



TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES



RIPPLE

VARIEGATORE
MACHINE A MARBRER
RIPPLE MACHINE
VETEADOR



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



APPLICAZIONI

Il variegatore TEKNOICE è una macchina innovativa, impiegata in linea con freezers continui, per la produzione di gelato variegato con sciroppo o caramello ad alta densità.

SU RICHIESTA è disponibile la macchina in versione speciale, adatta per l'utilizzo di cioccolato liquido, con tramoggia a doppia parete con riscaldamento a mezzo di resistenza elettrica.

Caratteristiche meccaniche e principio di funzionamento
 Costruito completamente in acciaio inox il variegatore TEKNOICE è stato progettato per una migliore e più precisa distribuzione di sciroppo o caramello nel flusso del gelato, in maniera continua.

L'azione combinata della pompa ad ingranaggi e del variatore di velocità con inverter, innovazione introdotta da TEKNOICE, assicura questa funzione con precisione assoluta, evitando un'alimentazione ad impulsi del prodotto, che si ottiene con la classica pompa a pistoni.

Una capiente tramoggia per lo sciroppo, di oltre 100 kg. di capacità, evita di doverla continuamente alimentare, durante la produzione. Di serie la macchina viene fornita montata su ruote per facilitarne gli spostamenti.

Dispositivi di controllo e sicurezza
 La macchina è dotata di valvola di sicurezza ed 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 machine à marbrer TEKNOICE est une machine innovative, employée en ligne avec les freezers continus, pour la production de crème glacée marbrée avec du sirop ou caramel à haute densité.

SUR REQUETE Il est disponible la machine en version spéciale, pour l'utilisation de chocolat liquide, avec trémie à double paroi, avec système de chauffage par résistance électrique.

*Caractéristiques techniques et principe de fonctionnement
 Entièrement construite en acier inox, la machine à marbrer TEKNOICE a été projetée pour une meilleure distribution du sirop ou du caramel dans le flux de crème glacée, de façon continue.*

L'action combinée de la pompe à engrenages et du variateur de vitesse avec inverseur de fréquence, innovation introduite par TEKNOICE, assure cette fonction avec une précision absolue, évitant ainsi que l'alimentation du produit ne subisse des impulsions (comme avec la pompe à pistons classique). Une grande trémie pour le sirop, de plus de 100 kg. de capacité, évite de devoir continuellement l'alimenter pendant la production.

De série, la machine est fournie montée sur des roues pour en faciliter le déplacement.

*Dispositifs de contrôle et de sécurité
 La machine est dotée d'une vanne de sécurité et 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

The ripple machine TEKNOICE is an innovative machine, designed to work in-line with continuous ice-cream freezers, for the production of ice-cream variegated with syrup or high density caramel.
 ON REQUEST it is available a special version machine, to utilize the liquid chocolate, with double jacketed hopper, with heating system by means of an electrical resistance.

Mechanical features and working principle
 Entirely built in stainless steel, TEKNOICE ripple machine has been designed for a perfect and continuous distribution of syrup or caramel into the ice-cream flow. The combined action of the gear-pump and the speed variator with inverter, technical innovation introduced by TEKNOICE, ensures this function with an absolute accuracy, avoiding a pulsing feeding of the product, as it happened with the piston pump. A wide syrup hopper, with more than 100 kg. of capacity, avoids a continuous refilling during the production. The machine is basically supplied wheel-mounted for an easy displacement.

Control and safety devices
 The machine is provided with a safety valve and wholly complies to the EEC 89/392 Directive.

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

El veteador TEKNOICE es una máquina de concepto renovador y se utiliza en línea con los freezer continuos para la producción del helado veteado con sirope o caramelo de alta densidad. A PEDIDO está disponible la máquina en versión especial, apta para la utilización de chocolate líquido, con tolva a doble pared y calentamiento por medio de resistencia eléctrica.

*Características mecánicas y de funcionamiento
 Construida completamente en acero inoxidable, el veteador TEKNOICE ha sido diseñado para una mejor y más precisa distribución de sirope o de caramelo en el flujo del helado en continuo.*

La función de la bomba de engranaje y el variador de velocidad con inverter de frecuencia, novedad introducida por TEKNOICE, asegura esta función con absoluta precisión, evitando la alimentación a impulsos del producto, como normalmente funcionan los variadores tradicionales con bomba a pistón. Una gran tolva para el sirope, de aproximadamente 100 Kg de capacidad, evita que durante la producción haya que alimentarla de producto continuamente. La máquina se suministra montada sobre ruedas para facilitar los desplazamientos.

*Dispositivos de control y de seguridad
 La máquina está provista de válvula de seguridad de acuerdo a 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: da un minimo di 40 ad un massimo di 200 kg/ora di sciroppo	Capacité: d'un minimum de 40 à un maximum de 200 kg/ heure de sirop	Capacity per hour: from a minimum of 40 up to 200 kg/ hr. of syrup	Capacidad: mínimo 40 kg y máximo 200 kg/h de sirope
Potenza elettrica totale installata	Puissance électrique totale installée	Electrical power installed	Potencia eléctrica total instalada 0,80 KW
Dimensioni imballate	Puissance électrique totale installée	Dimensions (packed)	Potencia eléctrica total instalada cm 95 x 95 x 147 h
Peso netto	Poids net	Net weight	Peso neto 90 Kg
Peso lordo	Poids brut	Gross weight	Peso bruto 130 Kg