



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

TECHNOGEL AMERICA
826 Mahler Rd
Burlingame CA, 94010
Tel: (1) 650-697-1288
Fax: (1) 650-697-1312

TECHNOGEL AMERICA LATINA
Av. Amancio Alcorta
1793/99 (1283)
Capital Federal - Argentina
Tel. (54-11) 4304-0353
Fax (54-11) 4304-2845
E-mail: technogel@speedy.com.ar

TECHNOGEL DO BRASIL
Alameda Jurua, 105
Galpao 4
Alpaaville, Barveri - SP
cap 06455-010
Tel. (+55) 11 4688 0682
Fax (+55) 11 4689 1161
E-mail:
technogel@technogel.com.br

www.technogel.com




TECHNOTUNNEL








TECHNOTUNNEL



 **TECHNOTUNNEL** è la linea di estrusione a vassoi per produzione, surgelazione ed imballaggio in automatico di diversi formati di gelato, come gelati su stecco con copertura di cioccolato e granella, biscotti, coni, barrette, tranci, tronchetti, torte, in varie forme e dimensioni a seconda delle esigenze dei clienti. La linea Technotunnel è disponibile in 3 modelli: T600 con produzione oraria fino a 5.500 pezzi, T800 con produzione oraria fino a 7.500 pezzi/ora e T1000 con produzione oraria fino a 10.000 pezzi/ora.


 **TECHNOTUNNEL** An automatic extrusion tray tunnel for the production, hardening and packing of different ice cream formats, such as stick bars with chocolate coating and crunched nuts, sandwiches, cones, stickless bars, logs and cakes, all available in different sizes and shapes upon the customer's request. Technotunnel range is available in 3 models: T600 with a capacity of up to 5.500 pieces per hour, T800 with a capacity of up to 7.500 pieces per hour and T1000 with a capacity of up to 10.000 pieces per hour.


 **TECHNOTUNNEL** es una línea de extrusión a bandejas para producción, congelamiento y embalaje automático para diversas formas de helado, como palitos de agua cubierto de chocolate y granella, galletitas, conos, barritas, postres en barra, tortas en varias formas y dimensiones según la exigencia del cliente. La línea de máquinas modelo TECHNOTUNNEL tiene disponibilidad en 3 modelos: T600 (con producción horaria de hasta 5.500 piezas), T800 (producción hasta 7.500 piezas hora) y la T1.000 (produce hasta 10.000 piezas hora).


 **TECHNOTUNNEL** Ligne d'extrusion a plateaux pour la production, la surgélation et l'emballage de divers formats de glace, comme battonnet couverte en chocolat et noisette, sandwich, cones, tranches, gateaux, avec formes et dimensions différents selon la demande de la clientèle. La gamme de Technotunnel est disponible en 3 modeles: T600 avec capacité de 5.500 pcs/h, T800 avec capacité de 7.500 pcs/h et T1000 avec capacité de 10.000 pcs/h.




CONTROL PANEL

 Il tavolo di lavoro comprende, nella parte superiore il quadro elettrico principale contenente tutti i dispositivi elettrici di movimento e di regolazione della macchina e, sotto di esso, il quadro "touch-screen" per il controllo e l'impostazione dei programmi della macchina in funzione dei prodotti. Nella parte centrale, in posizione ergonomica, sono presenti le varie stazioni di lavoro per la produzione dei prodotti richiesti. Nella parte inferiore, in corrispondenza delle varie stazioni, sono collocate tutte le prese di forza per la movimentazione delle stesse. Nella parte posteriore, in prossimità della finestra uscita vassoi dalla cabina, è posizionato il dispositivo per il lavaggio in automatico dei vassoi.

 *The electrical panel which contains all the electrical devices is located above the work plane. All the operations concerning the tunnel are controlled by means of a touch screen panel situated under the electrical cabinet. The automatic plate washing device is at the back of the machine, near the plate exit station.*

 *La mesa de trabajo está diagramada de la siguiente manera:
*En la parte superior se encuentra el cuadro eléctrico principal, conteniendo todos los dispositivos eléctricos de movimiento y de regulación de la máquina, abajo de esto, el cuadro TOUCH-SCREEN para el control y la programación de la máquina en función del producto.
*En la parte central, en posición ergonómica, están presentes las distintas estaciones de trabajo para la producción de los productos solicitados.
*En la parte inferior, correspondiente a la variedad de estaciones, están colocados todos los enchufes de fuerza para el movimiento del mismo.
En la parte posterior, en proximidad de la ventana de salida de la cabina, está posicionado el dispositivo para el lavado automático de las bandejas.

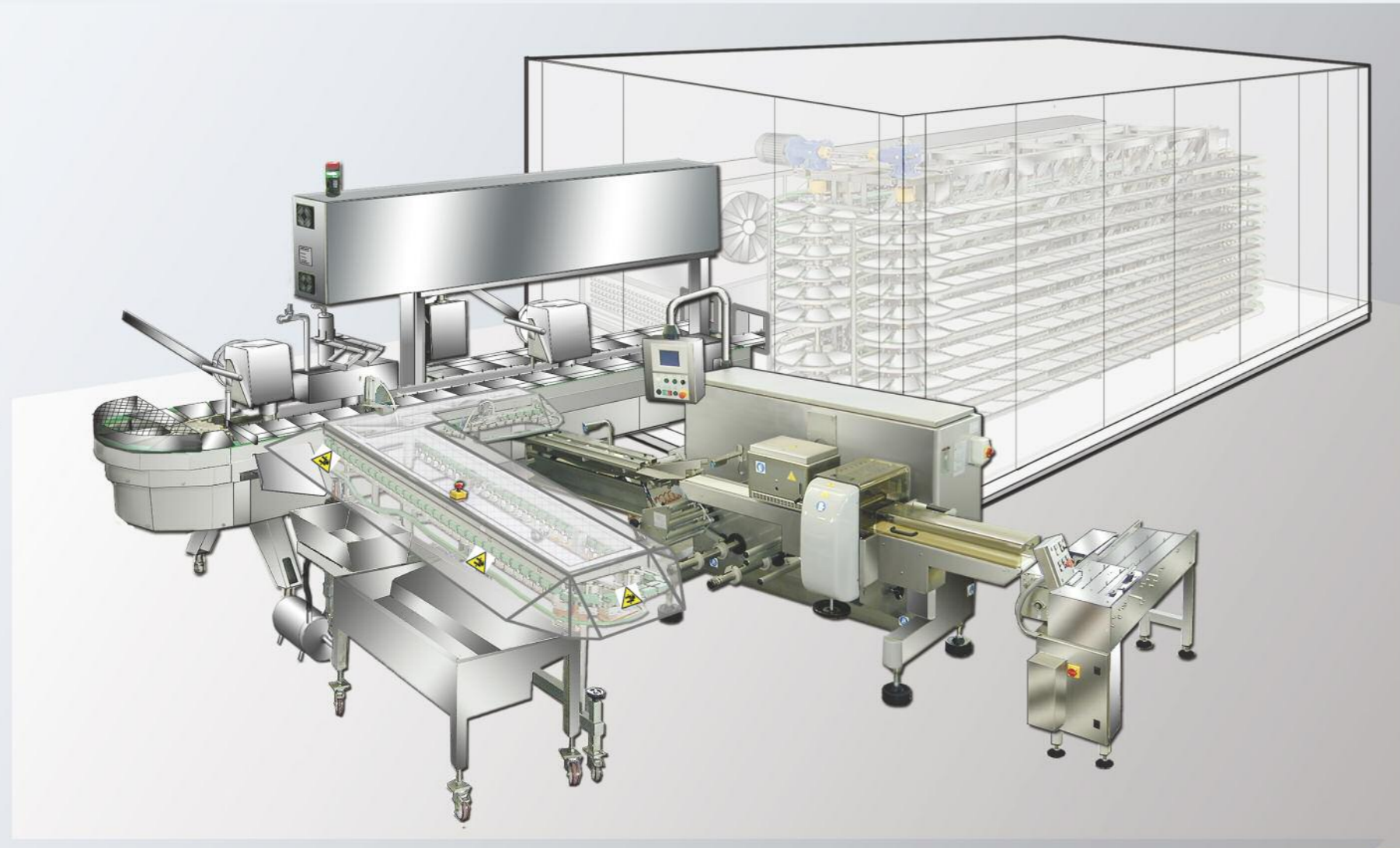
 *La tête de travail comprend, dans la partie supérieure le cadre électrique principal avec tous les dispositifs de mouvement et de réglage de la machine et, en dessous, le panneau "touch-screen" pour le contrôle et le réglage des programmes selon les produits. Dans la partie centrale, en position ergonomique, se trouvent les différents stations de travail pour la réalisation des produits demandés. Dans la partie bas, en correspondance des stations de travail, il y a les connexions pour le mouvement. En correspondance de la fenêtre de sortie des produits dans la cabine, se trouve la station pour le lavage automatique des plateaux.*



TIPOLOGIA DI PRODOTTI



SCHEMA TECNICO



Dati tecnici- Specifications - Datos técnicos - Données techniques:

Spazio occupato dalla macchina (escluso Gruppo Frigorifero) mm. Space occupied by the machine (excluding the Refrigerator Group) mm. Espacio ocupado por la máquina (sin el Grupo Frigorífico) mm. Espace occupé par la machine (sans le Groupe Frigorifique) mm.	12500 x 6500 x 3650 h
Spazio occupato dal Gruppo Frigorifero LxPxH mm. Space occupied by the Refrigerator Group LxPxH mm. Espacio ocupado por el Grupo Frigorífico (A x P x Al) mm. Espace occupé par le Groupe Frigorifique LxPxH mm.:	2400 x 1200 x 1800
Peso (escluso Gruppo Frigorifero) Kg. Weight (excluding the Refrigerator Group) Kg. Peso (sin el Grupo Frigorífico) Kg. Poids (sans le Groupe Frigorifique) Kg.	11500
Voltaggi elettrici normalmente previsti Volt: Electrical voltages normally provided Volt: Voltajes eléctricos normalmente previstos Volt: Voltages électriques normalement prévus Volt:	230-400-3-50HZ 230-400-3-60HZ
Potenza elettrica installata solo macchina kW: Installed electrical power, machine only kW: Potencia eléctrica instalada, solo la máquina kW: Puissance électrique installée, seule la machine kW:	22
Potenza elettrica installata incartatrice kW: Installed electrical power of wrapper kW: Potencia eléctrica instalada, Grupo Frigorífico kW: Puissance électrique installée, machine à envelopper kW:	4,5
Potenza elettrica installata Gruppo frigorifero kW: Installed electrical power of Refrigerator Group kW: Potencia eléctrica instalada, Grupo Frigorífico kW: Puissance électrique installée, Groupe Frigorifique kW:	45 (T600) - kW 70 (T800) - kW 100 (T1000)
Gas frigorifero Refrigerating gas Gas refrigerante Gaz frigorifique	R404 A