



 **technogel**
ice-cream equipment and machines

RIEMPITRICI

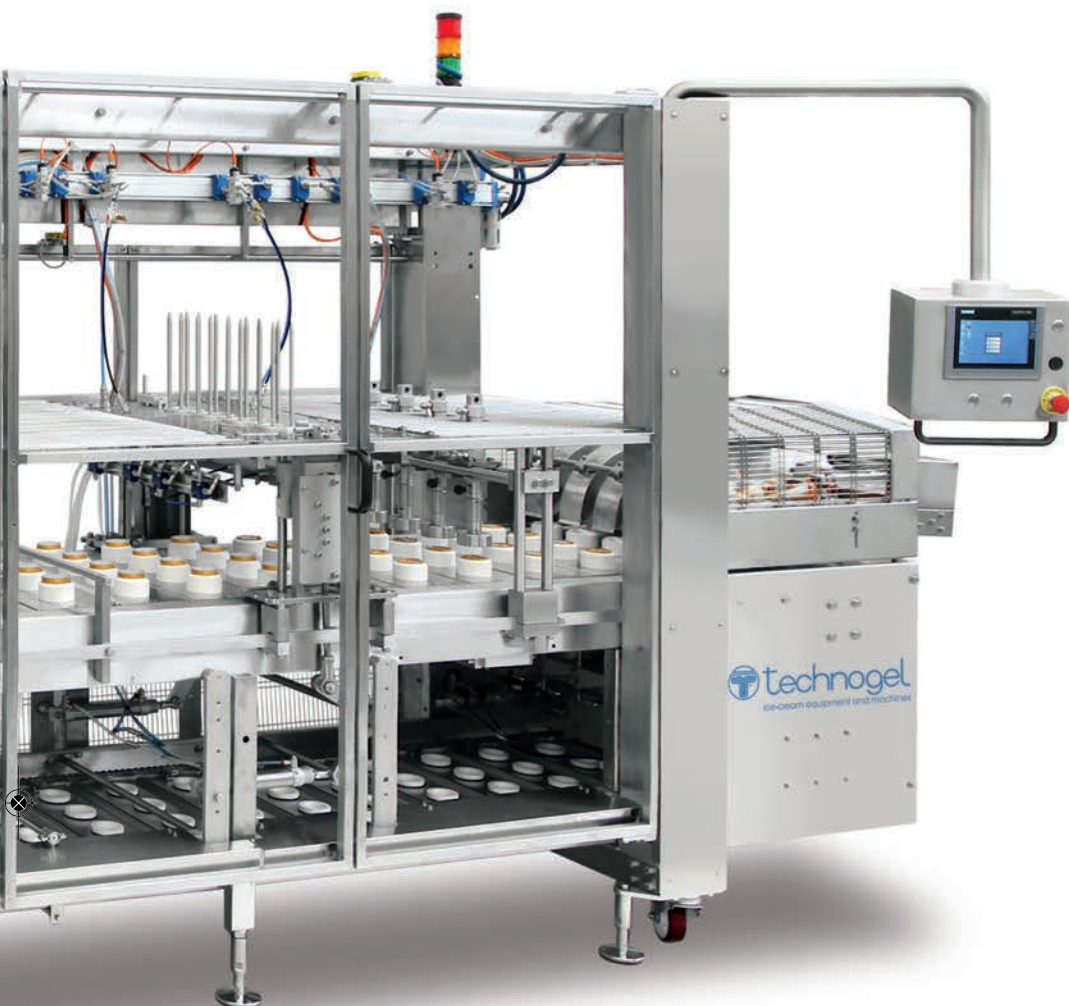
FILLING MACHINES

FILLING MACHINES



gemini

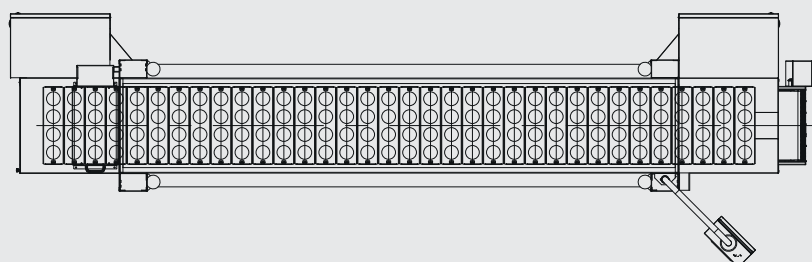
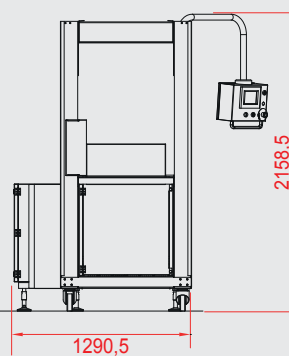
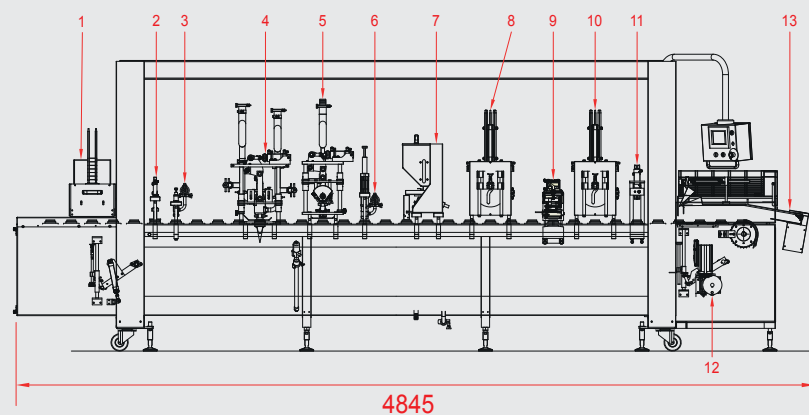
RIEMPITRICI



Dosatore 6 file/6 lines doser



*Testine di riempimento e decorazione/
Filling decorating nozzles*



- 1 Carico coni/Cones dispenser
- 2 Calibratore/Paper calibrator
- 3 Spray cioccolato/Chocolate spray
- 4 Dosatore gelato/First ice cream doser
- 5 Dosatore decorazione/
Second ice cream doser "decoration"
- 6 Topping cioccolato/
Chocolate topping
- 7 Dosatore granella di nocciole/
Grains dispenser
- 8 Carico coperchi/Space for foil lid
- 9 Termosaldatare/
Space for thermosealing
- 10 Pressino coperchi/Lids dispenser
- 11 Pressione Coperchi/Lids pressing
- 12 Sollevamento Coni/Cones-cups lifting
- 13 Estrazione/In-line exit motorised belt

OPTIONALS



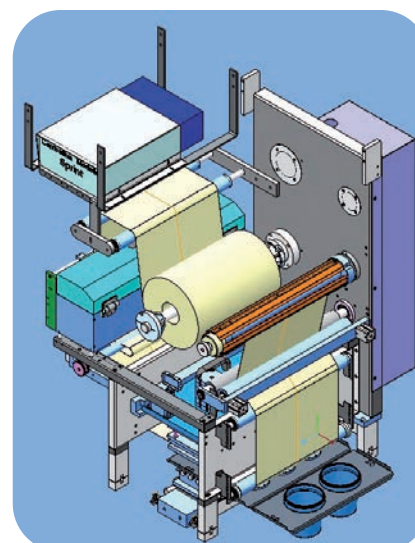
Calibratore cono + spray cioccolato / Paper cone calibration + chocolate spray



Dosatore gelato / Ice cream filling



Chiusura cono / lid pressing and crimping



*Termosaldatura da film con stampante/
Film heatsealing with thermal printer*

gemini

RIEMPITRICI



Distributore ingredienti secchi / Dry ingredient distribution



Estrazione su nastro motorizzato / Ejection through powered belt



Granellatore/Nuts dispenser



DOSATORE ELETTRONICO

La movimentazione su tre assi è gestita da un controllo elettronico evoluto e **motori brushless**, con componenti di primaria qualità ed affidabilità. La trasmissione ad ingranaggi assicura una elevata affidabilità operativa e ripetibilità delle traiettorie.



ROBOTIC ELECTRONIC DOSER

The movement on 3 axis is controlled by an advanced electronic control system with **brushless motors**, incorporating quality components leading to greater reliability. The gear transmission unit ensures high operational standard and repeatability of the movement.



DOSIFICADOR ELECTRÓNICO

Los movimientos de sus 6 ejes están coordinados por un control electrónico de última generación con **motores Brushless**, con componentes de primera calidad y confiabilidad. La transmisión a engranajes asegura una elevada confiabilidad operativa y repetitiva de las trayectorias.



DOSEUSE ELECTRONIQUE

Le mouvement sur 3 axes est contrôlé par un système avancé de contrôle électronique avec des **moteurs brushless**, incorporé par des composants de haute qualité pour une grande fiabilité. L'unité de transmission à engrenages assure un niveau opérationnelles élevé et la précision des mouvements.



DOSADOR ELETRÔNICO

A movimentação em 3 eixos é gerenciada por um controle eletrônico evoluído com **motores brushless**, com os principais componentes de qualidade e confiabilidade. A transmissão a engrenagem garante alta confiabilidade operacional e repetibilidade das trajetórias.



ELEKTRONISCHER ABFÜLLER

Die Bewegung um 3 Achsen ist durch eine elektronische Steuerung mit **Brushless-Motoren** kontrolliert, mit Komponenten von hochwertiger Qualität. Das Getriebe sorgt für eine hohe Betriebssicherheit und Präzision der Bewegungen.

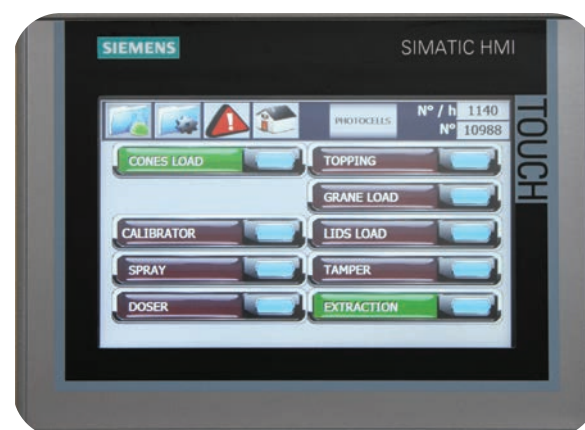
FILLING MACHINES



gemini
RIEMPITRICI



Disimpilatore/Denester



Interfaccia "touch screen" / Touch screen panel



Estrazione su nastro motorizzato / Ejection through powered belt

FILLING MACHINES



GEMINI

Le riempitrici mod. Gemini sono state concepite per qualsiasi tipo di coppe, secchielli e vaschette in quanto la struttura è modulare e quindi in grado di adattarsi a qualsiasi condizione di lavoro. Sono disponibili, oltre ai tradizionali dispositivi di dosaggio, anche quelli per gestire qualsiasi tipo di polvere; vibratori per dosare prodotti secchi, dosatori volumetrici a disegno, timbratori a trasferimento termico e la stazione completa per eseguire confezionamento in atmosfera protettiva. Tutti i modelli sono disponibili a richiesta con:

- Disimpilatore;
- Dosatori;
- Campana di sigillatura;
- Coperchiatore;
- Sistema di lubrificazione centralizzato;
- Telaio in acciaio INOX modulare;
- Movimentazione catena con **motore Brushless**.



GEMINI

The linear filler Gemini have been designed for any type of cups, buckets and trays, as the structure is modular and therefore able to adapt to any working condition. There are available conventional dosing devices, including those for managing any type of dust; vibrators for dry products, volumetric feeders, thermal transfer printers and station to perform complete modified atmosphere packaging.

All models are available upon request with:

- Trays denester;
- Dosers;
- Sealing device;
- Lidding station;
- Central lubrication system;
- Stainless steel modular frame;
- Handling chain with **Brushless motor**.



GEMINI

La línea llenadora GEMINI, ha sido diseñada para cualquier tipo de envase, cubos y bandejas, su estructura es modular por lo que es capaz de adaptarse a cualquier condición de trabajo. Dispone de todo tipo de dispositivos de dosificación convencional, incluyendo aquellos para el dosificado de cualquier producto en polvo; vibradores para productos secos, dosificadores volumétricos, impresoras de transferencia térmica y una estación completa para envasado en atmósfera modificada. Bajo petición, todos los modelos están disponibles con los siguientes sistemas periféricos:

- Dispensador de envases;
- Dosificadores;
- Dispositivo de sellado;
- Estación para colocación automáticas de tapas;
- Sistema de lubricación central;
- Estructura modular de acero inoxidable;
- Movimiento de la cadena de avance mediante **motor sin escobillas Brushless**.



GEMINI

Les machines de remplissage en ligne GEMINI sont conçues pour toutes types de pots, coupes, seaux, bacs, grâce à sa structure modulaire et sont donc capable de s'adapter à n'importe quel type de production.

En plus des dispositifs de dosages traditionnels, elles peuvent intégrer un système de dosage pour poudres sèches et produits secs par vibrations, un dosage volumétrique à l'unité, un système d'impression par transfert thermique, et dispose d'une station d'operculation pour le conditionnement sous atmosphère modifiée.

Tous les modèles sont disponibles sur demande avec :

- Dépileur pour barquettes;
- Doseur;
- Chambre de soudure;
- Station pour le placement automatique des couvercles;
- Système de lubrification centralisé;
- Cadre en acier inox modulaire;
- Gestion de la chaîne avec **moteur Brushless**.



GEMINI

Die Füllmaschinen der Linie Gemini ist für alle Behälter wie Becher, Schalen und Eimer einsetzbar. Die Modulstruktur kann sich an jede Arbeitsbedingung anpassen. Außer den traditionellen Füllungssystemen kann die Maschine auch mit Pulverfüllungsanlagen, mit Vibrationsgeräten für die Dosierung von trockenen Produkten, mit volumetrischen Dosieranlagen, mit Datumsdrucker und mit einer Station für die Verpackung unter modifizierter Atmosphäre ausgestattet werden. Alle Modelle können mit den folgenden Optionen ausgerüstet werden:

- Schalenentstapler;
- Dosiergeräte;
- Foliensiegelung;
- Deckelmagazin;
- Zentralschmiersystem;
- Modulrahmen aus Edelstahl;
- Kettebewegung durch **Brushless Motoren**;



GEMINI

Заполнители модели Gemini предназначены для различных типов чашек, ведер и лотков и поэтому в состоянии приспособиться к любому рабочему состоянию. Имеются, в дополнение к стандартным дозаторам, дозаторы для обработки любого типа порошка; аппараты для дозирования сухих продуктов, объемные питатели для проектирования, а также полная защита атмосферы упаковки. все модели доступны по запросу с:

- Устройств загрузки палочек
- Дозаторами
- Колоколом уплотнения
- Централизованной системой смазки
- модульной рамой из нержавеющей стали
- Вращательной цепью с мотором **Brushless**.

gemin
RIEMPITRICI

Modello/Model/Modell/**GEMINI STD**

Dimensioni macchina / Machine dimensions /

5510x963x2462 h mm/su richiesta - on request

Abmessungen der Maschine

Dimensions de la machine / Dimensiones maquina

Zona di carico / Loading area / Lade Bereich /

2550 mm/su richiesta - on request

Plane de chargement / Zona de carga

Produzione sino a / Production up to / Produktion bis zu

30/33 cicli/min.

Production jusqu'à / Producción hasta

Comandi digitali a touch screen / Touch screen panel /

standard

Touch screen /

Ecran tactile / Panel digital touch screen

Alimentazione / Power supply / Stromversorgung /

400V - 50Hz

Raccordement électrique / Voltaje

3ph + neutro

Motore catene

Brushless

Stazioni disponibili/Working stations available

Carico contenitori / Container denester

Dosatore / Doser

Termosaldatura / Heat sealing

Stampante dati scadenza / Printer

Carico coperchi / Lid denester

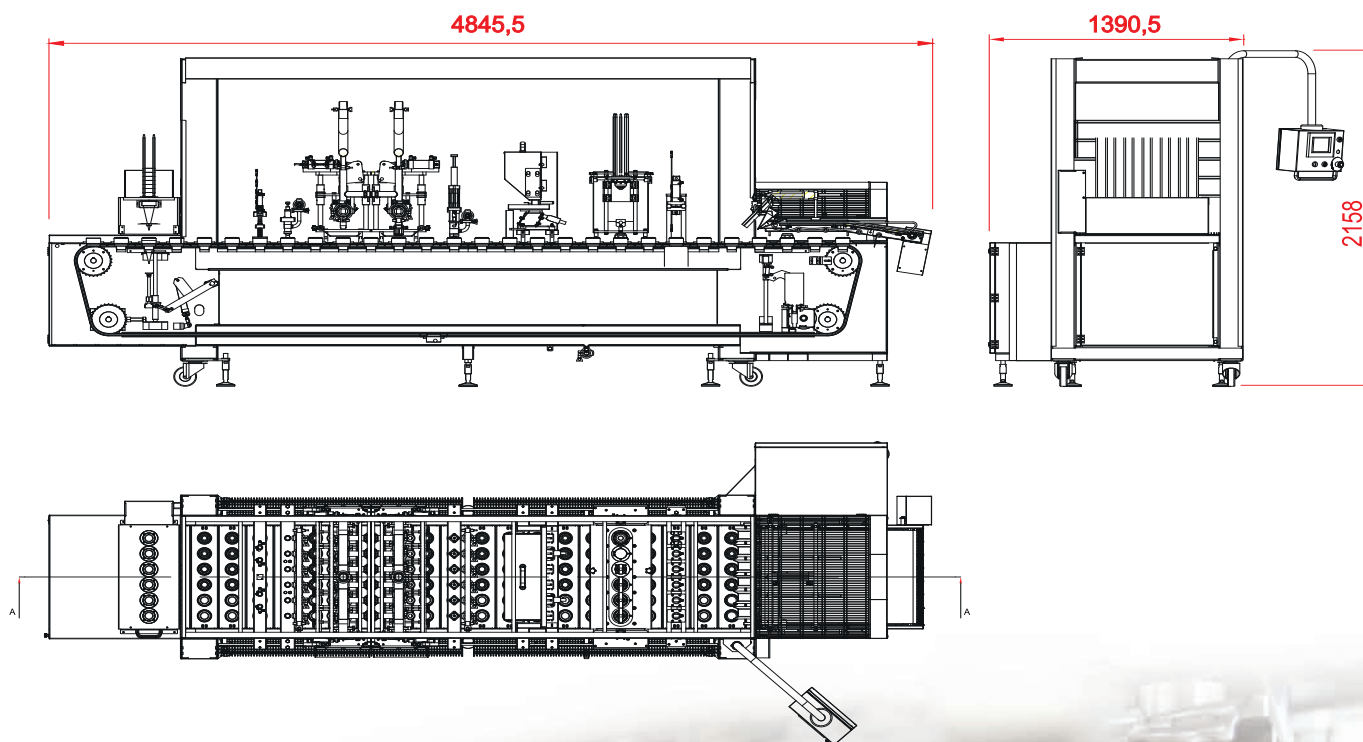
Pressa coperchi / Press-on lid

Estrazione / Extraction

Nastro uscita motorizzato / Powered belt

Protezioni trasparenti / Transparent safety guards

Protezioni inox / Inox safety guards

LAY-OUT indicativi

ROBOTIC FILLER



DR7 - Il dosatore robotizzato DR7 nasce dalla necessità di sostituire l'uomo nelle applicazioni che richiedono il riempimento di vaschette di medio e grande formato, che richiedono variegature e decorazioni speciali. Per questo Technogel mette a disposizione della clientela il DR7, con vari livelli di movimento, in grado di poter simulare il lavoro dell'uomo e raggiungere il miglior risultato possibile in termini di presentazione del prodotto ed estetica della decorazione. Il DR7 è stato pensato per essere compatto, pulito e semplice nell'utilizzo, perfettamente compatibile con gli ambienti alimentari in quanto i materiali usati risultano tutti certificati.



DR7 - The Technogel DR7 robotic doser has been made for replacing manual work in the filling of medium and large containers which require special decorations and rippling. Technogel provides to all its customers the robotic doser model DR7, with several independent movements, able to simulate the hand of a skilled operator and to give the best possible result in terms of product presentation and decoration. The DR7 has been designed to be compact, clean and easy to use, fully compliant with food environments as the materials used are all certified food safe.

DR7



DR7 - El dosificador robotizado DR7 nace con la necesidad de optimizar el resultado de lo que antes se hacía manualmente con el beneficio de la precisión de una máquina automática en cuanto al llenado de envases de mediano y gran tamaño. La función de dicho robot es poder lograr decoraciones y terminaciones con incorporación de salsas según los requerimientos de cada cliente. Es por ello que Technogel pone a disposición del mercado el DR7 con hasta seis niveles de movimientos que le permiten inclinarse y girar sobre sus propios ejes logrando así una gran diversidad y presentaciones en los distintos productos. Uno de los beneficios reconocidos por nuestros clientes fue la posibilidad de cambiar de un formato a otro de envase en muy poco tiempo.

El DR7 fue pensado para ser compacto, limpio y simple en su utilización, perfectamente compatible con los ambientes alimenticios en cuanto a los materiales usados resultan todos certificados.



DR7 - Le doseur robotisé DR7 est né de la nécessité de remplacer l'homme dans des applications qui nécessitent le remplissage des conteneurs de moyen et grand format, des gâteaux et des tranches, qui nécessitent des variations de parfum et des décorations spéciales. Technogel offre à ses clients la DR7, avec différents niveaux de mouvement, capable d'être en mesure de simuler le travail humain et obtenir le meilleur résultat possible en termes de présentation et de l'esthétique de la décoration.

Le DR7 a été réalisé pour être compact, propre et facile à utiliser, entièrement compatible avec les environnements alimentaires, avec matériaux utilisés tous certifiés.



DR7 - O dosador robótico DR7 surge da necessidade de substituir o homem em aplicações que requerem o enchimento de potes formado médio e grande, que exigindo variação e decorações especiais. Para isto a Technogel

fornece para os clientes o DR7, com variados níveis de movimento, capaz de poder simular o trabalho do homem e alcançar os melhores resultados possíveis em termos de apresentação do produto e a estética da decoração. O DR7 é projetado para ser compacto, limpo e simples de usar, totalmente compatível com ambientes alimentar porque os materiais usados são todos certificados.



DR7 - Die robotergesteuerte Füllmaschine DR7 ergibt sich aus der Notwendigkeit den Menschen, bei Anwendungen wie das Abfüllen von mittelgrossen und grossen Schalen, die besondere Variegaturen und Dekorationen erfordern, zu ersetzen. Aus diesem Grund stellt Technogel seiner Kundschaft DR7 mit verschiedenen Bewegungsrichtungen zur Verfügung, die in der Lage ist die Arbeit des Menschen zu simulieren um das bestmögliche Ergebnis was die Produktvorstellung und die Dekoration angeht, zu erzielen.

DR7 ist kompakt, sauber und bedienungsfreundlich und berücksichtigt die strengsten Lebensmittelvorschriften weil alle verwendeten Materialien zertifiziert sind.

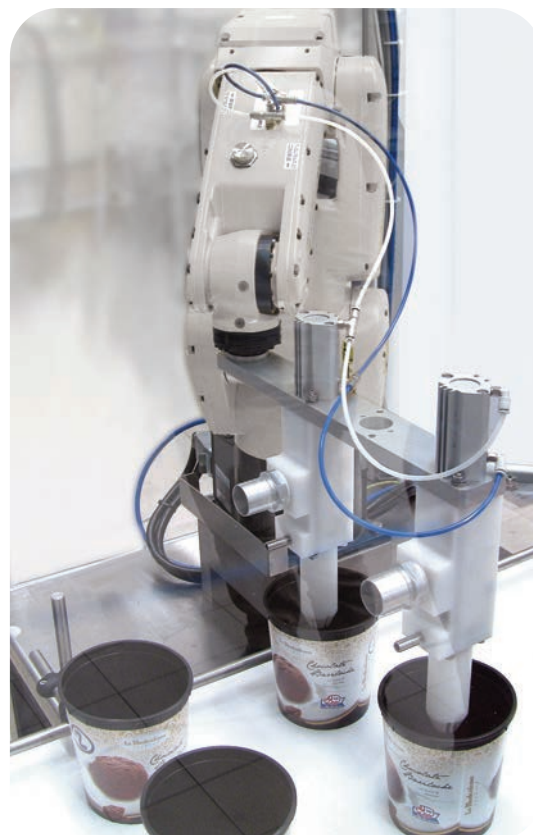


DR7 - Роботизированный дозатор DR7 был придуман для замены человека в аппликациях, наполнении емкостей средних и больших форматов, которые требуют разнообразных декораций. Для этого Technogel предоставляет DR7, с разными уровнями движений, который имитирует работу человека и достигает быстрых и лучших результатов в производстве и декорации продукта.

DR7 был придуман компактным, легким в использование, из сертифицированных материалов которые могут использоваться в пищевой отрасли.



ROBOTIC FILLER



DR7



ROBOT FILLER



DR7

Il dosatore per gelato, da 1 a 3 gusti, è connesso ad una valvola pneumatica a cui fluisce il gelato direttamente dal freezer continuo, ed è installato sulla parte terminale del Robot. Il dosatore riempie la vaschetta attraverso movimenti che posso essere variati a seconda delle esigenze del cliente.

DOSATA SICURA: il sistema TRACKING permette di avere il controllo completo delle operazioni di riempimento e decorazione. Infatti, attraverso l'utilizzo di un encoder, il dosatore robotizzato è in grado di fermare la vaschetta in modo automatico e terminare la decorazione.



DR7

The ice cream doser, connected to a pneumatic valve, where the ice cream flows directly from the continuous freezer; the doser is installed on the terminal part of the robot, and it fills the container according to the needs of the user;

SAFE DOSING system; the TRACKING technology allows the system to have complete control of the filling and decoration; in fact, through the use of an encoder, the TECHNOGEL ROBOTIC FILLER is able to automatically stop the container and finish the decoration .



DR7

El dosificador para helado, de 1 a 3 sabores, está conectado a una válvula neumática en la cual fluye el helado directamente desde el freezer continuo, y se encuentra ubicado en la parte final del Robot. El dosificador llena la vasqueta a través de movimientos que pueden ser modificados según las exigencias del cliente.

DOSATA SEGURA : El sistema TRACKING permite tener el control completo de las operaciones de llenado y decoración. De hecho, a través de un encoder, el dosificador robotizado puede detener la vasqueta en modo automático y terminar con la decoración.



DR7

Le doseur de la crème glacée, de 1 à 3 parfums, est connecté, par une vanne pneumatique, directement au freezer en continu, est il installé sur la partie terminale du robot. Le doseur remplit le conteneur à travers des mouvements qui peuvent être modifiés en fonction des besoins de la clientèle.

DOSAGE EN SÉCURITÉ: le système dit TRACKING vous permet d'avoir le contrôle complet de remplissage et de la décoration. En effet, grâce à l'utilisation d'un encodeur, le doseur robotisé est en mesure d'arrêter le plateau d'une manière automatique et de terminer au mieux la décoration.



DR7

O dispensador de sorvete, de 1 a 3 sabores, é conectado a uma válvula pneumática que flui o sorvete diretamente da continua, e é instalada na parte Terminal do robô. O dispensador preenche a taça através de movimentos que podem ser variadas dependendo dos requisitos do cliente.

DOSAGEM SEGURO : o sistema TRACKING permite que você tenha controle total das operações de enchimento e decoração. Na verdade, através da utilização de um ENCODER, o dispensador robótico é capaz de parar o pote em automático e terminar a decoração.



DR7

Der Eisabfüller, von 1 bis 3 Sorten, ist mit einem pneumatischen Ventil verbunden und wird direkt über den Freezer mit der Eismasse versorgt. Er ist am Ende des Roboters installiert. Der Abfüller füllt die Schale durch Bewegungen die je nach Kundenbedürfnis variiert werden können.

Sichere Dosierung: Das TRACKING-System ermöglicht die vollständige Kontrolle der Abfüll- und Dekorationsvorgänge. Durch die Anwendung eines Encoders, kann der robotisierte Abfüller die Schale automatisch stoppen und die Dekoration beenden.



DR7

Дозатор мороженого от 1 до 3 вкусов, подключен к пневматическому клапану через который проходит мороженное на прямую в не прерывный морозильник, он инсталлирован в роботизированную руку. Дозатор наполняет емкость благодаря движению которое может изменяться по желанию клиента.

Безопасная дозировка «»»»»система TRACKING позволяет полностью управлять заполнением и декорацией. Благодаря использованию encoder, роботизированный дозатор автоматически останавливает емкость и декорирует.

DR7

Modello/Model/Modell/**DR7**

Dimensioni macchina / Machine dimensions

3175x1215x1933 h mm

Peso/ Weight

400 Kg

Potenza elettrica assorbita / Installed power

2 kW

Consumo aria / Air consumption

150 NL / min

Riempimento / Filling mode:

Vaschette su 1 fila fino a 3 gusti e 2 variegature / Tube on a single lane up to 3 flavors and 2 ripples

aschette su 2 file 1 gusto e 2 variegature / Tube on 2 lanes, single flavour and 2 ripples

Capacità standard / Min/max tubes volume:

Vaschette da 1 litro fino a 10 litri / From 1 to 10 litres

Decorazione personalizzata / Individual decoration

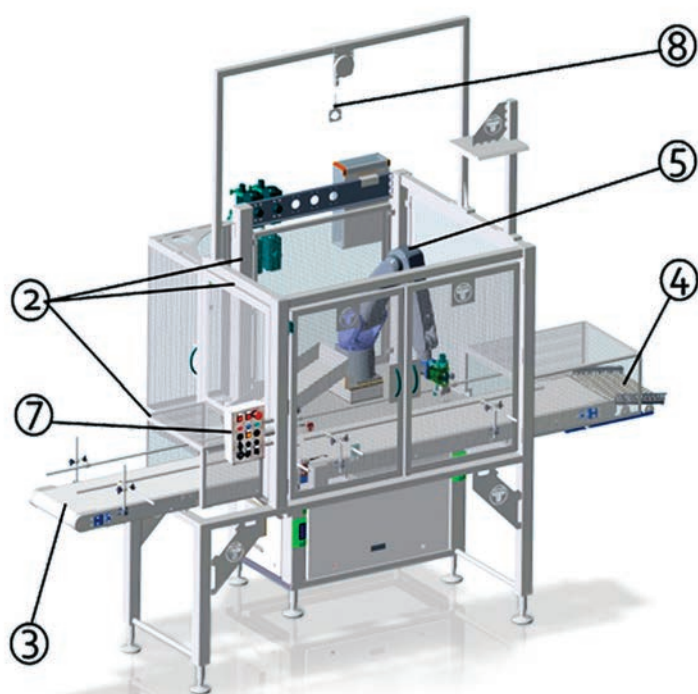
Cambio formato decorazione facile tramite selettore su pannello di controllo / Easy and fast size change through control panel

Disimpilatore automatico vaschette / Automatic tube denester

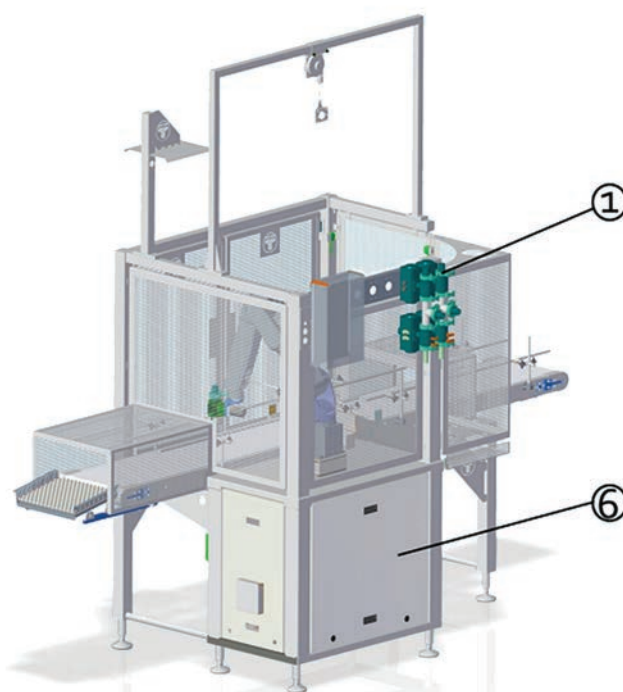
optional

Produzione torte / Cake production

optional

LAY-OUT indicativi

- 1 Valvole pneumatiche / Pneumatic valves
- 2 Protezioni Fisse / Safety guards
- 3 Nastro di carico vaschette / Belt loading trays
- 4 Nastro di dosaggio / Belt for ice cream filling
- 5 Dosatore Robot / Robot filler
- 6 Cassetta elettrica / Electrical box
- 7 Quadro Comandi / Control panel
- 8 Molla supporto tubi gelato / Ice cream pipes holding



ROBOTIC FILLER

MAGAZZINO CONTENITORI /
TRAYS CHARGING AREA

DISIMPILATORE /
TRAYS DISPENSING

RAGGI ULTRAVIOLETTI
TIPO "C"
PER CONTENITORI /
"C" TYPE ULTRAVIOLET
RAYS FOR TRAYS

DR7 SPECIAL



*COPERCHIATORE /
LID DISPENSING*

*DOSATORE ROBOT /
ROBOT FILLER*

*RAGGI ULTRAVIOLETTI TIPO "C"
PER CONTENITORI /
"C" TYPE ULTRAVIOLET RAYS FOR TRAYS*

FILLING MACHINES



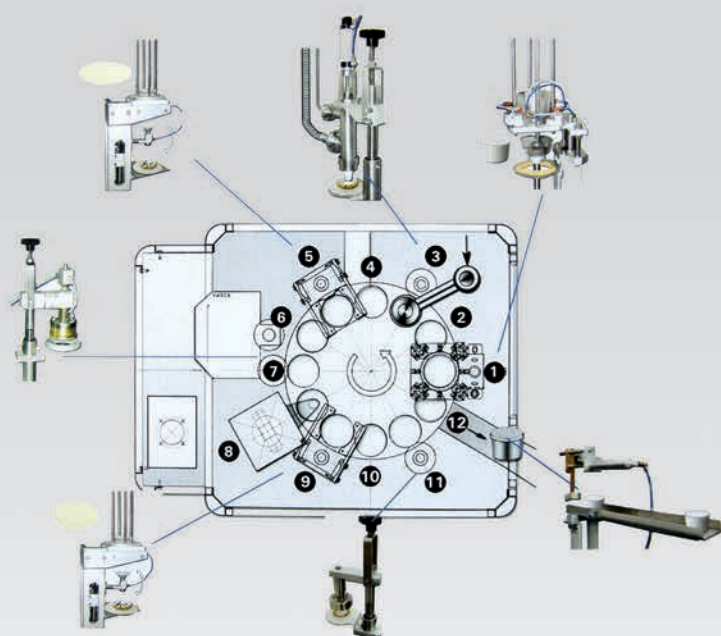
ROTARY

Le riempitrici Rotary sono macchine automatiche efficienti ed affidabili per dosare e confezionare gelato in coni, coppe, barattoli, tartufi, tiramisù e monoporzioni varie. Perfetto automatismo e sincronismo sono garantiti in tutte le operazioni effettuate:

- alimentazione (cono, coppa)
- calibratura (solo cono)
- spray impermeabilizzante (solo cono)
- dosaggio gelato con eventuale variegatura
- topping
- alimentatore di granella e polvere di cacao
- posizionamento coperchi
- chiusura
- espulsione.

A richiesta vengono forniti:

- 2° dosatore per decorazione
- timbratore
- termosaldatura coperchi.



- 1 - Stazione carico vaschetta / Station charging tray
 3 - Dosatore / Dispenser
 5 - Stazione carico capsula da termosaldare / Station charging heat sealed capsule
 7 - Stazione termosaldatura / Heat sealing station
 9 - Stazione carico coperchi / Charging station covers
 11 - Stazione pressino / Station presser
 12 - Espulsione pneumatica vaschetta / Pneumatic ejection tray



ROTARY-4000



ROTARY

Rotary fillers are reliable and efficient automatic machines designed to dispense and package ice-cream into cones, tubs, truffles, tiramisu and a variety of single portion packages. Perfect automatism and synchronism are guaranteed for all the operations carried out.

- cone and cup dispenser
- calibration (cone only)
- waterproofing spray (cone only)
- ice-cream dispensing with ripples if required
- topping
- feeder for crunched nuts and cocoa powder
- positioning of lids
- closure
- ejection.

On request the following can be supplied:

- 2nd dispenser for decoration
- stamper
- heat sealing for lids.

rotary

RIEMPITRICI



Termosaldatura / Heat sealing
ROTARY 8D-PLC

ROTARY

Las llenadoras Rotary son máquinas automáticas, eficientes y confiables para confeccionar y dosificar helado en conos, copas, recipientes, tar-
tufos, tiramisú y monoporciones variadas.

Perfecto automatismo y sincronización están garantizados en todas las operaciones efectuadas:

- alimentación (copa, cono)
- calibrador (solo cono)
- spray de impermeabilización (solo cono)
- dosaje del helado con eventual variegado
- topping
- alimentador de granas y cacao en polvo
- colocación de tapas
- sellado
- expulsión.

A solicitud del cliente, se puede entregar:

- 2° dosificador para decoración
- fechador
- termosellado de tapas.

ROTARY

Les remplisseuses Rotary sont des machines automatiques perfor-
mantes et fiables pour le dosage et le conditionnement des glaces en
cornets, pots, boîtes, truffes, tiramisù et mono-portions diverses. Une
automatisation et un synchronisme parfaits sont garantis pour toutes
les opérations effectuées:

- remplissage (cornet, pot)
- calibrage (uniquement cornet)
- pulvérisation imperméabilisant
(uniquement cornet)
- dosage glace avec éventuel marbrage
- coulis
- alimentateur d'éclats de noisettes/amandes et de
poudre de cacao
- positionnement couvercles
- fermeture
- éjection.

Fourni sur demande :

- 2° doseur pour décoration
- marqueur de date
- thermoscellage couvercles.



Electronic full optional
ROTARY 4000-PLC TOUCH SCREEN

ROTARY

Фасовочная машина rotary эффективна и надежна при
дозировке и упаковке мороженого в конусы,
чашки, банки, трюфели, тирамису и различных ча-
стей. автоматизация и синхронизация обеспечива-
ется:

- Добавка конуса, чашки
- Калибровка конуса
- Спрей для уплотнения конуса
- Дозировка мороженого
- Топпинг
- Добавка молотого ореха и какао-порошка
- Расположение крышки
- Закрытие
- Исклучение

по запросу предоставляются

- 2 * Дозатор для украшения
- маркировка
- Термосваривающие крышки.

ROTARY

Produzione oraria / Hourly production/ fino a/up to	4000	4000	2000
Production horaire de / Produccion horaria hasta/a			
Aria aspirata a 6 bar/Air intake at 6 bar/ l/min	700	700	700
Aire aspirado a 6 bar/Air aspiré à 6 bar			
Absorbimento/Absorption/ kw	1,2	1,2	1,2
Absorción/Absorption			
Ø max. contenitore/container/ mm	100	100	130
du pot/contenedor			
Dimensioni macchina / Machine dimensions /	900x900x2000	1000x1320x2000	1000x1320x2000
Abmessungen der Maschine /			
Dimensions de la machine / Dimensiones maquina			



E' una moderna linea automatica per la produzione di gelati tipo sandwich di forma rettangolare, quadrata e rotonda a uno o più colori, con capacità da 2000 a 6000 pezzi/ora. L'impianto è composto da un gruppo di taglio/estrusore con accoppiatrici di biscotti e dal gruppo incarto. Technosandwich è totalmente automatizzata ed i sincronismi tra i vari gruppi sono regolati tramite PLC. La struttura della macchina è in acciaio inox e alluminio anodizzato.

L'incartatrice è dotata di:

- portabobina doppio
- due coppie rulli traino inox
- motore varioreuttore
- dispositivo per messa in fase con macchina in movimento
- saldante a freddo o a caldo
- fotocellula per centraggio stampa.



This is a modern automatic line for the production of rectangular, round or square wafer or sandwich type ice-creams of one or more flavours with a production capacity ranging from 2000 to 6000 pieces per hour. The equipment consists of a cutting/extrusion unit with an appliance for the application of biscuits and a packaging unit. Technosandwich is fully automatic and the PLC controls the synchronism of the different units.

The machine is made entirely of stainless steel and galvanized aluminium.

The packaging unit is fitted with:

- double reel holder
- two sets of stainless steel rollers
- gear reduction unit
- setting device for use with machine in operation
- hot and cold sealing device
- print registration.



Es una moderna línea automática para la producción de helados tipo sandwich de forma rectangular, cuadrada y redonda con uno o más colores, con capacidad desde 2000 a 6000 piezas hora.

La instalación está compuesta por un grupo de corte/extrusor con cargador de galletas y por el grupo para empaquetar.

Está totalmente automatizada y la sincronización entre los distintos grupos están regulados a través del PLC.

La estructura de la máquina es en acero inox y aluminio galvanizado.

La empaquetadora está dotada de:

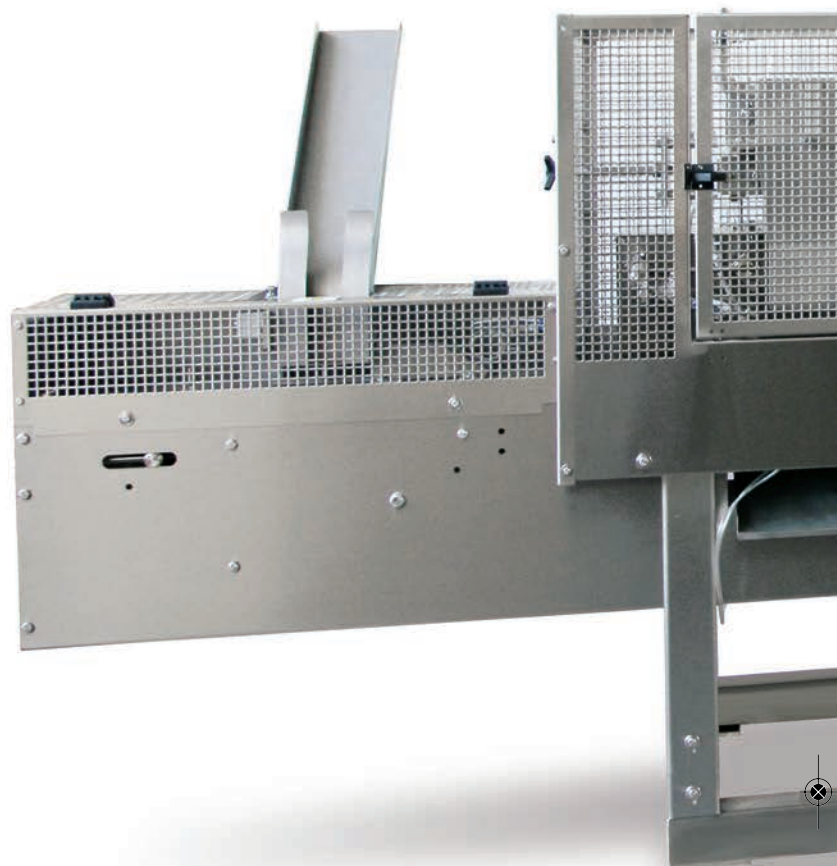
- Portabobina doble
- dos pares rulo de tracción inox
- motor varioreductor
- dispositivo para la puesta a punto con máquina en movimiento
- soldadura en frío o caliente
- fotocélula para imprimir.



Une ligne automatique moderne pour la production de glaces du type sandwich de forme rectangulaire, carrée et ronde à un ou plusieurs parfums, avec capacité de 2000 à 6000 unités/heure. L'installation est constituée d'un groupe de coupe/extrusion avec applicateurs de biscuits et du groupe de conditionnement. Technosandwich est entièrement automatisée et les synchronismes entre les différents groupes sont gérés par API. La structure de la machine est en acier inox et aluminium anodisé.

La conditionneuse est équipée de :

- porte-bobine double
- deux couples de rouleaux d'entraînement en inox
- motoréducteur-variateur
- dispositif pour la mise en phase avec la machine en mouvement
- dispositif de soudage à froid ou à chaud
- photocellule de centrage impression.



technosandwich



E' uma moderna linha automática para produção de sorvete tipo sanduíche em formato retangular, quadrado e redondo com um ou mais sabores, com capacidade de 2000 a 6000 peças por hora. A planta é constituída por um grupo de corte/extrusão, armazéns das bolachas e empacotadora. Technosandwich é totalmente automatizada e os sincronismos entre os diferentes grupos são regulados por PLC. A estrutura da máquina é de aço inoxidável e alumínio anodizado.

A empacotadora é equipada com:

- porta bobina duplo
- dois pares de cilindros de avançamento bobina de aço inox
- unidade moto-redutora
- dispositivo para permitir a sincronização da máquina mesmo quando está em movimento
- soldagem fria ou quente
- Fotocélula para centralização da impressão.



Современная автоматическая линия для производства мороженого типа «сэндвич» прямоугольной, квадратной или круглой формы, одно- или многоцветного, производительностью от 2000 до 6000 штук в час. В состав линии входит узел отрезки/экструзии с магазинами для печенья и упаковочной машиной. Линия Technosandwich полностью автоматизирована, а синхронизация между различными узлами регулируется посредством PLC. Структура машины изготовлена из нержавеющей стали и анодированного алюминия. В состав упаковочной машины входят:

- двойной держатель для бобин
- две пары протяжных вальцов из нерж. стали
- редуктор-моториатор
- устройство для синхронизации с работающей линией
- колодки для холодной или горячей упаковки
- фотоэлемент для центрирования рисунка.

TECHNOSANDWICH

Produzione oraria / Hourly production/
Production horaire de / Production horaria
Aria aspirata a 6 bar/Air intake at 6 bar/
Aire aspirado a 6 bar/Air aspiré à 6 bar
Assorbimento/Absorption/
Absorción/Absorption

	3000
fino a/up to hasta/à	2000/6000
l/min	50
kw	3

FILLING MACHINES



Macchina semi-automatica per il riempimento di vaschette, da 0,5 fino a 5 litri.

I due dosatori si muovono verticalmente durante il dosaggio per permettere un perfetto riempimento del contenitore. La variegatura è ottenibile sia esterna che interna, grazie alla speciale struttura del dosatore. Il quadro elettrico, semplice e funzionale, permette la regolazione del movimento e dell'apertura dei dosatori. Il piano poggia vaschette è regolabile in altezza. La struttura è completamente in acciaio inox.



A semi-automatic machine for filling tanks of 0.5 to 5 litres. The two dispensers move vertically during dosage to allow the container to be filled precisely.

Variegation is achieved both externally and internally, thanks to the dispensers' special structure.

The electric control unit is easy and functional, allowing movement and opening of the dispensers to be adjusted. Height of the platform, on which the tank is placed, can be adjusted. The structure is completely made of stainless steel.



Máquina semiautomática para el llenado de envases de 0,5 a 5 litros. Los dos dosificadores se mueven verticalmente durante la dosificación para permitir un perfecto llenado del contenedor. La incorporación mermeladas puede ser tanto externa como interna, gracias a la especial estructura del dosificador. El cuadro eléctrico, simple y funcional, permite la regulación del movimiento y de la apertura de los dosificadores. El plano apoya envases se puede regular en altura. La estructura es de acero inoxidable completamente.



Machine semi-automatique pour le remplissage de barquettes de 0,5 à 5 litres. Afin d'assurer un remplissage parfait du contenant, les deux doseurs se déplacent verticalement pendant le dosage. Grâce à la structure spéciale du doseur, le marbrage avec coulis peut être obtenu aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mélange. L'armoire électrique, simple et fonctionnelle, permet de régler le déplacement et l'ouverture des doseurs. La table d'appui des barquettes peut être réglée en hauteur. La structure est entièrement en acier inox.



Máquina semi-automática para enchimento de potes, de 0,5 a 5 litros. As unidades de dosagem movem-se verticalmente para permitir um perfeito enchimento do pote.

É possível uma decoração do produto tanto externa como interna, graças à estrutura específica do dispositivo de dosagem. O painel elétrico, simples e funcional, permite a adaptação do movimento e da abertura dos dosadores. A mesa de trabalho é ajustável em altura. A estrutura é totalmente feita de aço inoxidável.



Полуавтоматическая машина для наполнения кювет, объемом от 0,5 вплоть до 5 литров.

Два дозатора перемещаются по вертикали во время дозирования для обеспечения идеального наполнения контейнера. Могут достигаться прожилки джема как снаружи, так и внутри, благодаря специальной конструкции дозатора. Пульт управления, простой и функциональный, делает возможной регулировку движения и открывания дозаторов. Подставка для кювет регулируется по высоте. Структура полностью изготовлена из нержавеющей стали.



filler desk



Dosatore volumetrico per dosare e decorare torte, monoporzioni, tranci e tronchetti. Variant 1.000 può essere utilizzata con gelato, semifreddi, crema pasticcera e panna montata. Il volume di dosaggio è regolabile da 100 cc. A 1.000 cc (sono disponibili inoltre cilindri di dosaggio da 0 – 250 cc E da 60- 500 cc). Il funzionamento della macchina è pneumatico. La struttura della macchina è interamente in acciaio inox. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono approvate per l'utilizzo nell'industria alimentare.



Volumetric doser for dispensing and decorating tarts, single portion ices, slices and cakes. Variant 1000 can be used with ice-cream, custard and whipped cream. The dispenser dosage can be regulated from 100 cc. to 1000 cc (dispenser cylinders are also available from 0 to 250 cc and from 60 to 500 cc). The machine operates pneumatically. The structure is made entirely of stainless steel. All parts in contact with the product have been approved for use in the food industry.



Dosificador volumétrico para dosificar y decorar tortas, monoporciones, troncos de helado.



Variant 1000 puede ser utilizado con helado, semifrío, crema pastelera y crema chantilly.

El volumen de dosaje es regulable de 100 a 1000 cc. (Están disponibles además cilindros de dosificación de 0-250 cc y de 60-500 cc). El funcionamiento de la máquina es neumático. La estructura de la máquina es completamente en acero inox. Todas las partes de la máquina a contacto con el producto están aprobadas para el uso en la industria alimenticia.



Doseur volumétrique pour doser et décorer des gâteaux, mono-portions, tranches et bûches. Variant 1000 peut être utilisé pour la glace, les parfaits, la crème pâtissière et la crème chantilly. Le volume de dosage est réglable de 100 cm³ à 1000 cm³ (des cylindres de dosage de 0-250 cm³ et de 60-500 cm³ sont également disponibles). Le fonctionnement de la machine est pneumatique. La structure de la machine est entièrement en acier inox. Toutes les parties de la machine en contact avec le produit sont approuvées pour l'usage alimentaire.



Dosador volumétrico para dosagem e decoração de tortas de sorvete, monoporções, tortas tipo viennetta. Variant 1000 pode ser utilizado com sorvete, semifreddi, creme confeiteiro e chantilly. O volume da dosagem pode ser ajustado entre 100 cc. e 1000 cc (também estão disponíveis cilindros de dosagem de 0-250 cc e 60 - 500 cc). O funcionamento da máquina é pneumático. A estrutura da máquina é feita inteiramente de aço inoxidável. Todas as partes em contato com o produto são aprovadas para uso na indústria alimentícia.



Объемный дозатор для дозирования и украшения тортов, пирожных, рулетов и батончиков. Variant 1.000 может использоваться для мороженого, «семифредди», кондитерских изделий и взбитых сливок. Объем дозирования регулируется от 100 см³ до 1000 см³ (имеются также цилиндры для дозирования от 0 – 250 см³ и 60– 500 см³). Функционирование машины – пневматическое. Основа машины полностью изготовлена из нержавеющей стали. Все материалы, контактирующие с продуктом, сертифицированы для использования в пищевой промышленности.



variant 1000

TECHNOVAC si riserva la facoltà di apportare qualsiasi modifica senza alcun preavviso/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 améliorations/TECHNOVAC se reserva el derecho de modificar sin previo aviso. "La pompa standard non può lavorare con una % di O₂ > 21%/"The standard pump cannot work with a % of O₂ > 21%/"La pompe à vide ne peut pas travailler avec un % de O₂ > 21%/"Die Standardvakumpumpe kann nicht mit einem % O₂ von Sauerstoff über 21%/"La bomba estándar no puede trabajar con un % de O₂ > 21%." "Il compressore non è incluso/"The compressor is not included/"Der druckluftkompressor ist nicht unbegriffen/"El compresor no está incluido.



 **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