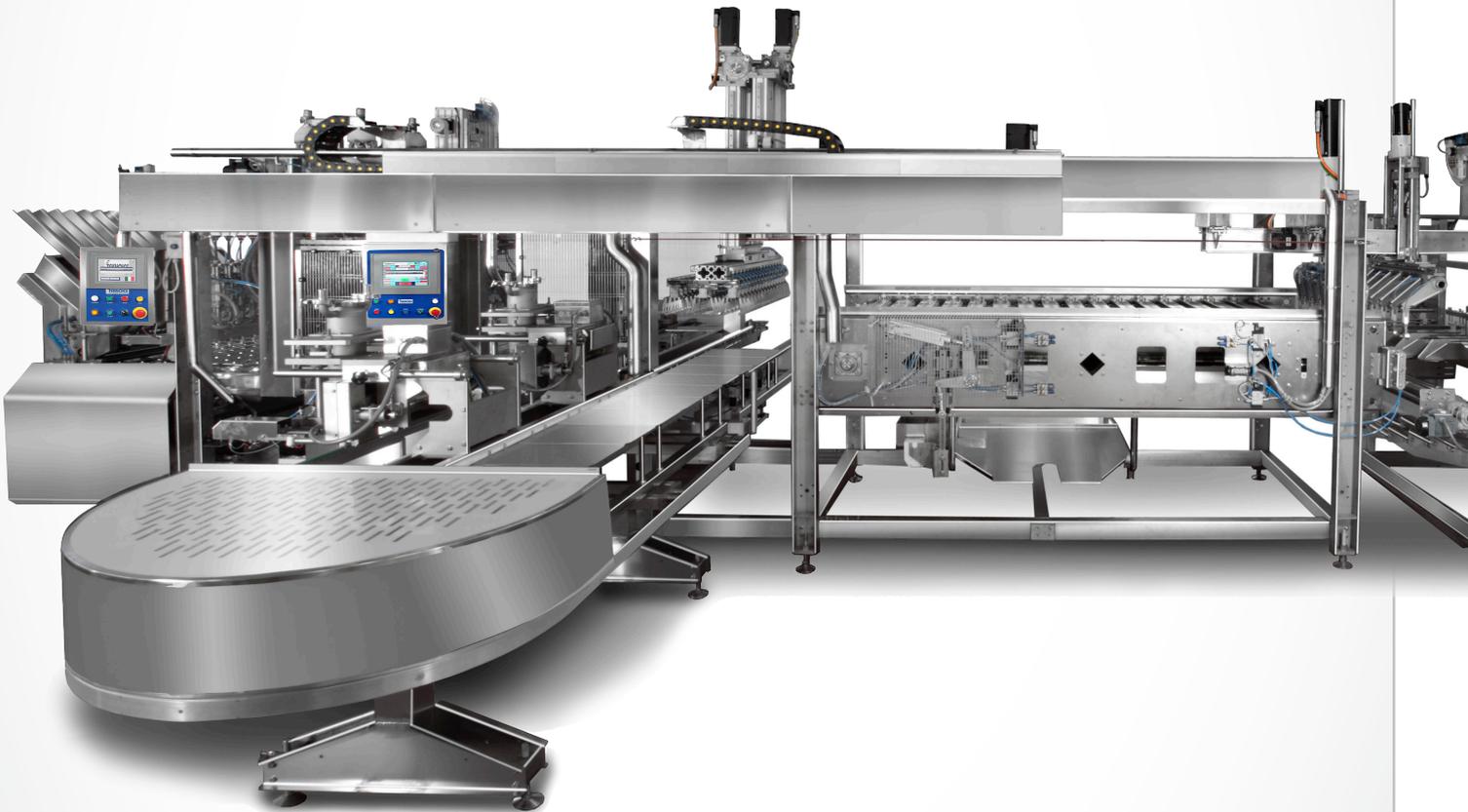




# TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES



TEKNO Line

---

MULTI LINE



TOUCH SCREEN



1

LINEA AUTOMATICA DI ESTRUSIONE, RIEMPIMENTO, DECORAZIONE, INDURIMENTO E CONFEZIONAMENTO DI GELATO

LIGNE AUTOMATIQUE D'EXTRUSION, REMPLISSAGE, DECORATION, DURCISSEMENT ET EMBALLAGE DE CREME GLACEE

Capacità da 10.000 a 36.000 pezzi/ora di gelato.

Capacité de 10.000 à 36.000 pièces/heure de crème glacée

Sistema lineare multifile per la produzione di gelato su stecco, coni o coppe wafer, sandwiches e monoporzioni, composto da cella isoterma con evaporatore e gruppo meccanico di trasporto vassoi, riempitrice lineare per prodotti dosati e tavolo di lavoro con stazioni di estrusione, di taglio e posa dello stecchino, sistema di glassatura e prelievo lineare, robot di carico e scarico prodotti ed incartatrice flow-pack rovesciata multifile. Il gruppo refrigerante può essere a freon oppure ad ammoniaca.

Système linéaire multipiste de remplissage et/ou extrusion de produits sur bâtonnet, cônes et pots gaufrette, sandwiches et mono-portions, composé par un caisson isotherme avec évaporateurs et structure mécanique de transport des plateaux, remplisseuse linéaire pour produits dosés et table de travail avec les stations d'extrusion, de coupage et distribution des bâtonnets, système d'enrobage et robot de prise et de décharge des produits et enveloppeuse flow-pack renversée multipiste. Le groupe réfrigérant peut être à Freon ou à Ammonia.



ROBOT DI PRELIEVO COPPE

ROBOT POUR LA PRISE  
DE PÔTS

ROBOTIZED PICK-UP FOR CUPS

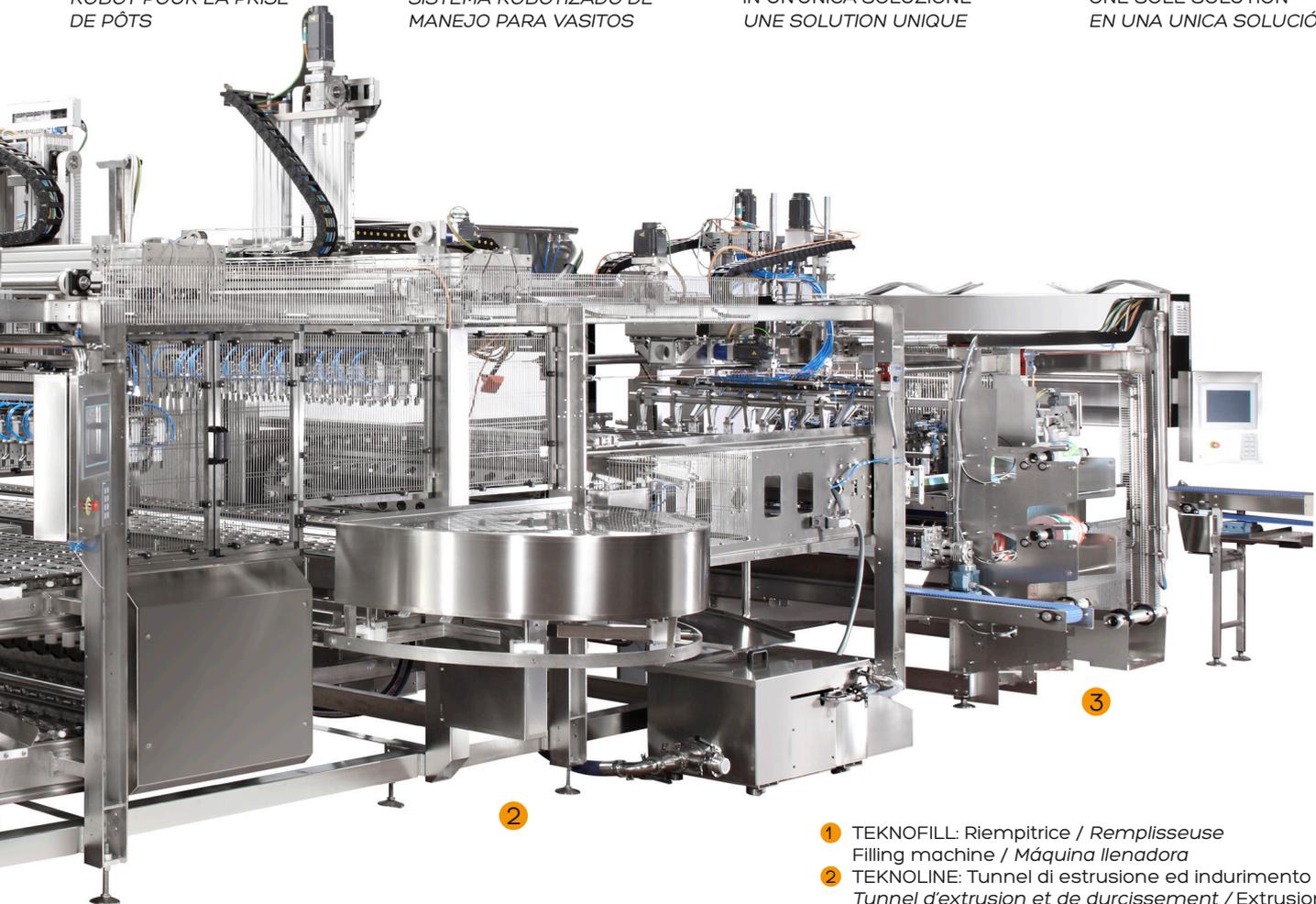
SISTEMA ROBOTIZADO DE  
MANEJO PARA VASITOS



SIMOTION - HANDLING E MOTION CONTROL

IN UN'UNICA SOLUZIONE  
UNE SOLUTION UNIQUE

ONE SOLE SOLUTION  
EN UNA UNICA SOLUCIÓN



- 1 TEKNOFILL: Riemplitrice / Remplisseuse  
Filling machine / Máquina llenadora
- 2 TEKNOLINE: Tunnel di estrusione ed indurimento  
Tunnel d'extrusion et de durcissement / Extrusion  
and hardening tunnel / Tunnel d'extrusión y de  
endurecimiento
- 3 TEKNOWRAP: Incartatrice multifila / Enveloppeuse  
multipiste / Multilane wrapper / Envolvedora multifilas

AUTOMATIC LINE FOR THE EXTRUSION, FILLING,  
DECORATING, HARDENING AND PACKING  
OF ICE-CREAM

LINEA AUTOMÁTICA DE EXTRUSIÓN, DE  
LLENADO, DECORACIÓN, ENDURECIAMIENTO Y  
EMPAQUE DE HELADO

Capacity from 10.000 to 36.000 pieces/hr of ice-cream.

Capacidad de 10.000 a 36.000 piezas / hora de helado.

Multilane system for production of ice-cream on stick, cones, wafer cups, sandwiches and mono-portions, complete of insulated box, evaporators and tray chain assembly, inline filling machine for time-elapse filling and working table with extruder, cutting station and stick insertion, inline pick-up and enrobing unit, loading and unloading robotized systems and flow-pack turned up-side down multilane wrapper. The refrigeration unit can be supplied with Freon group or Ammonia system.

Sistema lineal multifilas para la producción de helado con palo, conos y vasitos wafer, sandwiches y monoporciones, que comprende la caja isotérmica con evaporador y el grupo mecánico de bandejas de transporte, llenadora lineal de los productos medidos y mesa de trabajo con estaciones de extrusión, corte y pose del palillo, sistema en línea de extracción y baño de chocolate, robot para carga y descarga de productos desde la máquina envolvedora tipo flow-pack de operación invertida multipistas. La unidad de refrigeración puede ser a freón o amoníaco.



# TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES



SPRUZZO CIOCCOLATO  
*CHOCOLATE SPRAYING*  
PULVÉRISATION DE CHOCOLAT  
*PULVERIZACIÓN DEL CHOCOLATE*



DOSAGGIO TIME ELAPSE  
*TIME ELAPSE DOSERS*  
DOSAGE À TEMPS  
*DOSIFICACIÓN A TIEMPO*



DOSAGGIO SWIRL  
*SWIRL DOSING UNIT*  
DOSAGE SWIRL  
*DOSIFICACIÓN SWIRL*



PICK&PLACE AL TUNNEL DI  
INDURIMENTO  
*PICK&PLACE TO THE  
HARDENING TUNNEL*  
PICK&PLACE AU TUNNEL DE  
DURCISSEMET  
*PICK&PLACE AU TÚNEL  
D'ENDURECIMENTO*



PICK&PLACE ALLA  
GLASSATRICE  
*PICK&PLACE TO THE  
ENROBING UNIT*  
PICK&PLACE À L'ENROBEUSE  
*PICK&PLACE A LA BAÑADORA  
DE CHOCOLATE*



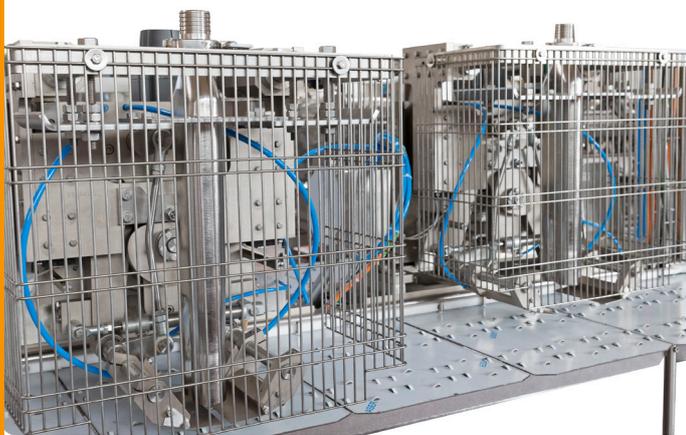
GLASSATRICE  
*ENROBING UNIT*  
ENROBEUSE  
*BAÑADORA*



PICK&PLACE ALL'INCARTO  
*PICK&PLACE TO THE WRAPPING*  
PICK&PLACE À  
L'ENVELOPEUSE  
*PICK&PLACE A LA  
ENVOLVEDORA*



INCARTO CON INCARTATRICE  
MULTIFILE ROVESCATA  
*WRAPPING WITH TURNED  
UP-SIDE DOWN MULTILANE  
WRAPPER.*  
CONDITIONNEMENT AVEC  
ENVELOPEUSE MULTIPISTE À  
PAPIER RENVERSÉ  
*EMBALAJE CON  
ENVOLVEDORA MULTIPISTAS  
DE OPERACIÓN INVERTIDA*



Attrezzatura per la produzione di gelato su stecco di svariate forme e dimensioni, composto da sistema di estrusione, taglio a filo riscaldato.

Equipment for the production of ice-cream on sticks of various shapes and dimensions composed of an extrusion system with heated wire and cutting unit.

*Équipements de production de crème glacée sur bâtonnet de plusieurs formes et dimensions, composés d'un système d'extrusion, coupe à fil chauffé.*

*Equipo para la producción de helado en palito de formas y dimensiones variadas, compuesto de sistema de extrusión y corte mediante alambre calentado.*

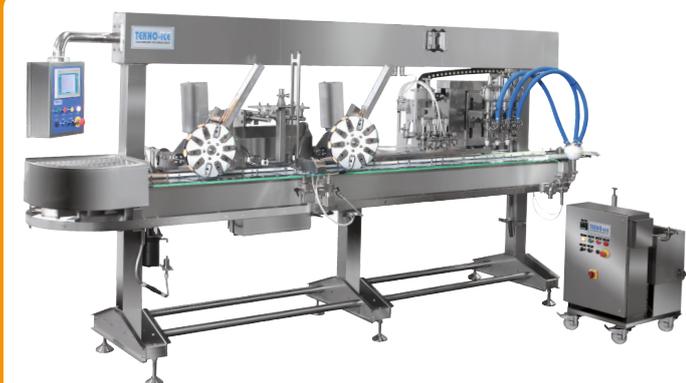


Sistema dinamico di estrusione e taglio gelato con pezzi di frutta, dotato di movimento servo-comandato di inseguimento vassoi per posizionare e tagliare la fetta in modo preciso.

Système dynamique d'extrusion et coupage de crème glacée avec fruits, avec mouvement asservi suivant les plateaux afin de placer et couper la tranche précisément.

*Dynamic extrusion and cutting system of ice-cream with fruits, with servo driven head to follow plates for precise positioning and cutting of the slice.*

*Sistema dinámico de extrusión y corte de helado con trozos de fruta, equipado con bandejas de seguimiento de movimiento servo-controlado para posicionar y cortar la porción de helado de una manera precisa.*

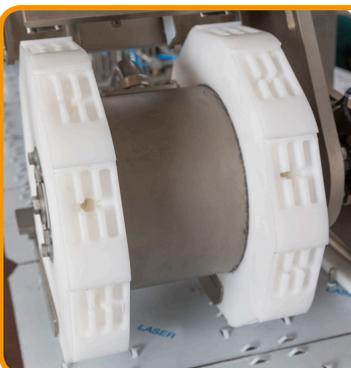


Modulo per la produzione di sandwiches composto da ruote di distribuzione dei biscotti sui vassoi dotati di impronta, estrusore e taglio con filo riscaldato. Questo sistema di deposizione del biscotto su vassoio permette di ottenere prodotti di svariate forme e dimensioni.

Equipment for ice cream sandwich production composed of a set of wheels to distribute wafers onto trays with cavities, extruder and cutting system with heated wire. Thanks to the deposit-onto-trays system, it is possible to manufacture different shapes of products.

*Module de production de sandwiches composé de roues de distributions des biscuits sur les plateaux avec empreinte, extrudeur et système de coupe à fil chauffé. Ce système de dépôt du biscuit sur le plateau permet d'obtenir plusieurs produits de différentes formes et dimensions.*

*Módulo para la producción de sandwiches compuesto por ruedas de distribución de las galletas sobre las bandejas dotadas de fondo en relieve, extrusor y corte mediante alambre calentado. Este sistema de depósito de galletas sobre la bandeja permite obtener productos de formas y dimensiones variadas.*



Ruote con sistema vacuum per wafers.

Roues avec système de vide pour wafer.

*Wheels with suckers for wafer sandwiches.*

*Ruedas con sistema de succión para wafer.*



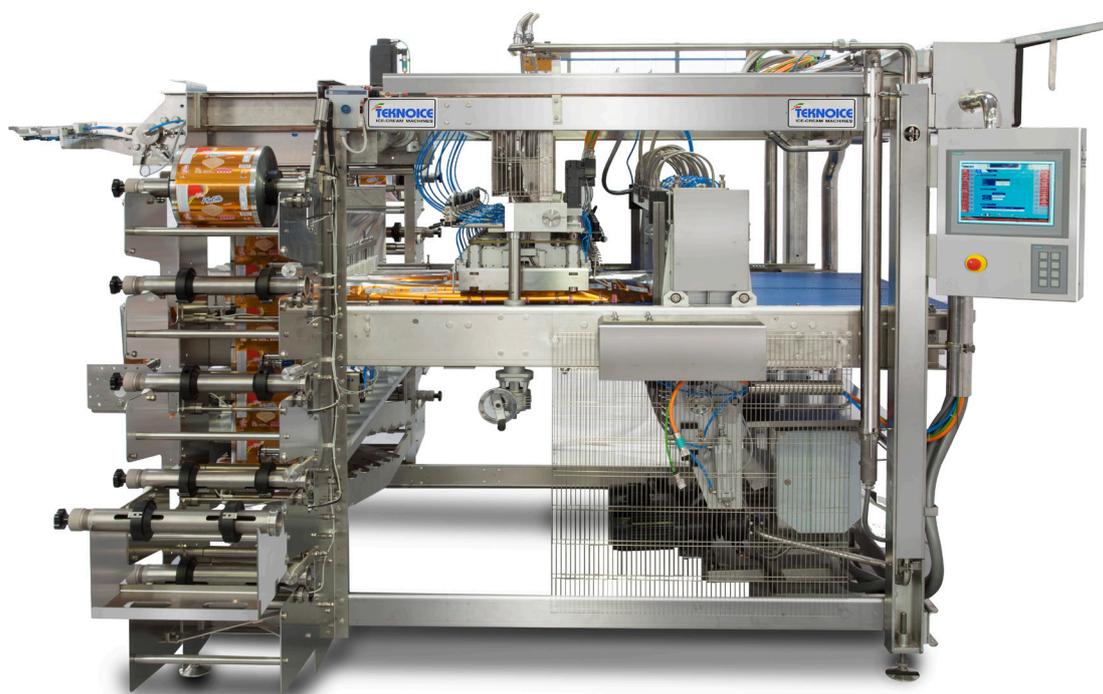
VISTA INTERNA DEL TUNNEL DI  
INDURIMENTO

INSIDE VIEW OF HARDENING  
TUNNEL

VUE INTERNE DU TUNNEL DE  
DURCISSEMENT

VISTA INTERIOR DEL TÚNEL DE  
ENDURECIMIENTO

TEKNOWRAP ML



INCARTATRICE MULTIFILE ROVESCIA TA

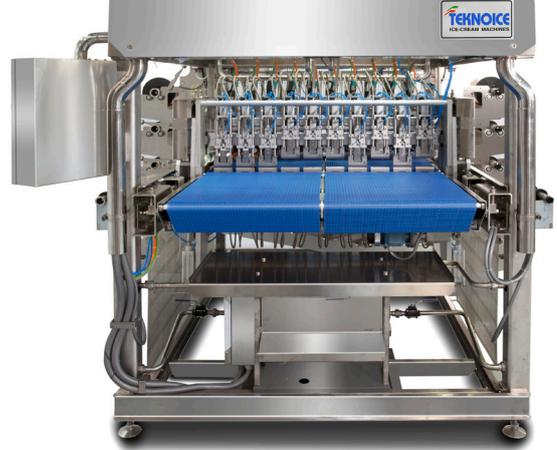
Incartatrice automatica multifile flow-pack, cap. 50 colpi/min. max. per fila, a movimento continuo, per il collegamento con linee di estrusione e/o stampaggio di gelato. Struttura in acciaio inox, rulli longitudinali saldanti con servomotore, masse di saldatura e taglio trasversali. Sistema di riscaldamento dei gruppi di saldatura tramite olio, con doppio circuito a riscaldamento elettrico, innovazione TEKNOICE che ha permesso di eliminare le resistenze di riscaldamento degli elementi di saldatura con evidenti vantaggi di funzionamento (minori fermi macchina per sonde o resistenze malfunzionanti, minore manutenzione, maggiore igiene, saldatura ottimale). Porta bobina per ogni fila, disposti direttamente sull'incartatrice. Quadro comandi elettronico con touch screen. Quadro elettrico stagno, posizionato frontalmente o lateralmente (a seconda del modello) per un miglior accesso e manutenzione. Sistema di centraggio stampa carta con l'ausilio di rulli di traino carta indipendenti, dotati di motori brushless, con automatismo di correzione taglio tramite fotocellule ed encoder per monitorare la velocità della carta.

Versioni standard disponibili : 4, 6, 8, 10 e 12 file

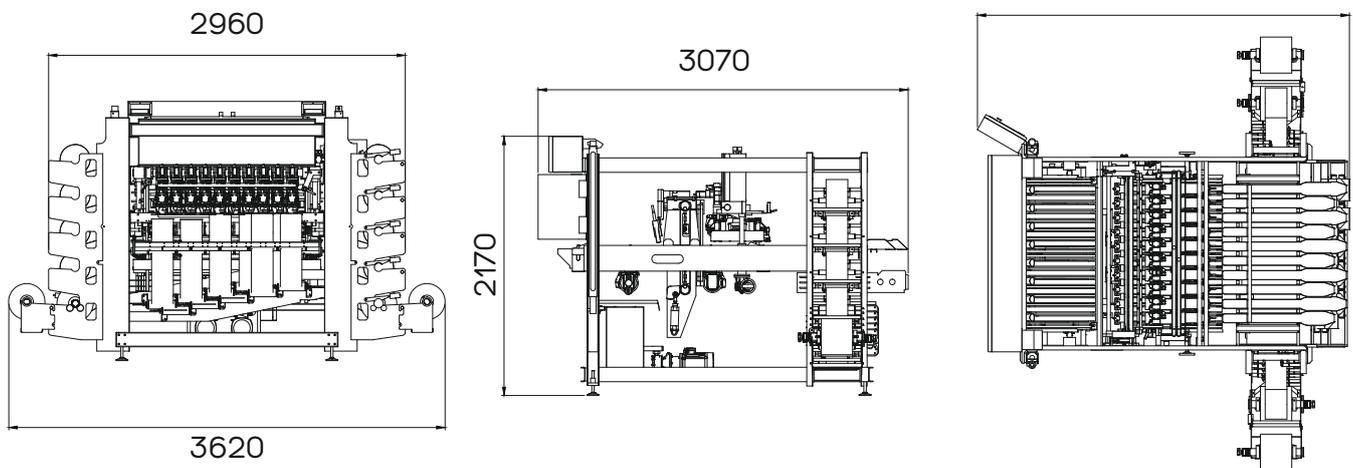
ENVELOPPEUSE MULTIPISTE RENVERSEE

Enveloppeuse automatique multipiste, flow-pack, avec une capacité de 50 coups/min. max. par rangée, à mouvement continu, pour connexion avec lignes d'extrusion ou de moulage de crème glacée. Structure en acier inox, rouleaux longitudinaux soudants avec servomoteur, mâchoires de soudage et coupage transversaux. Système de chauffage des rouleaux et des mâchoires par circulation d'huile, à double circuit, par chauffage électrique, innovation TEKNOICE qui nous a permis de supprimer les résistances de réchauffage des éléments soudants avec des évidents avantages de fonctionnement (inférieurs arrêts de la machine pour sondes ou résistances endommagées, moindre entretien, amélioration d'hygiène et qualité de soudure). Porte bobine pour chaque rangée, directement positionnés sur l'enveloppeuse. Panneau opérateur électronique avec écran tactile. Panneau électrique étanche, placé frontalement ou latéralement (selon le modèle) pour un meilleur accès et entretien. Système de centrage du papier par des rouleaux traînant et indépendants, équipés de moteurs brushless pour la correction automatique du pas de coupe, avec l'aide de photocellules et encoder pour vérifier la vitesse du papier.

Versioni standard disponibili: 4, 6, 8, 10 e 12 rangées.



## TEKNOWRAP ML



### MULTILANE REVERSED WRAPPER

Automatic top-seal multi-lane wrapper machine, flow-pack type with continuous cycle operation, capacity 50 cycles/min. max., for connection to extrusion line and/or moulded stick line. Stainless steel construction, longitudinal towing-sealing rollers, transversal sealing and cutting jaws. Heating system of sealing jaws and rollers by a double circuit of hot oil, electrically heated, a TEKNoice innovation, thanks to which, we eliminated all resistances of sealing elements with considerable operation advantages (less machine stoppages for malfunctioning of probes and resistances, less maintenance, higher hygiene standards, top quality of sealing). Reel holder per each raw, placed directly onto the wrapper. Electronic control panel with touch screen. Watertight electrical board, placed in front of the machine or aside (according to the model of the wrapper) for an easy access and maintenance. Paper centering system, with the aid of the sealing heads and independent cut, brushless motion, with automated cut correction with photocell and encoder to check the paper speed.

Available standard models : 4, 6, 8, 10 and 12 rows

### ENVOLVEDORA INVERTIDA MULTIFILAS

Máquina envolvedora horizontal, tipo flow-pack de operación invertida a ciclo continuo con capacidad hasta los 50 ciclos/ minuto. Estructura de la máquina en acero inoxidable AISI 304. Grupo de rodillos de tracción y sellado longitudinal cada uno de los cuales accionados por un servomotor, grupo de corte y sellado transversal, todos los rodillos de sellado y las mordazas de sellado son calentados por medio de circulación de aceite caliente. No es necesario instalar sondas de temperatura y resistencias eléctricas sobre cada rodillo y cada mordaza. El aceite está almacenado en dos estanques independientes, cada uno dotado de resistencias eléctricas, termostato y bomba de circulación. Innovación TEKNoice que ha permitido además menos paradas por sondas o resistencias dañadas, menor mantenimiento, más higiene, sellado perfecto. Porta Bobinas para cada una fila puestos en la máquina envolvedora. Panel operador de tipo Touch Screen, Cuadro eléctrico estanco posicionado frontal o lateralmente (según modelo) para mejor acceso y mantenimiento. Fococelulas para el centrado de la impresión por medio del grupo de tracción-sellado accionado por servomotores brushless individuales con control automático de corrección por medio de la fotocelula y encoder para control de la velocidad del papel.

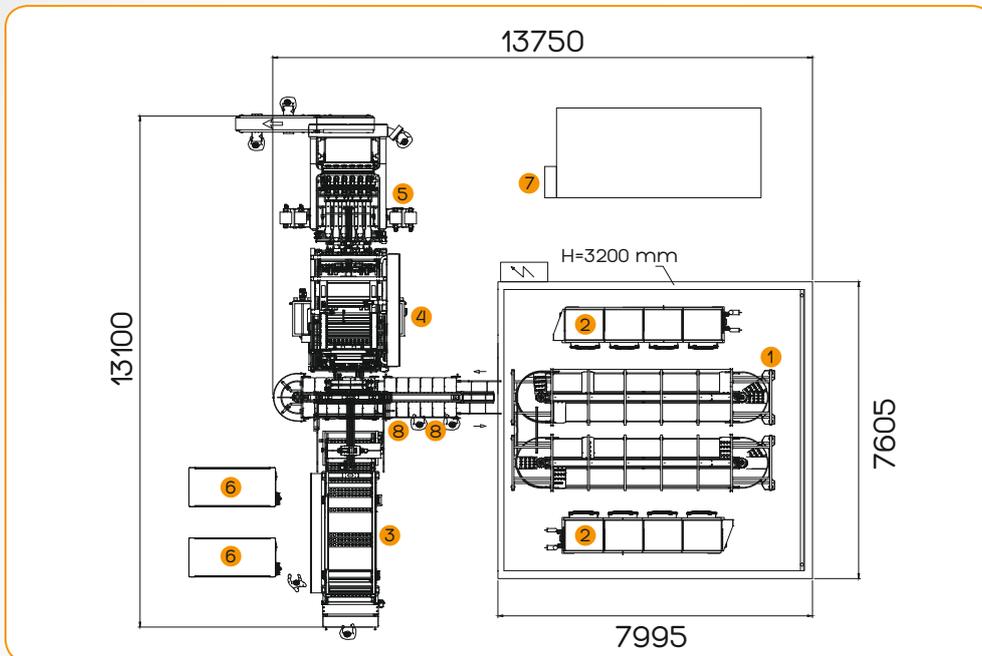
Versiones disponibles: 4, 6, 8, 10 y 12 filas



Via Lazio, 37 - BUCCINASCO (MI) - ITALY  
 Tel. +39.02.4886761 - Fax +39.02.4882153  
 teknoice@teknoice.com - www.teknoice.com



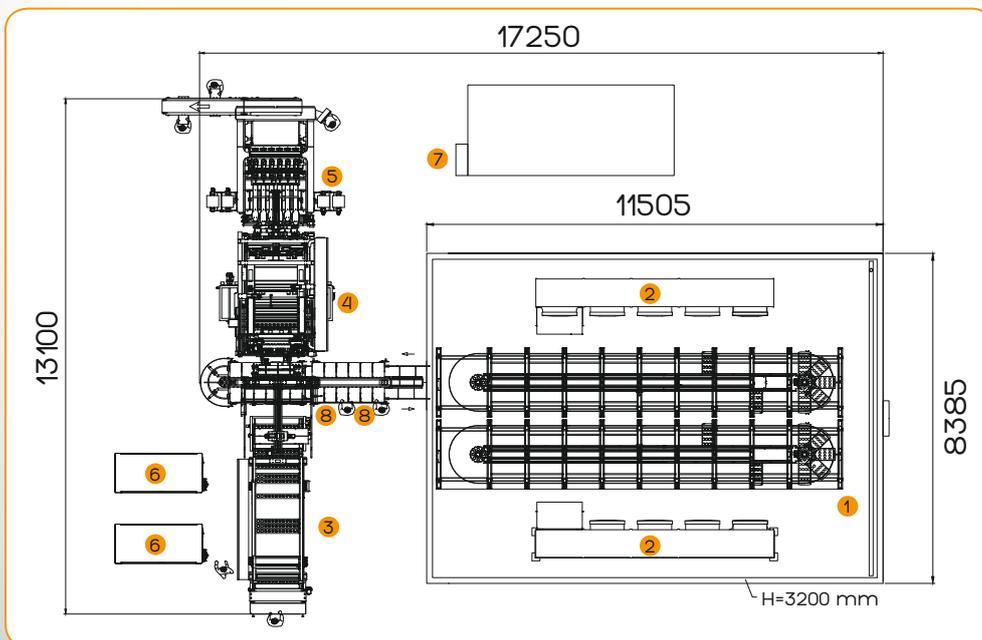
PRODUZIONE ORARIA / HOURLY PRODUCTION / PRODUCTION HORARIE / PRODUCCIÒN HORARIA	TEKNOLINE 650	TEKNOLINE 780	TEKNOLINE 1000/2	TEKNOLINE 1000/3-4
Stecco / Stick / Bâtonnet / Palito 40/50 gr	13.000/18.000	16.000/18.000	17.000/18.000	28.000/30.000
Cono / Cone / Cône / Cono 55/60 gr	12.000/18.000	13.000/21.000	22.000/24.000	-
Sandwich 60/65 gr	9.000/12.000	8.000/14.000	17.000/18.000	-



### TL650/780

- 1 TEKNOLINE
- 2 EVAPORATOR
- 3 TEKNOFILL - FILLING MACHINE
- 4 PICK-UP AND ENROBING
- 5 MULTILINE WRAPPING MACHINE
- 6 TEKNOFREEZE 1600
- 7 REFRIGERATION UNIT
- 8 VERTICAL EXTRUSION AND WIRE CUTTER

N.B. THE REFRIGERATION UNIT CAN BE INSTALLED WITHIN MAXIMUM 15 mt FROM THE EVAPORATOR



### TL1000

- 1 TEKNOLINE 1000
- 2 EVAPORATOR
- 3 TEKNOFILL - FILLING MACHINE
- 4 PICK-UP AND ENROBING
- 5 MULTILINE WRAPPING MACHINE
- 6 TEKNOFREEZE 1600
- 7 REFRIGERATION UNIT
- 8 VERTICAL EXTRUSION AND WIRE CUTTER

N.B. THE REFRIGERATION UNIT CAN BE INSTALLED WITHIN MAXIMUM 15 mt FROM THE EVAPORATOR