



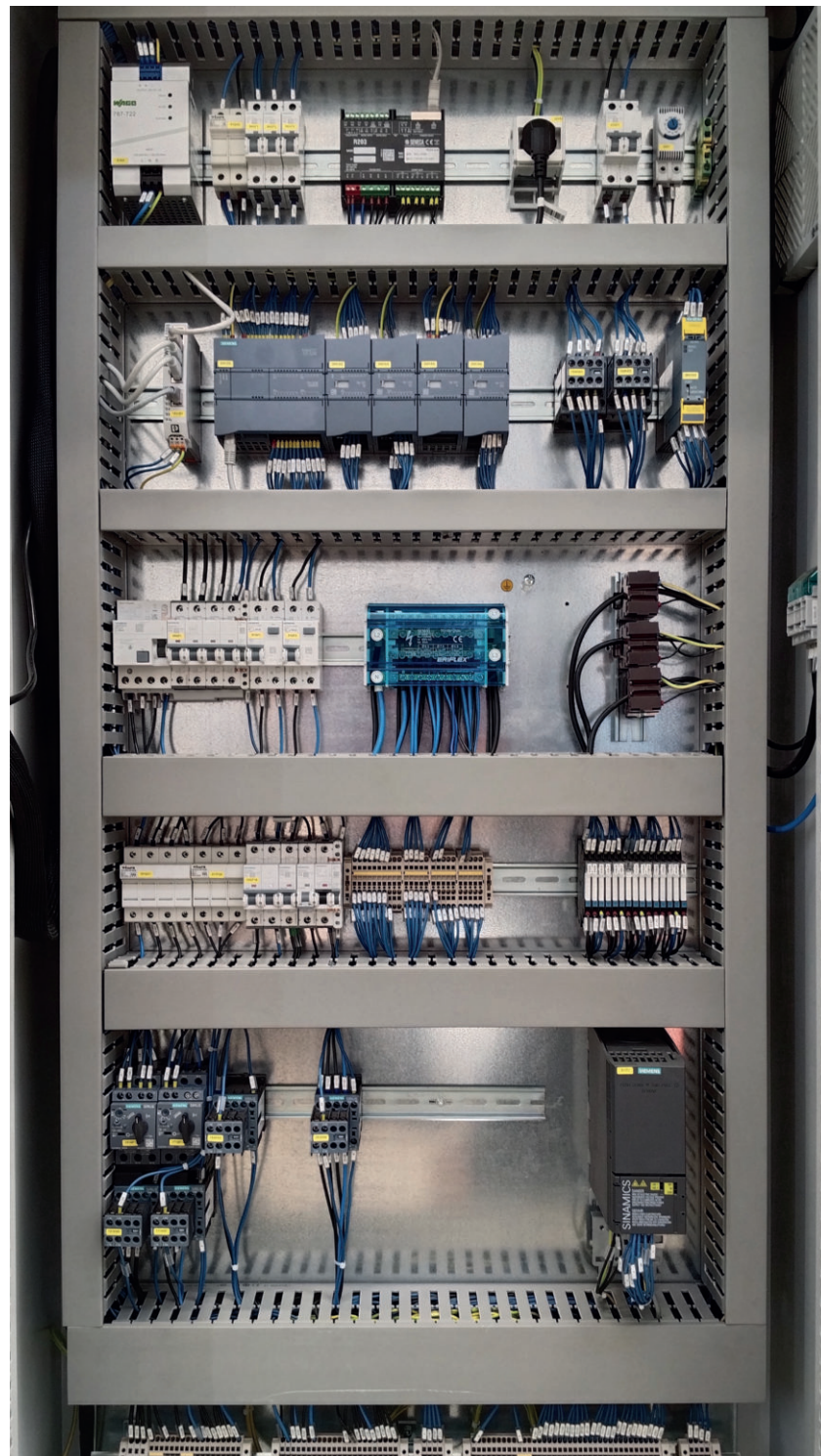
TECH-COLD



www.retechsnc.it

■ ■ Sistema di controllo
per abbattitori industriali

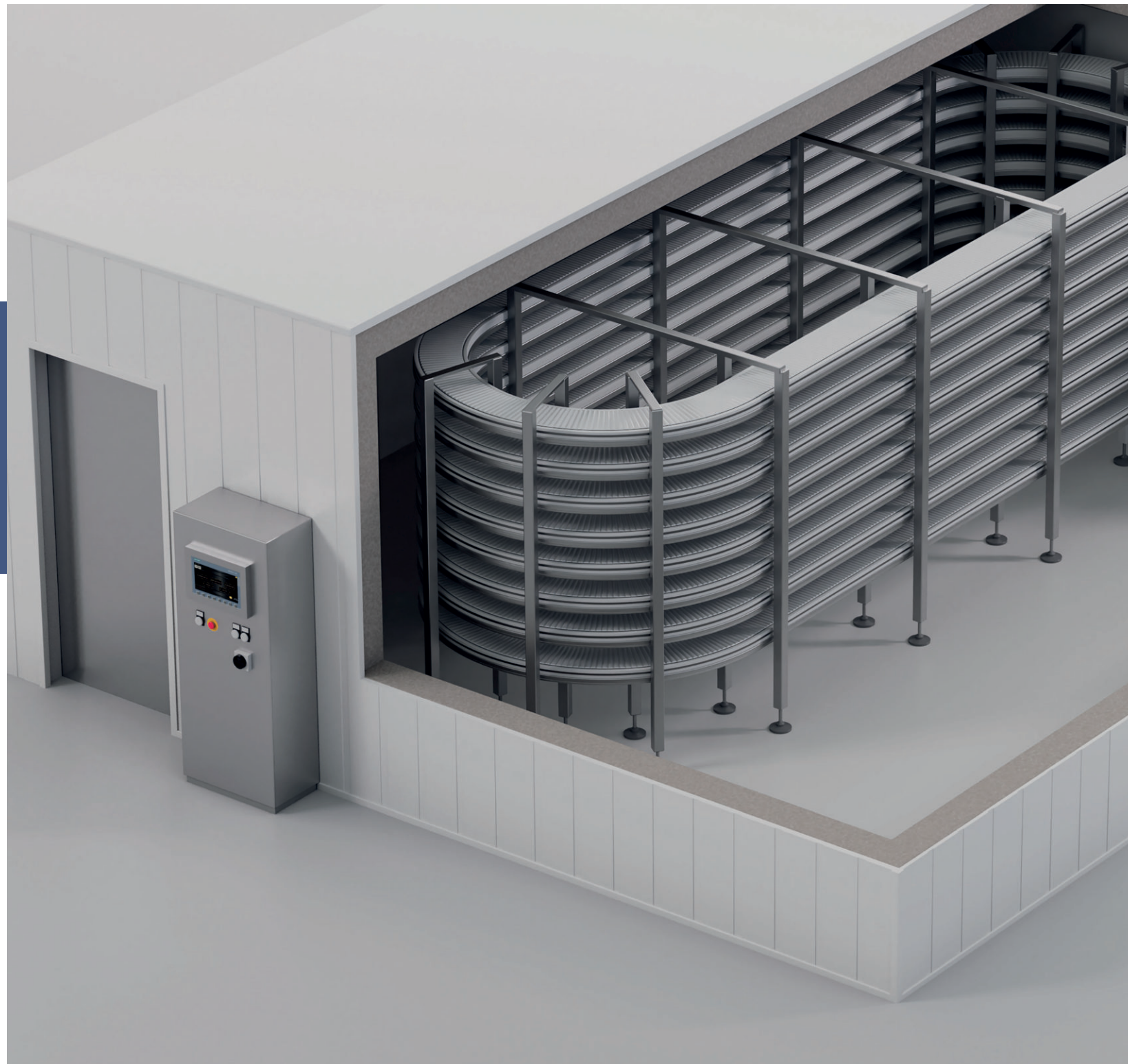
■  **Control system
for industrial blast chillers**



Indice

Index

- 05** Sistema TECH-COLD
TECH-COLD system
- 06** Tipi di abbattitori
Types of blast chillers
- 07** Automazione del trasporto
Movement automation
- 08** Cicli personalizzati
Customised cycles
- 09** Funzioni di manutenzione
Maintenance functions
- 10** Settori di applicazione
Areas of application
- 12** Software aperto
Aggiornamenti del software
Interfaccia Touch Screen
personalizzabile
Assistenza anche da remoto
Open software
Software updates
Customisable touch screen
interface
Remote assistance
- 14** Aspetti tecnici
Technical details



Sistema TECH-COLD

TECH-COLD è un sistema di controllo per abbattitori industriali e semi-industriali. Consente di gestire i processi di abbattimento, surgelazione, lenta cottura, scongelamento, lievitazione, pastorizzazione e sanificazione nonché le fasi di trasporto del prodotto alimentare.

TECH-COLD system

TECH-COLD is a control system for industrial and semi-industrial blast chillers. It allows you to manage the process of chilling, freezing, slow cooking, thawing, rising, pasteurization and sanitization, as well as the stages of transportation of food products.

Il sistema TECH-COLD è composto da:

- PLC (Controller SIEMENS) con Touch Screen
- Quadro elettrico
- Progettazione schema elettrico
- Software

TECH-COLD system is composed of:

- PLC (Controller SIEMENS) with Touch Screen
- Electrical board
- Electrical board design
- Software



| Tipi di abbattitori

Il sistema TECH-COLD è adatto a tutti i tipi di abbattitori, dai modelli più piccoli utilizzati in ambito semi-industriale ai modelli più grandi e complessi del settore industriale.

Types of blast chillers

The TECH-COLD system is suitable for all types of blast chillers, from the smallest models used in semi-industrial settings to the largest and most complex models in the industrial sector.

| Automazione del trasporto

Il sistema TECH-COLD è in grado di automatizzare tutte le fasi di trasporto del prodotto alimentare all'interno e all'esterno dell'abbattitore. Inserito in un ciclo di produzione, può modulare ad esempio la velocità del nastro di trasporto in base ai tempi di abbattimento, surgelazione o lenta cottura richiesti.

Movement automation

The TECH-COLD system can automate all stages of food transport inside and outside the blast chiller. When integrated into a production cycle, it can modulate the speed of the conveyor belt according to the required blast chilling, freezing, or slow cooking times.





Cicli personalizzati

Il sistema TECH-COLD consente di creare cicli personalizzati di abbattimento, surgelazione o lenta cottura grazie a un ricettario integrato nel software, programmabile in base alle esigenze del cliente. Inoltre, la registrazione degli eventi consente di monitorare costantemente la fase di lavorazione in corso, ad esempio tramite l'analisi dell'andamento delle temperature.

Customised cycles

The TECH-COLD system allows you to create customized blast chilling, deep-freezing, or slow cooking cycles thanks to a recipe book integrated into the software, which can be programmed according to customer requirements.

In addition, event logging allows you to constantly monitor the processing phase in progress, for example by analyzing temperature trends.

Funzioni di manutenzione

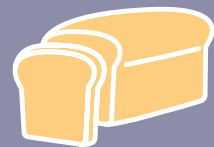
All'interno del sistema TECH-COLD sono presenti funzioni specifiche per la manutenzione dell'abbattitore, ad esempio la funzione di sbrinamento, i cicli di asciugatura o il monitoraggio dei tempi di lavoro dei componenti dell'impianto.

Maintenance functions

The TECH-COLD system includes specific functions for blast chiller maintenance, such as defrosting, drying cycles, and monitoring the operating times of system components.

Settori di applicazione

Areas of application



PANETTERIA
BAKERY



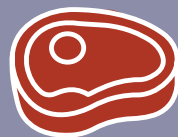
PASTICCERIA
PASTRY



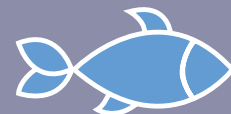
GASTRONOMIA
DELICATESSEN



GELATERIA
ICE CREAM



MACELLERIA
MEAT



PESCHERIA
FISH



LATTIERO
CASEARIO
DAIRY
SECTOR



ORTOFRUTTICOLO
QUINTA GAMMA
FRUITS, VEGETABLES,
READY-TO-EAT FOOD

| Software aperto

Il sistema TECH-COLD dispone di un PLC SIEMENS programmato con un software aperto creato da RETECH, in grado di comunicare con altri sistemi informatici presenti nel ciclo di produzione. Il software aperto consente inoltre di integrare nel sistema ulteriori funzioni in base alle esigenze specifiche del cliente.

| Aggiornamenti del software

Il sistema TECH-COLD è sviluppato in modo tale da consentire modifiche del software, aggiornamenti di sistema e adeguamenti del progetto o del quadro elettrico. È quindi possibile adattare TECH-COLD a esigenze in continua evoluzione o a nuovi settori di applicazione.

| Interfaccia Touch Screen personalizzabile

Il sistema TECH-COLD dispone di un pannello Touch Screen con un'interfaccia grafica intuitiva e facile da navigare. L'interfaccia grafica può essere personalizzata su misura in base alle esigenze specifiche del cliente.

| Assistenza anche da remoto

Nel sistema TECH-COLD è possibile integrare un dispositivo di assistenza da remoto che consente a RETECH di fornire assistenza a distanza, ad esempio tramite modifiche al ciclo di funzionamento o aggiornamenti del software.

| Open software

The TECH-COLD system features a SIEMENS PLC programmed with open software created by RETECH, capable of communicating with other IT systems involved in the production cycle. The open software also allows additional functions to be integrated into the system, according to specific customer requirements.

| Software updates

The TECH-COLD system is designed to allow software modifications, system updates, and adjustments to the design or the electrical panel. This means that TECH-COLD can be adapted to changing requirements or new areas of application.

| Customisable Touch Screen interface

The TECH-COLD system features a touch screen panel with an intuitive, easy-to-navigate graphical interface. The graphical interface can be customized to suit the specific needs of each customer.

| Remote assistance

The TECH-COLD system can be integrated with a remote assistance device that allows RETECH to provide remote assistance, for example through changes to the operating cycle or software updates.

Aspetti tecnici del quadro elettrico

- ALIMENTAZIONE 400Vac 3F+N+PE
- ALIMENTAZIONE AUSILIARI 24Vdc
- COMANDO DEI CARICHI ELETTRICI Disponibile
- GRADO IP Fino IP66
- DIMENSIONI PANNELLO TOUCH SCREEN DISPONIBILI Da 7 a 15pollici
- RISOLUZIONE DISPLAY 1280x 800px
- INGRESSI DIGITALI PROGRAMMABILI Fino a 32
- USCITE DIGITALI PROGRAMMABILI Fino a 32
- INGRESSI ANALOGICI Fino a 8
- USCITE ANALOGICHE Fino a 4
- PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE Profinet
- LINGUE DISPONIBILI 5
- SUPERVISIONE Disponibile
- TIPOLOGIA SONDE 4-20mA o PT100,PT1000
- NUMERO SONDE PRODOTTO Fino a 4
- REGISTRAZIONE EVENTI Disponibile
- COMANDI MANUALI PER COLLAUDO Disponibile
- GESTIONE UTENTI Disponibile
- RICETTARIO Disponibile
- LENTA COTTURA Disponibile
- GESTIONE NASTRO TRASPORTO Disponibile su richiesta
- CARPENTERIE DISPONIBILI PVC, acciaio o lamiera

Technical details of the electrical board

- POWER SUPPLY 400Vac 3F+N+PE
- AUXILIARY POWER SUPPLY 24Vdc
- ELECTRICAL CHARGE CONTROL Available
- IP RATING Up to IP66
- AVAILABLE TOUCH SCREEN PANEL SIZES From 7 to 15 inches
- DISPLAY RESOLUTION 1280x 800px
- PROGRAMMABLE DIGITAL INPUTS Up to 32
- PROGRAMMABLE DIGITAL OUTPUTS Up to 32
- ANALOG INPUTS Up to 8
- ANALOG OUTPUTS Up to 4
- COMMUNICATION PROTOCOL Profinet
- AVAILABLE LANGUAGES 5
- SUPERVISION Available
- PROBE TYPES 4-20mA o PT100, PT1000
- QUANTITY OF PROBES Up to 4
- EVENT REGISTRATION Available
- MANUAL CONTROLS FOR TESTING Available
- USER MANAGEMENT Available
- RECIPE BOOK Available
- SLOW COOKING Available
- CONVEYOR BELT MANAGEMENT Available upon request
- AVAILABLE CARPENTRY PVC, metal





RETECH S.N.C.
DI CAMPANI GABRIELE
& CAVAZZONI MASSIMO

GESTIONE DEL FREDDO



REFRIGERATION MANAGEMENT

SICUREZZA INTEGRATA



INTEGRATED SAFETY

EFFICIENZA SOSTENIBILE



SUSTAINABLE EFFICIENCY



+39 0522 080588



www.retechsnc.it



+39 393 10 51 442



info@retechsnc.it



via Jmre Nagy, 1
42019 Bosco di Scandiano (RE) - ITALY