

MACHINERY WORLD






FRUIT FEEDER FF10E - FF30E

DISPENSATORI DI FRUTTA FF10E - FF30E

Conosciuti in tutto il mondo per la tecnologia e la grande affidabilità, i dispensatori di frutta Technogel sono in grado di soddisfare le esigenze di produzione fino a 5000 litri ora.

Nella macchina tutte le parti in contatto con il gelato e gli ingredienti da dosare, sono in acciaio inox e materiali alimentari.

I motori della conclave e del rotore pompa sono provvisti di contagiri a display luminoso per un'immediata lettura ed impostazione dei parametri produttivi. L'immissione degli ingredienti nel gelato avviene tramite un rotatore all'interno del quale è situato un pistone che si muove a moto alternato e che allo stesso tempo raccoglie ingredienti ad un'estremità e li spinge nel flusso di gelato all'altra estremità.

-  Albero miscelatore.
-  Misorador.
-  Blender.
-  Mesclador.
-  Melangeur.



fruit feeder	FF10E	FF30E
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUCTION	300/1500 l/h	1000/5000 l/h
POTENZA - POTENCIA - POWER	kw 2.8	kw 3.9
LARGHEZZA - LARGEUR - WIDTH	mm 600	mm 800
PROFONDITÀ - PROFUNDIDADE - DEPTH	mm 1100	mm 1150
ALTEZZA - ALTURA - HEIGHT	mm 1600	mm 1700

FRUIT FEEDER FF10E - FF30E

Renomados mundialmente pela avançada tecnologia e absoluta confiabilidade, os dispensadores de fruta Technogel podem cumprir com exigências produtiva de até 5000 litros por ora.

Todos os equipamentos estão construídos com materiais especiais para contato com alimentos. Todos os misturadores têm partes, que misturam ingredientes, como componentes rotor de bomba / braço de misturador etc., com transmissão direta por reguladores de velocidade independentes. O sem-fim e os motores do rotor da bomba são providos com contadores de exibição luminosos para uma instantânea e fácil leitura dos parâmetros escolhidos de produção, os ingredientes são incluídos no sorvete por meio de um rotor que contém um pistão que dá movimento alternado e simultaneamente recolhe os ingredientes para uma extremidade e os empurra pelo fluxo do sorvete.

FRUIT FEEDER FF10E - FF30E

Known in all the world for its technology and its high reliability, the Technogel fruit dispensers can satisfy every production need, up to 5000 L/h.

On the machine, all the parts which come into contact with the ice-cream and the ingredients to be dosed, are in stainless steel and special materials for food products. The screw motors and the motors of the pump rotor can be regulated and can be visualised by means of a luminous display for an immediate reading and setting of the production parameters. The introduction of the ingredients into the ice-cream is carried out by means of a rotor within which there is a piston which moves alternately and at the same time picks up ingredients from one side and pushes them into the ice-cream flow on the other side.

FRUIT FEEDER FF10E - FF30E

Reconocido en todo el mundo por la tecnología y fiabilidad, el dispensador de fruta Technogel es realizado en grado de satisfacer la exigencia de producción hasta 5.000 litros/hora.

En la máquina todas las partes en contacto con el helado y los ingredientes para dosificar están realizadas en acero inoxidable y materiales sanitarios. El motor de la cóclea y del rotor de la bomba son regulados y visualizados por el display pantalla luminosa para una inmediata lectura de los parámetros de producción. La introducción de los ingredientes en el helado es por medio de el rotor al interior del cual es situado un pistón que se mueve en modo alterno y que al mismo tiempo recoge los ingredientes a una extremidad y lo empuja del flujo del helado hasta la otra extremidad.

MELANGEURS DE FRUITS FF10E - FF30E

Insertion de fruits secs, au sirop, confits, biscuits, bonbons, morceaux de chocolat et d'autre encore aux dimensions minimales de 2 mm, et maximales de 10 mm, à l'intérieur de la glace par cycle continu. Les produits qui sont utilisés le plus souvent sont: noix, noisettes, raisins secs, cerises, morceaux de chocolat, chocolat liquide, nougats, brisures de biscuits, marrons glacés etc. La machine dispose de deux vis transporteurs: une à faible débit et une à haut débit

La quantité moyenne d'ingrédients que la machine peut introduire est égale à 10% du débit de glace passant à travers la machine. Les trois moteurs qui actionnent la vis transporteuse, la pompe d'introduction produit et le mélangeur final sont mus par un inverter, et leur vitesse peut être réglée individuellement par PLC. Toutes les pièces principales de la machine sont démontables pour leur lavage et assainissement.