

# TEKNOFREEZE

**NEW**

## FREON Continuous Freezers

Para la producción de helados de alta calidad, capacidad desde 90 l/h a 2000 l/h con 100% overrun.

*Pour la production de glaces de haute qualité, capacité de 90 lt/h à 2000 lt/h au 100% de foisonnement.*



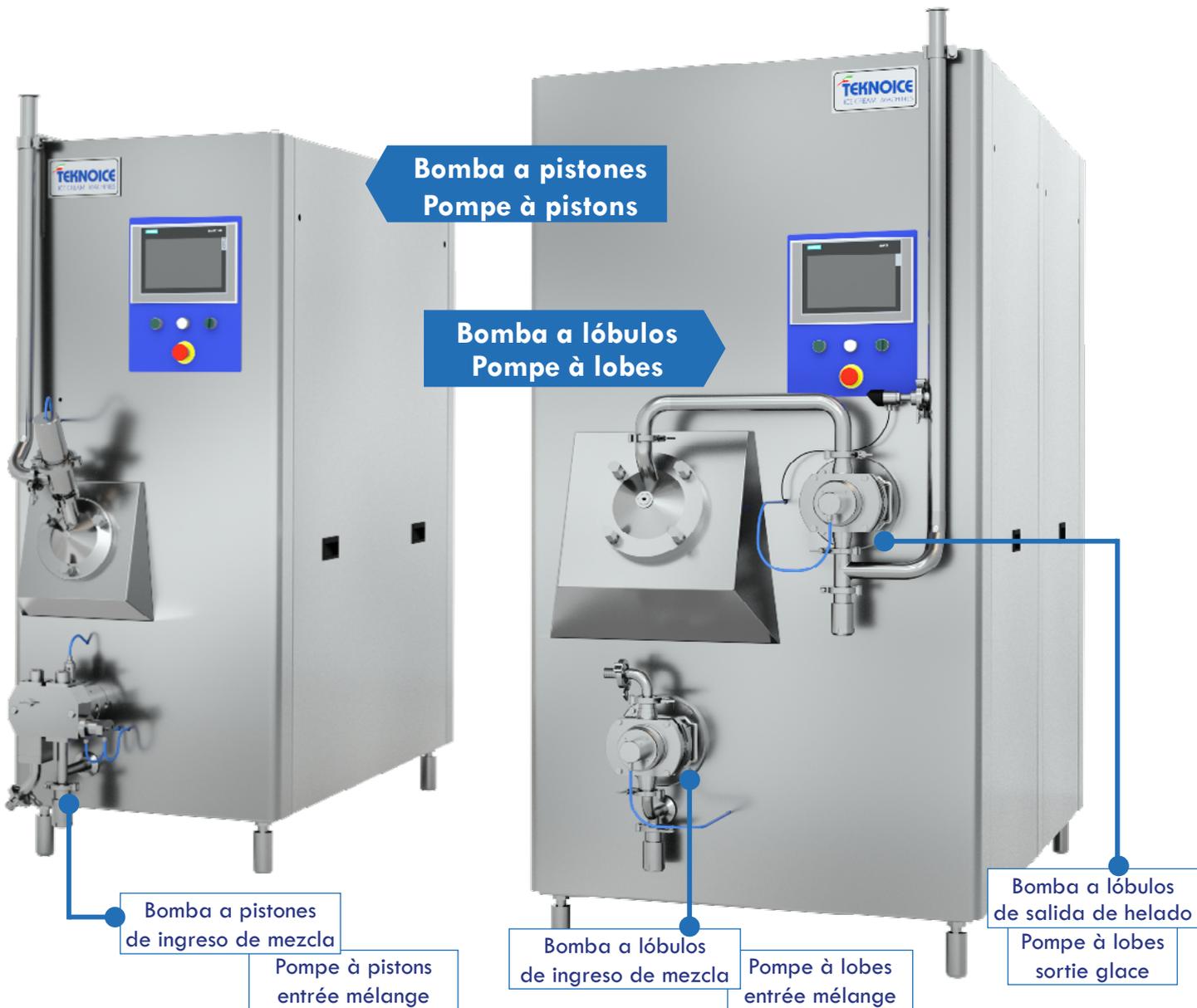
Todos los motores accionados por inversers  
*Tous les moteurs sous inverseurs*

Operaciones controladas 100% electronicamente  
*100% des opérations gérées électroniquement*

Capacidad de refrigeración ajustable  
*Capacité frigorifique réglable*

Compresores semi-hermeticos  
*Compresseurs semi-hermetiques*

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



**Bomba a pistones  
Pompe à pistons**

**Bomba a lóbulos  
Pompe à lobes**

Bomba a pistones  
de ingreso de mezcla

Pompe à pistons  
entrée mélange

Bomba a lóbulos  
de ingreso de mezcla

Pompe à lobes  
entrée mélange

Bomba a lóbulos  
de salida de helado

Pompe à lobes  
sortie glace

+

- Motores accionados por inverter **estandar**
  - Mantención reducida al mínimo
  - Cumplimiento de los más altos estándares sanitarios y higiénicos
    - Fácil de limpiar
- **Garantía de 24 meses en el cuerpo de la bomba**

+

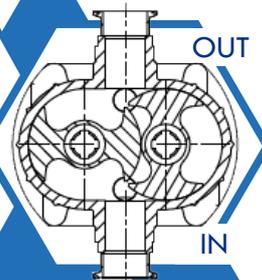
- Motores guiados por inverter **de serie**
  - Maintenance réduite au minimum
  - Répond aux normes sanitaires et d'hygiène les plus élevées
    - Facile à nettoyer
- **Garantie de 24 mois sur le corps de la pompe**

**BOMBA A LÓBULOS  
POMPE À LOBES**



Amplía el rango de recetas gracias a las bombas a lóbulos: admiten fibra, semillas y otras pequeñas inclusiones

Élargie la gamme de recettes grâce aux pompes à lobes: plus de liberté dans l'utilisation de fibres, graines, petites inclusions



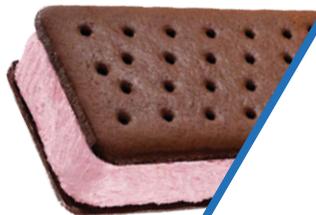
**MUCHAS OPCIONES,  
UN SOLO OBJETIVO**

Todos los TEKNOFREEZE  
son estudiados para  
garantizar el mejor  
resultado según  
necesidades  
y prioridades.

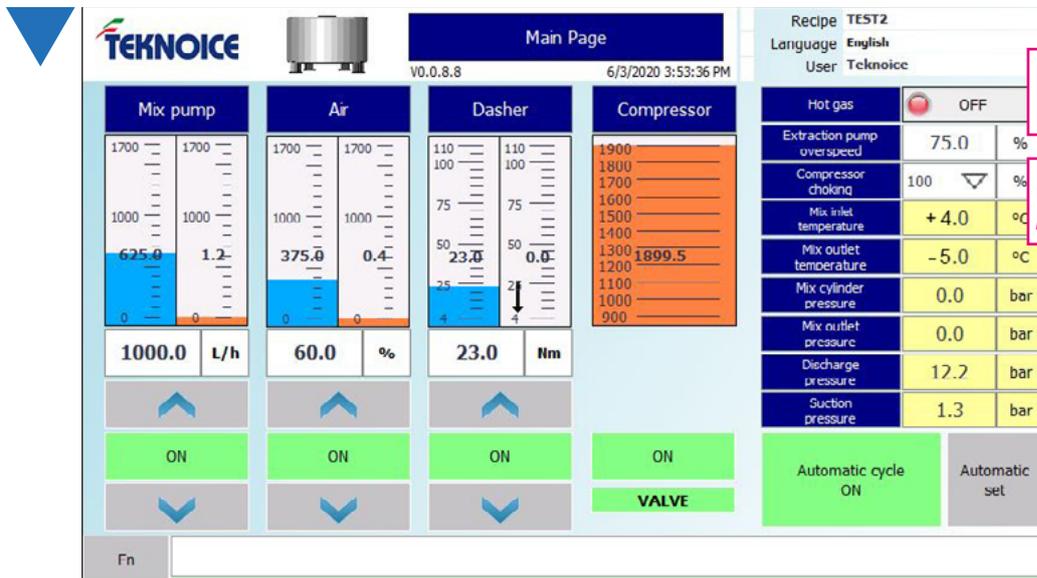


Tous les Teknofreeze  
ont été étudiés  
pour garantir  
le résultat le meilleur  
selon les besoins  
et priorités

**BEAUCOUP D'OPTIONS  
UN SEUL OBJECTIF**



100% SOFTWARE DESARROLLADO INTERNAMENTE  
100% LOGICIEL DÉVELOPPÉ EN INTERNE



Disponible en 14 idiomas!  
Disponible en 14 langues!

Almacena hasta 100 recetas  
Enregistre jusqu'à 100 recettes

## INTERACTIVO INTERACTIF

Control del funcionamiento y posibilidad de calibrar todos los parámetros más importantes:  
*Contrôle de toutes les opérations et réglages des paramètres principaux:*

- temperatura del helado - *température de la glace*
- refrigeración - *réfrigération*
- bomba de mezcla y de extracción - *pompes mélange et d'extraction*
- overrun - *foisonnement*
- capacidad mín/máx - *capacité min/max*

Control de la mezcla utilizada con posibilidad de cálculo del remanente en la tina  
*Visualisation du mélange pompé et de la quantité résidue dans la cuve*

Válvula de expansión controlada electrónicamente desde el PLC y con posibilidad de memorizar los parámetros en la receta  
*Vanne d'expansion électrique gérée par le logiciel, avec possibilité de mémorisation des réglages dans la recette*

## ELECTROMECÁNICO ÉLECTROMÉCANIQUE

Disponible también en versión electromecánica (EM) con los principales controles en el panel de mando  
*Également disponible en version électromécanique (EM), avec les principales commandes sur le panneau de contrôle*



# TEKNOFREEZE

# DEEP ICE

## TRABAJA CON CUALQUIER MEZCLA ACCEPTE TOUT MÉLANGE

Perfecto también para mezclas con poca grasa, altas proteínas, etc.  
*Parfait aussi pour mélanges avec peu de matière grasse, avec beaucoup de protéines, etc*

## AHORRO ENERGÉTICO ECONOMIE D'ÉNERGIE

Menor consumo energético en el endurecimiento en túnel  
*Consommation d'énergie réduite pour le durcissement dans le tunnel*



## CRISTALES MÁS PEQUEÑOS CRISTAUX PLUS PETITS

La solución para incrementar la calidad final del helado  
*La solution pour augmenter la qualité finale du produit*

## SABOR MÁS AGRADABLE MEILLEURE PALATABILITÉ

Textura extremadamente fina que mejora el gusto  
*Texture extrêmement fine qui améliore le goût final*



## DOBLE CILINDRO DE CONGELACIÓN DOUBLE CYLINDRE CONGÉLATEUR

TEKNOFREEZE DEEP ICE cuenta con dos cilindros de congelación: el primero para una pre congelación y el segundo para la congelación final del helado.

El doble pasaje garantiza una estructura más fina, cristales más pequeños y por lo tanto una mayor calidad final.

*TEKNOFREEZE DEEP ICE dispose de deux cylindres congélateurs: le premier pour une précongélation et le deuxième pour la congélation finale du mélange.*

*Le double passage permet d'atteindre une plus grande cristallisation, et une structure plus fine, donc une meilleure qualité finale de la glace.*

TEKNOFREEZE EL*	TF400	TF600	TF800	TF1600	DEEP ICE
Prod. nominal a -5°C Prod. nominale à -5°C	450 l/h	700 l/h	900 l/h	1800 l/h	2000 l/h
Producción mínima Production minimum	90 l/h	150 l/h	200 l/h	250 l/h	400 l/h
Producción a -9°C Production à -9°C	---	---	---	---	1300 l/h
Voltaje estándar Voltage standard	400 V, 50Hz, 3 fases/phases				
Gas refrigerante Gaz réfrigérant	R-507 / R-449A				
Agua de torre circulante Eau de tour circulant (in 25°C - out 28°C)	2600 l/h	3400 l/h	5100 l/h	10000 l/h	18000 l/h
Consumo agua de torre Consommation eau de tour	3-5% del agua circulante total - de l'eau circulante totale				
Presión mínima del agua Pression minimum de l'eau	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar
Potencia instalada tot. (kW) Puissance tot. installée (kW)	13,1	19,4	24,4	44,6	62,55
Dimensiones netas (l/w/h) Dimensions nettes (l/l/h)	170/70/188	170/70/188	160/85/188	238/104/212	290/90/200
Peso neto Poids net	680 kg	680 kg	800 kg	1340 kg	1515 kg

\*Disponibles también en versión CM - para paletas de helado moldeado / Disponibles aussi en version CM - pour glaces moulées

Importante: todas las especificaciones hacen referencia al uso de una receta estándar con al menos 35% de sólidos totales, al 100% de overrun y con una temperatura de la mezcla en ingreso de +4°C.

Important: toutes les données techniques sont liées à l'utilisation d'une recette standard avec au moins 35% de résidus secs, 100% de foisonnement et une température d'entrée du mélange de +4°C.

TODA LA LÍNEA TEKNOFREEZE SIGUE NORMATIVA CEE - MÁQUINAS LISTAS PARA SU USO - KIT REPUESTOS ESTÁNDAR INCLUIDO  
TOUTE LA GAMME DE MACHINES TEKNOFREEZE EST CONFORME AUX NORMES C.E. - PRÊTE À L'UTILISATION - PIÈCES DÉTACHÉES STANDARD INCLUSES

Todos los datos y dibujos técnicos, las fotografías, las ilustraciones y las afirmaciones reportadas en la presente publicación son a título informativo general y pueden ser sujetas a cambios sin previo aviso. Todos los datos y dibujos técnicos son propiedad exclusiva de TEKNOICE y está por lo tanto prohibido el uso no autorizado.

Toutes les données et plans techniques, images, illustrations et déclarations contenus dans cette publication sont des informations générales et peuvent être modifiées sans préavis. Toutes les données et plans techniques sont propriété exclusive de TEKNOICE et par conséquent, toute utilisation non autorisée est interdite.



  
**TEKNOICE**  
ICE-CREAM MACHINES



[www.teknoice.com](http://www.teknoice.com)



[support@teknoice.com](mailto:support@teknoice.com)  
[teknoice@teknoice.com](mailto:teknoice@teknoice.com)



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

