

# TEKNOFREEZE

NEW

## CO2 Continuous Freezers

Capacidad de 50 l/h a 4400 l/h con 100% de overrun.

Capacité de 50 l/h à 4400 l/h au 100% de foisonnement.



MÁS CALIDAD, MENOS ENERGÍA  
PLUS DE QUALITÉ, MOIN D'ÉNERGIE

Con bombas de lóbulos  
Avec pompes à lobes

Motores accionados por inverters  
Moteurs entraînés par des invertisseurs

Control de las operaciones  
100% electrónico

Contrôle des opérations  
100% électronique

Soluciones innovadoras  
Solutions innovantes



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

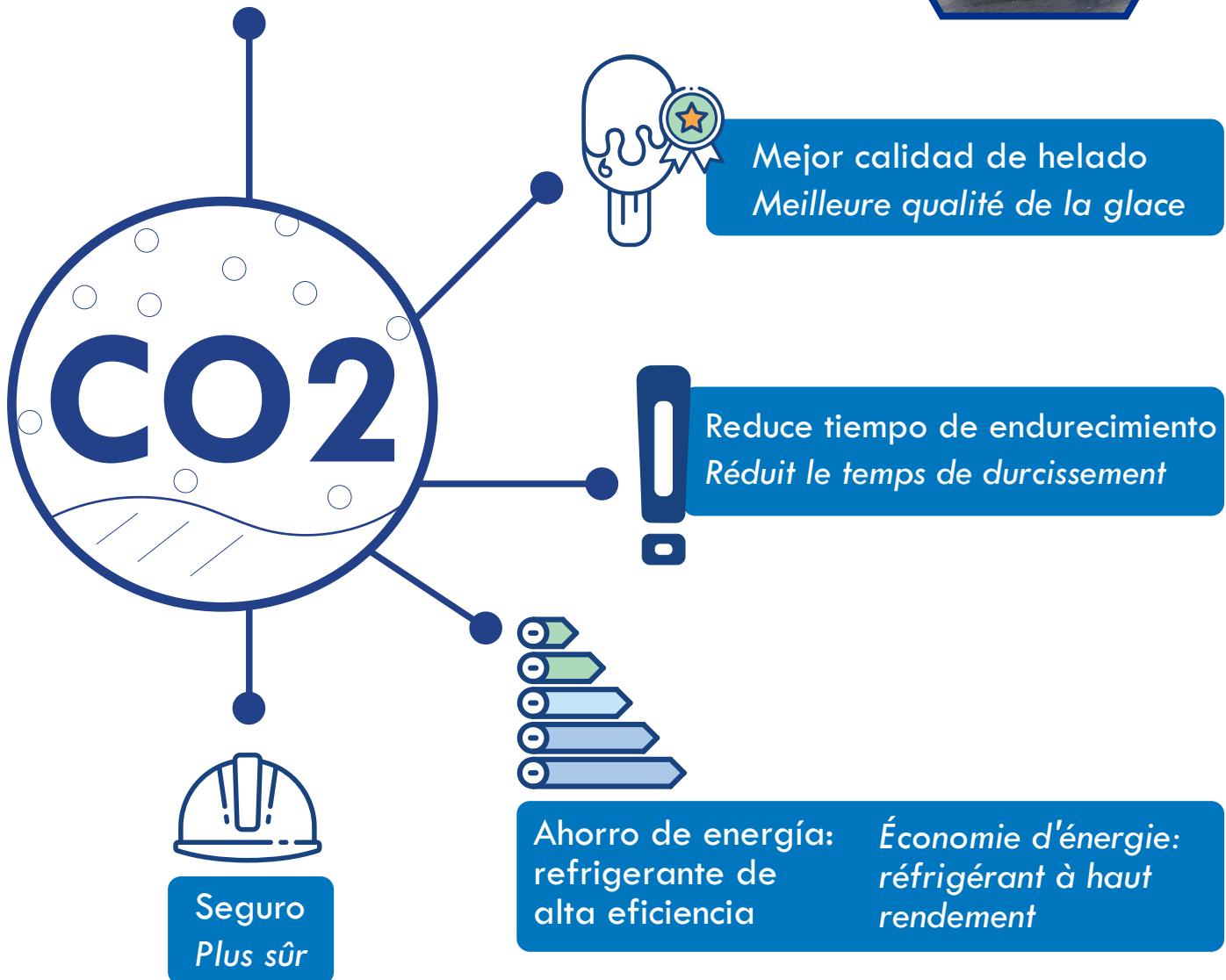
# ¿POR QUÉ CO2? POURQUOI CO2?



Eco-friendly:

Prácticamente nulo efecto sobre el calentamiento global

Zéro appauvrissement de la couche d'ozone



## 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



# Capacidad de 1x700 l/h a 2x2000 l/h

## Capacité de 1x700 l/h à 2x2000 l/h



Bombas de lóbulos de extracción

Pompe à lobes sortie glace

Disponible también con doble bomba de extracción de lóbulos para una mayor precisión - Disponible aussi avec double pompe d'extraction pour une répartition plus précise



Bomba de lóbulos de entrada de mezcla

Pompe à lobes entrée mix

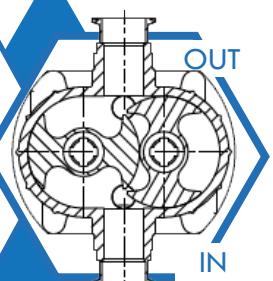
Doble sabor!  
Double saveur!

### BOMBAS DE LÓBULOS POMPE À LOBES



Amplio rango de recetas gracias a las bombas de 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

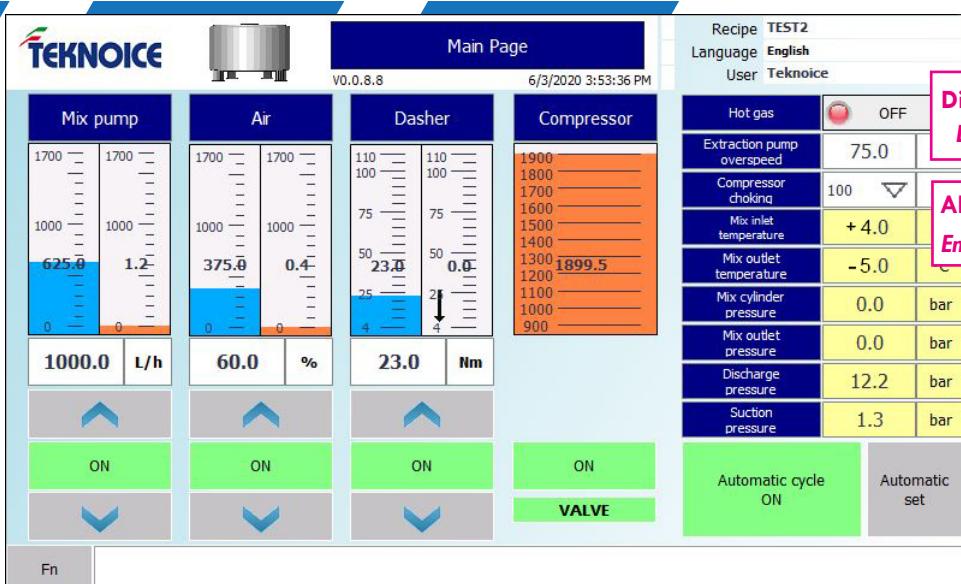


- Motores accionados por inverter **estandárf**
  - Mantención reducida al mínimo
  - Cumplimiento de los más altos estándares sanitarios e higiénicos
    - Fácil de limpiar
- **Garantía de 24 meses en el cuerpo de la bomba**



- Moteurs guidés par inverseur de série
  - 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**

# 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 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

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

## CENTRALIZADOS CENTRALISÉ

Todos los congeladores CO2 deben ser conectados a una unidad central de refrigeración

Tous les freezers CO2 doivent se connecter à une centrale de réfrigération éloignée



TEKNOFREEZE	TF1X700	TF2X700	TF1x1000	TF2x1000	TF1x2000	TF2x2000
Prod. nominal a -5°C (l/h) Prod. nominale à -5°C (l/h)	700	700 + 700	1000	1000+1000	2000	2000+2000
Producción mínima (l/h) Production minimum (l/h)	50	50 + 50	50	50 + 50	200	200 + 200
Voltaje estándar Voltage standard	400 V, 50 Hz, 3 fases/phases					
Gas refrigerante Gaz réfrigérant	R744 / CO2					
Capacidad frigorífica requerida Capacité frigorifique demandée (kw)	17	34	26	52	52	104
*Potencia eléctrica instalada tot Puissance électrique tot installée (kw)	5,4	9,5	11,6	21,9	11,6	21,9
Dimensiones netas (l/w/h) Dimensions nettes (l/w/h)	1770/700/2080	1770/700/2080	1800/700/2080	1800/700/2080	2270/700/2080	2270/700/2080
*Peso neto Poids net	690 kg	870 kg	780 kg	1100 kg	1270 kg	1800 kg

\* Los datos pueden variar en la opción de doble bomba de extracción a lóbulos - Les données peuvent changer dans le cas des doubles pompes d'extraction

Todos los modelos son disponibles con doble bomba de extracción a lóbulos - Tous les modèles sont disponibles avec double pompe à lobes d'extraction

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.



[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

