

TEKNOFREEZE

new

CO2 Continuous Freezers

Capacity between 50 l/h and 4400 l/h with 100% overrun.

Capacità da 50 l/h a 4400 l/h con 100% overrun.



MORE QUALITY, LESS ENERGY
PIÙ QUALITÀ, MENO ENERGIA

With Lobe Pumps
Con pompe a lobi

All motors driven by
inverters
*Motori comandati da
inverter*

100% electronically
controlled operations
*Controllo 100% elettronico
delle operazioni*

Innovative solutions
Soluzioni innovative



TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES

You have the idea, we make it cool.

WHY CO2? PERCHÉ CO2?



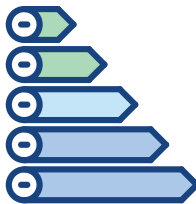
Eco-friendly:
Zero Ozone Depletion
Non danneggia lo strato di Ozono



Finest Ice Cream Quality
Qualità del gelato più fine



Hardening Time highly reduced
Riduzione tempo di indurimento



Safe
Sicura

Energy Saving:
high efficiency
refrigerant

Risparmio energetico:
refrigerante ad alta
efficienza



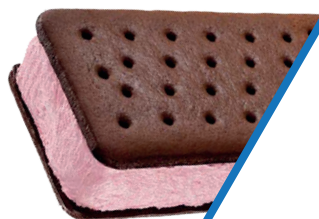
**MANY OPTIONS,
ONE GOAL**

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**



from 1x700 l/h up to
2x2000 l/h of capacity

da 1x700 l/h fino a
2x2000 l/h di capacità



Ice-cream extraction
lobe pumps

Pompe a lobi di
estrazione

Available also with double extraction
lobe pump for more precision -
*Disponibile anche con doppia pompa
a lobi di estrazione per una maggiore
precisione*

**Twin flavor!
Due sapori!**

Mix inlet
lobe pumps

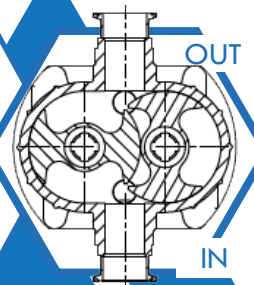
Pompe a lobi di
ingresso miscela

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*

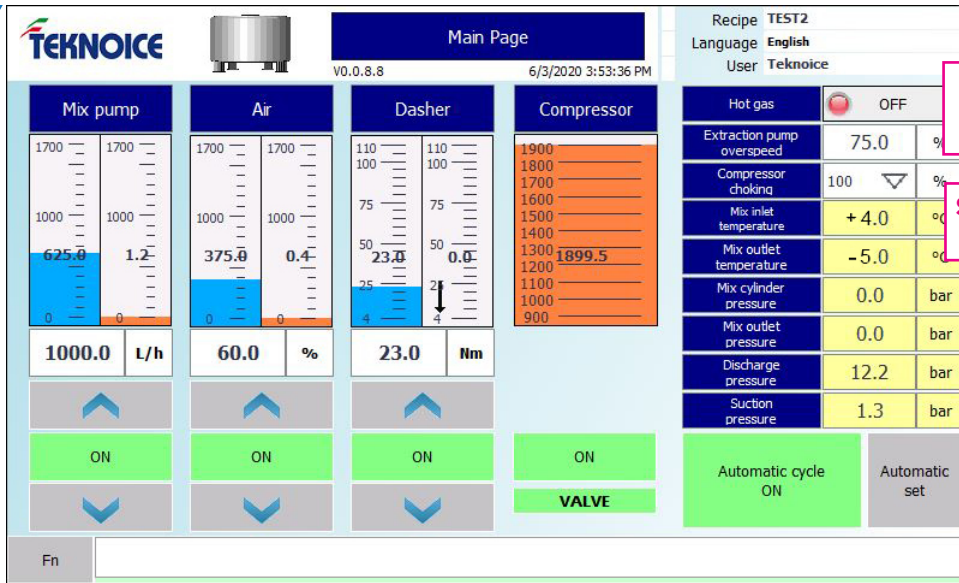


- All motors controlled by inverters
as standard
 - Maintenance friendly
- High Hygiene and Sanitation Standard
compliant
 - Easy to clean
- **24 months warranty on pump body**



- 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**

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

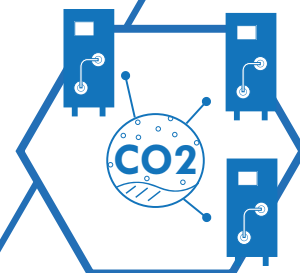
Expansion valve electronically adjustable from PLC with possibility of saving relevant settings in the recipe

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

CENTRALIZED
CENTRALIZZATI

All CO2 freezers must be connected to a centralized refrigeration unit.

I freezer a CO2 devono essere collegati a un'unità di refrigerazione centralizzata.



TEKNOFREEZE	TF1X700	TF2X700	TF1x1000	TF2x1000	TF1x2000	TF2x2000
Nominal prod at -5°C (l/h) Prod. nominale a -5°C (l/h)	700	700 + 700	1000	1000+1000	2000	2000+2000
Min production (l/h) Produzione minima (l/h)	50	50 + 50	50	50 + 50	200	200 + 200
Standard voltage Voltaggio standard	400 V, 50 Hz, 3 phases/fasi					
Refrigerant Refrigerante	R744 / CO2					
Required refrigeration capacity Capacità frigorifera richiesta (kw)	17	34	26	52	52	104
*Total electric power installed Potenza elettrica installata tot (kw)	5,4	9,5	11,6	21,9	11,6	21,9
Net dimensions (l/w/h) Dimensioni nette (l/w/h)	1770/700/2080	1770/700/2080	1800/700/2080	1800/700/2080	2270/700/2080	2270/700/2080
*Net weight Peso netto	690 kg	870 kg	780 kg	1100 kg	1270 kg	1800 kg

* Data may vary for double extraction lobe pumps option - I dati possono variare per l'opzione di doppie pompe a lobi di estrazione

All models are available with double extraction lobe pumps - Tutti i modelli sono disponibili con doppie pompe a lobi di estrazione

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

