





technogel


ice-cream equipment and machines








 **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 pluriennale. 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 (Technogel utilizza solo gas refrigerante R404/A) 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.

 **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 (Technogel uses only R404/A refrigerating gas). 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.

 **Technogel** é líder mundial na realização de máquinas e instalações para produção de sorvete artesanal e industrial. Desde 1955 atua com êxito em mais de 60 países, colocando a serviço da qualidade e da tradição a própria experiência. Uma tradição produtiva consolidada, suportada pela constante inovação tecnológica, permitiu a Technogel de desenvolver máquinas e equipamentos que podem satisfazer qualquer exigência produtiva: desde a pequena produção artesanal até a média - grande indústria completamente automatizada. Os severos controles de qualidade aos quais são submetidos os processos produtivos, e a ambiciosa pesquisa para encontrar novas soluções tecnológicas, garantem as máquinas funcionalidade, excelente desempenho, compromisso com o meio ambiente (Technogel somente utiliza gás R404/A) e poupança de energia. Engenheiros e Técnicos altamente especializados asseguram uma assistência técnica pré e pós-venda rápida e eficaz, e uma rede capilar de representantes e distribuidores presente no mundo inteiro oferece uma sólida assessoria comercial, financeira e jurídica.

 **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 (Technogel utiliza solo gas refrigerante R404/A) 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.

 **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 (Technogel n'utilise que le gaz réfrigérant R404/A) 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.

 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 (Technogel использует только хладагент фреон R404/A) и экономии электроэнергии. Высококвалифицированные 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**!

* Per il continuo evolversi della produzione, tutti i dati tecnici, fotografie ed informazioni qui riprodotte non si devono considerare vincolanti e possono subire cambiamenti senza preavviso.

* Since production processes can change as products evolve, all technical data, photographs and statement reported in this publication should not be considered binding and may be subject to change without prior notice.

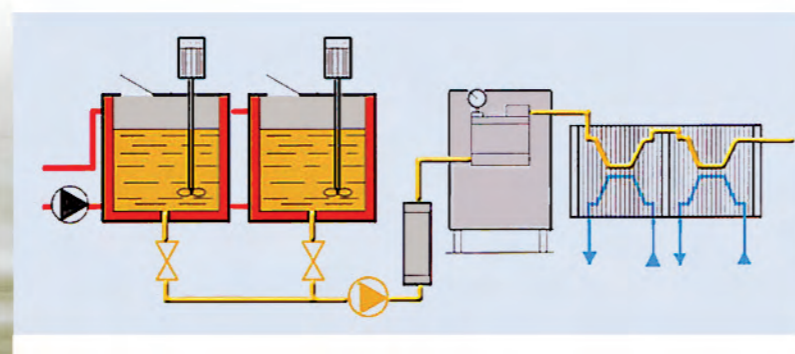
* Face ao continuo desenvolvimento da tecnologia construtiva, todos os dados técnicos, fotografias e informações mencionados neste catálogo não podem ser considerados vinculantes e podem ser objeto de modificações sem aviso prévio.

* Por el continuo desempeño de la producción, todos los datos técnicos, fotografías y informaciones aca reproducidas no se deben considerar vinculantes y pueden sufrir modificaciones sin previo aviso.

* Suite à l'évolution continue de la production, les données techniques, les photographies et les informations reproduites ne sont pas contractuelles et elles peuvent être modifiées sans aucun préavis.

MIXPROCESSING PLANTS

Mixworking batch



MIXWORKING - Impianti di pastorizzazione
I Mixworking Technogel sono impianti continui a ciclo chiuso per la pastorizzazione, l'omogeneizzazione e il raffreddamento istantaneo di miscele per gelato con capacità di produzione da 150 a 600 l/h.
Gli impianti sono composti da:

- pastorizzatori
- omogeneizzatore
- raffreddatore a piastre
- quadro elettrico di comando
- tubazioni acqua calda in acciaio inox
- basamento

MIXWORKING BATCH
The Technogel Mixworking machines are continuous closed cycle plants for instant pasteurising, homogenizing and cooling of ice-cream mix with a production capacity from 150 to 600 L/h.
The plants are composed of:

- 2 mixing and pasteurising vats
- pump to transfer the mix and a filter
- homogenizer
- cooling system
- electrical control panel
- base.

MIXWORKING - Plantas de pasteurização
Technogel Mixworking é uma planta contínua de ciclo fechado para pasteurização, homogeneização e esfriamento da calda do sorvete, com produção variável de 150 a 600 lt/h.
Estão constituídos por:

- pasteurizadores
- homogeneizador
- trocador de calor de placas
- painel de controle elétrico
- tubulações em aço inox polido
- suporte.

MIXWORKING BATCH - Planta de pasteurización
Technogel Mixworking es una planta para el ciclo de pasteurización, homogeneización y la refrigeración instantánea del mix de helado con capacidades de producción desde 150 a 600 lts/hora.
La misma está compuesta de:

- 2 tinas de maduración y pasteurización
- bomba de trasbazo y filtro
- homogeneizador
- placa de enfriamiento
- cuadro eléctrico de comando
- base.

MIXWORKING - Installations de pasteurisation
Les Mixworking Technogel sont des installations à cycle fermé continu pour la pasteurisation, l'homogénéisation et le refroidissement instantané de mélange à glace avec une capacité de production de 150 à 600 l/h.
Les installations sont constituées de :

- pasteurisateurs
- homogénéisateurs
- refroidisseurs à plaques
- tableau électrique de commande
- tuyauterie eau chaude en acier inox
- skid.

MIXWORKING - Линии пастеризации
Mixworking от Technogel – это линии непрерывного действия в замкнутом цикле для пастеризации, гомогенизации и быстрого охлаждения смесей для мороженого производительностью от 150 до 600 л/ч.
В состав линий входят:

- пастеризаторы
- гомогенизатор
- пластинчатый теплообменник для охлаждения
- электропит для управления
- трубчатые соединения для горячей воды из нержавеющей стали
- основа



- Dettaglio della testata di omogeneizzazione
- Homogenizing head
- Detalhe do cabeçote de homogeneização
- Detalles homogeneizador
- Détail de la tête de homogenisation
- Деталь головки гомогенизатора

mixworking	150	300	600
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	l/h 150	l/h 300	l/h 600
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 4,5	kW 7,2	kW 9,9
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 3300x1800x 1300	mm 4000x1800x 1400	mm 3600x1900x 1500

* Caldaia gas esclusa - Gas boiler not included - Sem a caldeira a gás
Sin caldera gas - Sans chaudière

MIXPROCESSING PLANTS

Mixworking HTST

MIXWORKING HTST - Impianti di pastorizzazione HTST

Technogel ha realizzato una gamma di impianti per il trattamento della miscela per gelato con pastorizzatore HTST (High Temperature Short Time). L'impianto è essenzialmente composto da:

- 2 serbatoi di miscela e preriscaldamento a 55°C
- 1 pompa centrifuga con doppio filtro
- 1 serbatoio a livello costante
- 1 pompa centrifuga per inviare la miscela allo scambiatore
- 1 scambiatore a piastre di pastorizzazione
- sezione tubolare di sosta della miscela
- valvola di deviazione miscela
- 1 quadro controllo comando
- 1 omogeneizzatore

I Mixworking HTST sono disponibili con capacità da 600 a 5000 l/h.

MIXWORKING HTST - Pasteurising plants HTST

Technogel has made a range of plants for the treatment of ice-cream mix with HTST pasteurisers (High Temperature Short Time). The plant is basically composed of:

- mix tank and pre-heating at + 55°C
- centrifuge pump with double filter
- constant level tank
- centrifuge pump to transfer mix to exchanger
- pasteurising plate exchanger
- holder tube
- flow diversion valve
- electrical cabinet
- homogeniser

The htst mixworking machines are available with capacities from 600 to 5000 L/h.

MIXWORKING HTST - Plantas de Pasteurização

A Technogel desenvolveu uma extensa gama de plantas para o tratamento de calda de sorvete com sistema de pasteurização HTST (High Temperature Short Time). A planta é equipada como segue:

- tanque de preparação e pré-aquecimento da calda
- bomba centrífuga de filtro duplo
- tanque de equalização
- bomba centrífuga para enviar a calda ao trocador
- trocador de calor de placas para pasteurização
- conjunto tubular por seção
- válvula de derivação da calda
- painel de controle
- homogeneizador

As plantas de processo HTST estão disponíveis com capacidades de 600 até 5000 lt/h.

MIXWORKING HTST - Planta de pasteurización HTST

Technogel ha realizado una planta para el tratamiento del mix de helado con pasteurización HTST ("High Temperature Short Time" - Alta temperatura en corto tiempo - La planta MIXWORKING HTST está compuesta de:

- depósito de mezcla y precalentamiento a + 55°C
- bomba centrífuga con doble filtro
- depósito con nivel constante
- bomba centrífuga para enviar el mix al intercambiador
- intercambiador a placas de pasteurización
- sección tubular de parada de la mezcla
- encuadre comando de control
- homogeneizador

El Mixworking HTST cuenta con capacidades desde 600 a 5000 litros/hora.

MIXWORKING HTST - Installations de pasteurisation HTST

Technogel a réalisé une gamme d'installations pour le traitement du mélange à glace dotées d'un pasteurisateur HTST (High Temperature Short Time). L'installation est principalement constituée de :

- 2 cuves de mélange et préchauffage à 55°C
- 1 pompe centrifuge avec double filtre
- 1 cuve à niveau constant
- 1 pompe centrifuge pour acheminer le mélange vers l'échangeur
- 1 échangeur à plaques de pasteurisation
- section tubulaire de maintien du mélange
- vanne de déviation mélange
- 1 tableau de contrôle et commande
- 1 homogénéisateur

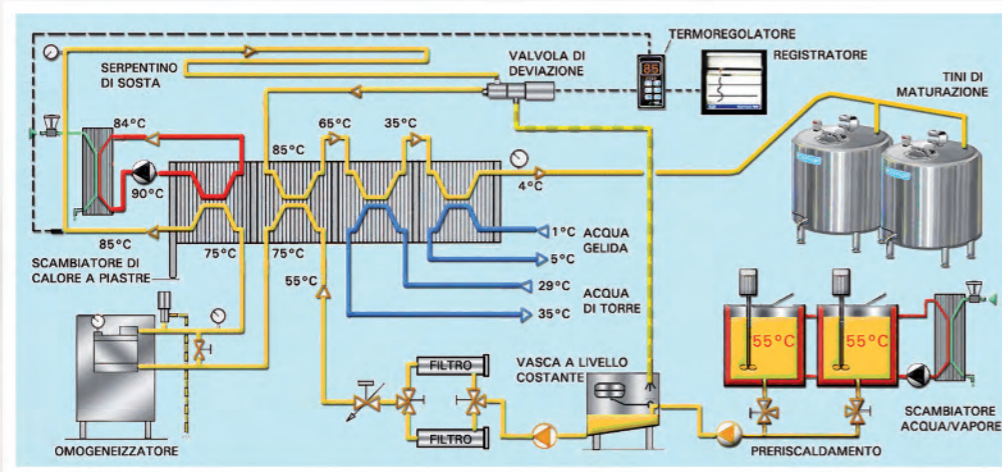
Les installations Mixworking HTST sont disponibles avec une capacité de 600 à 5000 l/h.

MIXWORKING HTST - Линии пастеризации HTST

Компания Technogel создала гамму оборудования для обработки смеси для мороженого при помощи пастеризатора HTST (High Temperature Short Time - Высокая Температура Короткое Время). В состав линии входят, в основном:

- 2 бака для смешивания и предварительного нагрева до 55°C
- 1 центробежный насос с двойным фильтром
- 1 балансный бачок
- 1 центробежный насос для передачи смеси на теплообменник
- 1 пластинчатый теплообменник для пастеризации
- трубчатый выдерживатель для выдерживания смеси
- клапан перенаправления смеси
- 1 пульт управления и контроля
- 1 гомогенизатор

Линии Mixworking HTST имеют производительность от 600 до 5000 л/ч.



mixworking HTST	600	1200	2000*	3000*	5000*
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	l/h 600	l/h 1200	l/h 2000	l/h 3000	l/h 5000
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	KW 21,7	KW 33,5	KW 31,5*	KW 51,5*	KW 74,5*
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 6500x 1800x 1800	mm 7000x 1800x 1800	mm 8000x 2100x 2200	mm 11000x 2100x 2200	mm 12500x 2300x 2500

- * Con riscaldamento a vapore
- * With a steam heating
- * Com caldeira de vapor
- * Con sistema de calefacción de vapor
- * Avec un chauffage à vapeur
- * С нагревом при помощи пара



AGEING VATS



TINI DI MATURAZIONE

Serbatoi completamente in acciaio inox da 150 a 3000 litri per lo stoccaggio e la conservazione a +4°C di latte e miscele per gelato. La refrigerazione avviene mediante circolazione di acqua a +2°C prodotta da apposita centrale. L'acqua gelida scorre in apposite serpentine inox controstampate sulla superficie laterale del serbatoio, il tutto coibentato mediante iniezione di poliuretano espanso. La miscela per gelato viene maturata per minimo di 2 ore ed un massimo di 60 ore onde garantire una perfetta omogeneità e cremosità al prodotto finito.

AGEING VATS

The vats are in stainless steel of 150 to 3000 litres for the stocking and conservation at +4°C of ice-cream mix. The refrigeration is carried out by means of water circulation at +2°C produced by a special ice water vat. The ice water runs through special steel coils on the lateral surface of the vat, insulated by injected expanded polyurethane. The ice-cream mix is aged in order to guarantee a perfect homogeneity and creaminess to the finished product.

TINAS DE MATURAÇÃO

Tinas em aço inox polido com capacidade de 150 a 3.000 litros, para maturar e armazenar leite e calda de sorvete à +4°C. Enfriando através de água à +2°C provida por uma caixa de água gelada, a água gelada flui por circuito estampado na superfície da tina, sendo a mesma isolada por meio de uma injeção de poliuretano. A calda de sorvete é maturada pelo menos 2 horas ou no limite por 60 horas para assegurar um produto homogêneo e cremoso.

TINAS DE MADURACIÓN

Depósito realizado completamente en acero inoxidable con capacidades de 150 - 3.000 litros para la maduración y conservación a +4°C de mix de helado. La refrigeración es mediante la circulación de agua a +2°C. El agua helada fluye a través de una serpentina inoxidable en la superficie lateral de la tina, todos los aislamientos son inyectados mediante poliuretano expandido. La mezcla de helado es madurada para garantizar una perfecta homogeneización y cremosidad del producto.

CUVES DE MATURATION

Cuves entièrement en acier inox de 150 à 3000 litres pour le stockage et la conservation à +4°C de lait et mélange à glace. La réfrigération s'effectue par circulation d'eau à +2°C, produite par un groupe prévu à cet effet. L'eau glacée coule dans des serpentins en inox moulés sur la surface latérale de la cuve, le tout isolé thermiquement par injection de polyuréthane expansé. Le mélange à glace mature pendant un minimum de 2 heures jusqu'à un maximum de 60 heures afin de conférer au produit fini une parfaite homogénéité et une consistance crémeuse.

БАКИ ДЛЯ ДОЗРЕВАНИЯ

Баки, изготовленные из нержавеющей стали, от 150 до 3000 для хранения и выдерживания при +4°C молока и смесей для мороженого. Охлаждение происходит посредством циркуляции воды при +2°C, произведенной специальным чиллером. Ледяная вода циркулирует в специальных змеевиках из нержавеющей стали, отштампованных на боковой поверхности бака, снабженного термоизоляцией из вспененного полиуретана. Смесь для мороженого выдерживается от минимум 2 до максимум 60 часов с целью гарантировать идеальную однородность и воздушность готового продукта.

WATER CHILLER VATS



water chiller vats	5	7,5	15	20	30
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 5,6	kW 7	kW 14	kW 19	kW 27
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 1900x 1600x 750	mm 1900x 1600x 750	mm 1900x 1600x 750	mm 1900x 1600x 1100	mm 1900x 1600x 1100

ageing and storage vats	150	300	600	1200	2000	3000
CAPACITÀ - CAPACITY - CAPACIDADE CAPACIDAD - CAPACITÉ	l/h 150	l/h 300	l/h 600	l/h 1200	l/h 2000	l/h 3000
DIAMETRO - DIAMETER - DIÂMETRO DIAMETRO - DIAMÈTRE	mm 950	mm 925	mm 1040	mm 1390	mm 1600	mm 1600
ALTEZZA - HEIGHT - ALTURA ALTURA - TAILLE	mm 1150	mm 1350	mm 1650	mm 1730	mm 1970	mm 2500

CENTRALI ACQUA GELIDA

Le vasche acqua gelida incluse negli impianti di trattamento miscela Mod. Mixworking, forniscono acqua gelida (+2°C) sia ai tini di maturazione per la conservazione della miscela a +4°C che allo scambiatore a piastre per l'immediato raffreddamento della miscela di gelato a +4°C.

WATER CHILLER VATS

The necessary ice water vats to include to the mix treatment plants Mod. Mixworking, supply ice water (+2°C) to both the ageing vats for the conservation of the mix at +4°C and to the plate exchanger for the instant cooling of the ice-cream mix at +4°C.

CAIXAS DE ÁGUA GELADA

As caixas de água gelada, normalmente usadas junto a plantas de processo modelo Mixworking, levam a água gelada (+2°C) seja as tinas de maturação e armazenamento da calda à +4°C, seja ao trocador de calor pelo esfriamento imediato da calda do sorvete à +4°C.

BANCO DE AGUA GLACIAL

Produce y mantiene una cierta cantidad de agua glacial (+2°C) indispensable para enfriar hasta +4°C la mezcla líquida para helados en la placa de enfriamiento, y en las tinas de maduración.

GROUPES D'EAU GLACÉE

Les groupes d'eau glacée qui équipent les installations de traitement du mélange Mod. Mixworking fournissent de l'eau glacée (+2°C) aux cuves de maturation, pour la conservation du mélange à +4°C, et à l'échangeur à plaques pour le refroidissement immédiat du mélange à glace à +4°C.

ЧИЛЛЕРЫ ДЛЯ ЛЕДЯНОЙ ВОДЫ

Чиллеры для ледяной воды, входящие в линии производства смеси модели Mixworking, подают ледяную воду при +2°C как к бакам-дозревателям для выдерживания смеси при +4°C, так и к пластинчатому теплообменнику для быстрого охлаждения смеси мороженого до +4°C.

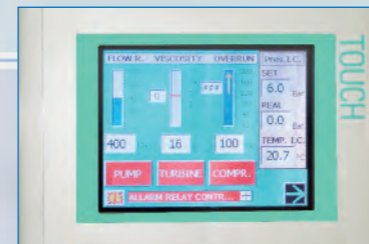
CONTINUOUS FREEZERS

Explorer 400 - 600 - 750

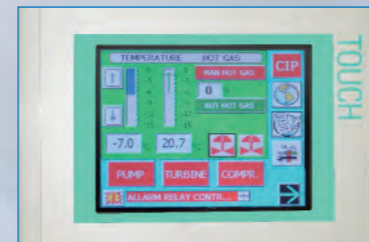


100 - 200

continuous freezers	100	200
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	100 l/h	200 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 5,2	kW 7



“Touch-screen” - maschera per l'impostazione e la regolazione dei valori di produzione desiderati, e funzione di autodiagnosi.



Touch screen - máscara para impoção e ajuste da produção desejada e da função de autodiagnóstico.



“Touch-screen” - máscara para la programación y la regulación de los valores de producción deseados, y función de auto-diagnosis.

Écran tactile « Touch screen », page de programmation et réglage des valeurs de production désirées et fonction d'autodiagnostic.

Сенсорный экран служит для установки регулировки желаемых параметров производства и функций автодиагностики.

continuous freezers	400	600	750
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	400 l/h	600 l/h	750 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 9,2	kW 14	kW 19,6
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 720x1670x 1400(+350)	mm 720x1670x 1400(+350)	mm 720x1670x 1400(+350)

EXPLORER 400 - 600 - 750
I freezers continui Technogel sono studiati per produrre gelato con overrun desiderato variabile dal 30 al 120% permettendo così la produzione di gelato industriale ed artigianale. Su richiesta (optional) è disponibile una pompa speciale per semi di frutta. L'impianto è essenzialmente composto da:

- compressore frigorifero incluso nella macchina
- dasher con lame raschianti in acciaio inox
- display “touch-screen” per l'impostazione e controllo delle seguenti funzioni:
- regolazione capacità produttiva
- overrun
- pressione cilindro
- viscosità
- temperatura gelato (escluso 400)
- parzializzazione refrigerazione
- programmi per memorizzare ricette
- predisposizione lavaggio CIP
- autodiagnosi.

EXPLORER 400 - 600 - 750
Technogel continuous freezers are designed for ice-cream and gelato production with adjustable overrun between 20 and 120% permitting the production of industrial and artisan ice-cream. A special pump, as optional, is available for tiny fruit seeds. The machine is basically composed of:

- self contained cooling compressor
- dasher with stainless steel scraping blades
- touch-screen for the setting and visualization of the following functions and parameters:
- production speed
- overrun
- barrel pressure
- viscosity
- ice-cream temperature (except 400)
- hot gas function (for reduced production speed)
- memorisation of recipes
- CIP cycle
- self-diagnostic.

EXPLORER 400 - 600 - 750
Os equipamentos são projetados para produzir qualquer tipo de sorvete, artesanal e/ou industrial, com overrun variável desde 30% até 120%. (É disponível bomba especial para sorvete de fruta com pequenas sementes). As máquinas são equipadas como segue:

- compressor frigorífico incluído na máquina;
- batedor com lâminas em aço inox;
- tela “Touch-Screen” para a programação e controle das seguintes funções:
- produção horária
- overrun
- pressão do batedor
- viscosidade
- temperatura sorvete (excluído Explorer 400)
- parcialização compressor
- memorização das receitas
- predisposição para C.I.P
- auto-diagnóstico.

EXPLORER 400 - 600 - 750
Los freezer continuos TECHNOGEL fueron estudiados para producir helado con incorporación de aire variable del 30 al 120 % lo que permite poder hacer helados Artesanales y industriales. Hemos desarrollado una bomba especial para los Clientes que deseen usar algunas frutas con pequeña semillas es sus preparados. El equipo esta esencialmente compuesto por:

- compresor frigorífico incluído en la máquina
- batidor con cuchillas en acero inoxidable
- display “touch-screen” para la programación y el control de las siguientes funciones:
- regulación de la capacidad productiva
- incorporación de aire
- presión cilindro
- viscosidad
- temperatura del helado (excepto el modelo 400)
- parcialización del compresor
- programas para memorizar las recetas de funcionamiento
- predisposición lavado CIP
- autodiagnóstico.

EXPLORER 400 - 600 - 750
Les freezers en continue Technogel sont réalisés pour la fabrication de la crème glacée avec l'overrun souhaitée, entre 30 et 120%, qui permettent la production de crème glacée soit artisanales que industrielle. Sur demande en option, il est disponible un dispositif spécial pour travailler avec les petit morceau de fruits dans le mélange. La machine est essentiellement composé par:

- compresseur frigorifique a l'intérieur de la machine
- agitateur avec lames en acier inox
- panneau “touch screen” pour la régulation et controle des fonctions suivantes:
- vitesse de production
- “overrun”
- pression du cylindre
- viscosité
- température de la crème glacée (dans les model 400)
- gaz-chaud pour vitesse de production limitée
- mémoire pour recettes personnalisés
- programme de lavage en CIP
- auto - diagnostique.

EXPLORER 400 - 600 - 750
Фризеры непрерывного действия Technogel предназначены для производства мороженого с желаемой взбитостью, от 30 до 120%, позволяя, таким образом, производить как artisanальное, так и промышленное мороженое. По запросу, как опция, имеется специальный насос, позволяющий работать с вкраплениями фруктов. В состав фризера входят, в основном:

- встроенный в машину холодильный компрессор
- мешалка со скребками из нержавеющей стали
- сенсорный экран для выставления и контроля следующих параметров:
- регулировка производительности
- взбитость
- давление в цилиндре
- вязкость
- температура мороженого (кроме 400)
- регулировка заморозки
- программы для сохранения в памяти рецептов
- приспособление для CIP-мойки
- автодиагностика

CONTINUOUS FREEZERS

Explorer 1500



- Agitatore con lame
- Turbine with blades
- Batedor e lâminas raspadoras
- Turbina con cuchillas
- Turbine avec lames
- Мешалка со скребками



"Touch-screen" - maschera per l'impostazione e la regolazione dei valori di produzione desiderati, e funzione di autodiagnosi.



Touch screen - máscara para impoatção e ajuste da produção desejada e da função de autodiagnóstico.



"Touch-screen" - máscara para la programación y la regulación de los valores de producción deseados, y función de autodiagnóstico.

Écran tactile « Touch screen », page de programmation et réglage des valeurs de production désirées et fonction d'autodiagnostic.

Сенсорный экран служит для установки регулировки желаемых параметров производства и функций автодиагностики.

EXPLORER 1500
 Studiati per la media e grande impresa, il freezer continuo Explorer 1500 a doppio stadio di congelamento produce fino a 1500 litri/ora di gelato (100% overrun) monogusto. I due cilindri sono completamente indipendenti, ciascuno con proprio impianto frigorifero, selettori di comando e dispositivi di controllo separati.
 L'impianto è essenzialmente composto da:
 • compressore frigorifero incluso nella macchina
 • dasher con lame raschianti in acciaio inox
 • display "touch-screen" per l'impostazione e controllo delle seguenti funzioni:
 • regolazione capacità produttiva
 • overrun
 • pressione cilindro
 • viscosità
 • temperatura gelato
 • parzializzazione refrigerazione
 • programmi per memorizzare ricette
 • predisposizione lavaggio CIP
 • autodiagnosi.

explorer	1500
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	1500 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 39
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 850x2100x 2000(+350)

EXPLORER 1500
 Studied for medium big sized companies, the freezer 1500 with its double freezing stage produces up to 1500 L/h of ice-cream (100% overrun) in one taste. The two cylinders are completely independent, each with its own refrigerating plant, control selector and separate control device. The machine is basically composed of:
 • self contained cooling compressor
 • dasher with stainless steel scraping blades
 • touch-screen for the setting and visualization of the following functions and parameters:
 • production speed
 • overrun
 • barrel pressure
 • viscosity
 • ice-cream temperature
 • hot gas function (for reduced production speed)
 • memorisation of recipes
 • CIP cycle
 • self-diagnostic.

EXPLORER 1500
 As produtoras contínuas Explorer 1500, projetadas para indústrias de médio y grande porte, com duplo cilindro congelador, produzem até 1500 litros de sorvete de um sabor con até o 100% de overrun. Os dois batedores podem trabalhar de forma independente, cada um com o próprio compressor, selecionados desde comandos e dispositivos de controle separados. As máquinas são equipadas como segue:
 • compressor frigorífico incluído na máquina;
 • batedor com lâminas em aço inox;
 • tela "Touch-Screen" pela programação e controle das seguintes funções:
 • produção horária
 • overrun
 • pressão do batedor
 • viscosidade
 • temperatura sorvete
 • parzialização compressor
 • memorização das receitas
 • predisposição para C.I.P
 • auto-diagnóstico.

EXPLORER 1500
 Realizados para la mediana y grande empresa, el EXPLORER 1500 con doble cilindro de refrigeración produce 1500 litros/hora de helado a un sólo gusto con el 100% de overrun. Los dos cilindros tienen la posibilidad de usarse en forma independiente, cada uno con su propio compresor frigorífico, seleccionados desde comandos y dispositivos de control separados. El equipo está esencialmente compuesto por:
 • compresor frigorífico incluido en la máquina
 • batidor con cuchillas en acero inoxidable
 • display "touch-screen" para la programación y el control de las siguientes funciones:
 • regulación de la capacidad productiva
 • incorporación de aire
 • presión cilindro
 • viscosidad
 • temperatura del helato
 • parcialización del compresor
 • programas para memorizar las recetas de funcionamiento
 • predisposición lavado CIP
 • autodiagnóstico.

EXPLORER 1500
 Pensé pour la moyenne et grand industrie, le "Explorer 1500", grâce à la technologie "double-cylindre" produit jusqu'à 1500 L/h de crème glacée au 100% de foisonnement. Les deux cylindres sont complètement indépendantes, chaque avec sa propre groupe frigorifique, dispositif de mise en marche et de control indépendantes. La machine est essentiellement composé par:
 • compresseur frigorifique a l'intérieur de la machine
 • agitateur avec lames en acier inox
 • panneau "touch screen" pour la régulation et controle des fonctions suivantes:
 • vitesse de production
 • "overrun"
 • pression du cylindre
 • viscosité
 • température de la crème glacée
 • gaz-chaud pour vitesse de production limitée
 • mémoire pour recettes personnalisés
 • programme de lavage en CIP
 • auto - diagnostique.

EXPLORER 1500
 Разработанный для средних и крупных предприятий, фризёр непрерывного действия Explorer 1500 с двухступенчатой заморозкой производит до 1500 литров в час мороженого (со 100% взбитостью) с одним вкусом. Два цилиндра полностью независимы, каждый со своим собственным холодильным агрегатом, раздельными кнопками управления и устройствами для контроля. В состав машины входят:
 • встроенный в машину холодильный компрессор
 • мешалка со скребками из нержавеющей стали
 • сенсорный экран для выставления и контроля следующих параметров:
 • регулировка производительности
 • взбитость
 • давление в цилиндре
 • вязкость
 • температура мороженого
 • регулировка заморозки
 • программы для сохранения в памяти рецептов
 • приспособление для CIP-мойки
 • автодиагностика.

CONTINUOUS FREEZERS LOBE PUMPS

Explorer 750 LP



continuous freezers lobe pumps	750 LP
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	750 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 20
POMPA MISCELA - MIX PUMP - BOMBA DE MEZCLA - MIX DE BOMBA - MÉLANGE DE POMPE	kW 1,1
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 850x2100x 2000(+350)



EXPLORER 750 LP - 1500 LP

Freezer continuo per la produzione di gelato, con impianto frigorifero incorporato e pompe a lobi.

All'interno del cilindro è posizionato un mescolatore di tipo cavo con eccentrico e lame raschianti, il tutto in acciaio inossidabile. Cilindro e mescolatore sono studiati per produrre gelato dalla struttura ineguagliabile.

Nella parte inferiore della macchina sono alloggiati due pompe a lobi:

- la prima, di alimentazione, invia la miscela nella camera di mantecazione;
- la seconda, per l'estrazione del gelato dalla camera di mantecazione.

L'aria, opportunamente filtrata e dosata, viene iniettata direttamente nel cilindro di mantecazione. Entrambe le pompe sono dotate di motoriduttore indipendente con proprio inverter, comandati da PLC per la gestione dei parametri di produzione (portata, overrun, viscosità). Il corpo pompa, così come la testata, sono costruiti in massello pieno. Inoltre la pompa è dotata di bypass pneumatico per un perfetto lavaggio CIP di tutta la macchina.

Il sistema garantisce un accurato controllo dell'overrun e della viscosità. L'overrun che le pompe garantiscono va dal 30% al 140%. La pressione del cilindro è gestita automaticamente.



EXPLORER 750 LP - 1500 LP

Self contained continuous freezer for the ice cream production, with lobe pumps.

The turbine, of hollow type with eccentric shaft in stainless steel is provided with scraper blades, also in stainless steel, and, by rotating at high speed, produces an ice cream of a fine & creamy structure.

In the lower part is situated the double-lobe-pump group:

- the first one for pumping the ice cream mix (in liquid solution at 4°C) in to the freezing cylinder;
 - the second to discharge the ice cream from the cylinder.
- Both pumps are equipped with independent motor-reducer, controlled by inverter and PLC for the set-up and control of the production parameters, like quantity, overrun and viscosity.

The pump body is made from a single S/S piece, and it is equipped with pneumatic by-pass for a perfect CIP cleaning. The air for the overrun, metered by a mass flow meter then filtered, is injected directly into the freezing cylinder, obtaining an ice cream with volume increase from 30% to 140%. The pressure cylinder is automatically controlled.



EXPLORER 750 LP - 1500 LP

Produtora continua para sorvete com bombas de lobos. No cilindro é posicionado um batedor "oco" com eixo excêntrico provido de lamina raspadoras, tudo em aço inox. Cilindro e batedor são desenhados para permitir a produção de um sorvete de textura inigualável. Na parte inferior do equipamento é colocado um sistema de duas bombas de lobos:

- a primeira, de alimentação, puxa a calda e a envia no cilindro, aonde recebe o ar comprimido filtrado e dosado;
- a segunda extrai o produto final.

Ambas são dotadas de moto-reductor independente comandado por conversor de frequência, gerido pelo PLC, para um correto controle dos parâmetros de produção, vazão, overrun e viscosidade. Corpo da bomba e cabeçote são maciços. As bombas são dotadas de by-pass pneumático para consentir um perfeito processo C.I.P. O conjunto permite um controle muito acurado do overrun. O sistema de bombas garante um overrun desde 30% até 140%.



EXPLORER 750 LP - 1500 LP

Frabricadora continua para la producción de helado, con equipo de refrigeración incorporado y bombas a lobulo.

En el interior del cilindro hay un mezclador de tipo hueco con excéntrico y cuchillas, todo en acero inoxidable. Cilindro y mezclador son estudiados para producir helado de una estructura incomparable. En la parte inferior de la máquina hay dos bombas a lóbulo:

- la primera, de alimentación, envia la mezcla en el cilindro de mantecación;
- la segunda, de extracción del helado de el cilindro de mantecación.

El aire, oportunamente filtrado y dosificado, debe ser inyectado directamente en el cilindro de mantecación. Las dos bombas tienen motorreductor independiente con inverter propio, comandados de PLC para la gestión de los parámetros de producción, caudal, overrun, viscosidad. El cuerpo de la bomba, así como su cabezal están contruidos de massello compacto. Además la bomba está dotada de bypass neumático para un perfecto lavado CIP de toda la máquina. El sistema garantiza un control preciso del overrun y de la viscosidad. La presión del cilindro es manejada automáticamente min 30% max 140%.

CONTINUOUS FREEZERS LOBE PUMPS

Explorer 1500 LP



EXPLORER 750 LP - 1500 LP

Freezer en continu pour la production de crème glacée avec groupe frigorifique incorporé et pompes à lobes.

A l'intérieur du cylindre, est placée la turbine avec lames de raclage, le tout en acier inox. Le cylindre et la turbine sont construits pour produire une crème glacée avec une structure supérieure. La machine est dotée de deux pompes à lobes:

- la première pour l'alimentation du mélange dans le cylindre de surgélation;
- la deuxième pour l'extraction de la crème glacée.

L'air, filtré et dosé, est injecté directement dans le cylindre de surgélation. Les deux pompes sont dotées d'un motoréducteur indépendant avec son variateur de fréquence, contrôlé par le PLC, pour la gestion des paramètres de production, débit, foisonnement et viscosité. Le corps de la pompe et sa tête sont construits en un seul pièce d'acier inox, et elle est dotée d'un by-pass pneumatique pour le lavage en CIP. Le système adopté est garanti d'un contrôle très fin du foisonnement et de la viscosité. Le foisonnement garanti est de 30% jusqu'à 140%. La pression de cylindre est contrôlée automatiquement.



EXPLORER 750 LP - 1500 LP

Фризер непрерывного действия для производства мороженого, со встроенным холодильным агрегатом и ротационными насосами.

Внутри цилиндра расположена мешалка полого типа с эксцентриком и лезвиями скребков, полностью из нержавеющей стали. Цилиндр и мешалка предназначены для производства мороженого высочайшего качества.

В нижней части машины установлены два ротационных насоса:

- первый, подающий, направляет смесь в камеру для взбивания;
- второй служит для вывода мороженого из камеры взбивания.

Воздух, надлежащим образом очищенный и дозированный, впрыскивается непосредственно в камеру взбивания. Оба насоса снабжены независимыми моторедукторами с собственным инвертером, управляемыми PLC для контроля параметров производства (производительность, взбитость, вязкость). Корпус насоса, как и головка, являются цельными. Кроме того, насос снабжен пневматическим байпасом для идеальной CIP мойки всей машины.

Данная система гарантирует точный контроль взбитости и вязкости. Насосы обеспечивают взбитость от 30% до 140%. Давление в цилиндре регулируется автоматически.

continuous freezers lobe pumps	1500 LP
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	1500 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 40
POMPA MISCELA - MIX PUMP - BOMBA DE MEZCLA - MIX DE BOMBA - MÉLANGE DE POMPE	kW 1,1
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 850x2100x 2000(+350)



FRUIT FEEDER

FF10E - FF20E - FF30E

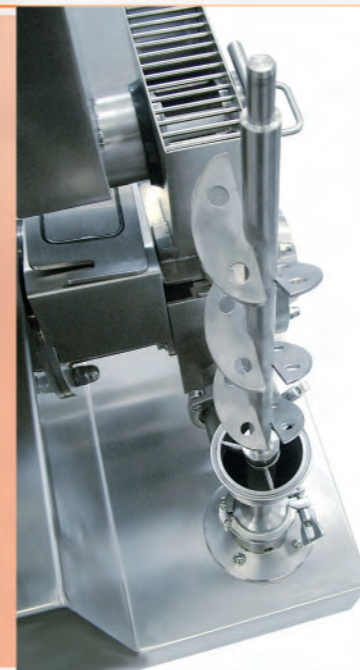


DISPENSATORI DI FRUTTA

Conosciuti in tutto il mondo per la tecnologia e la grande affidabilità, i dispensatori di frutta Technogel sono in grado di soddisfare le esigenze di produzione fino a 5000 litri ora.

Nella macchina tutte le parti in contatto con il gelato e gli ingredienti da dosare, sono in acciaio inox e materiali alimentari.

I motori della conclave e del rotore pompa sono provvisti di contagiri a display luminoso per un'immediata lettura ed impostazione dei parametri produttivi. L'immissione degli ingredienti nel gelato avviene tramite un rotatore all'interno del quale è situato un pistone che si muove a moto alternato e che allo stesso tempo raccoglie ingredienti ad un'estremità e li spinge nel flusso di gelato all'altra estremità.



- Albero miscelatore
- Blender
- Misturador
- Mesclador
- Melangeur
- Вал мешалки

fruit feeder	FF10E	FF20E	FF30E
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	300/1500 l/h	300/2000 l/h	1000/5000 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 2,8	kW 2	kW 3,9
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 600x1600x 1100	mm 540x1700x 1020	mm 800x1700x 1150

FRUIT FEEDER

Known in all the world for its technology and its high reliability, the Technogel fruit dispensers can satisfy every production need, up to 5000 L/h.

On the machine, all the parts which come into contact with the ice-cream and the ingredients to be dosed, are in stainless steel and special materials for food products. The screw motors and the motors of the pump rotor can be regulated and can be visualised by means of a luminous display for an immediate reading and setting of the production parameters. The introduction of the ingredients into the ice-cream is carried out by means of a rotor within which there is a piston which moves alternately and at the same time picks up ingredients from one side and pushes them into the ice-cream flow on the other side.

FRUIT FEEDER

Renomados mundialmente pela avançada tecnologia e absoluta confiabilidade, os dispensadores de fruta Technogel podem cumprir com exigências produtiva de até 5000 litros por hora.

Todos os equipamentos estão construídos com materiais especiais para contato com alimentos. Todos os misturadores têm partes, que misturam ingredientes, como componentes rotor de bomba / braço de misturador etc., com transmissão direta por reguladores de velocidade independentes. O sem-fim e os motores do rotor da bomba são providos com contadores de exibição luminosos para uma instantânea e fácil leitura dos parâmetros escolhidos de produção. Os ingredientes são incluídos no sorvete por meio de um rotor que contém um pistão que dá movimento alternado e simultaneamente recolhe os ingredientes para uma extremidade e os empurra pelo fluxo do sorvete.

FRUIT FEEDER

Reconocido en todo el mundo por la tecnología y fiabilidad, el dispensador de fruta Technogel es realizado en grado de satisfacer la exigencia de producción hasta 5.000 litros/hora.

En la máquina todas las partes en contacto con el helado y los ingredientes para dosificar están realizadas en acero inoxidable y materiales sanitarios. El motor de la cóclea y del rotor de la bomba son regulados y visualizados por el display pantalla luminoso para una inmediata lectura de los parámetros de producción. La introducción de los ingredientes en el helado es por medio de el rotor al interior del cual es situado un pistón que se mueve en modo alterno y que al mismo tiempo recoge los ingredientes a una extremidad y lo empuja del flujo del helado hasta la otra extremidad.

MELANGEURS DE FRUITS

Appréciés dans le monde entier pour leur technologie et leur grande fiabilité, les distributeurs de fruits Technogel sont en mesure d'assurer une productivité allant jusqu'à 5000 litres/heure.

Toutes les pièces de la machine qui entrent en contact avec la glace et les ingrédients à doser sont réalisées en acier inox et matériaux à usage alimentaire.

Les moteurs de la vis d'alimentation et du rotor de la pompe sont munis d'un compte-tours avec afficheur lumineux pour la lecture immédiate et la programmation des paramètres de production. L'injection des ingrédients dans la glace s'effectue au moyen d'un rotor à l'intérieur duquel un piston se déplace avec un mouvement alternatif et, de cette façon, il collecte les ingrédients à une extrémité et les pousse dans le flux de glace à l'autre extrémité.

FRUIT FEEDER

ФРУКТОПИТАТЕЛИ

Известные во всем мире благодаря своей технологичности и высокой надежности, фруктопитатели Technogel в состоянии обеспечить потребности производства вплоть до 5000 литров в час.

Все части машины, контактирующие с мороженым и дозируемыми ингредиентами, изготовлены из нержавеющей стали и пищевых материалов.

Моторы камеры и ротора насоса снабжены счетчиком оборотов и подсвеченным дисплеем для незамедлительного считывания и установки параметров производства. Внесение ингредиентов в массу мороженого происходит посредством вращателя, внутри которого расположен поршень с возвратно-поступательным движением, который подхватывает ингредиенты с одной стороны и вносит их в массу мороженого с другой стороны.

RIPPLE PUMP

VARIEGATORI

Questa macchina viene utilizzata per iniettare nel flusso di gelato sciroppo e prodotti similari. È composta da una vasca con rubinetto di scarico, di una pompa volumetrica pneumatica che dosa il prodotto e di un ugello a stella per iniettare lo sciroppo, da applicare direttamente sul tubo di uscita gelato posto sul freezer. La quantità di sciroppo iniettata è variabile agendo sulla quantità di aria compressa fornita al pistone della pompa. Il compressore d'aria non è incluso. Portata pompa: da 0 a 1 lt/minuto di prodotto con densità media. Densità prodotto: da 1000 a 20.000 Centipoise.

RIPPLE PUMP

This machine is used to inject syrup and similar products into the ice-cream. It is made up of a vat with a discharge tap, a pneumatic volumetric pump that doses the product and a star nozzle to inject the syrup, to be applied directly on the ice-cream exit tube placed on the freezer. The quantity of the syrup injected can be varied by adjusting the quantity of compressed air supplied to the piston of the pump. The air compressor is not included. Pump capacity: up to 60 L/minute of product.

RIPPLE PUMP

Esta unidade é utilizada para injetar xarope e produtos viscosos no fluxo do sorvete. Consiste em um tanque completo de válvula de descarga, bomba volumétrica pneumática e dosador para injetar o xarope, decorado o produto, montado diretamente no tubo de saída da produtora contínua. A quantidade de xarope injetado é ajustada de acordo com a quantidade de ar comprimido fornecido pela bomba. Este tipo de máquina é indicado particularmente pra trabalhar em pressão alta de linha de produção. Não é incluído o compressor de ar. Capacidade da bomba de 0 a 1 lt/minuto de produto com média densidade. Gama de densidade: de 1.000 a 20.000 centipoise.

VARIEGADOR

El Ripple Pump Technogel es utilizado para inyectar al flujo del helado salsas. Está compuesta de una vasca, un grifo de salida, una bomba volumétrica neumática que dosifica el producto y de un tobera en forma de estrella para inyectar salsas, para aplicar directamente al tubo de salida del helado del freezer. La calidad de la salsa inyectada varía dependiendo la cantidad de aire comprendida provisto del pistón de la bomba. (El compresor de aire no está incluido) Capacidad horaria: hasta 60 litros/minuto del producto.

POMPE A MARBRER

Ce type de machine est utilisé pour injecter du sirop et d'autres produits similaires dans le flux de glace. La machine est constituée d'une cuve avec un robinet de sortie, d'une pompe volumétrique pneumatique qui dose le produit et d'une buse en étoile pour injecter le sirop, à appliquer directement sur le tuyau de sortie de la glace situé sur le congélateur. La quantité de sirop injectée peut être modifiée en agissant sur la quantité d'air comprimé fournie au piston de la pompe. Le compresseur d'air n'est pas fourni. Débit pompe: de 0 à 1 l/minute de produit de densité moyenne. Densité produit: de 1000 à 20.000 Centipoise.

RIPPLE PUMP

ДЖЕМОПИТАТЕЛИ
Эта машина используется для того, чтобы ввести в массу мороженого сиропы и похожие продукты. В ее состав входит бачок со сливным краном, пневматический объемный насос, который дозирует продукт и сопло в форме звездочки для впрыска сиропа, для установки непосредственно на трубку выхода мороженого из фризера. Количество вводимого сиропа варьируется посредством регулировки объема сжатого воздуха, подаваемого поршнем насоса. Воздушный компрессор не входит в поставку. Производительность насоса: от 0 до 1 литра в минуту для продукта со средней плотностью. Вязкость продукта: от 1000 до 20.000 сантипуаз.



OMO



ripple pump	1L	7L
PORTATA SCIROPPINO MIN/MAX SYRUP PUMP CAPACITY VAZÃO DE XAROPE CAPACIDAD DE LA BOMBA DE JARABE DEBIT SIROP	L/H 1/60	L/H 60/420
CAPACITÀ VASCA PRODOTTO PRODUCT TANK CAPACITY CAPACIDADE TANQUE PRODUTO CAPACIDAD DE VASCA CAPACITÉ CUVE	Lt. 25	Lt. 25
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 600x1500x 700	mm 550x1900x 600

COOLING TOWERS



- OMOGENEIZZATORI**
Costruiti per omogeneizzare e rendere uniforme la struttura molecolare della miscela gelato migliorando l'incorporamento dell'aria. Sono disponibili le versioni monostadio e bistadio.
- HOMOGENISER**
Built to homogenize and make the molecular structure of the ice cream mixture even, improving incorporation of air. Single-stage and two-stage versions are available.
- HOMOGENIZADORES**
Construídos para homogeneizar e uniformar a estrutura molecular da calda de sorvete, melhorando o overrun. Disponíveis nas versões mono e bi-estádio
- HOMOGENIZADOR**
Fabricados para homogeneizar y hacer uniforme la estructura molecular de la mezcla helado mejorando la incorporación del aire. Están disponibles las versiones de una y dos fases.
- HOMOGENISEATEUR**
Leur fonction est de rendre homogène et uniforme la structure moléculaire du mélange à glace, en améliorant l'incorporation de l'air. Des versions à un ou deux étages sont disponibles.
- ГОМОГЕНИЗАТОРЫ**
Предназначены для того, чтобы гомогенизировать и делать однородной молекулярную структуру смеси мороженого, улучшая насыщение воздухом. Предлагаются в одноступенчатом и двухступенчатом вариантах.

omo	300	600	1200
CAPACITÀ - POWER - CAPACIDADE STROMVERSORGUNG - VOLTAJE	300 lt/h	600 lt/h	1200 lt/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	KW 4,5	KW 6,1	KW 12
PRESSIONE MAX. - MAX. PRESSION MAX PRESSÃO - ALT - LAAD	250 bar	250 bar	250 bar
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 700x810x 1300	mm 950x920x 1450	mm 950x920x 1450

- TORRE EVAPORATIVA**
Macchina per il raffreddamento di acqua usata normalmente per la condensazione di impianti frigoriferi e per lo scambio termico di scambiatori di calore a piastre. Questo metodo permette un risparmio di circa il 90%.
- COOLING TOWER**
Machine for cooling water normally used for condensation of refrigerating equipment and for thermal exchange of plate-type heat exchangers. This method allows a saving of about 90% water.
- TORRES DE RESFRIAMENTO**
Usadas para esfriar a água que volta do condensador e a onde haja uma necessidade de esfriar água utilizada nos processos industriais como nos trocadores de calor de placas. As torres permitem poupar aproximadamente o 90% da água.
- TORRE EVAPORADA**
Máquina para en el enfriamiento del agua usada normalmente para la condensación de las instalaciones frigoríficas y para el intercambio térmico de intercambiadores de calor de placas. Este método permite una economía de casi 90% del agua.
- TOUR D'EVAPORATION**
Machine pour le refroidissement d'eau normalement utilisée pour la condensation d'installations frigorifiques et pour l'échange thermique d'échangeurs de chaleur à plaques. Cette méthode permet une économie d'environ 90% d'eau.
- ГРАДИРНЯ**
Машина для охлаждения воды, используемой для конденсации в холодильных агрегатах и для теплообмена в пластинчатых теплообменниках. Использование данного метода позволяет добиться экономии около 90%.

DOVE SIAMO

A ONDE ESTAMOS

WE ARE HERE

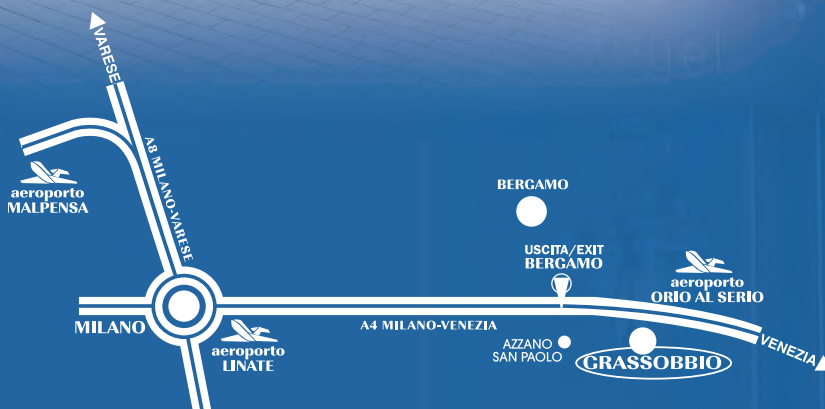
DONDE ESTAMOS

OU SOMMES NOUS

ГДЕ МЫ НАХОДИМСЯ - КАК ДО НАС ДОБРАТЬСЯ

COME RAGGIUNGERCI - WHERE WE ARE






technogel s.p.A.
 gelato machines

TECHNOGEL S.p.A.
 Via Boschetti, 51 - 24050
 Grassobbio (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
 Loulloupis Court - 5th Floor, Office 501
 3036 Limassol
 CYPRUS
 Mobile: (+961) 3253741
technogel@yahoo.com

www.technogel.com