICI:

- Stainless steel machine frame
- Group for clamping the product
- System for cutting excess casing
- Front control panel with buttons for: running, emergency stop, yarn loading and diagnostic light signals
- Electrical power supply 230 V 50 Hz
- 6 Bar compressed air system

# E\_85



**Dimensions:** mm. 600 x 600 x 1100 h.

## LEGALACCI

Questa macchina è altamente centrata sulla produzione di speck e pancette.

### DATI TECNICI:

- Telaio angolare in acciaio inox
- Rivestimento in acciaio inox
- Camma: in ghisa trattata anticorrosione, cuscinetti in polipropilene per un minor logoramento e manutenzione della camma, per garantire anche una maggiore durata
- Alimentazione: 380 V
- Motoriduttore con freno: 0,25 KW 220/280V
- Ausiliari 24 VoltDC
- Spessore aghi: sono disponibili 4 diversi tipi di spessori a seconda dell'esigenza produttiva del cliente
- Peso: kg 128
- Dimensioni: 800x750x1180 mm
- Capacità produttiva: 2.900 lacci in continuo/h

## TYING MACHINE

This machine is used for the production of speck and pancetta.

### TECHNICAL DATA:

- Angular frame made of stainless steel
- Covering in stainless steel
- Cam: in treated anticorrosive cast iron, bearing in polypropylene for a minor wear and tear of cam and a fewer maintenance, to guarantee a superior lifetime
- Power supply: 380 V
- Electric gearmotor with brake: 0,25 Kw 220/280 V
- Auxiliary 24 V DC
- Needles's thickness: there are 4 different available types of needle's thickness depending by costumer's productive needs
- Weight: 128 kg
- Dimensions: 800 x 750 x 1180 mm
- Working speed: 2900 loops away/hour

# SK4\_120



**Dimensions:** mm. 1170 x 930 x 1726 h.

## CLIPPATRICE SEMIAUTOMATICA

La clippatrice SK4-120 è una macchina semi-automatica ad alta produzione, con possibilità di connessione a qualsiasi tipo di insaccatrice o estrusori, utilizzabile per clippare prodotti insaccati in budelli naturali, sintetici, plastici o reti, da un diametro di 35 mm ad un massimo di 110 mm; aziona contemporaneamente una doppia clippatura ed effettua un taglio dell'eccedenza del budello.

### DATI TECNICI:

- Costruita completamente in acciaio inox con trattamenti speciali anti-corrosione
- Funzionamento elettropneumatico mediante PLC
- Pannello di comando elettronico con possibilità di impostare programmi distinti
- Facilità di spostamento tramite ruote
- $\varnothing$  tubi d'insacco utilizzabili: 22-25-28-32-36-46 mm
- Clip utilizzabili: serie H-3200

### OPTIONAL :

- Inseritore asola automatico
- Alimentatore corda per processo produttivo "FERRO DI CAVALLO"

## SEMI AUTOMATIC CLIPPING MACHINE

This clipping machine is a semiautomatic high-production machine. It has the possibility to be connected to any type of filling machines or extruder. It is used for clipping products stuffed in natural, synthetic, artificial casings, or nets from a diameter of 35 mm to maximum 110 mm; it puts at the same time two clips and cuts the casing's excess.

### TECHNICAL DATA:

- Totally made of stainless steel with special anticorrosive treatments
- Electropneumatic operation with PLC
- Electronic control panel with the possibility to set separate programs
- Move this machine is easy thanks to the wheels
- Diameters of the usable filling tube: 22-25-28-32-36-46 mm
- Usable clips: series H-3200

### OPTIONALS:

- Automatic loops applicator
- String feeder for "ring sausage" production process

# K4\_60/120



## Dimensions:

mm. 900 x 1150 x 1800 h.

## CLIPPATRICE DOPPIA AUTOMATICA

Macchina automatica di alta produzione, connessa all'insaccatrice per chiudere i prodotti insaccati in budelli artificiali con due clips di alluminio. La K4-60/120 è dotata di un sistema che rende possibile la clippatura di una grande varietà di prodotti insaccati dal diametro 40 al 120 mm. in base al tipo di prodotto. Completamente computerizzata, permette la scelta di differenti parametri e opzioni per un perfetto adattamento a qualsiasi lavorazione.

### DATI TECNICI:

- Struttura robusta con materiali inossidabili, lavorati con trattamenti speciali ed adeguati alle avverse condizioni di lavoro nelle quali normalmente opera
- Diametro di lavorazione : Ø 40 mm – 120 mm
- Funzionamento elettropneumatico tramite PLC
- Manutenzione minima

### OPTIONALS

- Distributore di asole automatico

## DOUBLE AUTOMATIC CLIPPING MACHINE

High production automatic clipper, connected to the filler, for closing sausages in artificial casings with two aluminium clips. It is provided with a special system that enables to close a great variety of sausages with a approximately from 40 up to 120 mm. diameter or more, depending on the product type. Computer control: it adapts to a wide range of products by just changing different selected sequences

### TECHNICAL DATA:

- Robust construction with stainless components
- specially treated to withstand the adverse conditions such machine usually work in.
- Working diameters: from Ø 40 mm to Ø 120 mm
- Electropneumatic operation with PLC
- Minimum maintenance

### OPTIONALS:

- Automatic Loops

# H1\_H2\_H3



## Accessori

Coltello automatico  
Caricatore asole



## Accessories

Automatic knife  
Loops applicator



## Dimensions:

mm. 350 x 510 x 970 h.

## CLIPPATRICE H3

Le clippatrici H1-H2-H3 (clippatura singola) è manuale, garantisce un'alta produzione per clippare prodotti in budello naturale o sintetico. La funzionalità di questa macchina consiste nella capacità di trascinare il prodotto insaccato, clipparlo con una o due clip in base alla tipologia di macchina, e di eseguire un taglio dell'eccedenza del budello.

### DATI TECNICI:

- Struttura della macchina completamente in acciaio inox
- Clippatrice completa di base d'appoggio
- Azionamento: pedale, ginocchiera o manuale
- Sistema di regolazione chiusura clip
- Gruppo filtro riduttore e lubrificatore 1/8
- Pressione di esercizio 6 bar
- Alta velocità di lavorazione
- Clips utilizzabili: serie H-18

### OPTIONALS

- Coltello automatico
- Inseritore asole

## CLIPPING MACHINE H3

The clipping machines H1-H2-H3 (single clipping) is manual and it gains an high production for clipping products in natural or synthetic casing. This machine is capable of trailing the stuffing product, clipping this one with one or two clips based on the type of the machine, and cutting the casing's excess.

### TECHNICAL DATA:

- The structure of the machine is completely made of stainless steel
- Clipping machine complete with support base
- Activation: knee or manual drive pedal
- Regulation system to close clips
- Filter reducer and lubricating unit 1/8
- Compressed air system: 6 bar
- High speed production
- Usable clips: series H-18

### OPTIONALS:

- Automatic knife
- Loops applicator

# E3



**Accessori**  
Coltello automatico



**Accessories**  
Automatic knife



**Dimensions:**  
mm. 460 x 663 x 965 h.

## CLIPPATRICE E3

La clippatrice E3 permette di comprimere il prodotto insaccato nel budello naturale o sintetico utilizzando una grande forza di pressione, chiudendo il prodotto con una clip di alluminio, tagliando l'eccedenza.

### DATI TECNICI:

- Costruzione robusta in acciaio inox con trattamenti speciali per la corrosione
- Utilizzabile per prodotti di grosso calibro
- Alta forza di pressione del prodotto
- Funzionamento totalmente pneumatico
- Alta affidabilità
- Clips utilizzabili: serie H-18

### OPTIONALS

Coltello pneumatico che funziona automaticamente ad ogni singolo ciclo per taglio dell'eccedenza del budello con selettore ON-OFF, riducendone le rotture.

## CLIPPING MACHINE E3

This clipping machine allows to compress the stuffing product in natural or synthetic casing, using a high-pressure force, closing the product with an aluminium clip, and cutting the casing's excess.

### TECHNICAL DATA:

- It is completely made of stainless steel treated with special anticorrosive system
- Suitable for big diameters products
- High-pressure force of the product
- Totally pneumatic operations
- High reliability
- Usable clips: series H18

### OPTIONALS:

Pneumatic knife that operates automatically on every single production cycle, to cut the casing's excess using the switch ON/OFF, in order to reduce casing's breaks.

# HD2



## Accessori

Coltello automatico  
Caricatore asole



## Accessories

Automatic knife  
Loops applicator



## Dimensions:

mm. 350 x 495 x 850 h.

## CLIPPATRICE HD2

La clippatrice HD2 (clippatura doppia) è manuale, garantisce un'alta produzione per clippare prodotti in budello naturale o sintetico. La funzionalità di questa macchina consiste nella capacità di trascinare il prodotto insaccato, clipparlo con una o due clip in base alla tipologia di macchina, e di eseguire un taglio dell'eccedenza del budello.

### DATI TECNICI:

- Struttura della macchina completamente in acciaio inox
- Clippatrice completa di base d'appoggio
- Azionamento HD2: a doppia leva
- Sistema di regolazione chiusura clips
- Gruppo filtro riduttore e lubrificatore 1/8
- Pressione di esercizio 6 bar
- Alta velocità di lavorazione
- Clips utilizzabili HD2: serie H-2700

### OPTIONALS

- • Coltello automatico
- • Insertere asole

## CLIPPING MACHINE HD2

The clipping machine HD2 (double clipping) is manual and it gains an high production for clipping products in natural or synthetic casing. This machine is capable of trailing the stuffing product, clipping this one with one or two clips based on the type of the machine, and cutting the casing's excess.

### TECHNICAL DATA:

- The structure of the machine is completely made of stainless steel
- Clipping machine complete with support base
- HD2 activation: double lever
- Regulation system to close clips
- Filter reducer and lubricating unit 1/8
- Compressed air system: 6 bar
- High speed production
- Usable clips HD2: series H-2700

### OPTIONALS:

- Automatic knife
- Loops applicator

# HD3



## Accessori

Coltello automatico  
Caricatore asole



## Accessories

Automatic knife  
Loops applicator



## Dimensions:

mm. 345 x 490 x 960 h.

## CLIPPATRICE HD3

La clippatrice HD3 (clippatura doppia) è manuale, garantisce un'alta produzione per clippare prodotti in budello naturale o sintetico. La funzionalità di questa macchina consiste nella capacità di trascinare il prodotto insaccato, clipparlo con una o due clip in base alla tipologia di macchina, e di eseguire un taglio dell'eccedenza del budello.

### DATI TECNICI:

- Tavolo in acciaio AISI 316/304
- Dimensione tavolo: 1430x820x900 mm
- Piano in polietilene
- Rulliera inox : 400x1430 mm
- Completa di impianto pneumatico e gruppo filtro lubrificatore
- Coltello di taglio fra le due clip
- Struttura completamente in acciaio inox
- Clips utilizzabili: serie H-18 / H-540

### OPTIONALS

- Coltello automatico
- Inseritore asole

## CLIPPING MACHINE HD3

The clipping HD3 (double clipping) is manual and it gains an high production for clipping products in natural or synthetic casing. This machines is capable of trailing the stuffing product, clipping this one with one or two clips based on the type of the machine, and cutting the casing's excess.

### TECHNICAL DATA:

- Workbench in stainless steel AISI 316/304
- Workbench dimensions: 1430 x 820 x 900 mm
- Work surface area in polyethylene
- Roller system in stainless steel: 400 x 1430 mm
- Machine complete with pneumatic system and filter lubricating unit
- Cutting knife between two clips
- The structure of the machine is completely made of stainless steel
- Usable clips: series H-18 - H-540

### OPTIONALS:

- Automatic knife
- Loops applicator



### ARRICCIATORE PNEUMATICO PER BUDELLA

Posiziona automaticamente il budello naturale sul tubo di alimentazione dell'insacchiatrice e può essere montato su qualsiasi insacchiatrice grazie ad una staffa di fissaggio. L'arricciatore pneumatico consente un aumento di produttività eliminando i tempi morti di insacco.

- motore pneumatico e cuscinetti completamente in acciaio
- inox, arricciatore costruito in materiale atossico (delrin)

### PNEUMATIC SPOOLER FOR CASINGS

This special casings spooler positions natural casings automatically on the filling machine tube and it can be fixed to any filling press. This special device increases productivity by eliminating dead times in filling operations.

- Pneumatic motor and bearings in stainless steel
- Spooler made using no toxic materials



### FORASALAMI VERTICALE

Si usa per forare il budello naturale o sintetico in maniera uniforme senza l'utilizzo dell'attrezzo manuale. Il procedimento consiste nell'inserire l'insacchetto dall'alto accompagnandolo con una leggera pressione verso l'uscita. Il forasalami è interamente in acciaio inox.

### SALAMI PIERCING MACHINE

The vertical salami piercing machine is used to pierce natural or synthetic casings uniformly without using a manual tool. The procedure consists into insert the sausage from the top of machine, supporting it with a light pressure towards the exit. The salami piercing machine is entirely made of stainless steel.



### CARICARETE

Il Caricarete CR 6200 è una macchina adatta al caricamento di rete elastica e rete nylon di ogni tipologia su tubi commerciali e/o inox. Questa macchina è ideale per la messa in rete automatica di salami o simili, con il contemporaneo clippaggio e inserimento dei laccetti per l'appensione. È dotato di dispositivo di "Stop" automatico a tubo carico.

#### Caratteristiche Tecniche:

- Caricamento fino a 20 mt di rete
- Diametro da 70 a 230 mm
- Funzionamento pneumatico
- Costruzione in acciaio inox a ISI 304 e polietilene alimentare

### NET LOADER

The CR 6200 Net Loader is a machine suitable for loading any elastic and nylon net of all types on commercial and/or stainless steel tubes. Ideal machine for automatic loading net of salami or similar, with contemporary clipping and insertion of loops for the hanging. It is equipped with an automatic "Stop" system at full tube.

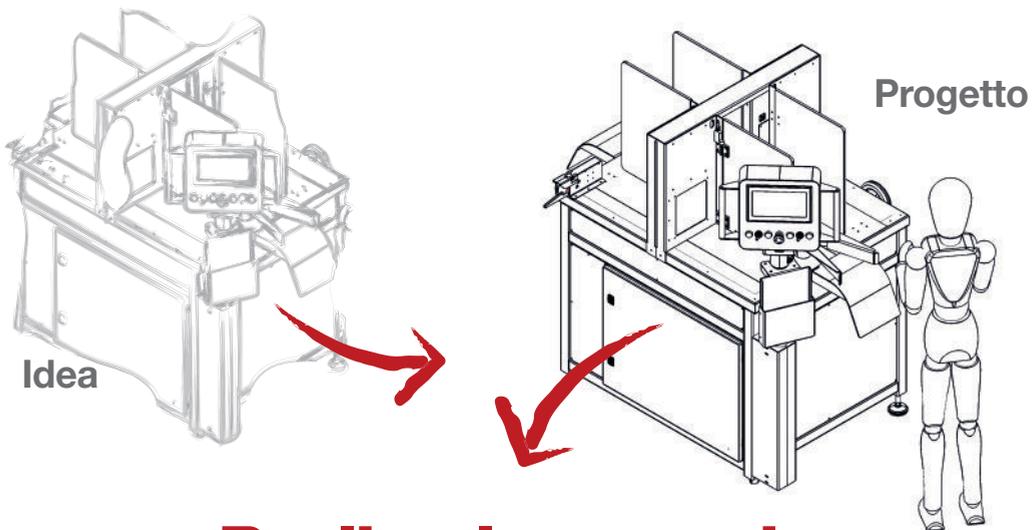
#### Technical Features:

- Loading up to 20 meters of net
- Diameter from 70 to 230 mm
- Pneumatic operation
- ISI 304 stainless steel and food-grade polyethylene structure

# Dai ossigeno alle tue idee



**Il tuo pensiero non è solo un'idea**

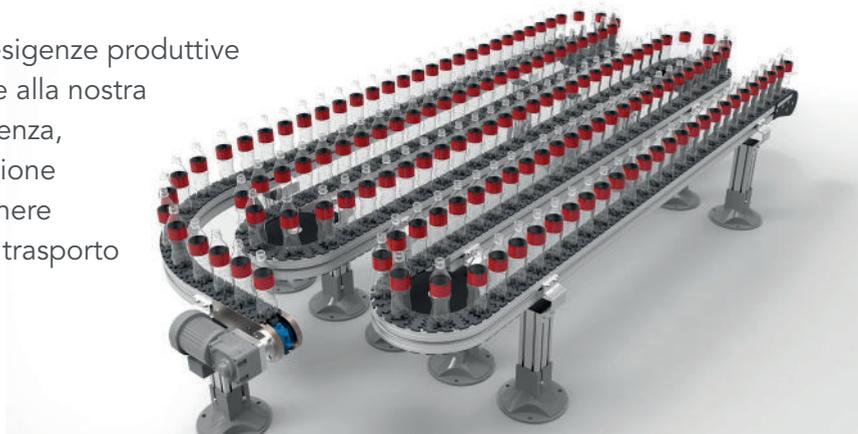


**Realizzalo con noi**



# Nastri di trasporto e asservimento

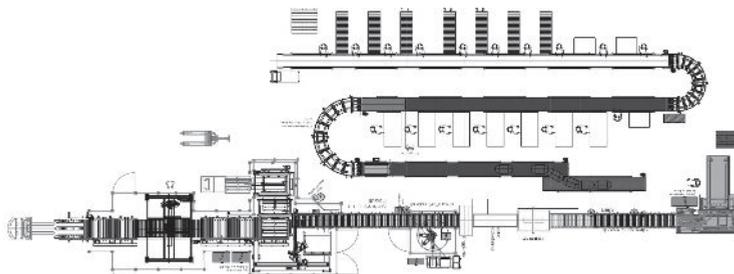
In base alla Vostra esigenze produttive e logistiche, insieme alla nostra versatilità ed esperienza, cercheremo la soluzione più idonea per ottenere il miglior sistema di trasporto e asservimento ad altre macchine.



## Impianti completi

Esempi di impianti completi chiavi in mano. Dalla preparazione del prodotto, al confezionamento di 1° livello (prodotto in confezione). Completati di controllo peso, metaldetector, marcature laser e inkjet per la tracciabilità e controllo qualità. Passando alla preparazione e formazione della confezione di 2° livello (prodotto confezione-

nato singolo, in confezione da trasporto tipo cartone). Formatrici, formacartoni, astucciatrici con chiusura a nastro, nastro umettato, colla a caldo, colla a freddo. Nastri trasportatori, marcatura e controllo, sino ad arrivare alla pallettizzazione. Esempio di impianto completo di incartonnamento e pallettizzazione, per industria 4.



## Materiali di consumo Consumer products



Oltre alle macchine per la trasformazione di prodotti alimentari, Tecno Brianza Brevetti fornisce anche una vasta gamma di prodotti complementari quali spaghi, clips, reti, budelli, asole e articoli affini di alta qualità, studiati appositamente per migliorare il rendimento delle macchine da lei costruite e compatibili con qualsiasi impianto di trasformazione di prodotti alimentari in genere.

Tutti i nostri prodotti sono certificati in base alle direttive europee 89/109CEE, 82/711CEE, 85/572CEE, 90/128CEE, 92/39CEE, 92/8CEE, 93/9CEE, 95/3CE, 96/11CE, 97/48CE, 99/91CE e DL 155/97.

Tecno Brianza Brevetti supplies furthermore various articles of wide consumption such as twines, clips, nets, casings, loops and other similar high quality products, which has been suitably designed to increase our machines efficiency and can be used in any food industry processings.

All our products are certified according to the European Norms 89/109CEE, 82/711CEE, 85/572CEE, 90/128CEE, 92/39CEE, 92/8CEE, 93/9CEE, 95/3CE, 96/11CE, 97/48CE, 99/91CE and DL 155/97.

Anche nel nostro Paese la globalizzazione del mercato ha introdotto articoli di consumo a basso costo la cui competitività, rispetto a quelli prodotti nei paesi U.E., è spesso solo apparente. Infatti, la scarsa qualità e non conformità di questi articoli di consumo alle direttive europee in materia di igiene e sicurezza alimentare si ripercuotono inevitabilmente anche sui tempi di produzione poiché sono spesso responsabili di fermi macchina, oltre che di possibili contaminazioni del prodotto. Per salvaguardare i nostri clienti la Tecno Brianza Brevetti ha introdotto il marchio di qualità che garantisce la conformità di tutti i suoi prodotti agli standard qualitativi imposti dalla normativa italiana ed europea per l'industria alimentare. Per qualsiasi ulteriore informazione relativa alle caratteristiche qualitative dei nostri prodotti, i tecnici Tecno Brianza sono a vostra disposizione all'indirizzo: [commerciale@tecnobrianza.it](mailto:commerciale@tecnobrianza.it)

Also in our country the market's globalization introduces low cost consumer products, but their competitiveness, compared with products made in U.E. countries, is often only illusory. Indeed, the poor quality and the no conformity of these products according to european directives about hygiene and food safety, have a negative effect on production time because they are responsible of machine's standstill, but also they can contaminate the products.

To safeguard our customers Tecno Brianza Brevetti had introduced the high quality brand to guarantee the conformity of all products in compliance to quality standards imposed by Italian and European regulations for food industry.

To have any more informations about qualitative features of our products, Tecno Brianza's technicians are at your disposal, please contact: [commerciale@tecnobrianza.it](mailto:commerciale@tecnobrianza.it)



## CLIPS

Per **QUALSIASI TIPO** di confezionamento.  
Clips in alluminio di alta **QUALITÀ** in tutte le **DIMENSIONI** e formati idonei per **TUTTI** i tipi di clippatrici. Clip su disegno e specifiche del **CLIENTE**, **DISPONIBILI** in rotoli, bobine e nastri

### SERIE OMEGA

- H15/07 4x1.25
- H15/07 5x1.5
- H15/08 5x1.5
- H15/08 5x1.75
- H15/09 5x1.5
- H15/09 5x1.75
- H15/10 5x2
- H18/09 5x1.75
- H18/09 5x2
- H18/11 5x2
- H18/12 5x2.2

### SERIE A RULLI IN PLASTICA

- SERIE 100, 200, 500 - RULLO SC 21
- SERIE 600, 8000 - RULLO SC 25
- SERIE XE 200, XC 1300, KC 50-75 - RULLO SC 27

### A RULLI IN CARTONE

- SERIE 1201 - 1301 - 1401 XRD-XERD
- SERIE 600, 700, 800

### SERIE A STICK

- SERIE S (.S 100, .S 500, .S 600, .S 700, .S 800)
- SERIE H (.H 500, .H 2500)
- SERIE K (.K 50, .K 75, .K100, .K 120)
- SERIE T (.T 50, .T 75, .T100, .T 120, . T150)
- SERIE XE(.XE 200, .XE 300, . XE 400, .XE500)
- SERIE X (.X 1200, .X 1300, .X 1400)

## CLIPS

For any type of packaging.  
High quality aluminium clips in all dimensions and sizes suitable for every type of clipping machine.  
Clips made according to customer's needs, available on rolls, reels and strips.

### SERIE OMEGA

- H15/07 4x1.25
- H15/07 5x1.5
- H15/08 5x1.5
- H15/08 5x1.75
- H15/09 5x1.5
- H15/09 5x1.75
- H15/10 5x2
- H18/09 5x1.75
- H18/09 5x2
- H18/11 5x2
- H18/12 5x2.2

### PLASTIC REELS

- SERIE 100, 200, 500 - RULLO SC 21
- SERIE 600, 8000 - RULLO SC 25
- SERIE XE 200, XC 1300, KC 50-75 - RULLO SC 27

### CARDBOARD REELS:

- SERIE 1201 - 1301 - 1401 XRD-XERD
- SERIE 600, 700, 800

### STICK SERIES:

- SERIE S (.S 100, .S 500, .S 600, .S 700, .S 800)
- SERIE H (.H 500, .H 2500)
- SERIE K (.K 50, .K 75, .K100, .K 120)
- SERIE T (.T 50, .T 75, .T100, .T 120, . T150)
- SERIE XE(.XE 200, .XE 300, . XE 400, .XE500)
- SERIE X (.X 1200, .X 1300, .X 1400)

## ASOLE

A rulli per **OGNI** tipo di clippatrice, sfuse per applicare manualmente, a 2 o 3 capi.

- SFUSE lunghezza: .80, .100, .120, .160, .200
- A RULLI SERIE LP: (LP 190, LP 200, LP 210)
- SERIE HBL SERIE NUDOS: ( 12 capi, 15 capi, 20 capi)

**Tutti i nostri PRODOTTI** sono corredati di relativa **SCHEDE** tecnica e dichiarazione di conformità redatte in base alle normative vigenti.



## LOOPS

On reels for every type of clipping machines, melted to use them manually, composed by 2 or 3 thread.

- Melted: length .80, .100, .120, .160, .200
- On LP series reels: (LP 190, LP 200, LP 210)
- Series HBL series NUDOS: ( 12 thread, 15 thread, 20 thread)

**All the products** are supplied by product specification and declaration of conformity which are regularly updated to the current regulations.



## SPAGHI per legatura manuale

- Spaghi cerati adatti alla legatura di carni fresche e salumi composti di fibra di lino, canapa, ramie, cotone, sisal, viscosa e polipropilene
- Confezionati in gomitoli e bobine di varie dimensioni e peso, in spolette e spezzoni
- Titoli dal 4.3/4 al 2/10
- Colori: naturale, bianco, rosso, verde
- Disponibili su richiesta in altri colori solidi
- Tutti gli spaghi sono certificati ai sensi del DL 155/97

## SPAGHI per legatura macchina

- Spaghi cerati adatti alla legatura di carni fresche e salumi composti di fibra di lino, canapa, ramie, cotone, sisal, viscosa e polipropilene
- Confezionati in gomitoli e bobine di varie dimensioni e peso, in spolette e spezzoni
- Titoli dal 2/2 al 2/10
- Colori: naturale, bianco, rosso, verde
- Disponibili su richiesta in altri colori solidi
- Tutti gli spaghi sono certificati ai sensi del DL 155/97

## TWINES for manual tying

- Waxed twines without knots used for meat and sausages. Made of linen, hemp, ramia, cotton, sisal, viscose and polypropylene fibers
- Packed in balls, spools and reels of various size and weight, in pieces
- Counts from 4.3/4 to 2/10
- Available colours: natural, white, red and green
- Other fast colours are available on request
- All twines are certified according to DL 155/97

## TWINES for machine tying

- Waxed twines without knots used for meat and sausages. Made of linen, hemp, ramia, cotton, sisal, viscose and polypropylene fibers
- Packed in balls, spools and reels of various size and weight, in pieces
- Counts from 2/2 to 2/10
- Available colours: natural, white, red and green
- Other fast colours are available on request
- All twines are certified according to DL 155/97



## RETI

Tecno Brianza fornisce un'ampia scelta di reti per il confezionamento dei salumi e per la preparazione degli arrostiti. Reti elastiche in cotone o in polietilene a trama semplice o doppia idonee al contatto con gli alimenti. Vi sono due tipologie di impiego:

### RETI PER STAGIONATURA:

Adatte alla lavorazione di pezzi anatomici e prodotti macinati (coppe, bresaole, pancette, salami).

Vi sono differenti tipologie di impiego:

- SALAMI:

Reti per la stagionatura di macinati con potere elastico moderato, per mantenere in forma regolare il prodotto e seguirlo nel processo del calo peso.

- COPPE, PANCETTE, BRESAOLE:

Per la stagionatura di questi prodotti vengono utilizzate delle reti dal potere elastico elevato o molto elevato, migliorando la qualità di stagionatura.

**DISPONIBILI: da # 12 a # 30**

### RETI PER ARROSTITURA

Reti idonee alla preparazione di prodotti industriali in block e mortadelle

Vi sono due tipologie di reti per arrostitura:

- ELASTICHE: Per la cottura di questi prodotti vengono utilizzate reti che resistano alle alte temperature.

Disponibili da # 12 a # 30 di varie tipologie per determinati prodotti

- CALIBRATE: Reti tessute idonee per la cottura a basse temperature e ad alte temperature, mortadelle, prosciutti cotti, arrostiti e prodotti cotti a barra. Disponibili da  $\varnothing$  70 a 180 mm.

## NETS

Tecno Brianza supplies a wide range of nets for the packaging of sausages and for the preparation of roast. Elastic nets in cotton or polypropylene, with simple or double weave suitable for the contact with foodstuffs. There are two types of nets use:

### NETS FOR SEASONING:

Nets suitable for anatomic pieces and ground product (coppa, bresaola, pancetta and salami).

There are different types of net use:

- SALAMI:

Nets for the seasoning of ground products with moderate elasticity, to maintain the regular form of the final product.

- COPPE, PANCETTE, BRESAOLE:

For the seasoning of these products are used nets with a high or very high elasticity to improve the quality of seasoning.

**AVAILABLE: from # 12 to # 30**

### NETS FOR ROASTING:

Nets suitable for block industrial products and roast.

There are two types of roasting nets:

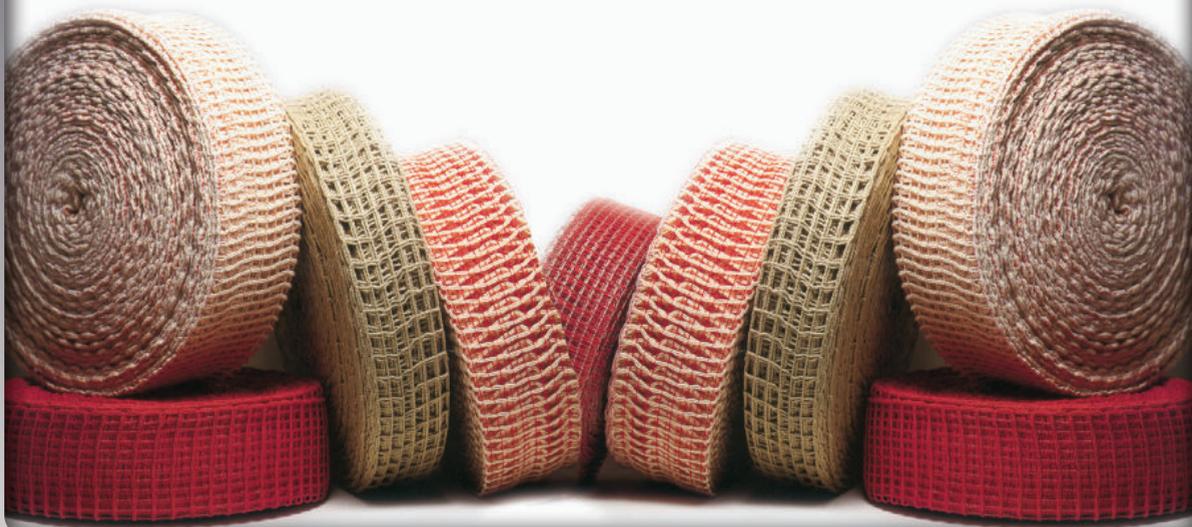
- ELASTIC NETS: for the cooking of these products are used nets with a high resistance to high temperatures.

AVAILABLE: from # 12 to # 30

- FIXED GAUGE NETS:

Woven nets suitable for low and high temperatures cooking, bologna, hamsteak, roast and block industrial products.

Available diameters: from 70 to 180 mm.



## ELASTOMERI

- Spaghi elastici in vari titoli in puro lattice ricoperti poliestere alimentare, indicati per le NOSTRE macchine per la legatura dei salumi
- Gli spaghi elastici sono **PRODOTTI** secondo i più moderni sistemi di garanzia e qualità costante
- Accellera i tempi di stagionatura
- Disponibili su **RICHIESTA** in vari colori e tipo di resistenza

## POLIPROPILENE

- Disponiamo vari titoli dal 1/350 fino al 3/800
- I vari formati sono confezionati in termoretraibile
- Colori: naturale, bianco, **ROSSO** e verde o bicolore
- Disponibili su **RICHIESTA** con una vasta gamma di colori

## LUBRIFICANTI

Oli industriali sintetici e atossici per sistemi pneumatici, compressori, pompe e sistemi di trasmissione. Oli e grassi certificati U.S.D.A.H1 – FDA

## ELASTOMERS

- Elastic twines in various counts in pure latex, covered in polyester for food products, suitable for our tying machines
- Elastic twines are made according to modern guarantee systems and constant quality
- They expedite the seasoning
- On request are available different colours and various strength

## POLYPROPYLENE

- In various counts: from 1/350 to 3/800
- Thermo-retractable packaging
- Available colours: natural, white, red and green
- Other fast colours are available on request

## LUBRICATING OILS

Industrial synthetic and non-toxic lubricating oils for pneumatic systems, air compressors, pumps and gear systems. Oils and greases certified U.S.D.A.H1 – FDA.



## DISTRIBUTORE UFFICIALE PER L'ITALIA TECHNICAL PARTNER



### BUDELLI IN COLLAGENE

Da oltre 40 anni i budelli FABIOS sono presenti sul MERCATO in tutto il mondo, grazie alle LORO garanzie di QUALITÀ (ISO 22000 - ISO 9001 - ISO 14001 - HALAL)

I budelli FABIOS si possono suddividere in :

- CURVI
- DRITTI
- EDIBILI
- A MISURA

### FABIOS COLLAGEN CASINGS

For over 40 years, FABIOS company produces casing that are on the worldwide MARKET , thanks to their qualities guarantee (ISO 22000 - ISO 9001 - ISO 14001 - HALAL).

FABIOS casings can be divided into:

- RING CASINGS
- TRADITIONAL COLLAGEN CASINGS
- EDIBLE CASINGS
- CUSTOM MADE CASINGS

### **BUDELLI CURVI (FWR)**

I budelli FWR sono indicati per PRODOTTI di carne cruda in diametri standard. Questa tipologia di budelli è utilizzata per prodotti la cui forma curva e naturale è molto importante. Si asciugano in maniera naturale e sono permeabili all'acqua ed al vapore. Sono resistenti durante l'insacco e la clippatura ed assicurano una veloce ed efficiente produzione.

**CALIBRI DISPONIBILI FWR: da 30 a 52**

### **BUDELLI DRITTI (FGR)**

I budelli dritti FGR sono ideali per i PRODOTTI di carne cruda per la stagionatura in quanto la loro resistenza e flessibilità facilitano la modellazione del prodotto stesso in modo omogeneo ottenendo così la forma desiderata.

**CALIBRI DISPONIBILI FGR: da 30 a 120**

### **EDIBILI (FILM FE)**

Il FILM in collagene FE è perfetto per il processo di affumicatura e cottura dei PRODOTTI carnei.

E' utilizzato per la produzione di carne in rete ed anche per PRODOTTI da modellare. Dona lucentezza al prodotto, riduce gli sprechi e limita la perdita di peso del prodotto. Aderisce perfettamente alla carne così da permettere una veloce rimozione della rete dal prodotto senza danneggiarlo.

**MISURA: 400 - 480 - 570**

### **BUDELLI A MISURA**

OLTRE ai budelli standard, Tecno Brianza fornisce su specifica RICHIESTA del CLIENTE, budelli a misura:

CUCITI - TAGLIATI - ANNODATI - CLIPPATI

**Tutti i prodotti sono disponibili nei colori:**

**CARAMELLO - NATURALE**

Su richiesta sono disponibili altri colori.

### **RING CASINGS (FWR)**

Ring casings FWR are used for raw and durable products with standard diameters of ring. This type of casing is used for products where the natural, ring shape is very important. They dry up in a natural way together with the stuffing and they are permeable to water and steam. They are durable, during filling and clipping and they ensure quick and efficient production

**AVAILABLE CALIBERS FWR: from 30 to 52**

### **TRADITIONAL COLLAGEN CASINGS (FGR)**

Traditional casings type FGR are an ideal packaging for sausages, that allows to expose an attractive and natural-look of the cold meats. The durability and flexibility of those casings facilitate homogeneous growth of the desired mold.

**AVAILABLE CALIBERS FGR: from 30 to 120**

### **EDIBLE COLLAGEN CASINGS (FIL FE)**

Collagen film and sleeve FE are perfect for smoked and scalded meat products. They are used in the production of meat products made with netting and also in the production of products formed in molds. Give shine to products, reduces waste and limits a loss of product's weight. It perfectly bonds with meat, thereby allowing for quick removal of the netting from a products without damage to a finished product.

**SIZES: 400 - 480 - 570**

### **CUSTOM-MADE CASINGS**

In addition to standard casings, Tecno Brianza supplies, on specific customer's request, custom-made casing: SEWN - CUTTED - LOOPED/TIED - CLIPPED

**All products are available in these colours:**

**NATURAL - CARAMEL**

Other colours are available on request.



**PERCHÉ LAVORARE  
CON NOI**

**WHY YOU SHOULD WORK  
WITH US**



## CONOSCERE, INNOVARE, REALIZZARE

## TO KNOW, TO MAKE INNOVATIONS, TO REALIZE

Tecno Brianza Brevetti è conosciuta nel settore della trasformazione della carne e affini come un'azienda professionale e attenta alle esigenze del cliente.

Tecno Brianza Brevetti garantisce infatti un ottimo servizio di assistenza tecnica post-vendita, effettuato da personale tecnico altamente qualificato, in grado di intervenire tempestivamente per far fronte a qualsiasi problema tecnico.

Inoltre abbiamo creato un servizio di consulenza tecnica per i processi produttivi della trasformazione dei salumi e della carne e, grazie alla costante collaborazione con i nostri clienti ed alla nostra conoscenza, ottimizziamo i tempi di produzione, consigliando l'utilizzo dei giusti macchinari e dei relativi materiali di consumo. Abbiamo sviluppato un pacchetto di materiali di consumo dall'insacco all'appendimento, con un ottimo rapporto qualità-prezzo, così da ottimizzare anche i costi.

Tecno Brianza Brevetti is well known in the meat and sausage processing industry as a professional and serious company, who is particularly careful to customer's needs. Moreover Tecno Brianza Brevetti guarantees a first-rate technical after-sales service, executed by high-qualified staff who can rapidly intervenes to solve any technical emergency.

In addition we offer a technical advice service for productive process of meats processing and, thanks to the constant cooperation with our customers and to our deep knowledge, it is possible to optimize the working times, recommending the use of suitable machines and their respective consumables.

We supplies a wide range of consumables from the stuffing to the hanging of products, like collagen casings, twines, clips and nets, with an excellent quality-price ratio, to also optimize labour costs.

# LA COMUNICAZIONE BUSINESS COMMUNICATION



**Una Clip per tutto. E' ora di cambiare!**



[www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it) **TECNOBRIANZA**  
Qualità e convenienza dal 1981

## Inimitabili

Linea in esclusiva per i salumi italiani



Distributore Ufficiale  
Technical Partner  
**FABIOS**




[www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it)

## Controlliamo il nostro lavoro per garantire qualità.



Nel mercato di oggi è fondamentale avere partners che siano in grado di dare assistenza globale e capillare su tutto il territorio, perché non sono importanti solo i grandi numeri.

Siamo in grado di raggiungerli ovunque con la nostra rete di vendita, assistenza e consulenza tecnica sui processi produttivi.



Qualità e convenienza dal 1981

**CONTINUITÀ CONSULENZA AFFIDABILITÀ**



Legatrici - Cippatrici - Spighi - Reti - Clips - Assistenza - Ricerca e Sviluppo [www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it)

## Accendiamo le tue idee.



**Consulenza in un click**

Per avere tutte le risposte di cui avete bisogno scrivetececi all'indirizzo:  
**marketing@tecnobrianza.it**

Distributori per l'Italia





[www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it)

# LE RIVISTE TRADE TRADE MAGAZINES

Salumi & Consumi  
Ingegneria Alimentare  
I Meat

**Tutti corrono... noi garantiamo  
la nostra presenza!**



Nel mercato di oggi è fondamentale avere partners che siano in grado di dare assistenza globale e capillare su tutto il territorio, perché non sono importanti solo i grandi numeri. Siamo in grado di raggiungerli ovunque con la nostra rete di vendita, di consulenza e di assistenza.

**Tecnobrianza è sempre al vostro fianco.**



Qualità e convenienza dal 1981

Legatrici - Clippatrici - Spaghi - Reti - Clips - Assistenza - Ricerca e Sviluppo



[www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it)

**L'entusiasmo di  
crescere insieme**



**L'obiettivo è farlo con voi.**

#### Continuità

È questa la parola d'ordine di Tecno Brianza per il prossimo futuro. Ma è anche il filo rosso che fa caratterizzare i primi 30 anni di storia dell'azienda brianzese. Nata come specialista nella produzione di legatrici e clippatrici, nel tempo ha affiancato a questi settori quello dei materiali di consumo e della manutenzione.

Ma non solo. Tecno Brianza è leader di mercato nel settore delle legatrici grazie le performance anche nel comparto delle clippatrici. È grazie di fatto al know-how che proprio nell'aver affidato alle apparecchiature il relativo materiale di consumo, quali spaghi, reti e clips.

#### Consulenza

Tecno Brianza ha acquisito, ormai da alcuni anni, un know-how di consulenza tecnica per i processi produttivi della lavorazione di salumi e carni. Da grazie alla collaborazione con numerosi clienti che grazie all'esperienza di oltre 30 anni analizza in oltre 600 sedi di produzione.

Tutto ciò ha permesso di sviluppare una conoscenza forte da essere dato consiglio nell'utilizzo dei questi macchinari e relativi materiali di consumo, quali spaghi, reti e clips, così da ottimizzare i tempi di produzione di spaghi bei di prodotto da legare o da clippare.

#### Affidabilità

Le caratteristiche di durata, robustezza e continuità di lavoro, oltre alla garanzia di qualità del Tecno Brianza offre carattere agli prodotti di reddito sicuro tecnico e durabilità di investimento. È inoltre in grado di fornire certificazioni EPIC, Global Good Partner Food Safety, ed è conforme al regolamento REACH del mercato Europeo.

Tecno Brianza si propone come partner in grado di offrire ai propri clienti un pacchetto completo, garantendo la presenza costante e un contatto diretto, con una rete di vendita che fornisce assistenza e consulenza nel affianco il cliente nelle scelte per ottimizzare le loro produzioni, nel tempo perché di tempo che si occupano sui tempi di produzione.



[www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it)





# **BRIANZA** **TECNO** *Soluzioni e impianti per salumifici dal 1981*

**[www.tecnobrianza.it](http://www.tecnobrianza.it)**

20841 Carate Brianza (MB) Italy  
via Lombardia, 16/20

Tel. +39 0362.804181 - Fax +39 0362.912293  
[info@tecnobrianza.it](mailto:info@tecnobrianza.it)

