



 **technogel** S.p.A.

TECHNOGEL S.p.A.
Via Boschetti, 51 - 24050
Grassobbio (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) 4304-2845
Fax (54-11) 4304-0353
E-mail: technogel@speedy.com.ar

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

www.technogel.com


technogel
ice-cream equipment and machines

TECHNOSTICK



TECHNOSTICK è un impianto rota-

tivo automatico per la produzione di gelato e ghiaccioli su stecco. Concepito per occupare piccoli spazi senza rinunciare ad elevate produzioni, i movimenti di ogni singola stazione sono automatici e sincronizzati. L'impianto è realizzato per produzioni in continuo, e risponde alle norme di sicurezza sul lavoro.

I materiali utilizzati sono di primissima qualità, e il grado di finitura è ai massimi livelli nella categoria. TECHNOSTICK può essere collegata ad impianti frigoriferi funzionanti sia con FREON che ad AMMONIACA. La grande varietà di stampi e l'intercambiabilità dei prodotti la rendono una macchina estremamente versatile e flessibile.



TECHNOSTICK is automatic rotary installation for the production of ice-cream and lollies on stick.

Designed for use where space is limited but high production capacities are required, the movements of each individual station are automatic and synchronized. The installation is designed for continuous production and is compliance with the strictest work safety standards. Only top quality materials of finishes are used in construction of the equipment. TECHNOSTICK can be connected to refrigerating plants operating with both FREON and AMMONIA. The wide range of moulds together with product interchangeability ensure a high degree of versatility and flexibility.



TECHNOSTICK é uma máquina rotativa automática para produção de picolés. É projetada para garantir, num espaço mínimo, a produção de picolés em escala industrial. Os movimentos de cada estação de trabalho são automáticos e sincronizados. A máquina é construída para produções em contínuo, no respeito das normas de segurança. Os materiais utilizados são de primeiríssima qualidade, o acabamento respeita os mais severos padrões de construção. TECHNOSTICK pode trabalhar com unidades condensadoras FREON ou NITROGÊNIO. Os inúmeros moldes e a grande variedade de produtos a ser fabricados com o mesmo molde fazem da TECHNOSTICK uma solução versátil e flexível.



TECHNOSTICK es un equipo Rotativo automático que permite producir palitos de crema y de agua. Fue

concebido para ocupar poco espacio, sin renunciar a elevadas producciones y grandes ahorros de energía, agua potable y recuperación de materia prima.

Los movimientos de cada estación de trabajo, son automáticas y en sincronismo entre si. El equipo fue realizado para producciones en continuo, y responde a las normativas de seguridad laboral. Los materiales utilizados son de primera calidad, y el grado de terminaciones son al máximo nivel de esta categoría. TECHNOSTICK puede ser conectada con equipos de frío con refrigerante tipo FREON y también con AMONIACO. La gran variedad de modelos de moldes y la posibilidad de intercambiar productos, hacen que esta máquina sea extremadamente versátil y flexible.



TECHNOSTICK est une installation de type rotative automatique

pour la production de crème glacée et sorbets sur bâtonnet.

Cette installation a été crée pour occuper des espaces limitées, sans renoncer aux capacités élevées. Tous le mouvements de chaque station de travail son automatiques et synchronisés. L'installation est faite pour production en continue, dans le respect des normes de sécurité dans le travail.

Les matériaux utilisées sont tous de qualité supérieure, et le niveau de finition est le meilleure dans la catégorie. TECHNOSTICK peut travailler aux installations frigorifiques soit a FREON que a AMMONIAQUE.

La grand variété des formes disponibles et la facilité dans leur changement font de cette machine une installation très versatile et flexible.

TECHNOSTICK ist ein sich selbst drehendes Gerät

für die Eis- und Eislutscherzeugung. Er wurde so konzipiert, um einerseits einen kleinstmöglichen



Platz einzunehmen und andererseits eine höchstmögliche Auslastung zu gewährleisten. Die Bewegungen jeder einzelnen Etappe sind automatisch und synchron. Das Gerät ist für Dauerleistung geschaffen und entspricht sämtlichen Arbeitssicherheitsvorschriften. Die verwendeten Materialien sind von hervorragender Qualität und die Ausfertigung entspricht dem höchsten Niveau ihrer Kategorie. TECHNOSTICK kann an Kontinuerlichen Freezers angeschlossen werden, die mit Freon oder mit Ammoniak funktionieren. Die große Vielfalt an Formen und die Austauschbarkeit der Produkte zeugen von der hohen Flexibilität dieser Maschine.

Die große Vielfalt an Formen und die Austauschbarkeit der Produkte zeugen von der hohen Flexibilität dieser Maschine.



TECHNOSTICK
3000 - 6000



TECHNOST 3000 - 6000 - 10000

3 MODELLI UN'UNICA FILOSOFIA COSTRUTTIVA

TECHNOSTICK è concepita e realizzata per offrire in tutte le versioni disponibili una grande facilità di impegno, unita ad una tecnologia costruttiva che non perde mai di vista le esigenze di chi con la macchina ci deve lavorare tutti i giorni.

Nella **TECHNOSTICK** tutti i componenti ed i movimenti sono accessibili e semplici.

Le tre versioni, rispettivamente con stampi a 4, 6 e 10 file, consentono di alloggiare le varie stazioni di dosaggio e decorazione.



THREE MODELS BASED ON A SINGLE DESIGN CONCEPT!

All the **TECHNOSTICK** versions available are designed and built for ease of usage. The technology behind the equipment always focuses on the needs and requirements of the person who will be using the machine day after day. All **TECHNOSTICK**'s movements and components are simple, accessible and easy to understand.

It's possible to fit the different dosing and decorating stations to all 3 versions with 4, 6 and 10 rows of moulds. The production capacity changes depending on the model, but the quality and flexibility remain the same.

3 MODELOS UMA ÚNICA FILOSOFIA CONSTRUTIVA

TECHNOSTICK é projetada e realizada para oferecer, em todos os modelos, uma grande facilidade de operação, com uma tecnologia construtiva que não esquece nunca das exigências de quem, com esta máquina, precisa trabalhar todos os dias.

Na **TECHNOSTICK** todos os componentes são simples e de fácil acesso.

Os três modelos, com moldes de 4, 6 e 10 filas, permitem a colocação de diferentes estações de trabalho e decoração.

TRES MODELOS , UNA UNICA FI- LOSOFIA CONSTRUCTIVA

TECHNOSTICK fue concebida y realizada para ofrecer en todas las versiones disponible una gran facilidad de utilizo, unida a una tecnología constructiva que no pierde jamás de vista las exigencias de aquellos que deben trabajar con la máquina todos los días.

En la **TECHNOSTICK** todos los componentes y movimientos, son accesibles y simples.

Las tres versiones, respectivamente con moldes a 4, 6 y 10 filas, permiten colocar las varias estaciones de dosaje y decoración.

3 MODELE, UNE SEULE PHILO- SOPHIE DE CONSTRUCTION

TECHNOSTICK est réalisée pour offrir dans tous les versions disponibles une grande facilité d'utilisation, unie a une technologie de construction qui n'oublie jamais les exigences de qui travail tous les jours avec la machine.

Dans la **TECHNOSTICK** tous les composants et les mouvements sont faciles et simples.

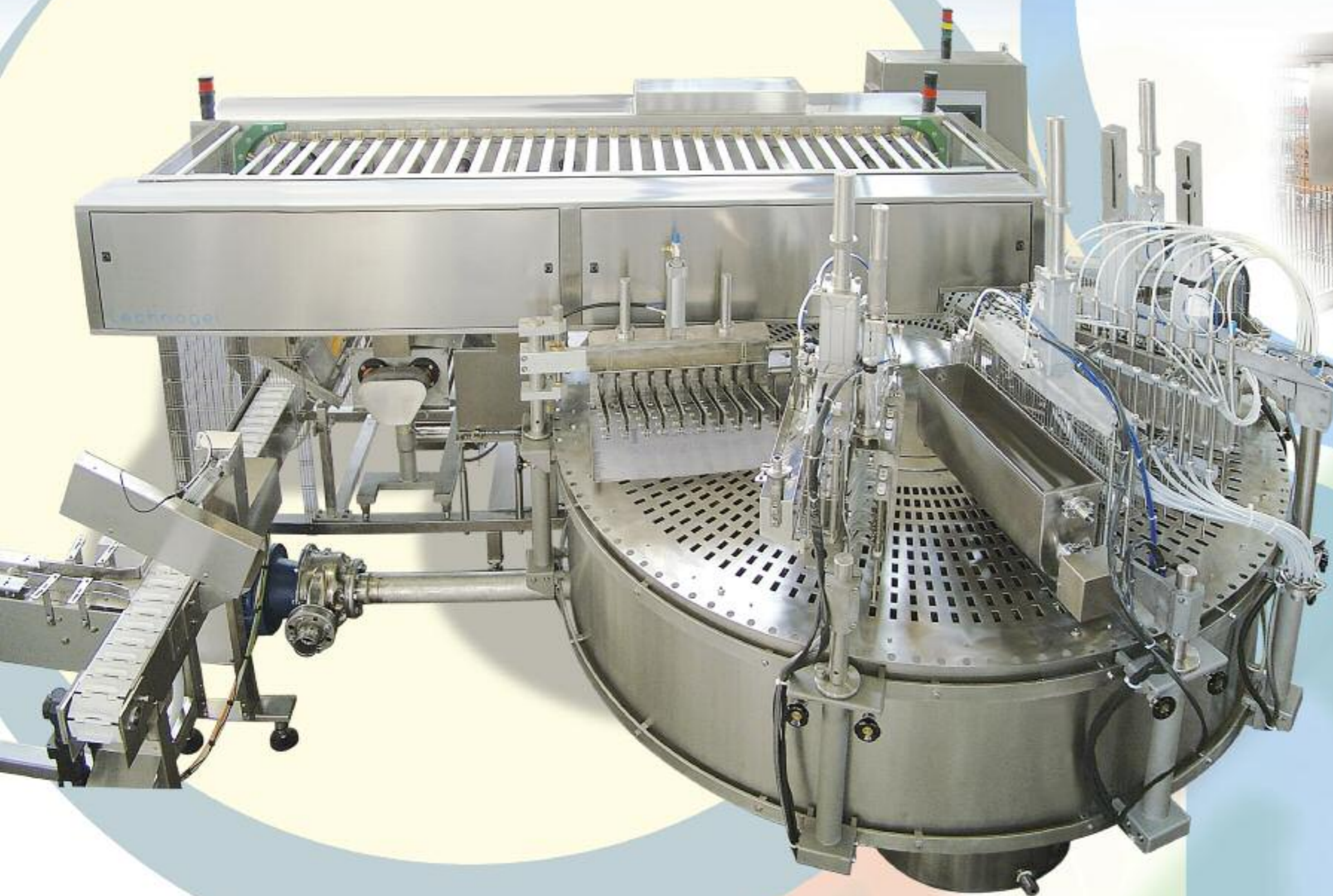
Les 3 versions, avec 4, 6 et 10 moules par file, permettent de disposer les différents stations de dosage et de décoration.

3 MODELLE - 1 EINZIGE FERTI- GUNGS-AUSLEGUNG

TECHNOSTICK wurde konzipiert und hergestellt um in allen vorhandenen Versionen eine große Arbeiterleichterung anzubieten; vereint mit einer Technologie, die nie die Anforderungen derjenigen aus den Augen verliert, die diese Maschine täglich bedienen. Im **TECHNOSTICK** sind sämtliche Komponenten und Anweisungen zugänglich und einfach.

Die 3 Versionen mit Stempeln zu 4, 6 oder 10 Fäden erlauben die verschiedenen Dosierungen und Verzierungen.

TECHNOSTICK 10000



INCARTATRICE
WRAPPING MACHINE

10000



6000



STAMP/MOULDS:



5001 5002 5003 5003 L 5004 5006



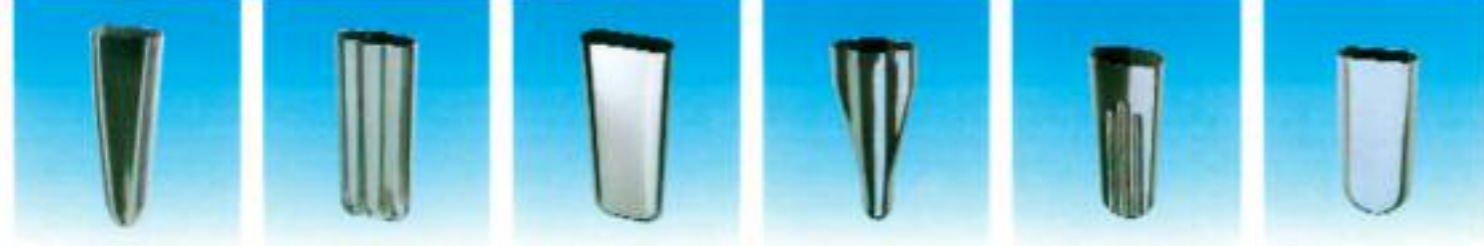
5016 L 5016 C 5017 5018 L 5019 L 5021 C



5031 5032 5037 5040 5041 5042



5057 5058 5061 5069 5070 5071



5090 5091 5092 5100 5101 5102



5118 5119 5128 5129 5130 5131



5146 5147 5149 5158 5151 5155



5007 5010 5014 5015 C 5015 S 5015



5023 5025 5027 5028 S 5029 5030



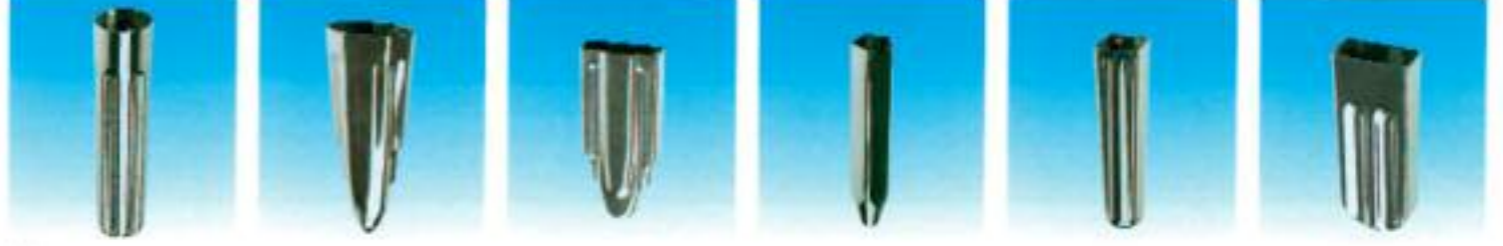
5045 5047 5048 5054 5055 5056



5074 5084 5085 5086 5087 5088



5104 5106 5107 5110 5115 5116



5133 5134 5138 5140 5142 5143

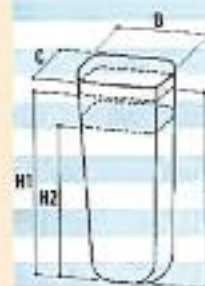


5156 5157 5160 5162 5164 5165

Dosatore volumetrico Volumetric doser										
Risucchiatore Suction device										
Dosatore volumetrico Volumetric doser										
Pencil-filler										
Inserimento pettine Comb inserter										
Steccatrice Stick inserter										
Estrazione pettine Comb extraction										
Estrazione stecco Stick extraction										
Glassatura Enrobing										
Dry coater										
Incarto Flow pack										

TIPO MODEL	A mm	B mm	C mm	H1 mm	V1 cc	H2 mm	V2 cc	TIPO MODEL	A mm	B mm	C mm	H1 mm	V1 cc	H2 mm	V2 cc
5001	91	50	18,5	85	77	71		5074	140	55,5	25,1	134	103	120	90
5002	80	55,4	30,6	74	63	60		5084	114	41,4	18,8	108	66	94	55
5003	107	59	19	101	75	87	64	5085	94,5	36	15	88,5	34	74,5	
5003L	120	59	19	114	85	100	74	5086	105,5	50	21,3	100,5	78	86,5	65
5004	100	53,4	15,4	94	53	80		5087	123	53,4	19,4	117	87	103	75
5006	96	57,4	17,8	90	57	75		5088	112	49	22,6	106	85	92	69
5007	107	59,2	18,8	101	75	87	65	5090	113	40	22,4	107	66	93	58
5010	97	45,4	25	91	52	77		5091	100	43	20,4	94	51	80	43
5014	120	60,4	20	114	97	100	81	5092	105	53,4	17,4	99	68	85	56
5015C	96	51,4	24,9	90	86	75	71	5100	130	53	23,5	124	68	110	57
5015S	96	49	22,6	90	70	75	57	5101	122	46	20,5	116	60	102	52
5015	120	52,6	25,4	114	116	100	102	5102	109	49,4	19,2	103	75	89	63
5016	110	53	20,1	104	79	90	66	5104	117,5	63,5	27	115,6	91	97,5	75
5016C	94	51,4	19,1	88	60	74	48	5106	130	51,4	22,4	133	76	119	63
5017	104	31,4	25,4	98	59	84	47	5107	92	52	23,9	85	66	72	
5018L	100	43,9	18,8	94	63	80		5110	111	54,1	23,8	105	77	91	65
5019L	120	60	21	105	92	92	77	5115	138	59	35,4	132	157	118	135
5021C	110	53	20,4	104	75	90	62	5116	174	29	24,5	118	67	104	58
5023	111	53,5	19,3	105	77	91	64	5118	115	53,4	19,4	109	79	95	67
5025	111	58	20,4	105	92	91	76	5119	120	61,3	26	114	130	100	108
5027	115	50,4	20,5	110	75	95	63	5128	120	51,6	18,1	114	77	100	64
5028S	123	51	20,3	117	83	103	69	5129	115	54	20	109	79	95	66
5029	116	55,4	30,6	110	100	95	84	5130	109	50,4	19	103	63	89	52
5030	116	51,3	22,3	110	82	95	69	5131	126	54,5	18	120	87	105	74
5031	114	50	16	108	68	94	57	5133	145	35,7	37,3	139	104	125	90
5032	115	54,4	19,6	109	80	95	66	5134	145	57,2	22	139	83	125	69
5037	120	53,9	22,7	114	112	100	95	5138	115	51,4	19	109	67	95	55
5040	111	51,7	22,5	105	90	91	74	5140	125	25,1	25,1	119	42	105	37
5041	130	52,4	20,4	124	90	110	77	5142	121	27,4	27,4	115	63	101	54
5042	120	42,4	18,2	114	74	100	64	5143	123	51,3	23,3	117	98	103	82
5045	110	50,4	20,4	104	73	90	60	5146	117,4	63,2	25,6	111,4	106	97,4	91
5047	122	30	32	115	72	102	62	5147	115,5	53,9	21,7	109,5	104	95,5	88
5048	35	29,4	31	29	16	15		5149	116	48,6	23,4	110	77	95	65
5054	111	50,4	20,4	105	81	91	67	5150	94	48	20,7	88	62	74	
5055	35	36,4	38	29	25	15		5151	128	27,6	23	122	53	108	47
5056	114	51,6	23,4	108	107	94	92	5155	127	43,8	22,8	121	87	107	73
5057	101	26,4	28	95	44	81		5156	114	49,6	18,2	108	67	94	56,5
5058	109	49,4	18,4	103	72	89	60	5157	111	40,6	21,6	105	69	91	58
5061	108	41,8	18,8	102	63	88	51	5160	135	51,5	21,5	129	98	115	84
5069	132	53,4	19,4	126	95	112	81	5162	125	44,4	19,6	119	68	105	58
5070	123	53,3	19,8	117	79	103	66	5164	115	54	22	109	89	95	74
5071	113	49,4	21,4	107	79	93	67	5165	130	27,4	27,4	124	68	110	58

Dimensioni stampo
Mould dimensions



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 scongelo.

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 extractores e um tanque de descongelamento.

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 frío y sistemas eléctricos. El sistema de enfriamiento es por medio de líquido anticongelante adonde están sumergido los moldes. Polostick viene provista con una serie de moldes múltiples 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 réfrigérant. Polostick est fourni avec une série de moules multiples, avec couvercles d'extraction et petit bac de décongélation.

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