



TEKNO Line

SINGLE LINE



TEKOICE

ICE CREAM MACHINES



LINEA AUTOMATICA
DI ESTRUSIONE,
INDURIMENTO E
CONFEZIONAMENTO
DI GELATO,
CONTROLLATA
ELETTRONICAMENTE

LINEE AUTOMATIQUE
DE PRODUCTION,
DE DURCISSEMENT
ET D'EMBALLAGE
DE CRÈME GLACÉE
EXTRUDÉE,
AVEC CONTRÔLE
ÉLECTRONIQUE

AUTOMATIC LINE FOR
THE PRODUCTION,
HARDENING AND
PACKAGING OF
EXTRUDED PRODUCTS,
ELECTRONICALLY
ACTUATED

LÍNEA AUTOMÁTICA
DE EXTRUSIÓN,
ENDURECIMIENTO
Y ENVOLTURA DE
HELADO, CONTROLADA
ELECTRÓNICAMENTE

Capacità da 4000 a 9.000 pezzi
ora di gelato.

Linea compatta composta
da cella isoterma con
evaporatore e gruppo
meccanico di trasporto
vassoi, tavolo di lavoro con
stazioni di estrusione e/o di
dosaggio a tempo, di taglio e
posa dello stecchino, sistema
di prelievo a pinze, gruppo
di incarto di tipo flow-pack e
gruppo refrigerante a freon
507 oppure ad ammoniaca.
Il sistema modulare di
attrezzature complementari
per aggiungere e/o
attualizzare il tipo di prodotto
rende la linea particolarmente
versatile ed adattabile a tutte
le esigenze produttive e trend
di mercato.

Capacité de 4000 à 9.000
pièces/heure de crème
glacée.

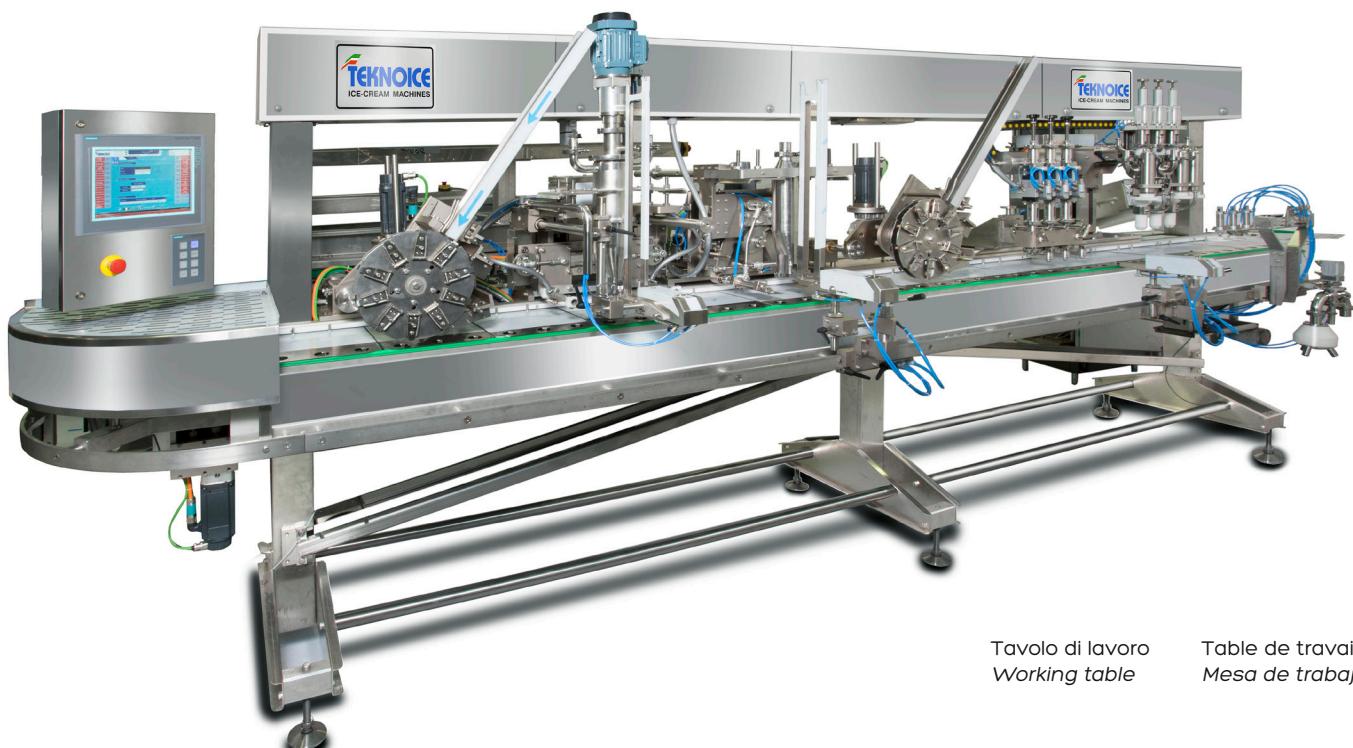
Ligne compacte composée
d'une chambre frigorifique
avec évaporateur et groupe
mécanique de transport
des plateaux, d'une table
de travail avec stations
d'extrusion et/ou de dosage
temporisé, de coupe et de
distribution du bâtonnet,
d'un système de préhension
à pinces, d'un groupe
d'emballage flow-pack et d'un
groupe frigorifique à fréon 507
ou à ammoniac. Grâce au
système de production avec
modules supplémentaires
pour ajouter et/ou actualiser
le type de produit, la ligne est
particulièrement polyvalente
et adaptable à toutes les
exigences de production et
aux tendances du marché.

Capacity from 4,000 to 9,000
pieces per hour.

Compact line composed
of isothermal box with
evaporator, tray transporter
assembly, working table with
extrusion and time-elapse
dosing stations, cutting
and stick dispensing, pick-
up system with grippers,
flow-pack packaging and
refrigeration unit with Freon
507 gas or ammonia. The
modular system composed
of additional assemblies to
realise the type of product to
be manufactured makes the
line suitable for carrying out
all production requirements
according to market trend.

Capacidad de 4000 a 9.000
piezas/hora de helado.

Línea compacta compuesta
de cámara isotérmica
con evaporador y grupo
mecánico de transporte de
bandejas, mesa de trabajo
con estaciones de extrusión
y/o dosificación por tiempo,
de corte y colocación de
palillos, sistema de extracción
mediante pinzas, grupo de
envoltura de tipo flow-pack
y grupo frigorífico a freón
507 o bien a amoniaco.
El sistema modular de
aparatos complementarios
para añadir y/o actualizar el
tipo de producto convierte
la línea en especialmente
versátil y adaptable a todas
las exigencias productivas y
tendencias del mercado.



Tavolo di lavoro
Working table

Table de travail
Mesa de trabajo



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

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

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.

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



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.

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.

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.

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.

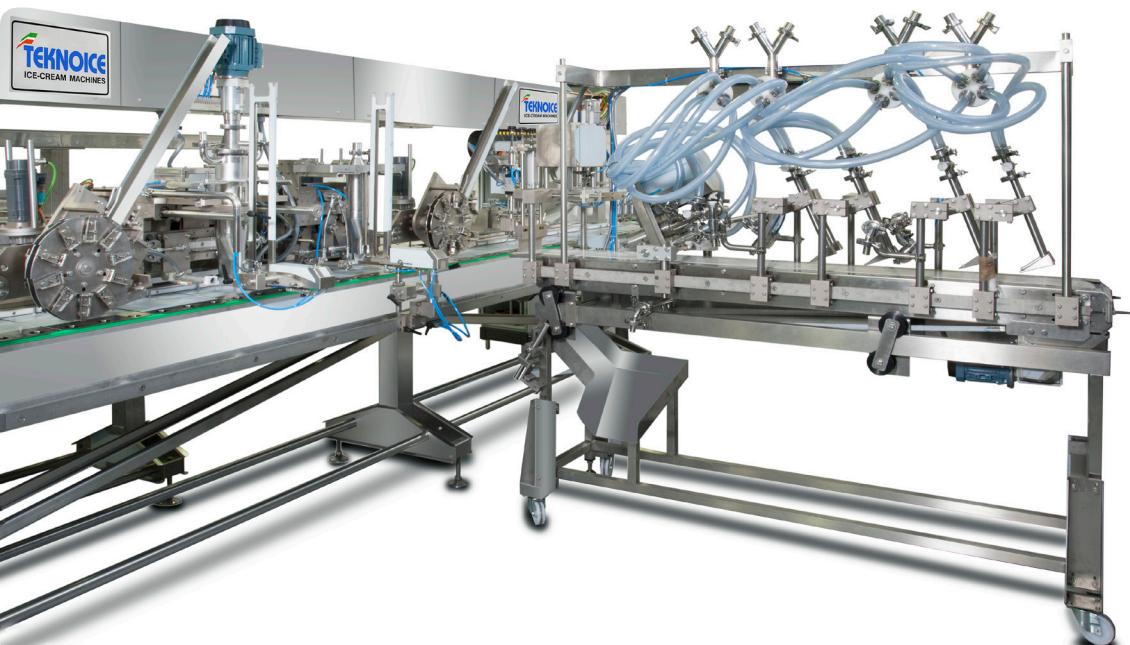


Sistema di dosaggio a tempo per la produzione di coni di diverse tipologie, a palla, a fiamma, con granella, caramello e topping, grazie al sistema elettronico di controllo di tutte le stazioni.

Système de dosage temporisé pour la production de cornets de plusieurs types (boules, spirales, avec noisettes en grains, caramel et nappage) grâce au système électronique de contrôle de toutes les stations.

The time-elapse doser unit for the production of cones of different shapes; ball-shaped cones, flame-shaped cones, with dry nuts, caramel and topping are controlled by an electronic control system of all stations.

Sistema de dosificación por tiempo para la producción de conos de diferentes tipologías, en forma de bola, de flama, con granilla, con caramelo y otros rellenos gracias al sistema electrónico de control de todas las estaciones.



Attrezzatura per la produzione di monoporzione multistrato e spirale con stecco.

Equipment for production of mono-portion multilayer and spiral sticks.

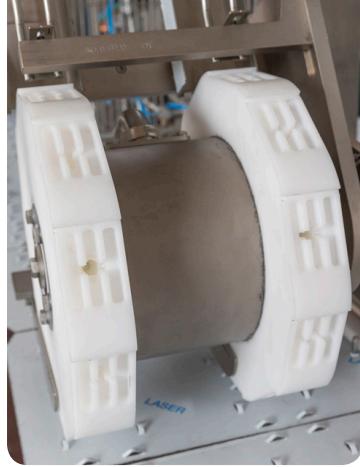
Équipement pour la production de mono-portion multi-couches et spirale avec bâtonnet.

Equipo para la producción de porciones individuales multicapa y espiral en palito.



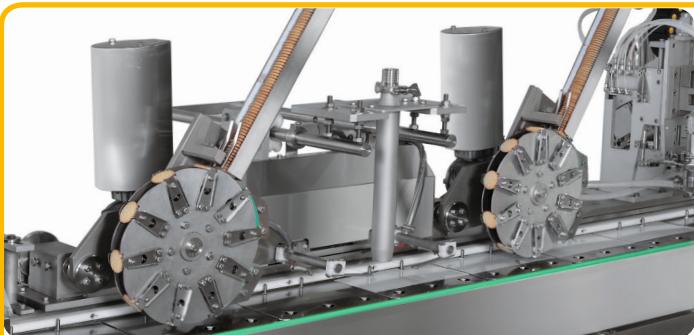


TEKNOICE
ICE CREAM MACHINES



Ruote con sistema vacuum per wafers.
Wheels with suckers for wafer sandwiches.

Roues avec système de vide pour wafer.
Ruedas con sistema de succión para wafer.



Modulo per la produzione di sandwich 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.

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 dépôse du biscuit sur le plateau permet d'obtenir plusieurs produits de différentes formes et dimensions.

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.

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.

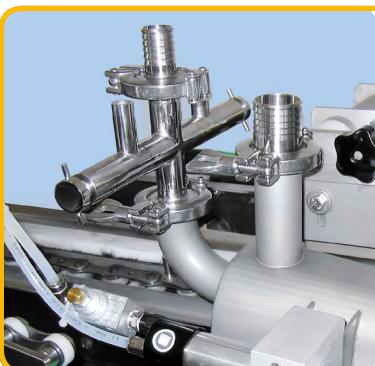


Attrezzatura per la produzione di candy bar glassato composta da sistema di estrusione orizzontale e taglio, indurimento, glassatura, raffreddamento, prelievo con robot multipinze ed incarto flow-pack.

Équipements pour la production de candy bars enrobées de chocolat Composés d'un système d'extrusion horizontale et de coupe, de durcissement, d'enrobage, de refroidissement, de préhension par robot multi-pinces et d'emballage flow-pack.

Equipment for the production of chocolate-coated ice cream candy bars composed of a horizontal extrusion and wire cutting unit, including hardening, glazing and cooling, pick-up with multi-gripper robot and flow-pack wrapping unit.

Equipo para la producción de barritas glaseadas Comuesto de sistema de extrusión horizontal y corte, endurecimiento, glaseado, enfriamiento, recogida mediante robot multipinzas y envoltura flow-pack.



PRODUZIONE LOG

Sistema di estrusione per la produzione di torte estruse.

PRODUCTION DE BUCHE

Devis pour l'extrusion horizontal pour la production de bûches.

ICE CREAM LOG PRODUCTION

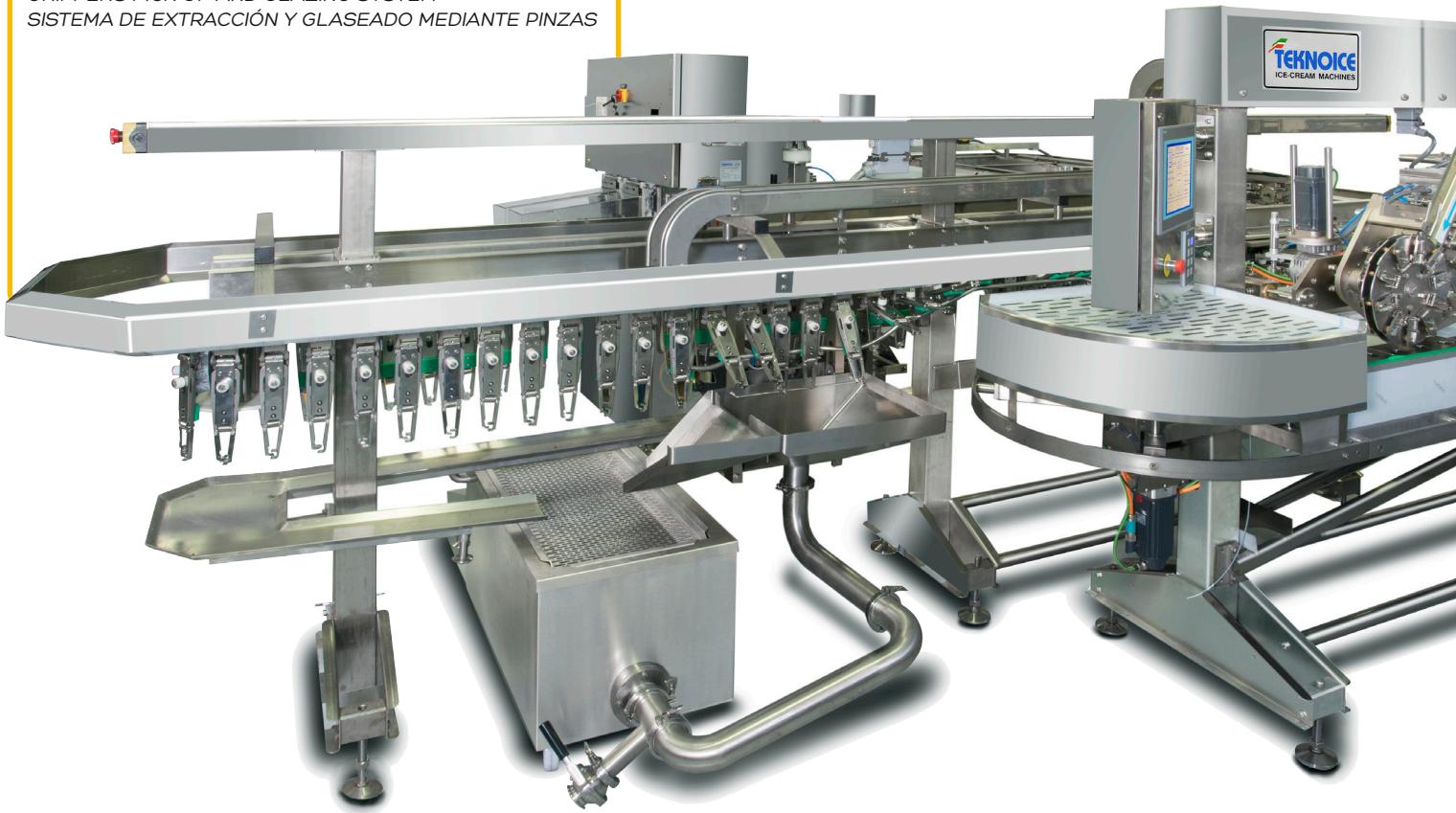
Extrusion system for ice cream log production.

PRODUCCIÓN TRONCO

Sistema de extrusión para la producción de tortas extrudidas horizontales.



SISTEMA DI PRELIEVO E GLASSATURA A PINCE
SYSTEME DE PRISE ET ENROBAGE A PINCES
GRIPPERS PICK UP AND GLAZING SYSTEM
SISTEMA DE EXTRACCIÓN Y GLASEADO MEDIANTE PINZAS



DEPOSIZIONE DEL PRODOTTO DIRETTAMENTE SULL'INCARTO

Il sistema TEKNOICE di deposizione del prodotto dalle pinze direttamente sul materiale di incarto è una innovazione assoluta nel settore con evidenti vantaggi di integrità e di igiene del prodotto finale. Inoltre l'eliminazione di nastrini e spintori rende più semplice ed agevole la manutenzione della linea di incarto.

DEPOSITION DU PRODUIT DIRECTEMENT SUR LE PAPIER D'EMBALLAGE

Le système TEKNOICE de déposition du produit des pinces directement sur le matériel d'emballage est une innovation absolue dans le secteur avec d'évidents avantages d'intégrité et d'hygiène du produit final. De plus l'élimination de tapis et de systèmes de traînement rend plus simple et facile la manutention de la ligne d'emballage.

PRODUCT RELEASED DIRECTLY ONTO THE WRAPPING PAPER

The TEKNOICE system of product release using grippers directly onto wrapping paper is an absolute innovation in the field, giving clear integrity and hygiene advantages of the final product. Besides the elimination of conveyors and drive systems, it makes the maintenance of the production line easier and simpler.

DEPÓSITO DEL PRODUCTO DIRECTAMENTE SOBRE EL MATERIAL DE EMPAQUE

El sistema TEKNOICE de depósito del producto de las pinzas directamente sobre el material de envoltura es una innovación absoluta en el sector, con ventajas evidentes de integridad e higiene del producto final. Además, la eliminación de cintas y empujadores hace más simple y ágil el mantenimiento de la línea de envoltura.



R1 - R2



S1 - S2



MOD.	PRODUZIONE ORARIA / HOURLY PRODUCTION PRODUCTION HORAIRE / PRODUCCIÓN HORARIA
	PZ-PC / HR.
R1	5.500 / 6.000
R2	8.500 / 9.000
S1	6.500 / 7.000
S2	12.000 / 13.000

INCARTATRICE R1 - R2

Incattatrice automatica flow-pack ad una o due file, di tipo rovesciato con deposizione del prodotto direttamente sull'incarto, preparata per il collegamento con le linee di estrusione. Fotocellula per il centraggio della stampa. Doppio porta bobina, quadro elettronico "touch screen".

ENVELOPPEUSE R1 - R2

Machine enveloppeuse automatique flow-pack, à une ou deux pistes, du genre renversé pour déposer le produit directement sur le papier, avec connexion facilitée aux lignes d'extrusion. Cellule photoélectrique pour le centrage de l'impression. Double porte-bobine, panneau électronique "touch screen".

WRAPPING MACHINE R1 - R2

Automatic, one or two row flow-pack packaging machine, inverted wrap for placing product directly into wrap, with easy connection to the extrusion lines. Photocell for paper print centering. Dual reel carrier, touch screen electronic control panel.

ENVOLVEDORA R1 - R2

Envolvedora automática tipo flow-pack, a dos filas, invertida por el depósito del producto directamente sobre el material de envoltura, para conexión con líneas de extrusión. Célula fotoeléctrica para impresión centrada en el papel. Doble portabobina, pantalla táctil.

INCARTATRICE S1 - S2

Incattatrice automatica flow-pack standard ad una fila con doppie o triple (nella versione "veloce" mod. S2) coppie di rulli saldanti e ganasce di taglio transversale. Fotocellula per il centraggio della stampa. Doppio porta bobina, quadro elettronico "touch screen".

ENVELOPPEUSE S1 - S2

Machine enveloppeuse flow-pack automatique, à une piste, avec double ou triple (pour la version « rapide » mod. S2) paires de rouleaux traînant et soudants. Cellule photoélectrique pour le centrage de l'impression. Double porte-bobine, panneau électronique "touch screen".

WRAPPING MACHINE R1 - R2

Automatic flow-pack standard packaging machine at one lane, with double or triple (for the "fast" version mod. S2) sealing rollers, transversal cutting jaws. Photocell for paper print centering. Dual reel carrier, touch screen electronic control panel.

ENVOLVEDORA R1 - R2

Envolvedora flow-pack automática, a una fila, con doble o triple (por la versión "rápida") serie de rodillos tracción-sellado. Célula fotoeléctrica para impresión centrada en el papel. Doble portabobina, pantalla táctil.

Nastro
ad alveoli

Bandé
transporteuse
à alvéoles

Pocket
conveyor

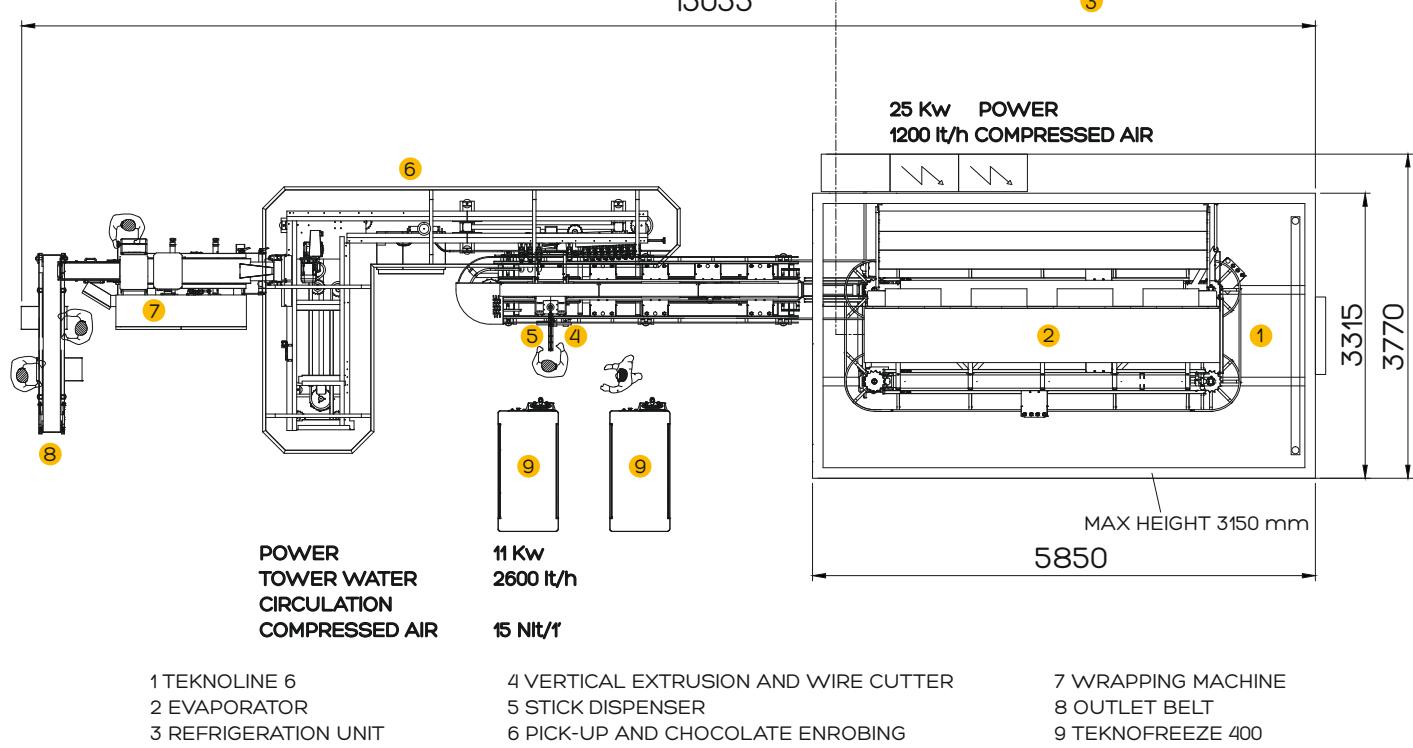
Cadena
de alveolos



TL6

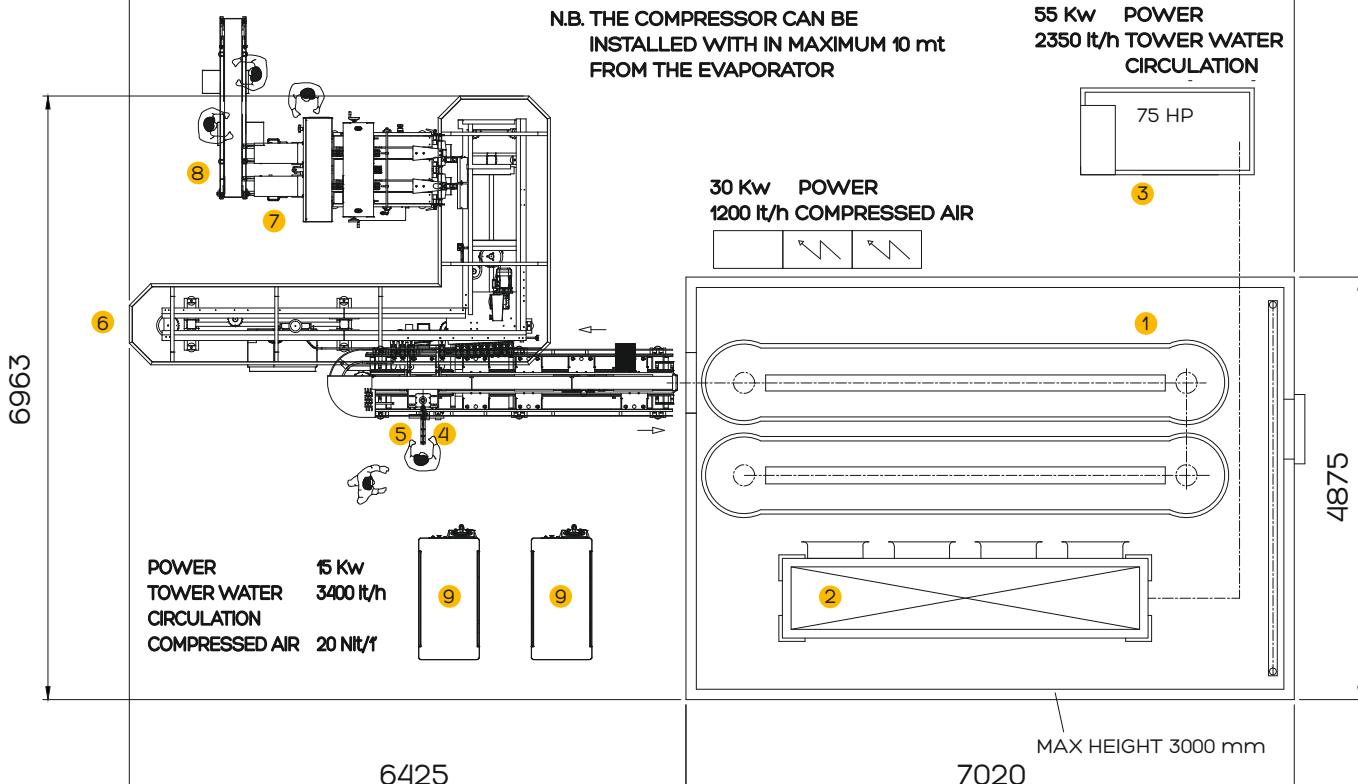
N.B. THE COMPRESSOR CAN
BE INSTALLED WITHIN
MAXIMUM 10 mt FROM
THE EVAPORATOR

15055



TL9

13445





PRODUZIONE ORARIA / HOURLY PRODUCTION / PRODUCTION HORARIE / PRODUCCIÓN HORARIA	TEKNOLINE 6	TEKNOLINE 9	TEKNOLINE 9 / 780
Stecco / Bâtonnet / Stick / Palito 40/50 gr	6.000	9.000	9.000
Cono / Cône / Cone / Conos 55/60 gr	4.000	6.250	7.500
Sandwich 60/65 gr	4.000	6.250	7.500
Spirale / Spiral / Spirale / Espiral 55/60 gr	4.500	6.000	6.000
Multistrato / Multilayer / Multicouche / Multicapa 55/60 gr	4.500	6.000	6.000
Trancio / Log / Büche / Log 500 gr	600	850	1.000
Candy Bar 40/50 gr	4.500	8.000	8.000



Tutti i dati e i 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 della TEKNOICE e ne è pertanto proibito l'uso non autorizzato.

Les coordonnées, les dessins techniques, les photographies, les illustrations et les affirmations de la présente publication sont à titre informatif général et peuvent être sujets à des changements sans préavis. Toutes les coordonnées et tous les dessins techniques sont de propriété exclusive de TEKNOICE et par conséquent leur utilisation, sans autorisation préalable, est interdite.

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

El diseño y todos los datos técnicos, fotografías, ilustraciones y los argumentos incluidos en la presente publicación son a título informativo general y pueden ser modificados sin preaviso. Todos los datos y el diseño técnico son de propiedad exclusiva de TEKNOICE y por tanto está prohibido su utilización sin autorización.