



TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES



CF3

RIEMPITRICE DI VASCHE
REMP LISSEUSE DE BACS
BULKS FILLING MACHINE
LLENADORA DE CUBETAS



TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES

Via Lazio, 37 - BUCCINASCO (MI) - ITALY
 Tel. +39.02.4886761 - Fax +39.02.4882153
 teknoice@teknoice.com - www.teknoice.com



APPLICAZIONI

La riempitrice di vaschette TEKNOICE è una macchina semi-automatica, utilizzata per il riempimento di vaschette di forma rettangolare o quadrata, con capacità da 1 a 5 litri approx. Utilizzata in linea con freezers continui di gelato, questa macchina può riempire vaschette fino ad un massimo di tre gusti contemporaneamente. Caratteristiche meccaniche e principio di funzionamento Di costruzione particolarmente solida e robusta, interamente in acciaio inox, questa macchina è stata progettata per soddisfare le esigenze di piccole e medie industrie.

La macchina base è composta da:

- Un piano di scorrimento in acciaio inox, completo di guide di supporto regolabili per vaschette rettangolari o quadrate, di varie dimensioni, sul quale l'operatore posiziona le vaschette da riempire.

- Un dosatore a tempo, in acciaio inox, direttamente collegato ad uno o più freezers continui, scende nella vaschetta e la riempie sino al peso programmato. Dopodiché il dosatore si solleva ed il ciclo ricomincia con altre vaschette da riempire.

Il movimento verticale del dosatore è ad azionamento pneumatico.

Il ciclo di dosaggio è variabile ed è controllato da un temporizzatore.

- Quadro elettrico in acciaio inox di tipo IP65
- Piedini regolabili

Dispositivi di controllo e sicurezza. La macchina è conforme alla Direttiva CEE 89/392.

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.

APPLICATIONS

La remplisseuse de bacs TEKNOICE est une machine semi-automatique, utilisée pour le remplissage de bacs rectangulaires ou carrés de 1 jusqu'à 5 lt approx. Utilisée en ligne avec des freezers continus de crème glacée, cette machine peut remplir jusqu'à un maximum de 3 goûts simultanément.

Caractéristiques techniques et principe de fonctionnement De construction particulièrement solide et robuste, en acier inox, cette machine a été projetée pour satisfaire les exigences des petites et moyennes industries. La machine base est ainsi composée:

- *Un plan de glissement en acier inox, complet de guides de support réglables pour bacs de différentes dimensions, sur lequel l'opérateur placera les bacs qui devront être remplis.*

- *Un doseur à temps, en acier inox, directement relié à un ou plusieurs freezers continus. Celui-ci descend dans le bac, le remplit jusqu'au poids programmé, suite à quoi, le doseur se soulève à nouveau et le cycle recommence pour les autres bacs à remplir. Le mouvement vertical du doseur se fait par actionnement pneumatique.*

Le cycle de dosage est variable et est contrôlé par un temporisateur.

- *Un cadre électrique en acier inox de IP 65.*
- *Pieds réglables.*

Dispositifs de contrôle et de sécurité.

La machine est conforme à la Directive CEE 89/392.

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.

APPLICATION

TEKNOICE semi-automatic bulks filling machine has been designed to fill rectangular or squared bulks, with a capacity from 1 to 5 lt approx. Working in-line with continuous ice-cream freezers, this machine can fill up to a maximum of 3 flavours simultaneously.

Mechanical features and working principle This particularly stout construction machine, made of AISI 304 stainless steel, has been conceived for small and medium size ice-cream industries.

The basic machine includes:

- A stainless steel sliding table, provided with adjustable supporting guides, conceived to allow different sizes of bulks, on which the operator shall put the bulks to be filled;

- A stainless steel time elapse filler, connected to one or various continuous ice-cream freezers. This filler goes directly down into the bulk, fills it up to the programmed weight and then, comes up again. This cycle starts again to fill the other bulk.

Filler vertical movement is pneumatically driven. Dosing cycle is variable and can be controlled by a timer.

- An IP 65 stainless steel electrical panel
- Adjustable feet.

Control and safety devices. The machine is complying to the EEC 89/392 Directives.

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.

UTILIZACIÓN

La llenadora de cubetas TEKNOICE es una máquina semiautomática, utilizada para el llenado de cubetas rectangulares o cuadradas con capacidad de 1 a 5 litros aprox.

Utilizada en línea con los freezers continuos de helado, esta máquina puede llenar cubetas de uno a tres gustos simultáneamente. Características mecánicas y de funcionamiento.

Construida particularmente robusta y totalmente en acero inox, esta máquina ha sido creada para satisfacer las necesidades de la pequeña y la mediana industria. La máquina base está compuesta de:

- *Una superficie de deslizamiento en acero inox, con vías de soporte regulables para cubetas de distintas dimensiones, sobre la que el operador coloca la cubeta para llenar.*

- *Un dosificador temporizador, en acero inox, directamente conectado a uno o más freezer continuos, desciende sobre la cubeta y la llena hasta el peso programado. Después de esta operación el dosificador se eleva y el ciclo comienza de nuevo para llenar otra cubeta. El movimiento vertical del dosificador funciona neumáticamente.*

El ciclo de dosificación es variable y se controla con un temporizador.

- *Cuadro eléctrico en acero inox de tipo IP 65.*
- *Soportes regulables.*

Dispositivos de control y seguridad. La máquina cumple la normativa C.E.E. 89/392.

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.

DATI TECNICI	COORDONNÉES TECHNIQUES	TECHNICAL DATA	DATOS TÉCNICOS
Capacità oraria di gelato	Capacité horaire de crème glacée	Ice-cream flow per hour	Producción horaria de helado fino a/jusqu'à up to/Hasta Lt 2,000
Capacità delle vaschette	Capacité des bacs	Bulks' capacity	Capacidad de las cubetas cc 500 - cc 5.000
Consumo d'aria compressa	Consommation d'air comprimé	Compressed air consumption	Consumo de aire comprimido nl/1 400
Dimensioni imballate	Dimensions emballées	Dimensions (packed)	Dimensiones con embalaje cm 107x77x206h
Peso netto	Poids net	Net weight	Peso neto 90 Kg
Peso lordo	Poids brut	Gross weight	Peso bruto 190 Kg