



# TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES



TEKNOFreeze

400 - 600 - 800 - 1600





# TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES



TEKNOFreeze

TEKNOICE è lieta di presentare una gamma di freezers dal design unico ed esclusivo, frutto di anni di esperienza maturata nel settore del gelato e di energie spese nella ricerca continua di sistemi di controllo d'ultima generazione, con l'ausilio delle migliori marche di strumentazione presenti sul mercato. Il risultato è una gamma di freezers, con sistema di refrigerazione incorporata, che assicurano elevate prestazioni, precisione di controllo e facilità di manutenzione e pulizia per esigenze produttive variabili da 400 a 1600 litri/ora.

*TEKNOICE est heureux de présenter une gamme de freezers d'un design unique et exclusif, résultat d'une expérience acquise pendant plusieurs années dans le domaine de la crème glacée et d'énergies dépensées dans la recherche continue de système de contrôle, de dernière génération, avec l'aide des meilleures marques d'instruments présents sur le marché. Le résultat est une gamme de freezers, avec réfrigération incorporée, qui assurent des prestations élevées, précision de contrôle et facilité de manutention et nettoyage pour des productions variables entre 400 et 1600 litres/heure.*

TEKNOICE is glad to present a range of freezers with an exclusive and innovative design which is the result of a notable experience, acquired during years in ice-cream field, and energies spent in search of latest generation systems of control, with the aid of the top quality instruments brands which are now available on the market. The result is a range of freezers, with built-in refrigeration, which ensure high performances, precision of control and easy to clean and maintain, for production capacities from 400 to 1600 lt/hr.

*TEKNOICE tiene el placer de presentar una gama de freezers con diseño único y exclusivo, fruto de años de experiencia madurada en el sector del helado y de la filosofía basada en la continua búsqueda de los sistemas de control de última generación, utilizando las mejores marcas de instrumentación que se encuentran en el mercado. El resultado es una gama de freezers, con sistema de refrigeración incorporado, que aseguran un elevado rendimiento, precisión de control, facilidad de mantenimiento y limpieza para exigencias productivas variables de 400 a 1600 litros/hora.*



400 / 600

800

1600





- Dasher Con Triplo Eccentrico
- *Arbre Batteur Avec Triple Excentrique*
- Dasher With Three Eccentric Shafts
- *Batidor Con Excentrico Triple*



L'unità autonoma a Freon contiene il circuito di raffreddamento, di evaporazione e di condensazione.

*L'unité autonome à Freon contient soit le circuit de refroidissement que l'unité de réfrigération, d'évaporation et de condensation.*

The self-contained freon system holds both the cooling circuit and the refrigeration, evaporation and condensation unit.

*La unidad frigorífica autónoma a freón incorpora el circuito de enfriamiento, es decir, la unidad de refrigeración, el evaporador y el condensador.*

## CARATTERISTICHE

## CARACTERISTIQUES

## FEATURES

## CARACTERISTICAS

- Alta flessibilità di produzione.
- Particolare cura nella scelta dei materiali, tutti di prima qualità per garantire robustezza, resistenza e lunga durata.
- Design accurato studiato per agevolare la manutenzione.
- Condensatore a fascio tubiero che può essere aperto e pulito in modo meccanico e chimico
- Compressore frigorifero a pistone semi-ermetico, incorporato (che in caso di avaria può essere aperto per intervento), più affidabile ed efficiente di un compressore ermetico.
- Regolazione pneumatica della pressione del cilindro congelatore
- Possibilità di regolare il gas caldo con la massima precisione.
- Utilizzo di una doppia pompa a pistone (brevettata) con i seguenti vantaggi:
  - manutenzione semplice ed economica
  - pompa di estrazione non necessaria
  - precisa misurazione della quantità miscela/aria introdotta nel cilindro congelatore
  - possibilità di accettare miscele con polpa di frutta o piccoli semi o fibre.
  - nessun contatto diretto tra corpo pompa e pistoni
- Tutti i modelli sono predisposti per il collegamento con una unità di lavaggio C.I.P. con programma incorporato.
- Sistema di refrigerazione ad alto rendimento.
- Possibilità di collegamento diretto alla rete di aria compressa della fabbrica grazie ad un sistema di filtri di scarico condensa, separatore d'olio, filtro a carboni attivi e cartuccia sterilizzante.
- Risparmio energetico.
- Tutti i nostri prodotti sono concepiti per ottenere il massimo risparmio energetico ed il migliore rapporto capacità produttiva/consumo di energia.
- Tutti i nostri freezers sono a norme CEE ed a norme igieniche ed anti-inquinamento vigenti.
- Macchine pronte all'uso, dopo avere effettuato tutti i collegamenti elettrici ed idraulici necessari.
- Dotazione, inclusa con la macchina di serie di ricambi standard.

- *Haute flexibilité de production.*
- *Choix scrupuleux des matériaux, de première qualité, pour garantir la solidité, la résistance et la longue durée de la machine.*
- *Design très soigné, étudié pour faciliter l'accès aux parties sujets à normale usure, afin de les remplacer facilement.*
- *Le condenseur à faisceau tubulaire peut être ouvert et nettoyé (soit mécaniquement que chimiquement).*
- *Compresseur frigorifique semi-hermétique à piston (ouvrable en cas de panne pour service), plus efficace et fiable d'un compresseur hermétique.*
- *Régulation pneumatique de la pression du cylindre congélateur*
- *Possibilité de régler avec précision le gaz chaud.*
- *L'utilisation d'une pompe à pistons double (brevetée) donne les avantages suivantes :*
  - *entretien simple et rapide*
  - *aucune nécessité d'utiliser une pompe d'extraction*
  - *mesurage précis de la quantité de mélange et de l'air introduite dans le cylindre congélateur.*
  - *possibilité d'utiliser des mélanges avec de la pulpe de fruits même avec des petits pépins ou fibres*
  - *aucun contact direct entre le corps de la pompe et des pistons*
- *Tous les freezers sont prédisposés pour connexion avec une unité de lavage C.I.P.*
- *Système de refroidissement à haut rendement.*
- *Possibilité de connexion au réseau d'air comprimé de l'usine grâce à un système de filtres déshydratants pour l'évacuation de buée, séparateur d'huile, filtre à charbon actif et cartouche stérilisante, dont tous les modèles sont équipés.*
- *Economie d'énergie. Tous nos freezers sont conçus pour fonctionner avec le maximum d'économie énergétique tout en offrant le meilleur rapport capacité productive/consommation d'énergie.*
- *Tous nos freezers sont conformes à la réglementation CEE et aux dispositions sanitaires et anti-pollution en vigueur.*
- *Machines prêts pour l'emploi, après avoir effectué tous connexions électriques et hydrauliques nécessaires.*
- *Série standard de pièces détachées incluse.*

- High flexibility in production.
- High quality materials to grant sturdiness, strength and long endurance.
- Accurate design, studied to have easy access to the parts subject to normal wear and tear, for quick maintenance.
- The shell-and-tube water condenser can be opened and cleaned (both mechanically and chemically).
- Frigorific semi-hermetic piston compressor (which can be open for technical intervention in case of breakdown), more reliable and efficient than an hermetic compressor.
- Pneumatic regulation of freezing barrel's pressure.
- Possibility to fine regulate the hot gasses.
- The utilization of a double piston pump (patented) gives the following advantages:
  - cheap and easy maintenance
  - no need to use an extraction pump
  - easy and precise measuring of mix and air quantity introduced into the freezing barrel
  - possibility to accept mixes containing fruit pulp, even with small seeds or fibre
  - no direct contact between pump body and pistons
- All models are prepared for connection with the C.I.P. (cleaning in place) unit.
- High performance refrigeration system.
- Prepared to be connected directly to the plant's compressed air circuit as all models are equipped with oil separator, carbon filter, sterilizing cartridge and condense-discharge filter.
- Energy saving. All our products are conceived to obtain the maximum energy saving and the best ratio production/capacity/energy consumption.
- All our freezers follow the E.E.C. standards, the hygienic and anti-pollution rules in force.
- Ready for production after connection to electricity and water sources.
- One set of standard spare parts included with the machine.

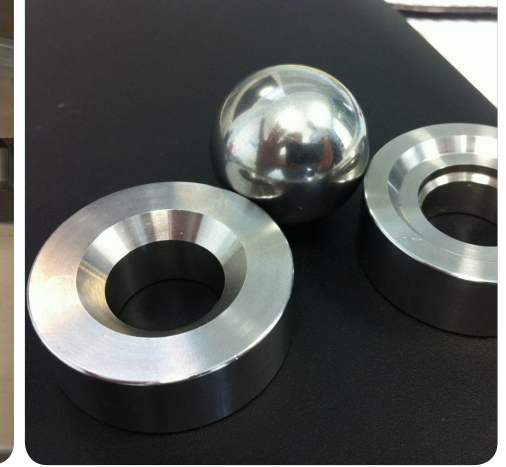
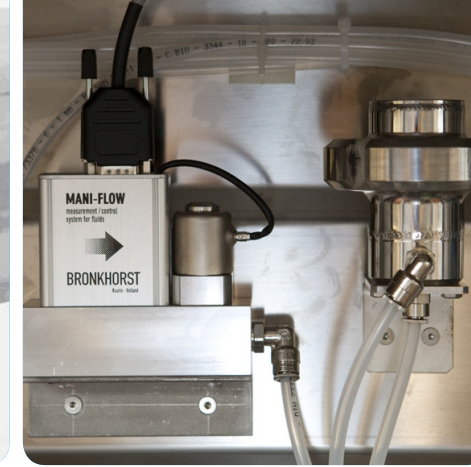
- *Alta flexibilidad de producción.*
- *Particular cuidado en la elección de los materiales, todos de primera calidad, que garantizan la robustez, resistencia a largo plazo.*
- *Diseño esmerado, estudiado para agilizar el mantenimiento.*
- *Condensador multi-tubular que puede ser limpiado químicamente pero también quede ser abierto para limpieza mecánica.*
- *Compresor frigorífico semi-hermético a pistones (más confiable y eficiente que un compresor hermético. Además puede ser abierto para servicio en caso de avería).*
- *Regulación neumática de la presión del cilindro congelador.*
- *Possibilidad de regular el gas caliente con la máxima precisión.*
- *Utilización de una bomba doble a pistón (protegida por patente) con las siguientes ventajas:*
  - *mantenimiento simple y económico*
  - *sin necesidad de bomba de extracción*
  - *precisa medición de la cantidad de mezcla/aire introducida en el cilindro congelador*
  - *posibilidad de aceptar mezclas con pulpa de fruta o pequeñas semillas o fibra*
  - *sin contacto directo entre el cuerpo de la bomba y los pistones*
- *Todos los modelos son predisposados para la conexión con una unidad de lavado C.I.P. con programa incorporado.*
- *Sistema de refrigeración a alto rendimiento.*
- *Possibilidad de conexión directa a la red de aire comprimido de la fábrica gracias a un sistema de filtros de descarga de condensado, separador de aceite, filtro carbón activo y cartucho esterilizante.*
- *Ahorro energético.*
- *Todos nuestros productos son concebidos para obtener el máximo ahorro energético y la mejor relación capacidad productiva / consumo de energía.*
- *Todos nuestros freezers son hechos a normas CEE y a normas higiénicas y anti- contaminación vigentes.*
- *Máquinas listas para el uso, luego de haber efectuado todas las conexiones eléctricas e hidráulicas necesarias.*
- *Dotación, incluida con la máquina, de serie de repuestos estándar.*





# TEKNOICE

## ICE CREAM MACHINES



### TEKNOFREEZE EL



Dal pannello elettronico con quadro "touch screen" (nella versione elettronica EL) è possibile mettere in funzione e controllare le seguenti fasi e relativi parametri funzionali:

- capacità produttiva oraria
- litri di miscela consumati all'ora
- temperatura della miscela in entrata
- temperatura del gelato in uscita
- durezza del gelato
- percentuale di aumento di volume
- pressione all'interno del cilindro
- controllo dei parametri di funzionamento del compressore
- ore di funzionamento
- regolazione della velocità, dell'aria e del gas caldo.
- memorizzazione di ricette gelato

Tutte queste funzioni possono essere richiamate automaticamente quando necessario.

*Du panneau de commandes électronique «Touch Screen» (dans la version électronique EL) il est possible de visualiser tous les fonctions de contrôle et commandes suivantes:*

- quantité horaire de production
- température du mélange à l'entrée
- température du mélange à la sortie
- dureté de la crème glacée
- augmentation de volume
- pression dans le cylindre congélateur
- contrôle des paramètres du compresseur
- réglage de la vitesse, de l'air et du gaz chaud
- possibilité de mémoriser les recettes de la crème glacée

*Toutes les susdites fonctions peuvent être mises en marche automatiquement si nécessaire.*

From the touch screen control panel (EL Version) it is possible to control the following functions:

- hourly ice-cream production
- in-let mix temperature
- out-let mix temperature
- ice-cream hardness
- overrun
- pressure inside the freezing barrel
- compressor parameters
- speed regulation, air regulation, hot gas regulation
- memorization of ice cream recipes

All the above enlisted functions can be recalled automatically, if necessary.

*Panel electrónico con cuadro "touch screen" (Version EL) desde el cual es posible el arranque y control de las siguientes fases y de los parámetros funcionales correspondientes:*

- capacidad productiva horaria
- temperatura de la mezcla en entrada
- temperatura del helado en salida
- dureza del helado
- aumento de volumen
- presión del cilindro
- control de los parámetros del compresor
- regulador de la velocidad, de la contrapresión y del gas
- caliente
- posibilidad que se memoricen los parámetros específicos de las recetas del helado

*Todas estas funciones se pueden visualizar en automático cuando sea necesario.*

#### OPTIONALS

- Pompa centrifuga d'alimentazione miscela
- Pompe centrifuge d'alimentation du mélange
- Mix transfer pump
- Bomba centrifuga

#### - Flussometro

- Fluxmètre
- Mass flow-meter
- Contador de flujo de masa

#### - Sedi sfera, in acciaio inox, per miscele con filamenti

- Siège de la bille en acier inox pour mélanges avec fibres
- S/s ball for mixes containing fibers
- Alentos de válvulas de retención en acero inoxidable para mezclas con fibra

Modelli disponibili : 400 - 600 - 800 - 1600 sia in versione elettronica (EL) che elettromeccanica (EM)

Available models : 400 - 600 - 800 - 1600 both electronic version (EL) and electromechanical version (EM)

#### COMPLETO DI:

- compressore frigorifero semiermetico a Freon R-507
- condensatore ad acqua a fascio tubiero
- moto agitatore dell'albero sbattitore (controllato da inverter sul mod. 1600 EL, optional per gli altri modelli)
- pompa miscela/aria a due pistoni (motore controllato da inverter)
- pompa di estrazione per il 1600 (con inverter solo per la versione elettronica)
- cilindro congelatore inclinato, provvisto di agitatore
- e lame raschianti
- flussometro (standard sul 1600 EL - optional per gli altri modelli)
- valvola sanitaria di sicurezza della pressione nel cilindro congelatore
- valvola pneumatica per la regolazione della pressione del gelato nel cilindro congelatore
- programma per il lavaggio CIP incorporato
- collegamenti con tubazioni sanitarie
- Sistema di sterilizzazione aria compressa con filtri ad alta efficienza, a carboni attivi, con cartucce e filtro sterilizzante

#### COMPLETE OF:

- semi-ermetic built-in Freon R-507 refrigeration compressor
- shell-and-tube water condenser
- dasher motor (with inverter on mod. 1600 EL, optional for other models)
- double air-mix pistons pump (motor with inverter)
- extraction pump for the 1600 (with inverter only for the electronic version)
- inclined freezer barrel with dasher and scraping blades
- mass flow-meter (standard on mod. 1600 EL, optional for other models)
- safety sanitary valve of the pressure inside the freezing barrel
- pneumatic valve for the automatic regulation of the ice cream pressure inside the freezing barrel
- built in CIP program
- prepared for the connection to the CIP system
- connection with sanitary pipings
- sterilizing group for compressed air including regenerable Teflon cartridge

Modèles disponibles : 400 - 600 - 800 - 1600 soit en version électronique (EL) que électromécanique (EM)

Disponibile in los siguientes modelos : 400 - 600 - 800 - 1600 Tanto en versión electrónica como en versión mecánica

#### COMPLET DE:

- compresseur frigorifique Fréon R-507
- condensateur à eau avec faisceau tubulaire
- moteur de l'arbre batteur (contrôlé par inverseur sur le mod. 1600 EL, en option pour les autres modèles).
- pompe air-mélange à double pistons (moteur contrôlé par inverseur)
- pompe d'extraction pour le 1600 (avec dotation standard d'inverseur seulement sur la version électronique)
- cylindre réfrigéré incliné, avec arbre batteur et racleurs.
- fluxmètre (standard sur le 1600 EL - en option pour les autres modèles)
- soupape sanitaire de sûreté de la pression dans le cylindre congélateur
- soupape pneumatique pour la régulation de la pression de la crème glacée dans le cylindre réfrigéré.
- programme de lavage CIP incorporé
- prédisposition pour connexion au lavage CIP
- tuyauteries sanitaires
- système de stérilisation d'air comprimé avec filtres et cartouche régénérable

#### COMPLETO DE:

- compresor frigorífico a Freon R 404-A incorporado
- condensador de agua de tipo tubolar
- moto agitador del batidor (controlado con inverter en el modelo 1600 EL, opcional en los otros modelos)
- bomba de mezcla/aire en dos pistones (controlado con inverter)
- cilindro congelador inclinado provisto de batidor a cuchillas raspadoras
- contador de flujo de maso (convencional en el model 1600 EL - opcional en los otros modelos)
- válvula sanitaria de seguridad de la presión en el cilindro congelador
- válvula neumatica para la regulación automática de la presión del helado en el cilindro congelador
- programa de lavado de CIP incluido
- conexiones con tubos sanitarios
- sistema de esterilización de aire comprimido con filtros con cartucho regenerable

### TEKNOFREEZE EM



Dal quadro elettrico (nella versione elettromeccanica EM) è possibile mettere in funzione e controllare le seguenti fasi e relativi parametri funzionali:

- mettere in funzione e controllare le seguenti fasi e relativi parametri funzionali :
- amperometro digitale con indicatore durezza del gelato
- indicatore digitale della produzione oraria di gelato
- indicatore digitale dell'aumento di volume del gelato (overrun)
- regolazione velocità di produzione con inverter
- manometro che indica la pressione del gelato all'interno del cilindro congelatore
- sistema di regolazione del gas caldo automatico/ manuale

*Du panneau de commandes électrique (dans la version électronique EM) il est possible de visualiser tous les fonctions de contrôle et commandes suivantes :*

- ampèremètre numérique qui indique la dureté de la crème glacée
- indicateur numérique de la quantité horaire de production de crème glacée
- indicateur numérique du foisonnement de la crème glacée
- système de réglage de la vitesse de production par convertisseur de fréquence
- manomètre qui indique la pression de la crème glacée dans le cylindre congélateur.
- dispositif de réglage du gaz chaud automatique/ manuel

From the electric control panel (EM Version) it is possible to control the following functions:

- digital ammeter with ice-cream hardness display
- digital indicator of hourly ice-cream production
- digital display for overrun control
- production speed adjustment through inverter
- pressure gauge indicating ice-cream pressure inside the freezing barrel
- automatic/manual hot gas easy regulation

*Panel eléctrico (Version EM) desde el cual es posible el arranque y control de las siguientes fases y de los parámetros funcionales correspondientes:*

- amperímetro digital con indicador de dureza del helado
- indicador digital de la producción horaria de helado
- visualizador digital del porcentual de aumento de volumen (overrun)
- regulación de la velocidad de producción con inverter
- manómetro que indica la presión del helado al interior del cilindro congelador
- sistema de regulación de gas caliente automático/ manual





# TEKNOICE

## ICE CREAM MACHINES



MODELLO / MODEL / MODELE / MODELO		400	600	800	1600
<b>PRODUZIONE DI GELATO / ICE CREAM PRODUCTION</b> <b>PRODUCTION DE CREME GLACEE / PRODUCCION DE CREMA CONGELADA</b>	It/h	150 - 400	200 - 600	250 - 800	400 - 1600
Temperatura miscela in entrata / Inlet ice-cream temperature Température du mélange à l'entrée / Temperatura entrada de mezcla		+4°C	+4°C	+4°C	+4°C
Temperatura gelato in uscita / Outlet ice-cream temperature Température de la crème glacée à la sortie / Temperatura salida helado		-6°C	-6°C	-6°C	-6°C
Aumento di volume sino a / Overrun up to / = Foisonnement jusqu'à / Aumento di volumen hasta a		120%	120%	120%	120%
<b>CARATTERISTICHE IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE - CARACTERISTIQUES DE REFRIGERATION - REFRIGERATION FEATURES - CARACTERISTICAS DE SISTEMA DE REFRIGERACION</b>					
Capacità refrigerazione a -35°/+35°C / Refrigeration capacity at -35°/+35°C / Capacité de réfrigération à -35°/+35°C / Capacidad de refrigeración a -35°/+35°C	kcal/h	6300	8800	12800	24500
Gas refrigerante / Refrigerant gas / Gaz réfrigérant / Gas refrigerante		R507	R507	R507	R507
<b>ACQUA DI CONDENSAZIONE - EAU DE CONDENSATION - CONDENSATION WATER - AGUA DE CONDENSACION</b>					
Con acqua di pozzo +15°/+18°C / With tap water +15°/+18°C / Avec eau de puits +15°/+18°C / Con agua reda +15°/+18°C	It/h	800	1050	1300	2700
Pressione minima / Minimum pressure - Pression min. / Presión mínima	bar	15	15	15	15
In circolazione / In circulation / En circulation / En circulación	It/h	2600	3400	5100	8000
Con acqua di torre +25°/+28°C / With tower water +25°/+28°C / Avec eau de tour +25°/+28°C / Con agua torre +25°/+28°C				3-5% della portata acqua in circolazione du débit d'eau en circulation of water circulation load de caudal de agua en circulación	
Pressione minima / Minimum pressure / Pression min. / Presión mínima	bar	15	15	15	15
<b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE - CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES - ELECTRICAL FEATURES - CARACTERISTICAS ELECTRICAS</b>					
Motore dell'albero sbattitore / Dasher motor / Moteur de l'arbre agitateur / Motor del árbol batidor	kW	4	5,5	7,5	15
Pompa estrazione / Extraction pump / Pompe d'extraction / Bomba extracción		-	-	-	15
Motore aria miscela / Air mix pump motor / Moteur pompe air pour foisonnement / Motor aire mix	kW	11	11	11	15
Compressore impianto di refrigerazione / Refrigeration compressor / Compresseur système de réfrigération / Compresor frigorífico	kW	5,5	9,2	11	22
Potenza totale installata / Total installed power / Puissance totale installée / Potencia total instalada	kW	10,5	15	18	40
Voltaggio / Voltage / Voltage / Voltaje	Volt	400 (*)	400 Volt (*)	400 Volt (*)	400 Volt (*)
Frequenza / Frequency / Frequence / Frecuencia	Hz	50 (*)	50 Hz (*)	50 Hz (*)	50 Hz (*)
Fase / Phase / Phase / Fases		3	3	3	3
<b>DIMENSIONI E PESI NETTI - DIMENSIONS ET POIDS NET - DIMENSIONS AND NET WEIGHT - DIMENSIONES Y PESO NETO</b>					
Larghezza / Width mm / Largeur / Ancho	mm	800	800	1030	1150
Lunghezza / Length / Longueur / Fondo	mm	1800	1800	1800	2600
Altezza / Height mm / Hauteur / Altura	mm	1900	1900	1900	1980
Peso netto / Net weight / Poids net / Peso neto	Kg	685	735	840	1472
<b>DIMENSIONI E PESI CON IMBALLO - DIMENSIONS ET POIDS BRUT - GROSS DIMENSIONS AND WEIGHT - DIMENSIONES Y PESO BRUTO</b>					
Larghezza / Width / Largeur / Ancho	mm	870	870	1100	1270
Lunghezza / Length / Longueur / Fondo	mm	1870	1870	1870	2770
Altezza / Height / Hauteur / Altura	mm	2120	2120	2120	2220
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Peso bruto	Kg	860	910	1050	1770
<b>FUNZIONAMENTO - FONCTIONNEMENT - DUTY - FUNCIONAMIENTO</b>					
Temperatura / Temperature / Température / Temperatura		+4° - +40°C	+4° - +40°C	+4° - +40°C	+4° - +40°C
Umidità / Humidity / Humidité / Humedad		20% - 90%	20% - 90%	20% - 90%	20% - 90%

(\*) Diversi voltaggi e frequenze a richiesta I dati di produzione indicati si riferiscono ad un aumento di volume del 100% ed a miscele contenenti il 15-16% di zucchero, 9-11% di latte scremato, 8-10% di grassi, 0,5% di stabilizzanti ed emulsionanti, per un totale di solidi di circa il 36/38%. Tutti i dati e disegni tecnici, fotografie, illustrazioni, e descrizioni riportate nella presente pubblicazione sono a puro titolo informativo e possono essere soggetti a cambiamenti senza preavviso e sono di proprietà esclusiva TEKNOICE. Ne è pertanto proibito l'uso non autorizzato.

(\*) Différents voltages et fréquences sur demande Les données de capacité de production se réfèrent à un foisonnement de 100% et à un mélange contenant le 15-16% de sucre, le 9-11% de lait écrémé, le 8-10% de gras, le 0,5%

de stabilisants et émulsifiants, pour un total de solides entre le 36 et le 38%. Les données et dessins techniques, les photographies, les illustrations et les descriptions contenus dans la présente publication sont à titre informatif général seulement et peuvent être sujets à des changements sans préavis et sont de propriété exclusive de TEKNOICE. Leur utilisation, sans autorisation préalable, est interdite.

(\*) Different voltages or frequencies on request Production data refer to an overrun of 100% and to mixtures with 15-16% of sugar, 9-11% of skimmed milk, 8-10% of fats, 0,5% of stabilizers and emulsifiers, with total solids ranging between 36 and 38%. All capacities, data, illustrations, technical drawings and descriptions in this publication are for general information only and subject to modification without notice and are of exclusive

property of TEKNOICE. All unauthorized use thereof is prohibited.

(\*) Diferentes voltajes y frecuencias a petición Los datos de producción indicados se refieren a un aumento de volumen de 100% y a mezclas que contenga el 15-16% de azúcar, el 9-11% de leche desnatada, el 8-10% de grasa, el 0,5% de estabilizadores y emulsionantes, por un total de sólidos entre el 36 y el 38%. 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 y son de propiedad exclusiva de TEKNOICE. Está prohibido su utilización sin autorización.



Via Lazio, 37 - BUCCINASCO (MI) - ITALY  
Tel. +39 02 4886761 - Fax +39 02 4882153  
teknoice@teknoice.com - www.teknoice.com