



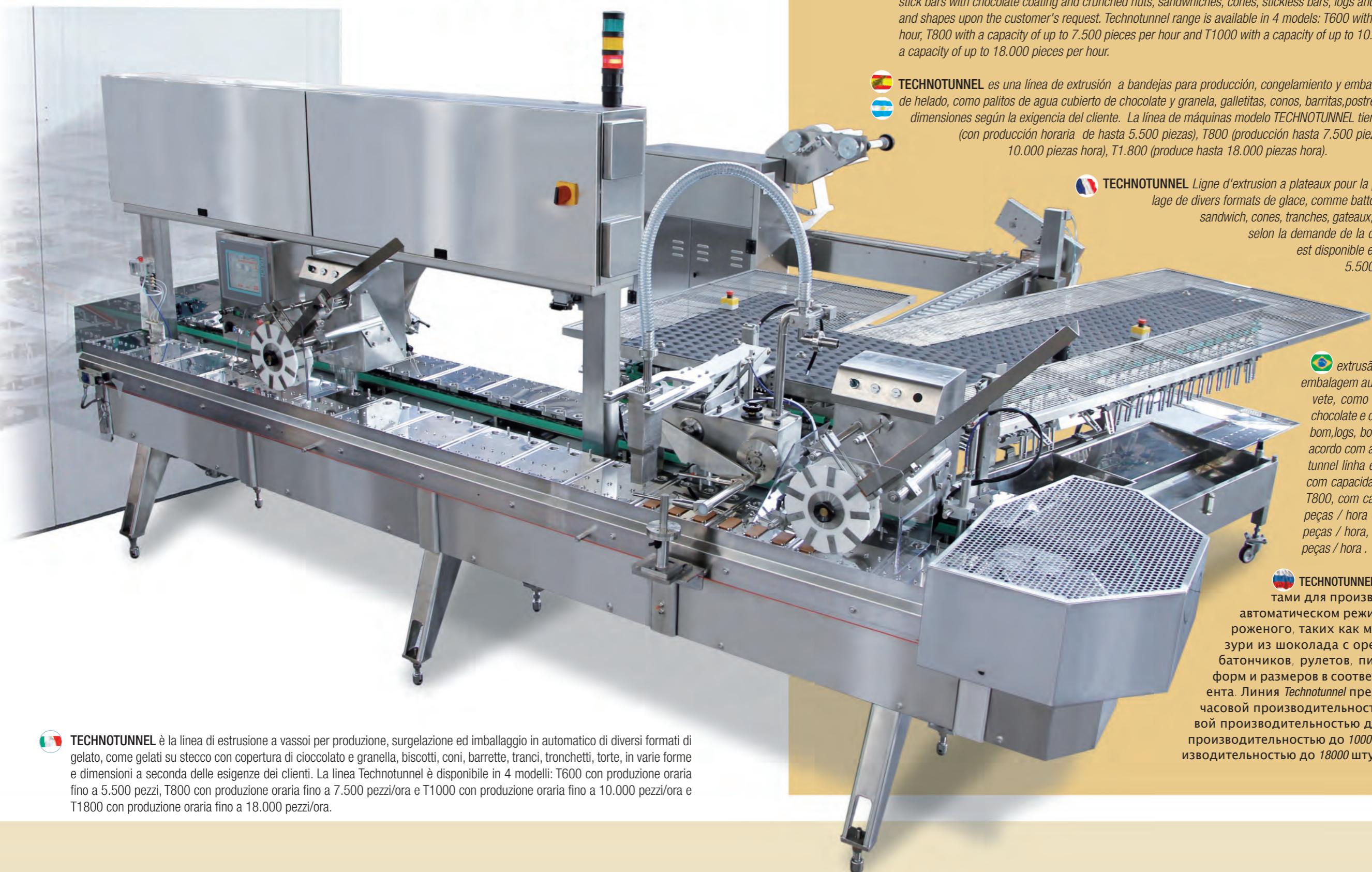
TECHNOTUNNEL

technogel



ice-cream equipment and machines

TECHNOTUNNEL



 **TECHNOTUNNEL** è la linea di estrusione a vassoi per produzione, surgelazione ed imballaggio in automatico di diversi formati di gelato, come gelati su stecche 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 4 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 e T1800 con produzione oraria fino a 18.000 pezzi/ora.

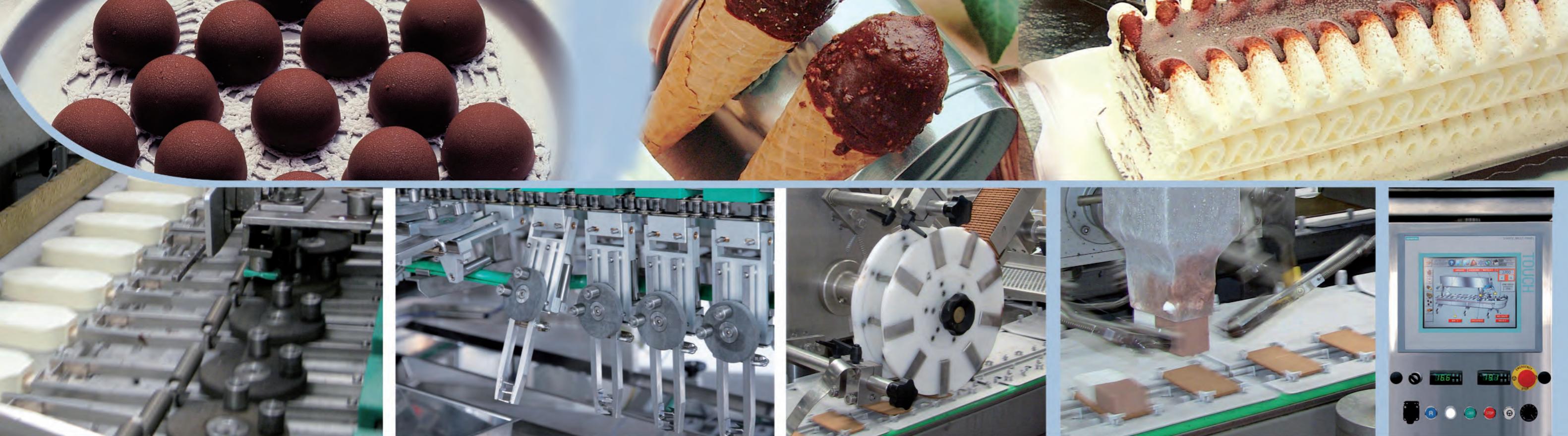
 **TECHNOTUNNEL** An automatic extrusion tray tunnel for the production, hardening and packing of different ice cream formats, such as stick bars with chocolate coating and crunched nuts, sandwiches, cones, stickless bars, logs and cakes, all available in different sizes and shapes upon the customer's request. Technotunnel range is available in 4 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 and T1800 with a capacity of up to 18.000 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 cubiertos de chocolate y granela, galletitas, conos, barras, postres en barra, tortas en varias formas y dimensiones según la exigencia del cliente. La línea de máquinas modelo TECHNOTUNNEL tiene disponibilidad en 4 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), T1.800 (produce hasta 18.000 piezas hora).

 **TECHNOTUNNEL** Ligne d'extrusion à plateaux pour la production, la surgélation et l'emballage de divers formats de glace, comme batonnet 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 4 modèles: 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, et T1800 avec capacité de 18.000 pcs/h.

 **TECHNOTUNNEL** é a linha de extrusão para a produção, congelamento e embalagem automáticas diversos tamanhos de sorvete, como sorvete no palito com cobertura de chocolate e cereais, biscoitos, cones, barrinha, bom bom, logs, bolos, em várias formas e tamanhos de acordo com as necessidades do cliente. O Technotunnel linha está disponível em 4 modelos: T600, com capacidade de produção de até 5.500 peças, T800, com capacidade de produção de até 7.500 peças / hora ea T1000 com saída de até 10.000 peças / hora, ea T1800 com saída de até 18.000 peças / hora .

 **TECHNOTUNNEL** - это линия экструзии с пли-тами для производства, закалки и упаковки в автоматическом режиме различных форматов мороженого, таких как мороженое на палочке, в гла-зури из шоколада с орехами, с печеньем, в рожках, батончиков, рулетов, пирожных, тортов, различных форм и размеров в соответствии с потребностями кли-ента. Линия Technotunnel предлагается в 4 моделях: T600 с часовой производительностью до 5500 штук, T800 с часо-вой производительностью до 7500 штук и T1000 с часовой производительностью до 10000 штук и T1800 с часовой производительностью до 18000 штук.



 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.

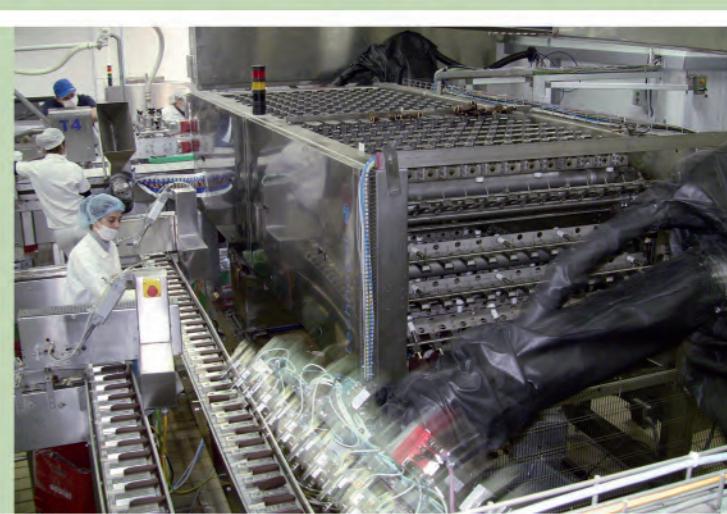
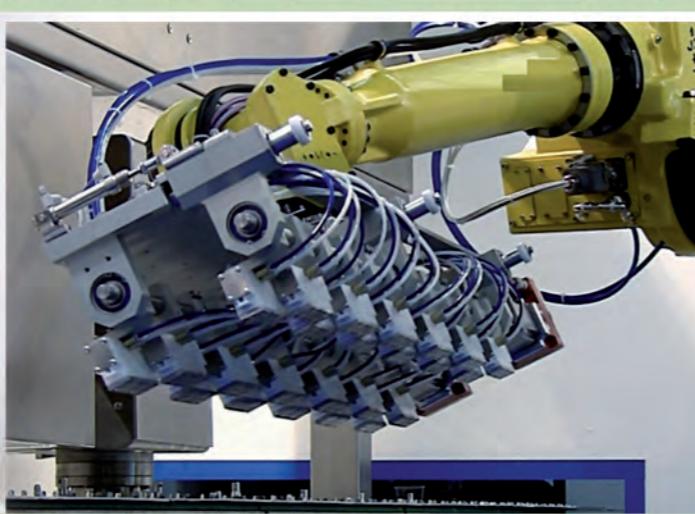
 La mesa de trabajo está diagramada de la siguiente manera:
En la parte superior se encuentra el cuadro eléctrico principal, conteniendo todos los dispositivos eléctricos de movimiento y de regulación de la máquina, abajo de esto, el cuadro TOUCH-SCREEN para el control y la programación de la máquina 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 la réglage des programmes selon les produits. Dans la partie centrale, en position ergonomique, se trouvent les différentes stations de travail pour la réalisation des produits demandés. Dans la partie bas, en correspondance des stations de travail, il y a les connections 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.

 A mesa de trabalho inclui, na parte superior do painel principal eléctrica contendo todos os dispositivos eléctricos de movimento e ajuste da máquina e, abaixo dela, a imagem "touch-screen" para o controlo eo ajuste dos programas da máquina em função dos produtos. Na parte central, numa posição ergonómica, existem várias estações de trabalho para a produção dos produtos requeridos. Na parte inferior, em correspondência com os diferentes estações são colocados todos as movimentação necessarios.
Na parte traseira, na vizinhança da janela saída bandejas da cabina , está posicionado o dispositivo para lavar em automáticas as bandejas.

 В верхней части рабочего стола установлены главный электрощит, который содержит все электрические устройства для движения и регулировки линии, и, под ним, сенсорный экран для контроля и установки программ функционирования линии в зависимости от производимых продуктов. В центральной части, на эргономической высоте, установлены различные рабочие станции для производства требуемых продуктов. В нижней части, в соответствии с различными станциями, установлены приводы для их перемещения. В задней части линии, поблизости от окошка выхода плит из закалочного туннеля, установлено устройство для мойки плит в автоматическом режиме.





TECHNOTUNNEL T1800

Tunnel di estrusione per altre capacità produttive (fino a 18.000 pezzi/ora).

I prodotti vengono estrusi su 2 file e prelevati automaticamente tramite un sistema robotizzato che li trasferisce su apposite pinze installate su un sistema di trasferimento lineare.

Durante il trasferimento, i prodotti vengono immersi nelle apposite vasche di copertura per cioccolato e, dove previsto, nel granellatore per copertura con prodotti secchi.

Un secondo robot preleva i prodotti sempre in maniera automatica e li trasferisce nella zona di incarto.

Extrusion tray tunnel for high production capacities (up to 18,000 pieces / hour).

The products are extruded in 2 rows and picked up automatically by a robotic system that transfers them to proper clamps installed on a in-line transfer system..

During the transfer, the products are dipped into tanks for chocolate coating and, where required, in a "dry coater" for a dry ingredients coating.

A second robotic unit picks up the products at the end of the in-line system and, always in a full automatic mode, transfers them in the packaging area.

Túnel de extrusión para altas capacidades productivas (Hasta 18.000 piezas / hora).

Los productos vienen extruidos en 2 filas y extraídos automáticamente mediante un sistema robotizado que los transfiere a unas pinzas instaladas en un sistema de extracción lineal.

Durante la transferencia hacia las empaquetadoras, los productos pueden ser bañados en chocolate en las correspondientes vascas que suben y bajan para lograr tal propósito granellatore per copertura con prodotti secchi. (Esto Nicola no estoy seguro que se pueda, ya que las barras no bajan como en la TNT. Al final de la extracción, otro robot los extrae y los transfiere a las empaquetadoras.

Tunnel d'extrusion a plateaux pour des capacités de production élevées (jusqu'à 18 000 pièces / heure).

Les produits sont extrudés en 2 files et prélevées automatiquement par un système robotisé qui les transfère sur des pinces installées sur un système de transfert linéaire.

Pendant le transfert, les produits sont plongés dans des réservoirs spéciaux de couverture pour le chocolat et, ou prévue, dans le « dry coater » pour la couverture avec ingrédients sec.

Un deuxième robot préleve les produits et, toujours en façon automatique, les transfère dans la zone de conditionnement.

ROBOTIC PICK-UP

Linhas de extrusão para outras capacidades de produção de túnel (até 18.000 peças/hora).

Os produtos são extrusados em 2 filas e coletados automaticamente por um sistema robótico que os transfere em pinças especiais, montados em um sistema de transferência linear.

Durante a transferência, os produtos são mergulhados em tanques de cobertura de chocolate e, se for caso disso, em granellatore para cobrir com produtos secos.

Um segundo robô leva os produtos sempre automaticamente e os transfere para a área de envolvimento.

Extruder Tunnel für hohe Produktionskapazitäten (bis zu 18.000 Stück pro Stunde).

Die Produkte werden auf zwei Linién extrudiert . Ein robotisiertes System entnimmt die Produkte automatisch und befördert diese zu speziellen Zangen die auf einem linearen bertragungssystem installiert sind.

Während der Beförderung werden die Produkte in die Wannen für den Schokoladenüberzug eingetaucht und gegebenenfalls in den "Drycoater" zur Kuvertüre mit trockenen Produkten.

Ein zweiter Roboter entnimmt die Produkte automatisch und befördert diese in den Verpackungsbereich.

Экструзионный туннель высокой производительности (до 18.000 штук в час).

Продукты дозируются экструзией в 2 ряда и снимаются автоматически при помощи роботизированной системы, которая передает их на специальные захваты, установленные на системе линейного переноса.

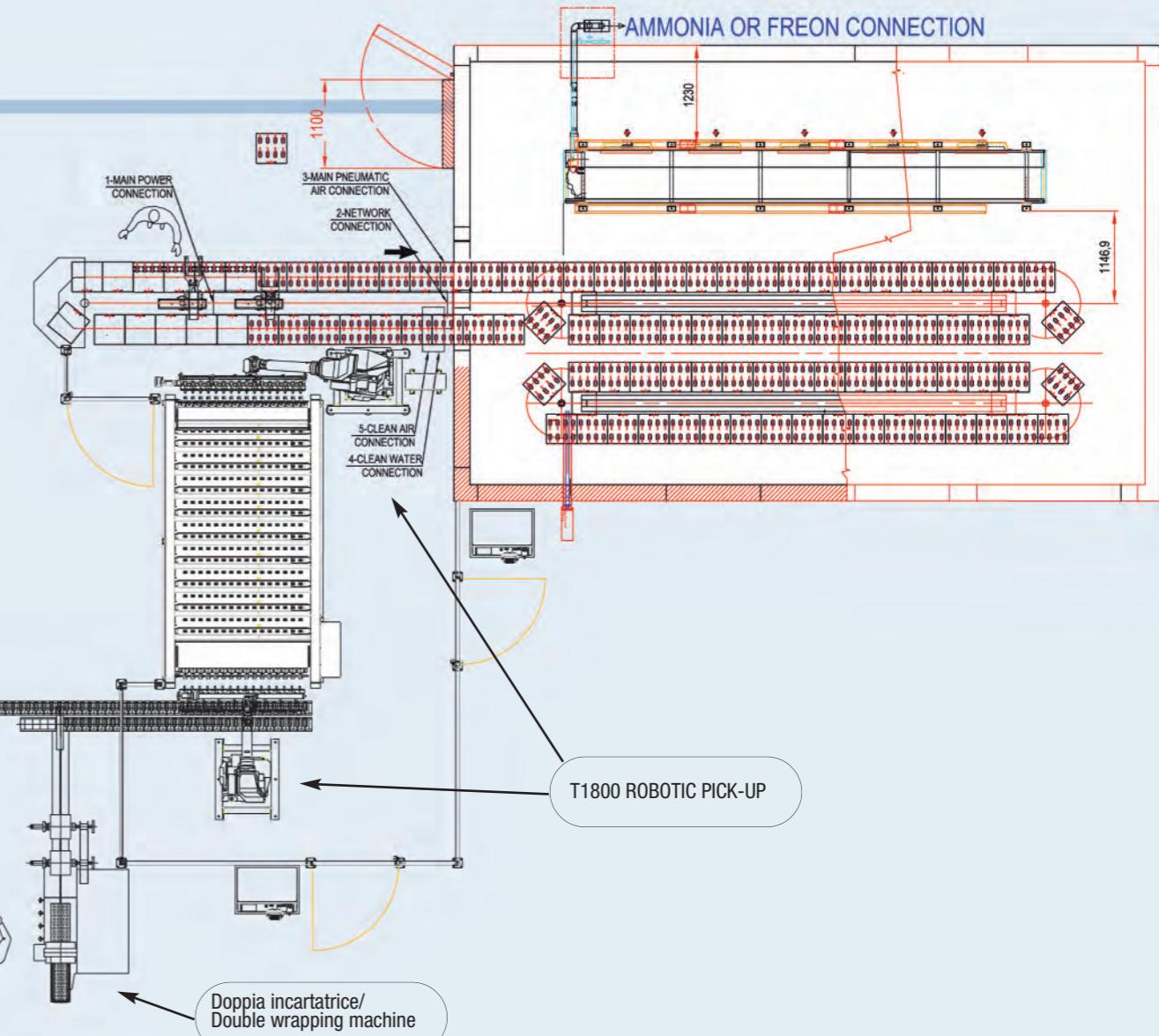
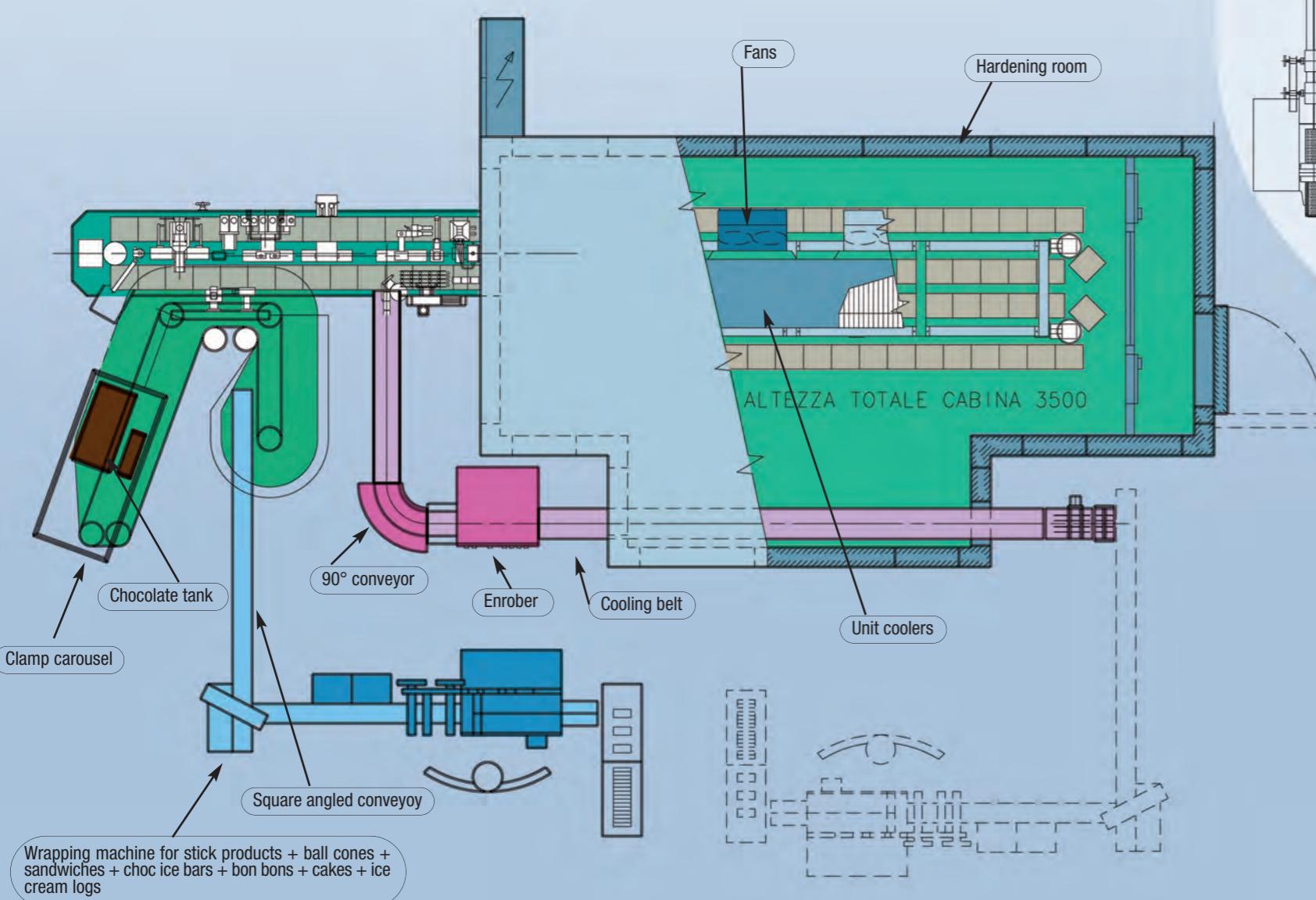
При переносе продукт окунается в ванну с шоколадом или, там где это предусмотрено, в емкость для сухой обсыпки.

Второй робот также автоматически забирает продукты и переносит их в зону упаковки.

LAY OUT INDICATIVI

TECHNOTUNNEL

PRODUCTS ARRANGEMENT ON THE TRAYS



T1800 ROBOTIC PICK-UP



SCHEMA TECNICA | TECHNICAL DATA

Dati tecnici/Technical data		T600	T800	T1000	T1800
Produzione oraria/Hourly production	kg/h pcs/h*	200 5000	300 8000	500 10000	900 18000
Numero di vassoi/Number of trays		700/466	900/600	900/655	900/655
Dimensione vassoi/Tray dimensions	mm	188x205 283x250	188x205 283x250	381x250 381x370	381x250 381x370
Temperatura interna cella/Isothermal box internal temperature		-40 °C	-40 °C	-40 °C	-40 °C
Numero prodotti per vassoio/Products each tray		3	3	4	4 + 4 doppia fila/double line
Tempo minimo di permanenza/Minimun stay		16 min	16 min	17 min	17 min
Potenza evaporazione/Evaporator capacity	kcal/h kW/h	51600 60	73200 85	86100 100	129100 150
Spessore cella frigorifera/Isothermal box thickness	mm	200	200	200	200
Potenza elettrica totale/Total electric power	kW	65	90	140	230
Speciale prestazione/Special performances		NH3 R404 R507	NH3 R404 R507	NH3 R404 R507	NH3 R404 R507

* Hourly production referred to ice cream portion of 80 cc.
 Ice temperature: -6 °C
 Overrun: 100%
 Fat: 8-12 %
 MSFN: 34-38%

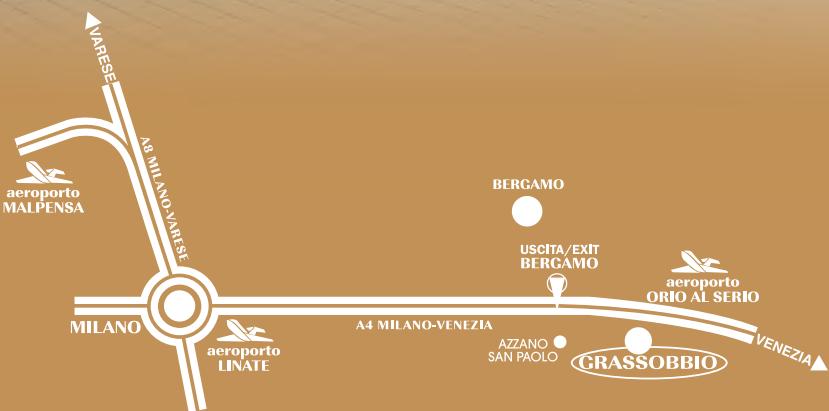
Due to production changes, weight, dimensions and other data are not binding.

* Часовая производительность для порции мороженого 80 см³
 Температура мороженого: -6 °C
 Взбитость: 100%
 Жирность: 8-12 %
 Общее содержание твердых веществ: 34-38%

В связи с возможностью производственных изменений данные по весу и размерам не являются обязательными.



TECHNOGEL si riserva la facoltà di apportare qualsiasi modifica senza alcun preaviso/Any improvement may be subject to change without notice/Recht auf Änderungen Spezifikationen vorbehalten/Nous nous réservons la faculté d'apporter à nos constructions ou données amélioration/TECHNOGEL se reserva el derecho de modificar sin previo aviso.



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 11131
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
Loullouis Court - 5th Floor, Office 501
3036 Limassol
CYPRUS
Mobile: (+961) 3253741
technogel@yahoo.com