

USA - TECHNOGEL AMERICA INC.
2106-C CHESHIRE WAY
GREENSBORO, NC
Tel. (+1) 336 375 8822
cfrench@technogel-usa.com

**BRASILE - TECHNOGEL INDUSTRIA
E COMERCIO DE MAQUINAS PARA
SORVETE LTDA**
AVENIDA CAUAXI 293 SALA 1119
ALPHAVILLE IND.BARUERI-SP
Tel. (+55) 11 4688 0682
cdedino@technogel.com.br
mheredia@technogel.com

**MESSICO - TECHNOGEL AZTECA
S.DE R.L. DE CV**
CALLE 11 SUR ESQ 95 AVENIDA, MZ 22
LT 1, EJIDO SUR, QUINTANA ROO
PLAYA DEL CARMEN
Tel. (+52) 1984 1163796
mluchini@technogel.com

**ARGENTINA - TECHNOGEL
AMERICA LATINA S.A.**
LUIS SAENZ PENA 1831 PISO 1°
CAP FEDERAL BUENOS AIRES
Tel. (+54) 11 4304 0353
atencion.technogel@gmail.com

**INDIA PL - TECHNOGEL
AND TECNOVAC**
PRAPULA, N.310, 1ST MAIN,
GANGANAGAR
BANGALORE NORTH
GM: Vineeth Balakrishnan
Mob: 8861 486 487

MIDDLE EAST - TECHNOGEL
Tel. (+961) 3253741
technogel@yahoo.com

 **technogel** S.p.A.
ice-cream equipment and machines since 1951



SCAN ME

TECHNOGEL S.p.A.
Via Boschetti, 51 - 24050
Grassobbio (Bergamo)
ITALY
Tel. (+39) 035 452 20 62
Fax (+39) 035 452 26 82
info@technogel.com
www.technogel.com

 **technogel** S.p.A.
ice-cream equipment and machines since 1951

**LINEA
INDUSTRIALE**
INDUSTRIAL LINE



LINEA INDUSTRIALE TECHNOGEL

Linea completa di macchine ed apparecchiature gelato industriali. Tutto il necessario per installare un impianto di produzione di gelato!

TECHNOGEL INDUSTRIAL LINE

Full line of industrial Ice-Cream machines and equipment.

Everything you need to set up an Ice-Cream production plant!



MIXWORKING BATCH TS

I Mixworking Batch e gli HTST TS Technogel sono impianti continui a ciclo chiuso per la pastorizzazione, l'omogeneizzazione e il raffreddamento istantaneo di miscele per gelato con capacità di produzione da 150 a 6000 l/h.

The Technogel Mixworking Batch and HTST TS machines are continuous closed cycle plants for instant pasteurizing, homogenizing and cooling of ice-cream mix with a production capacity from 150 to 6000 L/h.



MIXWORKING HTST TS



FREEZERS LINES

Freezers Space 700/1000/1500
Freezer Explorer 750/1500 - pompe lobi
Freezer Explorer 400/600/750 - pompe pistoni.

*Freezers Space 700/1000/1500
Freezer Explorer 750/1500 - lobes pumps
Freezer Explorer 400/600/750 - piston pumps.*



FRUIT FEEDER TS

Dispensatori di frutta e ingredienti solidi, FF10/FF20/FF30/FF20B/FF30B.

Fruit & solid ingredient feeders, FF10/FF20/FF30/FF20B/FF30B.



TINI DI MATURAZIONE

Tini di maturazione costruiti in acciaio inox. Ageing vats made in stainless steel.



VASCA ACQUA GELIDA

Vasca e Chiller per la produzione di acqua gelida. Machine for cooling water production.



VARIATORE ELETTRICO E PNEUMATICO ELECTRIC AND PNEUMATIC VARIATOR

Pompa per varigare il gelato. Pump for ad sirup inside ice-cream.



HOMOGENIZERS

Macchina per omogeneizzare gli ingredienti e l'aria nel gelato. Equipment for improve ingredients and air distribution.

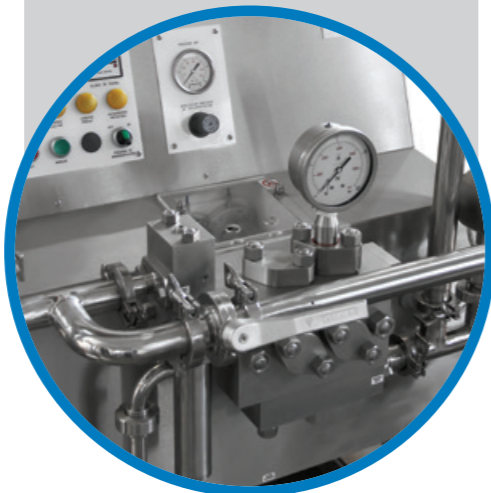


COOLING TOWERS

Macchina per il raffreddamento dell'acqua. Machine to cool water.



Dettaglio della testata di omogeneizzazione/
Homogenizing head



MIXWORKING BATCH TS

Impianti di pastorizzazione 150/300/600/1200 LT per produzione di gelato base crema e frutta. (OPT) pastorizzazione miscela H viscosity per gelato.

Pasteurization plants 150/300/600/1200 LT for ice-cream base milk and fruit. (OPT) line to pasteurize H viscosity mix.



Dettaglio pompa di trasferimento/
Mixing pump



MIXWORKING BATCH TS

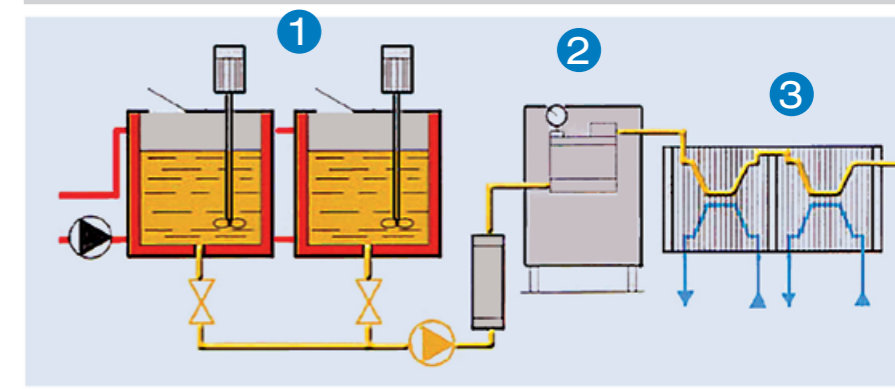
I Mixworking Technogel sono impianti continui a ciclo chiuso per la pastorizzazione, l'omogeneizzazione e il raffreddamento istantaneo di miscele per gelato con capacità di produzione da 150 a 1200 l/h. Gli impianti sono composti da:

- Pastorizzatori;
- Omogeneizzatore;
- Raffreddatore a piastre;
- Quadro elettrico di comando;
- Tubazioni acqua calda in acciaio inox;
- Basamento.

MIXWORKING BATCH TS

The Technogel Mixworking machines are continuous closed cycle plants for instant pasteurising, homogenizing and cooling of ice-cream mix with a production capacity from 150 to 1200 L/h. The plants are composed of:

- 2 mixing and pasteurising vats;
- Pump to transfer the mix and a filter;
- Homogenizer;
- Cooling system;
- Electrical control panel;
- Base.



MIXWORKING BATCH	150	300	600	1200
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	3300x1800x 1300 mm	4000x1800x 1400 mm	4000*x1800x 1400 mm	5600*x1900x 1600 mm
Produzione/ Production	l/h 150	l/h 300	l/h 600	l/h 600
Potenza/ Power supply	kW 4,5	kW 7,2	kW 9,9	kW 15,5

* Caldaia gas esclusa - Gas boiler not included

- 1 Pastorizzatori/Pasteurizers
- 2 Omogeneizzatore/Homogenizer
- 3 Raffreddatore a piastre/Cooling plate

MIXWORKING HTST TS

Impianti di pastorizzazione
600/1200/2400/3000/
5000/6000

Pasteurization plants
600/1200/2400/3000/
5000/6000



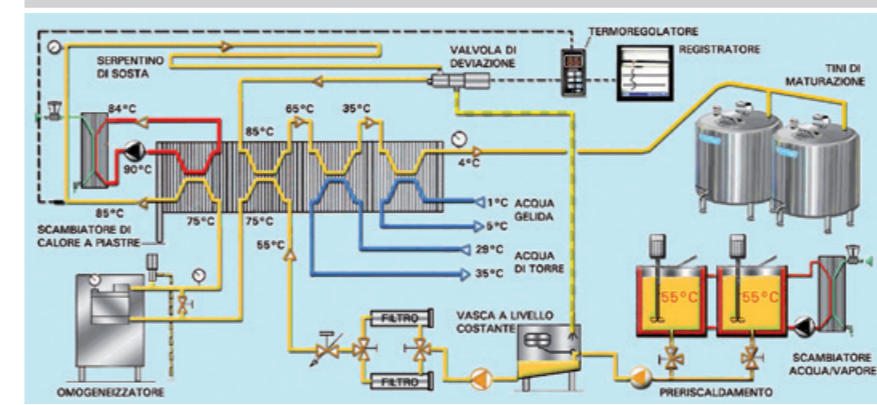
1

2

3

- 1 Omogeneizzatore/
Homogenizer
- 2 Modulo HTST/
HTST plant
- 3 Serbatoi di preriscaldamento/
Pre-heating tank

Schema pastorizzazione/Pasteurization scheme



MIXWORKING HTST TS- Impianti di pastorizzazione
Technogel ha realizzato una gamma di impianti per il trattamento della miscela per gelato con pasteurizzatore HTST (High Temperature Short Time). L'impianto è essenzialmente composto da:

- 2 serbatoi di miscela e preriscaldamento a 55°C;
- 1 pompa centrifuga con doppio filtro;
- 1 serbatoio a livello costante;
- 1 pompa centrifuga per inviare la miscela allo scambiatore;
- 1 scambiatore a piastre di pastorizzazione;
- Sezione tubolare di sosta della miscela;
- Valvola di deviazione miscela;
- 1 quadro controllo comando;
- 1 omogeneizzatore.

I Mixworking HTST sono disponibili con capacità da 600 a 6000 l/h.

MIXWORKING HTST TS - Pasteurization plants
Technogel has made a range of plants for the treatment of ice-cream mix with HTST pasteurisers (High Temperature Short Time). The plant is basically composed of:

- 2 mix tank and pre-heating at +55°C;
- 1 centrifuge pump with double filter;
- 1 constant level tank;
- 1 centrifuge pump to transfer mix to exchanger;
- 1 pasteurising plate exchanger;
- Holder tube;
- Flow diversion valve;
- Electrical cabinet;
- Homogeniser.

HTST mixworking machines are available with capacities from 600 to 6000 L/h.

MIXWORKING HTSTTS	600	1200	2400*	3000*	5000*	6000*
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	6500x1800x 1800 mm	8000x1800x 1800 mm	8000*x2100x 2500 mm	11000*x2100x 2650 mm	12500*x2300x 3800 mm	13500*x2300x 4300 mm
Produzione/ Production	l/h 600	l/h 1200	l/h 2400	l/h 3000	l/h 5000	l/h 6000
Potenza/ Power supply	kW 21,7	kW 33,5	kW 31,5*	kW 51,5*	kW 65*	kW 82*

* Con riscaldamento a vapore - With a steam heating.
Su richiesta gas + elettrico - On request gas + electric.

TINI DI MATURAZIONE



Ageing and Storage Vats

TINI DI MATURAZIONE

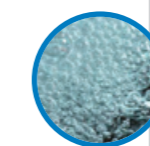
Serbatoi completamente in acciaio inox da 150 a 6000 litri per lo stoccaggio e la conservazione a +4°C di latte e miscele per gelato. La refrigerazione avviene mediante circolazione di acqua a +2°C prodotta da apposita centrale. L'acqua gelida scorre in apposite serpentine inox controstampate sulla superficie laterale del serbatoio, il tutto coibentato mediante iniezione di poliuretano espanso. La miscela per gelato viene maturata per minimo di 2 ore ed un massimo di 60 ore onde garantire una perfetta omogeneità e cremosità al prodotto finito.

AGEING VATS

The vats are in stainless steel of 150 to 6000 litres for the stocking and conservation at +4°C of ice-cream mix. The refrigeration is carried out by means of water circulation at +2°C produced by a special ice water vat. The ice water runs through special steel coils on the lateral surface of the vat, insulated by injected expanded polyurethane. The ice-cream mix is aged in order to guarantee a perfect homogeneity and creaminess to the finished product.



AGEING VATS	150	300	600	1200	2400	3000	5000	6000
Altezza/Height	1195 mm	1350 mm	1580 mm	1650 mm	2090 mm	2198 mm	3125 mm	3625 mm
Capacità/Capacity	l/h 150	l/h 300	l/h 600	l/h 1200	l/h 2400	l/h 3000	l/h 5000	l/h 6000
Ø Diametro/Diameter	786 mm	923 mm	1040 mm	1390 mm	1600 mm	1600 mm	1838 mm	1838 mm



CENTRALI ACQUA GELIDA

Water Chiller Vats

CENTRALI ACQUA GELIDA

Le vasche acqua gelida incluse negli impianti di trattamento miscela Mod. Mixworking, forniscono acqua gelida (+2°C) sia ai tini di maturazione per la conservazione della miscela a +4°C che allo scambiatore a piastre per l'immediato raffreddamento della miscela di gelato a +4°C. Dimensioni maggiori su richiesta.

WATER CHILLER VATS

The necessary ice water vats to include to the mix treatment plants Mod. Mixworking, supply ice water (+2°C) to both the ageing vats for the conservation of the mix at 4°C and to the plate exchanger for the instant cooling of the ice-cream mix at +4°C.



WATER CHILLER VATS	6,5	8,5	15	20	30
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	1900x1600x 750 mm	1900x1600x 750 mm	1900x1600x 750 mm	1900x1600x 1100 mm	1900x1600x 1100 mm
Potenza/ Power supply	kW 5,6	kW 7	kW 14	kW 19	kW 27

EXPLORER 400/600/750

Pompe pistoni
Piston pump



Dettaglio pompe/
Piston pump detail



EXPLORER 400/600/750 - modello pompe pistoni

I freezer continui Technogel sono studiati per produrre gelato con overrun desiderato variabile dal 30 al 120% permettendo così la produzione di gelato industriale ed artigianale. Su richiesta (optional) è disponibile una pompa speciale per semi di frutta. L'impianto è essenzialmente composto da:

- Compressore frigorifero incluso nella macchina;
- Dasher con lame raschianti in acciaio inox;
- Display "touch-screen" per l'impostazione e controllo delle seguenti funzioni:
 - Regolazione capacità produttiva
 - Overrun
 - Pressione cilindro
 - Viscosità
 - Temperatura gelato (escluso 400)
 - Parzializzazione refrigerazione
 - Programmi per memorizzare ricette
 - Predisposizione lavaggio CIP
 - Autodiagnosi.

EXPLORER 400/600/750 - piston pump model

Technogel continuous freezers are designed for ice-cream and gelato production with adjustable overrun between 20 and 120% permitting the production of industrial and artisan ice-cream. A special pump, as optional, is available for tiny fruit seeds.

The machine is basically composed of:

- Self contained cooling compressor;
- Dasher with stainless steel scraping blades;
- Touch-screen for the setting and visualization of the following functions and parameters:
 - Production speed;
 - Overrun
 - Barrel pressure
 - Viscosity
 - Ice-cream temperature (except 400)
 - Hot gas function (for reduced production speed);
 - Memorisation of recipes;
 - CIP cycle;
 - Self-diagnostic.

EXPLORER Freezers	400	600	750
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	720x1670x 1400(+350)mm	720x1670x 1400(+350) mm	720x1670x 1400(+350) mm
Produzione/ Production	l/h 400	l/h 600	l/h 750
Potenza/ Power supply	kW 10	kW 15	kW 20

EXPLORER 100/200



EXPLORER Freezers	100	200
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	700x1050x 1480 mm	700x1050x 1480 mm
Produzione/ Production	l/h 100	l/h 200
Potenza/ Power supply	kW 5,2	kW 7

EXPLORER 750 LP

Pompe a lobi
Lobe pumps



Dettaglio pompe a lobi/
lobe pump detail



"Touch-screen" maschera per l'impostazione
Touch screen – mask for setting and

EXPLORER 750 LP

Freezer continuo per la produzione di gelato, con impianto frigorifero incorporato e pompe a lobi.

All'interno del cilindro è posizionato un mescolatore di tipo cavo con eccentrico e lame raschianti, il tutto in acciaio inossidabile. Cilindro e mescolatore sono studiati per produrre gelato dalla struttura ineguagliabile.

Nella parte inferiore della macchina sono alloggiati due pompe a lobi.

- la prima, di alimentazione, invia la miscela nella camera di mantecazione;
- la seconda, per l'estrazione del gelato dalla camera di mantecazione.

L'aria, opportunamente filtrata e dosata, viene iniettata direttamente nel cilindro di mantecazione. Entrambe le pompe sono dotate di motoriduttore indipendente con proprio inverter, comandati da PLC per la gestione dei parametri di produzione (portata, overrun, viscosità). Inoltre la pompa è dotata di bypass pneumatico per un perfetto lavaggio CIP di tutta la macchina.

Il sistema garantisce un accurato controllo dell'overrun e della viscosità. L'overrun che le pompe garantiscono va dal 30% al 140%. La pressione del cilindro è gestita automaticamente.

EXPLORER 750 LP

Self contained continuous freezer for the ice-cream production, with lobe pumps.

The turbine, of hollow type with eccentric shaft in stainless steel is provided with scraper blades, also in stainless steel, and, by rotating at high speed, produces an ice-cream of a fine & creamy structure.

In the lower part is situated the double-lobe-pump group.

- the first one for pumping the ice cream mix (in liquid solution at 4°C) in to the freezing cylinder;
- the second to discharge the ice cream from the cylinder.

Both pumps are equipped with independent motoreducer, controlled by inverter and PLC for the set-up and control of the production parameters, like quantity, overrun and viscosity.

The pump body is made from an single S/S piece, and it is equipped with pneumatic by-pass for a perfect CIP cleaning. The air for the overrun, metered by a mass flow meter then filtered, is injected directly into the freezing cylinder, obtaining an ice-cream with volume increase from 30% to 140%. The pressure cylinder is automatically controlled.

EXPLORER Freezers	750 LP
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	720x1670x1400 mm
Produzione/ Production	l/h 750
Potenza/ Power supply	kW 20,5

SPACE 700/1000/ 1500

Freezers Continui Continuous Freezers



SPACE 700/1000/1500

Studiati per servire dalla piccola alla grande impresa, il freezer continuo Space ad ingranaggi da 700 / 1000 o 1500 litri con sistema di pompe ad ingranaggi produce in congelamento fino a 1500 litri/ora di gelato (100% overrun).

La macchina totalmente elettronica, viene controllata dal pannello HMI, è dotata delle seguenti funzioni:

- Display "touch-screen" multilingua per impostazione e controllo di tutte le funzioni;
- Regolazione velocità produttiva;
- Overrun;
- Pressione cilindro;
- Viscosità;
- Temperatura gelato;
- Parzializzazione refrigerazione;
- Programmi di memorizzazione ricette;
- Predisposizione lavaggio CIP;
- Autodiagnosi;
- Controllo pressioni circuito frigorifero da touch-screen;
- Funzione pausa in lavorazione;
- Controllo temperatura condensatore gas e diagnosi condensatore.

SPACE 700/1000/1500

Designed to serve from small to large sized companies, the 700 / 1000 or 1500 liter Space continuous gear freezers with gear pump system produces up to 1500 liters/hour of ice cream in freezing conditions (100% overrun). The totally electronic machine is controlled by the HMI panel. The machine has the following functions:

- Multilingual "touch-screen" display for setting and control of the whole machine's;
- Production speed regulation;
- Overruns;
- Viscosity;
- Ice cream temperature;
- Refrigeration partialization;
- Recipe storage programs;
- Preparation for CIP washing;
- Self-diagnosis;
- Control of refrigeration circuit pressures via touch screen;
- Pause function during processing;
- gas condenser temperature control and diagnosis of the condenser.

SPACE Freezers	700	1000	1500
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	1000x2100x H2000 mm	1000x2600x H2000 mm	1000x2600x H2000 mm
Produzione/ Production	l/h 700	l/h 1000	l/h 1500
Potenza/ Power supply	kW 20,5	kW 32	kW 45



"Touch-screen" interfaccia per l'impostazione, regolazione e funzioni dei valori di produzione.

Touch screen – HMI for setting, adjusting and regulation for production values and self-diagnosis function.

FRUIT FEEDER FF10E/FF20E/FF30E FF20B/FF30B



Dispensatori di frutta

FRUIT FEEDER

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.

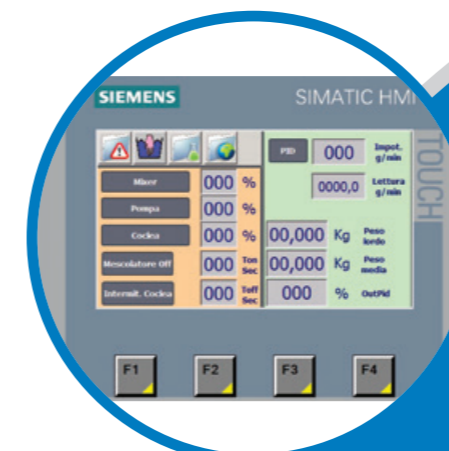
FRUIT FEEDER

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.



FF30E



FF20E



FRUIT FEEDER	FF10E	FF20E	FF30E	FF20B	FF30B
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	600x1600x 1100 mm	540x1700x 1020 mm	800x1700x 1150 mm	540x1700x 1020 mm	800x1700x 1150 mm
Produzione/ Production	l/h 300/1500	l/h 300/2000	l/h 1000/5000	l/h 300/2000	l/h 1000/4000
Potenza/ Power supply	kW 2,8	kW 2	kW 3,9	kW 2	kW 3,9

RIPPLE PUMP

Variegatori



ITALY RIPPLE PUMP

Questa macchina viene utilizzata per iniettare nel flusso di gelato sciropo e prodotti simili.

È composta da una vasca con rubinetto di scarico, di una pompa volumetrica pneumatica che dosa il prodotto e di un ugello a stella per iniettare lo sciropo, da applicare direttamente sul tubo di uscita gelato posto sul freezer.

La quantità di sciropo iniettata è variabile agendo sulla quantità di aria compressa fornita al pistone della pompa.

Il compressore d'aria non è incluso. Portata pompa: da 0 a 1 lt/minuto di prodotto con densità media. Densità prodotto: da 1000 a 20.000 Centipoise.

UK RIPPLE PUMP

This machine is used to inject syrup and similar products into the ice-cream. It is made up of a vat with a discharge tap, a pneumatic volumetric pump that doses the product and a star nozzle to inject the syrup, to be applied directly on the ice-cream exit tube placed on the freezer. The quality of the syrup injected can be varied by adjusting the quantity of compressed air supplied to the piston of the pump. The air compressor is not included.

Pump capacity: up to 60 L/minute of product.

RIPPLE PUMP	1L	7L
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	600x1500x 700 mm	550x1900x 600 mm
Portata sciropo min-max/ Syrup pump capacity	L/H 1/60	L/H 60/420
Capacità vasca prodotto/ Product tank capacity	Lt. 25	Lt. 25

ITALY VARIEGATORE ELETTRICO

Pompa di dosaggio per variegati con e senza vasca riscaldata, costruita interamente in acciaio inox. La pompa viene fornita completa di:

- Tramoggia in acciaio inox con una capacità di circa 20 litri
- Tubo flessibile per il trasferimento del prodotto e accessori per iniettare il prodotto all'interno del flusso di gelato
- Quadro elettrico con pulsantiera e optional touch screen.

UK ELECTRIC AND PNEUMATIC VARIEGATOR

Ripple pump for ice-cream variegation with and without heated tank, totally made in stainless steel. The pump is supplied complete with:

- Stainless steel tank with a capacity of approximately 20 liters
- flexible tube for transfer the product and accessories for injecting the product into the ice-cream
- Electrical panel with push-button panel and optional touch screen.



OMO

Omogeneizzatori Homogenizers

ITALY OMOGENEIZZATORI

Costruiti per omogeneizzare e rendere uniforme la struttura molecolare della miscela gelato migliorando l'incorporamento dell'aria.

Sono disponibili le versioni monostadio e bistadio.

OMO	300	600	1200	UP TO 8000 LT
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	700x810x 1300 mm	950x920x 1450 mm	950x920x 1450 mm	
Pressione max./ Max. pression	250 bar	250 bar	250 bar	
Potenza/ Power supply	kW 4,5	kW 6,1	kW 12	
Capacità/Capacity	300 lt/h	600 lt/h	1200 lt/h	

UK HOMOGENIZERS

Built to homogenize and make the molecular structure of the ice cream mixture even, improving incorporation of air.

Single-stage and two-stage versions are available.



COOLING TOWERS

Torre Evaporativa

ITALY TORRE EVAPORATIVA

Macchina per il raffreddamento di acqua usata normalmente per la condensazione di impianti frigoriferi e per lo scambio termico di scambiatori di calore a piastre. Questo metodo permette un risparmio di circa il 90%.

UK COOLING TOWER

Machine for cooling water normally used for condensation of refrigerating equipment and for thermal exchange of plate-type heat exchangers. This method allows a saving of about 90% water.



DA 70.000 FINO A 400.000 KCAL