

TEKNOFREEZE



NEW

FREON Continuous Freezers

For high quality ice-cream production, capacity between 90lt/h and 2000 l/h with 100% overrun.

Per la produzione di gelato di alta qualità, capacità da 90lt/h a 2000 l/h con 100% overrun.



All motors controlled by inverters

100% Electronically controlled operations

Adjustable refrigeration capacity

Semi-hermetic compressors


TEKNOICE
ICE CREAM MACHINES
You have the idea, we make it cool.



- All motors controlled by inverters **as standard**
 - Maintenance friendly
- High Hygiene and Sanitation Standard compliant
 - Easy to clean
- **24 months warranty on pump body**



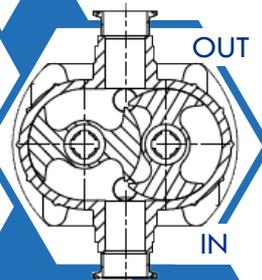
- Motori guidati da inverter **di serie**
 - Manutenzione ridotta al minimo
- Rispondente agli standard sanitari e di igiene più alti
 - Facile da pulire
- **Garanzia di 24 mesi sul corpo pompa**

LOBE PUMP POMPA A LOBI



Expand the range of recipes thanks to lobe pumps: feel free to add fibers, small seeds and other small inclusions

Amplia il range di ricette grazie alle pompe a lobi: più libertà nell'uso di fibre, semi, piccole inclusioni



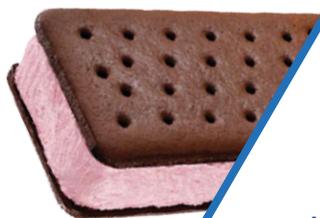
**MANY OPTIONS,
ONE GOAL**

All TEKNOFREEZE
are designed to grant
the best results and meet
customer's priorities and
requirements.

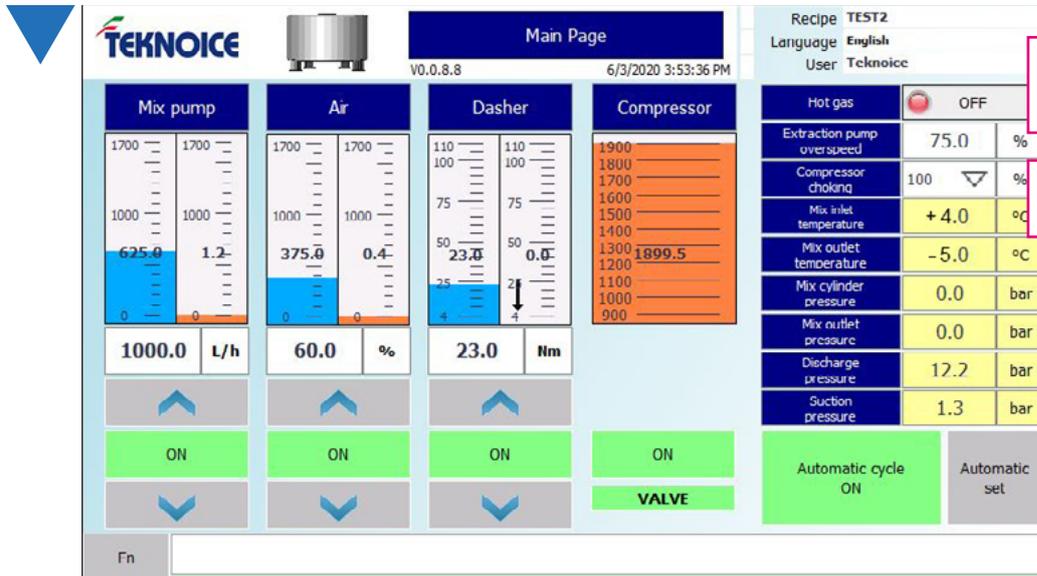


Tutti i TEKNOFREEZE
sono studiati per
garantire il miglior
risultato a seconda
delle necessità e priorità.

**TANTE OPZIONI, UN
SOLO OBIETTIVO**



100% IN-HOUSE DEVELOPED SOFTWARE
100% SOFTWARE SVILUPPATO INTERNAMENTE



Available in 14 languages!
Disponibile in 14 lingue!

Stores up to 100 recipes
Salva fino a 100 ricette

INTERACTIVE
INTERATTIVO

Control of all performances and adjustment of main settings:

Controllo dell'andamento e possibilità di regolare tutte le impostazioni più importanti:

- ice cream temperature - temperatura del gelato
- refrigeration - refrigerazione
- mix and extraction pumps - pompa miscela e di estrazione
- overrun
- capacity min/max - capacità min/max

Full control of the pumped mix and of remaining quantity in the tank
Controllo della miscela utilizzata con possibilità di calcolo rimanenza nel tino

Expansion valve electronically adjustable from PLC with possibility of saving relevant settings in the recipe

Valvola di espansione controllata elettronicamente da PLC e con possibilità di memorizzarne le impostazioni nella ricetta

ELECTROMECHANIC
ELETTROMECCANICO

Electromechanic version (EM) still available, with all main settings on control panel

Disponibile anche in versione elettromeccanica (EM) con i principali controlli sul pannello di comando



TEKNOFREEZE

DEEP ICE

WORKS WITH ALL MIXES LAVORA CON OGNI MISCELA

Perfect also for low fat, high protein and other special mixes

Perfetto anche per miscele con pochi grassi, con alte proteine etc.

ENERGY SAVING RISPARMIO ENERGETICO

Less hardening power required by the tunnel

Minor consumo energetico per l'indurimento nel tunnel

FINER ICE CRYSTALS CRISTALLI PIÙ PICCOLI

The ideal way to easily increase the overall ice-cream quality

La soluzione per incrementare la qualità finale del gelato

INCREASED PALATABILITY MIGLIORE PALATABILITÀ

Extremely fine texture that enhances mouthfeel

Tessitura estremamente fine che migliora il gusto finale



DOUBLE FREEZING BARRELS DOPPIO CILINDRO CONGELATORE

TEKNOFREEZE DEEP ICE is provided with two freezing barrels: the first for pre-freezing and the second for final freezing of ice cream. The double stage freezing grants a fine structure with smaller ice crystals, resulting in a final better quality.

TEKNOFREEZE DEEP ICE vanta due cilindri congelatori: il primo per un precongelo e il secondo per il congelamento finale del gelato. Il doppio passaggio permette di costruire una struttura più fine, cristalli più piccoli, quindi una maggior qualità finale.

TEKNOFREEZE EL*	TF400	TF600	TF800	TF1600	DEEP ICE
Nominal prod at -5°C Prod. nominale a -5°C	450 l/h	700 l/h	900 l/h	1800 l/h	2000 l/h
Min production Produzione minima	90 l/h	150 l/h	200 l/h	250 l/h	400 l/h
Production at -9°C Produzione a -9°C	---	---	---	---	1300 l/h
Standard voltage Votaggio standard	400 V, 50Hz, 3 phases / fasi				
Refrigerant gas Gas refrigerante	R-507 / R-449A				
Circulating tower water Acqua di torre in circolo (in 25°C - out 28°C)	2600 l/h	3400 l/h	5100 l/h	10000 l/h	18000 l/h
Tower water consumption Consumo acqua di torre	3-5% of total circulating water - sul totale dell'acqua circolante				
Minimum water pressure Pressione minima dell'acqua	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar
Total power installed (kW) Potenza installata tot (kW)	13,1	19,4	24,4	44,6	62,55
Net dimensions (l/w/h) Dimensioni nette (l/w/h)	170/70/188	170/70/188	160/85/188	238/104/212	290/90/200
Net weight Peso netto	680 kg	680 kg	800 kg	1340 kg	1515 kg

* Available in CM - for moulded ice cream sticks / Disponibili anche in versione CM - per gelati stampati

Important: all technical data refer to the use of a standard recipe with at least 35% of solids,
100% overrun and inlet mix temperature at +4°C.

Importante: tutte le specifiche fanno riferimento all'uso di una ricetta standard con almeno il 35% di residuo
secco totale, al 100% di overrun e con una temperatura della miscela in ingresso pari a +4°C.

ALL TEKNOFREEZE MACHINES FOLLOW E.E.C. STANDARDS - READY TO USE - STANDARD SPARE PARTS INCLUDED
TUTTA LA LINEA TEKNOFREEZE È A NORMA CEE - MACCHINE PRONTE ALL'USO - KIT RICAMBI STANDARD INCLUSO

All data, technical information, photographs, illustrations, and statements reported in this publication are for general information only and are subject to change
without prior notice. All drawings and data contained shall remain property of TEKNOICE and unauthorized use thereof is prohibited.

Tutti i dati e disegni tecnici, le fotografie, le illustrazioni e le affermazioni riportate nella presente pubblicazione sono a titolo informativo generale e possono essere
soggetti a cambiamenti senza preavviso. Tutti i dati e i disegni tecnici sono di proprietà esclusiva TEKNOICE e ne è pertanto proibito l'uso non autorizzato.




TEKNOICE
ICE-CREAM MACHINES



www.teknoice.com



support@teknoice.com
teknoice@teknoice.com



Via Lazio, 37 - 20090
Buccinasco (Milan) Italy
Tel. +39-02-488.676.1

