

The background of the page is a composite image. The top half shows a close-up of gelato being churned in a machine, with a thick, pale cream-colored gelato mass and a thin layer of yellow gelato on top. The bottom half shows a close-up of a gelato machine's mixing bowl, with a thick, pale cream-colored gelato mass being churned. The background is a solid blue color with a subtle pattern of white, stylized snowflakes or ice crystals.


techmoogel

gelato machines




Technogel

macchine e impianti per gelato

 Technogel è leader mondiale nella realizzazione di macchine ed impianti per la produzione di gelato artigianale ed industriale. Dal 1955 opera con successo in più di 60 paesi in tutto il mondo, mettendo a servizio della qualità e della tradizione la propria esperienza pluridecennale. Una tradizione produttiva consolidata e supportata da una costante innovazione tecnologica ha consentito a Technogel di creare una gamma di macchine ed impianti in grado di soddisfare ogni esigenza dei clienti: dalla piccola produzione artigianale fino alla media - grande industria completamente automatizzata. Il severo controllo di qualità a cui vengono sottoposti i processi produttivi e l'ambiziosa ricerca di nuove soluzioni tecnologiche garantiscono alle macchine funzionalità, alte prestazioni, rispetto dell'ambiente e risparmio energetico. Ingegneri e tecnici altamente specializzati garantiscono un'assistenza tecnica pre e post-vendita efficace e veloce, ed una capillare rete di agenti e distributori presenti in tutto il mondo offre una valida consulenza commerciale, finanziaria e normativa.

In questo nuovo catalogo Technogel è lieta di presentare la propria gamma di macchine per la produzione artigianale di gelato: pastorizzatori, tini di maturazione, mantecatori, mantecatori con pastorizzatore incorporato, montapanna e cuocicrema.

Benvenuti in Technogel

 Technogel is a world leader in the manufacture of machinery and equipment for small-scale and industrial production of ice-cream. The company was founded in 1955 and today exports to 60 different countries worldwide thanks to the quality, experience and tradition acquired over the last half century. Tradition in production has always been consolidated and supported by constant technological innovation and this has enabled Technogel to create a range of machines and installations designed to fulfil a wide range of customers' requirements from cottage industry production through to fully automated medium and large scale industrial installations. Strict testing for quality control is applied to the production processes and committed research into new technological solutions guarantee functionality, top performance, energy-saving and environmentally friendly equipment. Engineers and highly-qualified technicians ensure rapid and efficient technical assistance is provided both prior to purchase and as after sales service. The company has an extensive network of agents and distributors worldwide to ensure an excellent service of consultancy on commercial and financial matters as well as compliance with international standards. This new Technogel catalogue includes the company's range of equipment for cottage industry production of ice-cream: pasteurizers, ageing vats, batch freezers, batch freezers with in-built pasteurizer, cream-whipping and cooking machines.

Welcome to Technogel

 Technogel est leader mondial dans le domaine de la réalisation de machines et installations pour la production de glace artisanale et industrielle. Depuis 1955 l'entreprise opère avec succès dans plus de 60 pays du monde entier, mettant sa longue expérience au service de la qualité et de la tradition. Une tradition consolidée, dans le secteur de la production, supportée par une innovation technologique constante a permis à Technogel de créer une gamme de machines et d'installations capables de satisfaire toutes les exigences des clients: de la petite production artisanale à la moyenne ou à la grande industrie complètement automatisée. Le sévère contrôle de qualité auquel sont soumis les processus de production et l'ambitieuse recherche de nouvelles solutions technologiques garantissent aux machines fonctionnalité, prestations élevées, respect de l'environnement et épargne énergétique. Ingénieurs et techniciens hautement qualifiés garantissent une assistance technique efficace et rapide avant et après la vente, et un réseau capillaire d'agents et de distributeurs présents dans le monde entier offre une excellente consultation commerciale, financière et normative. Technogel est heureuse de présenter dans ce nouveau catalogue sa gamme de machines pour la production artisanale de glace: pasteurisateurs, cuves de maturation, brasseurs, brasseurs avec pasteurisateur incorporé, monte-crème et machines pour cuire la crème.

Bienvenue chez Technogel

 Technogel ist in der Erzeugung von Maschinen und Anlagen zur Herstellung von handwerklichem und industriellem Speiseeis weltweit führend. Die Firma ist seit 1955 erfolgreich in über 60 Ländern der ganzen Welt tätig, wobei sie ihre jahrzehntelange Erfahrung in den Dienst von Qualität und Tradition stellt. Eine durch ständige technische Innovation gefestigte und gestützte Produktionstradition hat es Technogel ermöglicht, eine Skala von Maschinen und Anlagen zu schaffen, die jegliches Kundenbedürfnis zu befriedigen vermag, und zwar von der kleinen handwerklichen Produktion bis hin zur vollständig automatisierten Mittel- und Großindustrie. Die strenge Qualitätskontrolle, welcher die Produktionsprozesse unterzogen werden, und die ehrgeizige Suche nach neuen technologischen Lösungen gewährleisten die Funktionalität, hohe Leistungen, Umweltfreundlichkeit und Energieersparnis der Maschinen. Hochspezialisierte Ingenieure und Techniker garantieren vor und nach dem Verkauf wirksame, rasche technische Unterstützung, und ein engmaschiges, weltweites Vertreter- und Vertriebsnetz bietet eine effiziente kommerzielle, finanzielle und normative Beratung. Technogel freut sich, in diesem neuen Katalog ihr Maschinenangebot für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis vorzustellen: Pasteurisiergeräte, Reifebehälter, Chargeneisfreezers, Chargeneisfreezers mit eingebautem Pasteurisierkessel, Schlagsahneautomat und Cremekoche.

Willkommen bei Technogel

 Technogel es líder mundial en la realización de máquinas y instalaciones para la producción de helado artesanal y industrial. Desde 1955 opera con éxito en más de 60 países en todo el mundo, poniendo al servicio de la calidad y de la tradición la propia experiencia de tantos años. Una tradición productiva consolidada y mantenida por una constante innovación tecnológica es lo que ha permitido a Technogel crear una gama de máquinas y instalaciones en grado de satisfacer cada exigencia de los clientes: desde la pequeña producción artesanal hasta la mediana-gran industria completamente automática. El severo control de calidad al cual son sometidos los procesos productivos y la ambiciosa investigación de nuevas soluciones tecnológicas garantizan a las máquinas funcionalidad, altas prestaciones, respecto por el ambiente y ahorro energético. Ingenieros y técnicos altamente especializados garantizan una asistencia técnica pre y post-venta eficaz y veloz, y una red capilar de agentes y distribuidores presentes en todo el mundo ofrece un asesoramiento válido desde el punto de vista comercial, financiero y normativo. En este nuevo catálogo, Technogel se complace en presentar su gama de máquinas para la producción artesanal de helado: pasteurizadores, tinas de maduración, fabricadoras, fabricadoras con pasteurizador incorporado, cremeras y cocinadores de crema.

Bienvenidos a Technogel

 Компания Technogel является мировым лидером в производстве машин и оборудования для artisanального и промышленного мороженого. С 1955 года она с успехом работает более чем в 60 странах мира, обеспечивая качество и верность традициям за счет своего многолетнего опыта. Крепкие традиции производства, опирающиеся на технологические инновации, позволили компании Technogel создать гамму машин и линий, которая в состоянии удовлетворить любые потребности клиентов: от маленького кустарного изготовления до средних и крупных полностью автоматизированных производств. Жесткий контроль качества, которому подвергаются производственные процессы, и амбициозный поиск новых технологических решений гарантируют оборудованию отличную функциональность, высокие производственные показатели, бережное отношение к окружающей среде и экономии электроэнергии. Высокоспециализированные инженеры и техники компании гарантируют эффективную и своевременную пред- и постпродажную помощь, а разветвленная сеть коммерческих агентов и дистрибьюторов по всему миру готова помочь грамотным советом в коммерческих, финансовых и юридических вопросах. В этом новом каталоге компания Technogel рада представить собственную гамму оборудования для производства artisanального мороженого gelato: пастеризаторы, баки для дозревания, фризеры-взбиватели, взбиватели со встроенными пастеризаторами, аппараты для производства взбитых сливок и кремов.

Добро пожаловать в Technogel!

MIXPASTO 120 TS - 60 TS



The new series of **Mixpasto 60 TS** and **120 TS** pasteurisers are equipped with the latest generation "touch" panel. Upon request there is the possibility of network interconnection to control the machine remotely via smartphone or PC (OPTIONAL).

The main characteristics:

- › **Integrated emulsifier** controlled by **Inverter**;
- › New control panel with high and low pasteurization program, with automatic and adjustable agitation programs;
- › Automatic agitation during holding phase;
- › Custom pasteurization program fully adjustable by the operator;
- › **USB** port for recording time, temperature and alarms during pasteurisation, trouble-shooting and software upgrading;
- › LAN door for inter-connection in NETWORK via cable or WIFI;
- › New design of tank with sloped base;
- › Heating and cooling through **bain-marie system**;
- › Program to operate with **half capacity**;
- › Self diagnosis to check the status of the internal components.

Les nouvelles séries de pasteurisateurs **Mixpasto 60 TS** et **120 TS** sont équipées d'un écran tactile de dernière génération. Sur demande il y a la possibilité d'interconnexion réseau pour gérer la machine à distance via un smartphone ou un PC (OPTIONEL).

Caractéristiques principales:

- › **Émulsionneur** incorporé avec moteur agitateur actionné par un **Inverter**;
- › Nouvelle électronique de gestion avec des programmes de haute et basse pasteurisation, à vitesse variable;
- › Agitation automatique pendant la maturation;
- › Programmes de pasteurisation totalement personnalisables par l'utilisateur;
- › Port **USB** pour l'enregistrement des cycles de pasteurisation, gestion des alarmes et chargement des mises à jour du logiciel;
- › port LAN pour l'interconnexion en réseau via le câble ou le WIFI;
- › Nouveaux bacs avec fond incliné;
- › Chauffage et refroidissement au **bain-marie**;
- › Programme pour opérer avec des quantités de mélange réduites par **demi capacité**;
- › Système de diagnostic pour la vérification des organes de fonctionnement.

Die neuen Pasteurisatoren **Mixpasto 60 TS** - und **120 TS** sind mit Touch-Screen der neuesten Generation ausgestattet. Auf Anfrage kann man die Verbindung an das Netzwerk bekommen, um die Maschine per Smartphone oder PC fernzusteuern (OPTIONAL).

Wichtigste Eigenschaften:

- › Eingegliedertes **Emulgiergerät** mit **INVERTERBETRIEBENEM** Rührwerkmotor;
- › Neue Steuerelektronik mit Programmen für hohe und niedrige Pasteurisierung mit regulierbarer Geschwindigkeit;
- › Automatisches Rühren während der Reifung;
- › Vollständig durch den Verwender individuell gestaltbare Pasteurisierungsprogramme;
- › **USB-Anschluss** zum Zwecke der Aufzeichnung der Pasteurisierungszyklen, der Verwaltung der Alarme und für das Laden von Software-Updates;
- › LAN-Anschluss für die Verbindung an das NETZWERK über Kabel oder WLAN;
- › Neue Becken mit geneigtem Boden;
- › Erwärmung und Abkühlung im **WASSERBAD**;
- › Programm für den Betrieb mit geringen Mischungsmengen mit **halbvoller wanne**;
- › Diagnosesystem für die Überprüfung der Betriebsorgane.



Nuovo quadro comandi Touch Screen
New Control panel Touch Screen

La nueva serie de pasteurizadores **Mixpasto 60 TS** y **120 TS** están equipados con el panel táctil de última generación. Posibilidad de interconexión de red para administrar la máquina de forma remota a través de un teléfono inteligente o una PC (OPTIONAL).

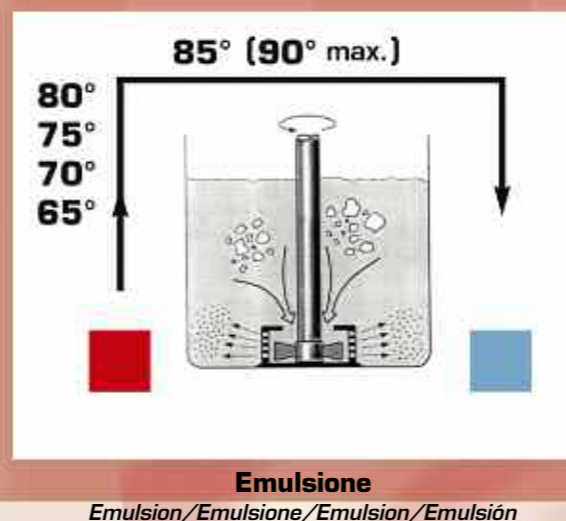
Características principales:

- › **Emulsor** incorporado con motor agitador accionado por **Inverter**;
- › Nueva electrónica de gestión con programas de alta y baja pasteurización, con velocidad variable;
- › Mezclado automático durante la fermentación;
- › Programas de pasteurización totalmente personalizables por el usuario;
- › Puerto **USB** para memorizar los ciclos de pasteurización, gestionar las alarmas y para cargar las actualizaciones del software;
- › Puerto LAN para interconexión en RED por cable o WIFI;
- › Nuevas cubas con fondo inclinado;
- › Calentamiento y enfriamiento al **Baño María**;
- › Programa para operar con pequeñas cantidades de mezcla;
- › Sistema de diagnóstico para el control de los órganos de funcionamiento.

La nuova serie di pastorizzatori **Mixpasto 60 TS** e **120 TS** sono dotati di pannello "touch" di ultima generazione. Su richiesta, è possibile la interconnessione in rete per la gestione della macchina in remoto tramite smartphone o PC (OPZIONALE).

Principali caratteristiche:

- › **Emulsore incorporato** con motore agitatore azionato da **INVERTER**;
- › Nuova elettronica di gestione con programmi di alta e bassa pastorizzazione, a velocità variabile;
- › Agitazione automatica durante la maturazione;
- › Programmi di pastorizzazione interamente personalizzabili dall'utilizzatore;
- › **Porta USB** per registrazione dei cicli di pastorizzazione, gestione degli allarmi e per il caricamento degli aggiornamenti software;
- › Porta LAN per interconnessione in RETE via cavo o WIFI;
- › Nuove vasche con fondo inclinato;
- › Riscaldamento e raffreddamento a **Bagnomaria**;
- › Programma per operare con **metà vasca**;
- › Sistema di diagnosi per la verifica degli organi di funzionamento.



Новая серия пастеризаторов **Mixpasto 60 TS** и **120 TS** оснащена сенсорной панелью последнего поколения с возможностью сетевого подключения для удаленного управления машиной с помощью смартфона или ПК (OPTIONAL).

Основные характеристики:

- › Встроенные эмульгатор с мешалкой двигатель с приводом от инвертора;
- › Новые программы электронного управления с высокой и низкой пастеризацией, с переменной скоростью;
- › Автоматическое перемешивание во время созревания;
- › Программы пастеризации полностью настраиваемые пользователем;
- › USB порт для циклов записи пастеризации, управление сигнализацией и обновлением программного обеспечения для сброса;
- › LAN порт для подключения к сети через кабель или WIFI;
- › Нагревание и охлаждение **BAGNOMARIA**;
- › Программа для работы с небольшими количествами смеси;
- › Система диагностики для проверки функционирования деталей

AGETWIN 55+55/120+120



Tini di maturazione Agetwin 55+55 – Agetwin 120+120, costruiti interamente in acciaio inox, dispongono sulle vasche di circuiti stampati per la circolazione del gas refrigerante.

La miscela per gelato è mantenuta a + 4°C e viene agitata lentamente per conservare l'omogeneità e per rendere il gelato finito più resistente e più cremoso.

Le macchine vengono fornite sia con termometri per la lettura a distanza, che con interruttori per il funzionamento indipendente delle due vasche di maturazione.

Il raffreddamento della miscela è molto rapido grazie a compressori semiermetici di notevole potenza.

Ageing vats Agetwin 55+55 – Agetwin 120+120, made entirely of stainless steel, the vats have printed circuits on the tanks for the circulation of the refrigerating gas.

The ice-cream mix is maintained at +4°C and is slowly stirred to ensure homogeneity and to make the finished ice-cream firmer and creamier.

The machines are supplied with both thermometers for remote-controlled temperature reading and with switches for independent operation of the two ageing vats.

Cooling of the mix is extremely rapid thanks to the extremely powerful semi-hermetic compressors.

Cuves de Maturation Agetwin 55+55 – Agetwin 120+120, entièrement construites en acier inoxydable, elles disposent, sur les bassins, de circuits imprimés pour la circulation du liquide de réfrigération.

Le mélange pour crème glacée est maintenu à + 4°C et est agité lentement pour conserver l'homogénéité et pour rendre la glace finie plus résistante et plus crémeuse.

Les machines sont fournies aussi bien avec des thermomètres pour la lecture à distance qu'avec des interrupteurs pour le fonctionnement indépendant des deux bassins de maturation.

Le refroidissement du mélange aussi possible grâce à des compresseurs semi-hermétiques très puissants.

Reifebehälter Agetwin 55+55 – Agetwin 120+120, Gänzlich aus Innoxstahl, verfügen sie auf den Wannen über Schaltkreise für den Umlauf der Kühflüssigkeit.

Die Mischung für das Eis wird auf einer Temperatur von +4 °C gehalten und langsam umgerührt, um die Homogenität zu erhalten und das fertige Eis widerstandsfähiger und cremiger zu machen.

Die Maschinen werden sowohl mit Thermometern für die Fernablesung, als auch mit Schaltern für den unabhängigen Betrieb der beiden Reifungswannen geliefert.

Die Abkühlung der Mischung erfolgt durch halbhermetische, sehr leistungsstarke Kompressoren sehr rasch.

Las tinas de maduración Agetwin 55+55 - Agetwin 120+120, construidas íntegramente en acero inoxidable, disponen de circuitos estampados en las vascas para la circulación del gas refrigerante. La mezcla para helado se mantiene a +4°C y se agita lentamente para mantener la homogeneidad y hacer que el helado terminado sea más resistente y cremoso.

Las máquinas están provistas tanto con termómetros para la lectura a distancia como con interruptores para el funcionamiento independiente de las dos vasquetas de maduración. El frío de la mezcla es muy rápido gracias a compresores semi-herméticos de notable potencia.

Емкости для созревания Agetwin 55+55 – Agetwin 120+120 изготавливаются полностью из нержавеющей стали и совмещаются с емкостью для циркуляции охлаждающего газа. Смесь для мороженого выдерживают при температуре +4 °C и медленно перемешивают, чтобы сохранить однородность и придать конечному продукту более устойчивый и более сливочный вид. Машины поставляются с двумя термометрами с возможностью прочтения на расстоянии, с переключателями для независимой работы и двумя емкостями для созревания. Охлаждение смеси происходит очень быстро благодаря мощности компрессоров.

	Mixpasto 60 TS	Mixpasto 120 TS	Agetwin 55+55	Agetwin 120+120	
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge Capacidad mix-max	Lt	15-60	20-120	55 x 2	120 x 2
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	7	13	2,2	2,5
Potenza Compresore/Compressor Power Compresseur/Kompressor/ Potencia Compresore	Kw	2,2	2,9	1,8	2,2
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/ Condensación	Acqua o Aria/Water or Air/ Eau ou Air/Wasser oder Luft/ Agua o Aire		Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/ Wasser oder Luft/ Agua o Aire		
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante	Freon R 404/A o R 449/a		Freon R 134 A Gas refrigerante		
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje	400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*trifasica*		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*trifasica*		
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/ Medidas	400x1000x1050	640x1000x1050	625x805x1340	880x930x1380	
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	200	260	180	255
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	245	305	270	385

Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
 Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
 Vu l'évolution continuelle de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
 Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
 Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
 *Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Différents tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido

MANTEGEL 20

MANTE 15-45 TS

MANTE 20-60 TS

MANTE 30-100 TS



La nuova serie di maticatori **Mante TS** sono dotati di pannello "touch" di ultima generazione. Su richiesta, è possibile la interconnessione in rete per la gestione della macchina in remoto tramite smartphone o PC (OPZIONALE).

I maticatori Mante TS sono dotati di un agitatore in acciaio inox a tre spatole brevettato grazie al quale la lavorazione del gelato, eccezionale, e l'estrazione, totale, avvengono in assenza di rumore e vibrazioni.

Principali caratteristiche:

- › Portello in acciaio inox con dispositivi di sicurezza internazionali;
- › Microprocessore elettronico per regolare la consistenza del gelato;
- › Comandi in bassa tensione (24 V) ed impermeabili;
- › Ciclo di lavaggio temporizzato con doccetta flessibile a scomparsa;
- › Mensola porta vaschetta regolabile con tappetino in gomma;
- › A richiesta è disponibile il dispositivo elettronico per la produzione di granite;
- › Porta LAN per interconnessione in RETE via cavo o WIFI;
- › Programmi di maticazione personalizzabili.

The new series of batch freezers **Mante TS** are equipped with the latest generation "touch" panel. Upon request there is the possibility of network interconnection to control the machine remotely via smartphone or PC (OPTIONAL).

Mante TS batch freezers are fitted with a patented 3-blade stainless steel stirrer which ensures top quality ice-cream and complete extraction without noise or vibration.

Mante TS batch freezers also have:

- › Stainless steel door with safety device in compliance with international safety standards;
- › Micro-computer controls the texture of the ice-cream;
- › Low voltage (24V) waterproof controls;
- › Timed washing cycle with retractable flexible hose spray;
- › Adjustable height for container support, with rubber carpet;
- › On request the electronic device for production of water ices can be supplied;
- › LAN door for inter-connection in NETWORK via cable or WIFI;
- › Customizable batch programs.



MANTE TS

Les nouvelles séries de turbines a glaces **Mante TS** sont équipées d'un écran tactile de dernière génération. Sur demande il y a la possibilité d'interconnexion réseau pour gérer la machine à distance via un smartphone ou un PC (OPTIONEL).

Les turbines Mante TS sont équipés d'un agitateur en acier inoxydable à trois spatules breveté, grâce auquel le travail de la crème glacée, exceptionnel, et l'extraction, totale, s'effectuent sans le moindre bruit ni vibration.

Les turbines Mante TS disposent en outre de:

- › Porte en acier inox avec dispositifs de sécurité internationaux;
- › Microprocesseur électronique pour régler la dureté de la glace;
- › Commandes à basse pression (24 V) et imperméables;
- › Cycle de lavage temporisé avec douchette flexible escamotable;
- › Etagère porte bassin réglable avec tapis en caoutchouc;
- › Sur demande, le dispositif électronique pour la production de granité est disponible;
- › Port LAN pour l'interconnexion en réseau via le câble ou le WIFI;
- › Programmes de production personnalisables.



Doccetta ergonomica
Ergonomic shower
Douche ergonomiques
Ergonomische Dusche
Ducha ergonomica



Die neuen Chargeneisfreezers **Mante TS** sind mit Touch-Screen der neuesten Generation ausgestattet. Auf Anfrage kann man die Verbindung an das Netzwerk bekommen, um die Maschine per Smartphone oder PC fern-zusteuern (OPTIONAL).

Die Chargeneisfreezers Mante TS besitzen einen patentierten Spatel aus Innoxstahl mit drei Spachteln, mit dessen Hilfe die außerordentliche Verarbeitung des Eises und dessen komplette Herausnahme frei von Lärm und Vibrationen erfolgen.

Außerdem besitzen die Chargeneisfreezers Mante TS:

- › Tür aus Innoxstahl mit internationalen Sicherheitsvorrichtungen;
- › Elektronischer Mikroprozessor, um die Härte des Eises einzustellen;
- › Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen in Niederspannung (24 V);
- › Zeitlich gesteuerten Spülzyklus mit versenkbarem Duscheschlauch;
- › Verstellbarer Wannenregal mit Gummiteppich;
- › Auf Anfrage ist die elektronische Vorrichtung für die Herstellung von Gramolaten erhältlich;
- › LAN-Anschluss für die Verbindung an das NETZWERK über Kabel oder WLAN;
- › Anpassbare Produktion programme.

Agitatore brevettato con elementi raschianti intercambiabili

Patented beater shaft with changeable scraping elements

Agitateur breveté avec éléments racleurs interchangeableables

Patentierter Spatel mit austauschbaren Schabelementen

Nuevo batidor patentado por Technogel con cuchillas de teflon de facil sustitución

		Mantegel 20	Mante 15-45 TS	Mante 20-60 TS	Mante 30-100 TS
Miscela per ciclo/Mix per cycle/Mezcla por ciclo/Mischung für jeden Ablauf	Kg	1 - 4	2 - 7	3 - 10	5 - 17
Produzione Oraria/Hourly Production/Production Horaire/Stunden Produktion/Producción	Lt	10 - 30	15 - 45	20 - 60	30 - 100
Potenza Elettrica/Installed Power/Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	3,3	5	7,2	11,5
Potenza Compressore/Compressor Power/Compresseur/Kompressor/Potencia Compresore	Kw	1,1	1,8	2,2	3,7
Condensazione/Cooling/Condensation/Kondensation/Condensación		Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/Wasser oder Luft/Agua o Aire			
Gas frigorifero/Refrigerating gas/Gaz de refrigeration/Kühlgas/Gas refrigerante		Freon R 449/a			
Tensione/Electric Power/Tension/Strom/Voltaje		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phase*/phasen*/trifasica*			
Dimensioni/Dimensions/Dimensions					
Masse/Medidas		490x820x1310	520x1100x1500	520x1100x1500	520x1300x1520
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	208	300	320	465
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	268	360	385	565

- INVERTER: optional

› Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
› Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
› Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.

› Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
› Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
* Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Different tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.



MANTE TS

La nueva serie de mantecadores **Mante TS** están equipados con el panel táctil de última generación.

Posibilidad de interconexión de red para administrar la máquina de forma remota a través de un teléfono inteligente o una PC (OPTIONAL).

Los mantecadores Mante TS están provistos de un nuevo agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).

La serie Mante TS dispone, además, de:

- › Puerta en acero inoxidable con dispositivos de seguridad internacionales;
- › Microprocesador electrónico para regular la dureza del helado;
- › Mandos en baja tensión (24V) e impermeables;
- › Refrigerantes Freon R404/A;
- › Lavado temporizado con ducha flexible a desaparición;
- › Mensola porta-vasqueta regulable con alfombrilla de goma;
- › A pedido, el dispositivo electrónico para la producción de granizado está disponible;
- › Puerto LAN para interconexión en RED por cable o WIFI;
- › Programas de mantecación personalizables.

Новая серия batch Фризер для мороженого **Mante TS** оснащена сенсорной панелью последнего поколения с возможностью сетевого подключения для удаленного управления машиной с помощью смартфона или ПК (OPTIONAL).

Mante TS пакетные морозильники, оборудованные с запатентованной мешалкой из нержавеющей стали с тремя лопатками благодаря чему обработка мороженого, происходит без шума и вибрации.

Основные характеристики:

- › Нержавеющая стальная дверца с устройствами безопасности по международным стандартам;
- › Электронный микропроцессор для регулирования консистенции мороженого;
- › Элементы управления для низкого напряжения (24 В) и водонепроницаемость во время цикла мойки с гибким убирающимся душем;
- › под заказ можно установить устройство для производства гранита;
- › LAN порт для подключения к сети через кабель или WIFI;
- › Настраиваемые пакетные программы.



Basamento porta vaschette - optional

Holding tube tray - optional

La nuova gamma **Mante TS** offre una grande praticità di pulizia grazie alle sue varie parti facilmente smontabili quali: Il coperchio tramoggia, lo scivolo estrazione gelato e il pratico raccogli gocce, non ultimo il tubo congelatore unito direttamente al pannello frontale della macchina entrambi in acciaio inox per una perfetta sanificazione.

The new **Mante TS** range is extremely easy to clean, as its various parts can be easily disassembled: the hopper lid, the ice-cream extraction slide and the practical drip tray, along with the freezer pipe attached directly to the front panel of the machine - these are both made with stainless steel for perfect sanitisation.

La nouvelle gamme **Mante TS** offre une grande commodité de nettoyage grâce à ses différentes parties facilement démontables telles que: le couvercle de la trémie, la goulotte d'extraction de la glace, le recueille-gouttes très pratique; sans oublier le tuyau congélateur uni directement au panneau frontal de la machine, tous deux en acier inox, assurant ainsi une parfaite désinfection.

Die neue Modellreihe **Mante TS** ist besonders praktisch und reinigungsfreundlich, denn der Trichterdeckel, die Eisausgaberutsche und der praktische Tropfenfänger sowie das direkt mit der Frontverkleidung verbundene Gefrierrohr - beide aus Edelstahl für einwandfreie Hygiene - lassen sich mühelos abnehmen.

La nueva gama **Mante TS** ofrece una gran comodidad de limpieza gracias a sus diferentes partes fáciles de desmontar como la tapa de la tolva, la rampa para extraer el helado y el cómodo recoge-gotas, además del tubo congelador unido directamente al panel frontal de la máquina, ambos de acero inoxidable lo que permite una perfecta sanitización.

Новая гамма **Mante TS** практична в мытье своих частей которые легко снимаются «»»крышка, слайд выхода мороженого и подставка под ним, все съемные части изготовлены из нержавеющей стали для идеальной дезинфекции.



MIXGEL 30E 50E



Mixgel, nelle due versioni **30E** e **50E**, è un laboratorio completo per pastorizzare e mantecare la miscela per gelato in un'unica macchina.

Mixgel è la macchina ideale per chi non vuole rinunciare alla qualità ed al tradizionale gusto del gelato artigianale pur avendo una produzione ed uno spazio disponibile ridotti (gelaterie con produzioni giornaliere medio/piccole, ristoranti, bar...).

Principali caratteristiche:

- › Pale raschianti nella vasca di pastorizzazione
- › Agitatore brevettato in acciaio nella vasca di mantecazione
- › Realizzata con materiali che rispondono alle più severe norme igienico/sanitarie
- › Due camere indipendenti che possono lavorare separatamente
- › Può essere utilizzato come mantecatore o come pastorizzatore.

Mixgel, in the two versions **30E** and **50E**, is designed to pasteurize and batch-freeze the ice-cream mix with just one piece of equipment. Mixgel is the ideal machine where the number one priority is quality and traditional flavour of cottage-industry ice-cream but the space available is somewhat limited (ice-cream bars with small or medium scale daily production, restaurants, bars, etc.).

The main characteristics:

- › Micro-computer controls the texture of the ice-cream
- › Scraper blades positioned inside the pasteurisation tank made in pure teflon
- › Patented beater shaft with changeable scraping elements inside the batch freezing tank
- › Construction materials respect the strictest health and hygiene standards
- › Two separate chambers which can operate independently
- › Mixgel can be used just partially as either a pasteurizer or batch freezer.

Mixgel, dans les deux versions **30E** et **50E**, est un laboratoire complet pour pasteuriser et travailler le mélange pour la glace dans une seule machine. Mixgel est la machine idéale pour qui n'entend pas renoncer à la qualité et au goût traditionnel de la glace artisanale tout en ayant une production et un espace disponible réduits (glaciers dont la production journalière est moyenne/petite, restaurants, bars...).

Principales caractéristiques:

- › Palettes à racler dans la cuve de pasteurisation
- › Agitateur breveté en acier dans la cuve de mélange
- › Réalisée avec du matériel qui répond aux normes hygiéniques et sanitaires les plus sévères
- › Deux chambres indépendantes qui peuvent travailler séparément
- › Il peut être utilisé comme mélangeur ou comme pasteurisateur.

Mixgel ist in den beiden Ausführungen **30E** und **50E** ein komplettes Labor in einer einzigen Maschine zum Pasteurisieren und Ausfrieren der Eismischung. Mixgel ist die ideale Maschine für den Hersteller, der trotz geringer zur Verfügung stehenden Platzes (Eissalons mit mittlerer/kleiner Tagesproduktion, Restaurants, Cafeterias usw.) nicht auf die Qualität und den traditionellen Geschmack des handwerklichen Speiseeises verzichten will.

Haupteigenschaften:

- › Reibschaufeln in der Pasteurisierungswanne
- › Patentierter Rührer aus Stahl in der Glattrührwanne
- › Mit Materialien hergestellt, welche den strengsten Hygiene- und Sanitätsnormen entsprechen
- › Zwei unabhängige Kammern, die getrennt arbeiten können
- › Kann zum Glattrühren oder zum Pasteurisieren verwendet werden.

Mixgel en sus dos versiones **30E** y **50E** es un laboratorio completo para pasteurizar y fabricar la mezcla para helado en una única máquina. Mixgel es la máquina ideal para aquel que no quiera renunciar a la calidad y al toque personal en la preparación del helado, por más que tenga un espacio reducido de trabajo y pequeña producción.

Características principales:

- › Cuchillas rascadoras de teflon en el tanque de pasteurización
- › Agitador patentado de acero en el tanque de amasado
- › Realizada con materiales que responden a las más severas normas higiénico/sanitarias
- › Dos cámaras independientes que pueden trabajar por separado
- › Puede utilizarse como amasador o como pasteurizador.



Mixgel 30E в двух версиях и **50E**, являются настоящими лабораториями по пастеризации и перемешиванию смеси до состояния мороженого в одной машине. Mixgel является идеальной машиной для тех, кто хочет получить качественный и традиционный вкус домашнего мороженого, используя для производства минимум места (ежедневное производство мороженого для малых / средних, ресторанов, баров ...).

Основные характеристики:

- › Лопасть соскабливания в пастеризационном баке
- › стальной Шейкер из запатентованной стали в баке замораживания
- › Сделано из материалов, которые отвечают самой строгой гигиенической норме.
- › Две камеры, которые могут работать отдельно
- › Может использоваться в качестве холодильника или как пастеризатор.



PROFESSIONAL 30 / 50



Professional 30/50 è un laboratorio completo per preparare creme dolci e salate (bavarese, crema al burro, crema pasticcera, bechamel, ganache, paté a bomb), creme montate (meringa, mousse), gelatine di frutta, temperare il cioccolato, pastorizzare e mantecare miscele per gelato, granita, in un'unica macchina compatta. A prima vista colpisce il grande e luminoso display TFT-LCD da 7" posto sulla targa comando della macchina. Questo display visualizza istante per istante ogni fase di realizzazione della ricetta selezionata.

Professional 30/50 is a complete laboratory for the preparation of sweet and savoury creams (Bavarian cream, butter cream, custard, white sauce, paté), whipped creams (meringue and mousse) fruit jellies, for the processing of chocolate, batch freezing ice-cream mixes and preparing granita in a single compact machine. The large 7" luminous TFT-LCD display located on the control plate is immediately visible. It ensures instant display of each stage of the process in the recipe selected.



Professional 30/50 est un laboratoire complet pour préparer des crèmes, sucrées et salées (bavaroise, crème au beurre, crème pâtissière, béchamel, ganache, pâte à bombe), des crèmes fouettées (meringue, mousse), des gelées de fruits, pour délayer le chocolat, pasteuriser et mélanger les préparations pour glaces et granités, en une seule machine compacte.

Ce qui frappe à première vue est le grand afficheur lumineux TFT-LCD de 7" qui se trouve sur la plaque de commande de la machine. Ce display affiche instant par instant toutes les phases de réalisation de la recette choisie.

Professional 30/50 ist ein komplettes Laboratorium zur Vorbereitung von süßer und salziger Creme (Bayrisch' Kream', Buttercreme, Konditoreicreme, Béchamelsoße, Ganache, Paté a Bomb), geschlagener Creme (Baiser, Mousse), Gelees, zum Temperieren von Schokoladen, zum Pasteurisieren und zum Glattrühren von Eismischungen und von feingestoßenem Wassereis mit Fruchtsirup, in einer einzigen, kompakten Maschine.

Auf dem ersten Blick fällt das große, leuchtende 7" TFT-LCD Display auf, das sich auf der Schalttafel der Maschine befindet. Dieses Display zeigt Augenblick für Augenblick einer jeden Herstellungsphase des gewählten Rezeptes an.

Professional 30/50 es un laboratorio completo para el preparado de: cremas dulces y saladas. (BAVARESE, crema a la manteca, crema pastelera, BACHAMEL, GANACHE, PATÉ A BOMB), cremas (merengue y mousse), mermeladas de fruta, chocolate fundido, pasteurización y fabricación de helado, granita, todo en una máquina compacta. A primera vista, impacta el grande y luminoso display y TFT-LCD de 7" puesto en el panel de control de la máquina. Este Display visualiza instante por instante cada fase del proceso de la receta seleccionada.



Cilindro di mantecazione
Freezing chamber
Cylindre de turbinage
Gefrierzylinder

Professional 30/50 является полной лабораторией для изготовления кремов и творога (Баварский крем, сливочный крем, соус бешамель, ганаш, паштет), возможность устанавливать различные режимы: для кремов (безе, мусс), фруктового желе, отпуск шоколада, пастеризование и сливочные смеси для мороженого, отверждение и это все в одном компактном устройстве. Дисплей TFT-LCD 7" показывает каждый момент каждого этапа реализации выбранного рецепта.

	Mixgel 30E	Mixgel 50E	Professional 30	Professional 50
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge Capacidad mix-max	Lt	2 - 9	2 - 9	2 - 13
Produzione Oraria/Hourly Production/ Production Horaire/Stunden Produktion/Producción	Kg	22 - 30	22 - 30	38 - 50
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	8,5	10,3	12
Potenza Compressore/Compressor Power/ Compresseur/Kompressor/ Potencia Compresore	Kw	1,5	2,2	2,2
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/ Condensación	Acqua o Aria/Water or Air/ Eau ou Air/Wasser oder Luft/ Agua o Aire		Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/ Wasser oder Luft/ Agua o Aire	
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante	Freon R 449/a		Freon R 449/a	
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje	400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*trifasica*		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*trifasica*	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/ Medidas	490x1000x1350	490x1140x1435	490x840x1460	490x980x1460
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	290	295	345
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	350	350	410

Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
Angelegts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
*Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Different tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido

MIXCREMA 35/60



I Mixcrema 35/60 della gamma Technogel sono macchine costruite interamente in acciaio inox, completamente automatiche ed adatte alle produzioni di crema pasticcera, tempera cioccolato, basi gelato, farce di ogni genere, torrone, marmellate, ecc. Tutti i componenti della macchina sono facilmente smontabili garantendo così una manutenzione rapida ed una pulizia accurata di ogni singola componente.

Principali caratteristiche:

- › Ampia scelta di programmi sia automatici che personalizzati;
- › Sistema di riscaldamento e raffreddamento a "bagnomaria";
- › Schermo "touch screen";
- › Comandi a bassa tensione ed impermeabili;
- › Lame raschianti posizionate all'interno della macchina;
- › Rubinetto uscita prodotto (per creme dense o liquide);
- › Lavaggio con doccetta flessibile a scomparsa;
- › Semplice accesso ai componenti della macchina per manutenzioni rapide.

The Mixcrema 35/60 machines in the Technogel range are made entirely of stainless steel. They are fully automatic and recommended for use in the production of custard, chocolate coating, ice-cream based cakes, fillings of all types, nougat and jam. All machine components are easily dismantled for rapid maintenance and thorough cleaning of each individual part.



The machine is fitted with:

- › Wide selection of programs both automatic and custom;
- › "Bain-marie" heating and cooling system;
- › Touch screen control panel;
- › Low voltage waterproof controls;
- › Scraper blades positioned inside the machine;
- › Product outlet tap (for dense or liquid cream);
- › Washing with retractable flexible spray head;
- › Easy access to the machine components for rapid maintenance.

Les Mixcrema 35/60 de la gamme Technogel sont des machines entièrement construites en acier inoxydable, complètement automatisées et idéales pour la production de crème pâtissière, chocolat durci, bases pour crèmes glacées, farces de tous genres, nougat et marmelades. Toutes les composantes de la machine sont facilement démontables, ce qui permet un entretien rapide et un nettoyage soigné de chacune de ces composantes.

Caractéristiques principales:

- › Vaste choix de programmes automatiques et personnalisés;
- › Système de chauffage et de refroidissement en "bain-marie";
- › Écran tactile;
- › Commandes à basse tension et imperméables;
- › Lames racleuses placées à l'intérieur de la machine;
- › Robinet sortie du produit (pour crèmes denses ou liquides);
- › Lavage avec douchette flexible escamotable;
- › Accès facile aux composants de la machine pour effectuer des interventions d'entretien rapides.

Die Mixcrema 35/60 des Technogel-Angebots sind ganz aus Inox bestehende, vollautomatische Maschinen, die für die Herstellung von Konditorcreme, Schokoladlockerer, Eisbasis, Füllen aller Arten, Nougat und Marmeladen geeignet sind. Alle Bestandteile der Maschine sind leicht auszubauen, womit sie rasche Wartung und sorgfältige Reinigung jedes einzelnen Bestandteils gewährleisten.

Haupteigenschaften:

- › Grosse Auswahl von automatischen und personalisierten Programmen;
- › Heiz- und Kühlsystem in einem „Bain-Marie“;
- › Touchscreen;
- › Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen mit Niederspannung;
- › Schabeklingen;
- › Produktabflähne (für dicke bzw. flüssige Cremes);
- › Spülung mit versenkbarem Duscheschlauch;
- › Einfache Zugänglichkeit zu den Maschinenbestandteilen zur schnellen Instandhaltung.

Los Mixcrema 35 y 60 de la línea Technogel son máquinas completamente automáticas para la producción de las cremas pasteleras, chocolates templados, bases de helados, mermeladas como también bases para turrones. Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza, están compuestas de las siguientes partes:

Características principales:

- › Amplia selección de programas en automáticos o personalizados;
- › Sistema de calentamiento y enfriamiento en un "baño maría";
- › Pantalla táctil;
- › Sector comandos eléctricos, fabricados con sistema de baja tensión e impermeabilizados;
- › Vasca en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior para evitar desgastes y residuos de partículas en los productos;



- › Salida de la mezcla por medio de grifo predispuestos para cremas densas y líquidas;
- › Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable;
- › Simple acceso a los componentes de la máquina para mantenimientos rápidos.

Машины TechnoGel® 35/60 Диапазон **Mixcrema** построены полностью из нержавеющей стали, полностью автоматизированы для производства заварного крема, мороженое, нуга, джемы и т.д. Все компоненты машины легко снимаются, таким образом, обеспечивая быстрое техобслуживание и чистку.

Основные особенности:

- › Широкий выбор как автоматических так и пользовательских программ;
- › системы отопления и охлаждения в "байн-мари";
- › сенсорный экран;
- › Управление под низким напряжением и водонепроницаемость;
- › Лопать соскабливания внутри аппарата;
- › Кран продукта на выходе плотные кремы жидкости
- › Мойка выдвижным гибким душем.
- › Легкий доступ к компонентам машины для быстрого обслуживания.

	Mixcrema 35		Mixcrema 60
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge	Lt	15-35	25-60
Capacidad mix-max			
Potenza Elettrica/Installed Power/Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	6,5	7,5
Condensazione/Cooling/Condensation/Kondensation/Condensación	Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/Wasser oder Luft/Agua o Aire		
Gas frigorifero/Refrigerating gas/Gaz de refrigeration/Kühlgas/Gas refrigerante	R 452/a		
Tensione/Electric Power/Tension/Strom/Voltage	400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*/trifasica*		
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	620x735x982		685x905x1130
Masse/ Medidas			
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	181	242
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	237	297

› Per il continuo evolversi delle produzioni pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
› Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
› Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
› Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
› Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
* Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Different tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltage diferente a pedido.

TECHNOWHIP 2 ECO/STAR



Technowhip 2 Eco

Technowhip 2 Star

Montapanna Technowhip 2 Eco/Star

Costruiti interamente in acciaio inox per rispondere alle più rigorose norme igienico/sanitarie, dispongono di contenitore in acciaio inox per la conservazione della panna a +4°C. All'interno della vasca vi è la pompa ad ingranaggi, con sistema di regolazione dell'aria.

I Montapanna Technowhip 2 consentono la regolazione del volume fino a valori altissimi ed il trafilatore è un pezzo unico appositamente studiato sia per panna fresca che a lunga conservazione.

Technowhip 2 Eco/Star

Made entirely of stainless steel in compliance with the strictest health and hygiene standards, the machines have a stainless steel tank for the storage of cream at +4 ° C. Inside the tank there is a gear pump, with air regulation system.

The Technowhip 2 have fine volume adjustment and the extruder is specially designed as a single piece for both fresh and long life cream.

Machine à Chantilly Technowhip 2 Eco/Star

Entièrement construits en acier inox pour répondre aux plus rigoureuses normes hygiéniques et sanitaires, ils ont un conteneur en acier inoxydable pour le stockage de la crème à +4 ° C. À l'intérieur du réservoir il ya une pompe à engrenages, avec système de régulation d'air.

Les machines à chantilly Technowhip 2 permettent le réglage du volume jusqu'à des valeurs très élevées et le tréfileur est une pièce unique, spécifiquement étudiée aussi bien pour la crème fraîche que pour celle à longue conservation.

Schlagsahneautomat Technowhip 2 Eco/Star

Vollständig aus Inoxstahl produziert um den strengsten Hygiene- und Gesundheitsvorschriften zu entsprechen. Verfügen über einen Edelstahl-Behälter für die Aufbewahrung der Sahne bei +4°C. Die Behälter sind mit einer Getriebepumpe ausgestattet, mit Luftregulierungssystem.

Die Technogel-Sahnesmaschinen ermöglichen die Regelung des Volumens bis zu sehr hohen Werten. Die Ziehvorrichtungen sind ein einziges Stück, das eigens für frische sowohl auch für haltbare Sahne entworfen wurden.

Technowhip 2 Eco/Star

Construidas en acero inoxidable, responden a las más escrupulosas normas higiénicas. Vasca en acero inoxidable, para la conservación de la crema a +4°C.

Dentro de la vasca esta la bomba de engranajes, con sistema de regulación del aire.

El aumento de volumen es regulable hasta valores elevadísimos. El trafilador es una pieza expresamente estudiada para la utilización de nata fresca o de larga conservación.



Technowhip 2 Eco/Star

Изготовлен полностью из нержавеющей стали для удовлетворения наиболее строгих санитарно-гигиенических норм. Для хранения крема при температуре 4 ° C резервуар для хранения крема изготавливается из нержавеющей стали. Внутри емкости имеется зубчатый насос, с системой регулирования воздуха.

Оборудование для изготовления взбитых сливок Technowhip 2 позволяет изменять объем до очень высоких значений. Оборудование может работать как со свежими сливками так и с пастеризованными.

	Technowhip2 Eco		Technowhip2 Star
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge/Capacidad	Lt	2	2
Potenza Elettrica/Installed Power/Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	0,6	0,8
Produzione Oraria/Hourly Production/Production Horaire/Stunden Produktion	Lt cream	65	95
Condensazione/Cooling/Condensation/Kondensación/Condensación		Aria/Air/Air/Luft/Aire	
Gas frigorifero/Refrigerating gas/Gas de refrigeration/Kühlgas/Gas refrigerante		Freon R 134 A	
Tensione/Electric Power/Tension/Strom/Voltaje		220 Volt/50-60 Hz monofase*/singlephase*/monofasé*/ einzelphasen*/monofasica*	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/ Medidas		245x330x440	245x330x445
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	27	29
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	32	34

Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
 > Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
 > Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
 > Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
 > Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
 * Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Diferentes tensiones sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.

MINI IMPIANTI PER PRODUZIONE IN CONTINUO
MINI PLANTS FOR CONTINUOUS PRODUCTION



Overrun 100% = 400 lt/h
 Overrun 30% = 260 lt/h

LABORATORIO ARTIGIANALE
ARTISAN LABORATORY



OMO 250 BAR

FREEZER EXPLORER

**ROTARY
 CONI/COPPE**

POLOSTICK 500-1000



POLOSTICK - E' una macchina completa per la produzione di ghiaccioli e gelato su stecco con capacità orarie fino a 1000 pezzi ora. Dotata di impianto frigorifero ed elettrico. Il sistema di raffreddamento è a mezzo liquido refrigerante. Polostick è fornita con una serie di stampi multipli con estrattori e coperchi e di vaschetta scongelato.

POLOSTICK - This machine is for the production of ice pops and ice-cream on sticks. It has a production capacity of up to 1000 pieces per hour. It has an electrical and refrigerating plant and its cooling system is by means of refrigerating liquid. The Polostick is supplied with a series of multiple moulds with extractors, stick holders and defrosting tubs.

POLOSTICK - É uma máquina completa para produzir picolés com capacidade horária de até 1.000 picolés/hora. É equipada com sistema de refrigeração e circuito elétrico. O congelamento é feito através de líquido refrigerante. Polostick é fornecida com uma série de moldes com extratores e um tanque de descongelamento.

POLOSTICK - Es una máquina completa para la producción de palitos de crema y de agua con capacidad horaria hasta 1000 piezas por hora. Completa con equipo de frio y sistemas electricos. El sistema de enfriamiento es por medio de liquido anticogelante adonde

están sumergido los moldes. Polostick viene provista con una serie de moldes multiples con extractores y tapas y con una vasca para el desmolde.

POLOSTICK - Est une machine complète pour la production de sorbet et crème glacée en batonnet avec capacité jusqu'à 1000 pièces par heure. C'est doté d'une installation frigorifique et électrique. Le système de refroidissement est par liquide réfrigérante. Polostick est fourni avec une série de moules multiples, avec couvercles d'extraction et petit bac de décongélation.

POLOSTICK - Diese Maschine dient der Herstellung von Eis und Eislutschern bis zu 1000 Stück/Stunde. Sie ist mit einen Kühl- und Elektrosystem ausgestattet, wobei die Kühlung mit Kühlmittel erfolgt. Polostick ist mit einer Serie von Stempeln, Deckeln und Kühlboxen ausgestattet.

POLOSTICK - Оборудование для изготовления замороженного сока и мороженого на палочке с производительностью 1000шт./час. Электропроводка и система охлаждения включены. Работает система охлаждения жидкостей. Polosticke включает в себя много штампов с крышками а также емкость для разморозки.

COME RAGGIUNGERCI - WHERE WE ARE



 **Technogel** s.p.a.
gelato machines

TECHNOGEL S.p.A.
Via Boschetti, 51 - 24050
Grassoebio (Bergamo)
ITALY
Tel. (+39) 035 452 20 62
Fax (+39) 035 452 26 82
info@technogel.com

TECHNOGEL AMERICA
2106-C Cheshire Way
Greensboro, NC 27405
USA
Tel. (+1) 336-375-8822
Fax (+1) 336-464-2330
www.technogel-usa.com
info@technogel-usa.com

TECHNOGEL AMERICA LATINA S.A.
Luis Saenz Peña 1831 planta alta
CP 1131
ARGENTINA
Tel. (54-11) 4304-2845
technogel@speedy.com.ar

TECHNOGEL DO BRASIL
Alameda Rio Negro, 1030 -
Sala 1904 - Alphaville
06454-000 Barueri - SP
BRASIL
Tel. (+55) 11 4688 0682/11 98588 5176
Fax (+55) 11 4689 1161
technogel@technogel.com.br

TECHNOGEL MIDDLE EAST
205 Christodoulou Hadjipavlou Str
Louloupis Court - 5th Floor, Office 501
3036 Limassol
CYPRUS
Mobile: (+961) 3253741
technogel@yahoo.com

www.technogel.com