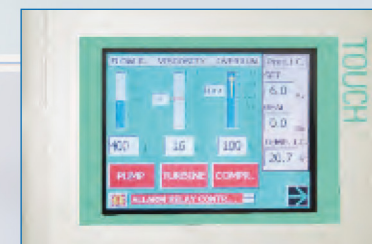


CONTINUOUS FREEZERS

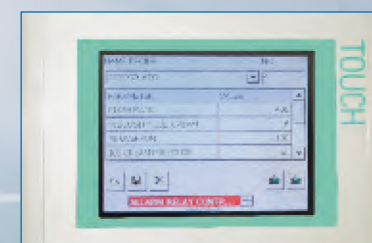
Explorer 400 - 600 - 750



“Touch-screen” - maschera per l'impostazione e la regolazione dei valori di produzione desiderati, e funzione di autodiagnosi.



Touch screen - mask for setting and adjusting the required production values and self-diagnosis function.



Écran tactile « Touch screen », page de programmation et réglage des valeurs de production désirées et fonction d'autodiagnostic.

continuous freezers	400	600	750
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	400 l/h	600 l/h	750 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 9,2	kW 14	kW 19,6
LARGHEZZA - WIDTH - LARGURA ANCHURA - LARGEUR	mm 700	mm 700	mm 680
PROFONDITÀ - DEPTH - PROFUNDIDADE PROFUNDIDAD - PROFONDEUR	mm 1250	mm 1250	mm 1430
ALTEZZA - HEIGHT - ALTURA ALTURA - TAILLE	mm 1580	mm 1580	mm 1660

100 - 200

continuous freezers	100	200
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	100 l/h	200 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 5,2	kW 7



EXPLORER 400 - 600 - 750

I freezers 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

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 400 - 600 - 750

Os equipamentos são projetados para produzir qualquer tipo de sorvete, artesanal e/ou industrial, com overrun variável desde 30% até 120%. (É disponível bomba especial para sorvete de fruta com pequenas sementes). As máquinas são equipadas como segue:

- compressor frigorífico incluído na máquina;
- batedor com lâminas em aço inox;
- tela "Touch-Screen" pela programação e controle das seguintes funções:
- produção horária
- overrun
- pressão do batedor
- viscosidade
- temperatura sorvete (excluído Explorer 400)
- parzialização compressor
- memorização das receitas
- predisposição para C.I.P
- auto-diagnostico.



EXPLORER 400 - 600 - 750

Los freezer continuos TECHNOGEL fueron estudiados para producir helado con incorporación de aire variable del 30 al 120 % lo que permite poder hacer helados Artesanales y industriales. Hemos desarrollado una bomba especial para los Clientes que deseen usar algunas frutas con pequeña semillas es sus preparados. El equipo esta esencialmente compuesto por:

- compresor frigorífico incluído en la máquina
- batidor con cuchillas en acero inoxidable
- display "touch-screen" para la programación y el control de las siguientes funciones:
- regulación de la capacidad productiva
- incorporación de aire
- presión cilindro
- viscosidad
- temperatura del helado (excepto el modelo 400)
- parcialización del compresor
- programas para memorizar las recetas de funcionamiento
- predisposición lavado CIP
- autodiagnóstico.



EXPLORER 400 - 600 - 750

Les freezer en continue Technogel sont réalisés pour la fabrication de la crème glacée avec l'overrun souhaitée, entre 30 et 120%, qui permettent la production de crème glacée soit artisanales que industrielle. Sur demande en option, il est disponible un dispositif spécial pour travailler avec les petit morceau de fruits dans le mélange. La machine est essentiellement composé par:

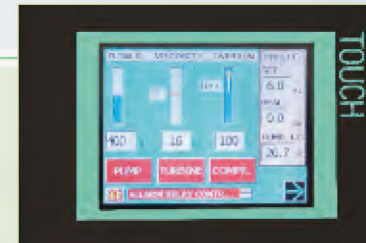
- compresseur frigorifique a l'intérieur de la machine
- agitateur avec lames en acier inox
- panneau "touch screen" pour la régulation et controle des fonctions suivantes:
- vitesse de production
- "overrun"
- pression du cylindre
- viscosité
- température de la crème glacée (dans les model 400)
- gaz-chaud pour vitesse de production limitée
- mémoire pour recettes personnalisés
- programme de lavage en CIP
- auto - diagnostique.

CONTINUOUS FREEZERS

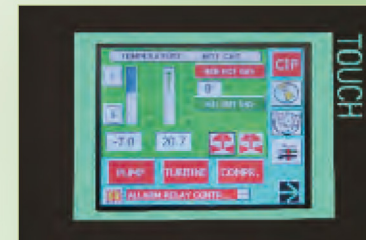
Explorer 1500



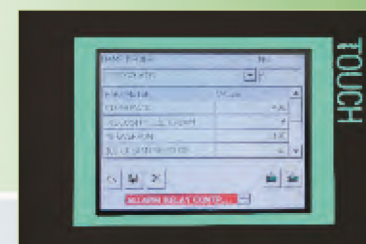
- Agitatore con lame
- Turbine with blades
- Batedor e lâminas raspadoras
- Turbina con cucillas
- Turbine avec lames



"Touch-screen" - maschera per l'impostazione e la regolazione dei valori di produzione desiderati, e funzione di autodiagnosi.



Touch screen - mask for setting and adjusting the required production values and self-diagnosis function.



"Touch-screen" - máscara para la programación y la regulación de los valores de producción deseados, y función de autodiagnos.

Écran tactile « Touch screen », page de programmation et réglage des valeurs de production désirées et fonction d'autodiagnostic.

explorer	1500
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	1500 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 39
LARGHEZZA - WIDTH - LARGURA ANCHURA - LARGEUR	mm 680
PROFONDITÀ - DEPTH - PROFUNDIDADE PROFUNDIDAD - PROFONDEUR	mm 2350
ALTEZZA - HEIGHT - ALTURA ALTURA - TAILLE	mm 2100

EXPLORER 1500
Studiati per la media e grande impresa, il freezer continuo Explorer 1500 a doppio stadio di congelamento produce fino a 1500 litri/ora di gelato (100% overrun) monogusto. I due cilindri sono completamente indipendenti, ciascuno con proprio impianto frigorifero, selettori di comando e dispositivi di controllo separati. 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
- parzializzazione refrigerazione
- programmi per memorizzare ricette
- predisposizione lavaggio CIP
- autodiagnosi.

EXPLORER 1500
Studied for medium big sized companies, the freezer 1500 with its double freezing stage produces up to 1500 L/h of ice-cream (100% overrun) in one taste. The two cylinders are completely independent, each with its own refrigerating plant, control selector and separate control device. 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
- hot gas function (for reduced production speed)
- memorisation of recipes
- CIP cycle
- self-diagnostic.

EXPLORER 1500
As produtoras contínuas Explorer 1500, projetadas para indústrias de médio y grande porte, com duplo cilindro congelador, produzem até 1500 litros de sorvete de um sabor com até o 100% de overrun. Os dois batedores podem trabalhar de forma independente, cada um com o próprio compressor, selecionados desde comandos e dispositivos de controle separados. As máquinas são equipadas como segue:

- compressor frigorífico incluído na máquina;
- batedor com lâminas em aço inox;
- tela "Touch-Screen" pela programação e controle das seguintes funções:
- produção horária
- overrun
- pressão do batedor
- viscosidade
- temperatura sorvete
- parzialização compressor
- memorização das receitas
- predisposição para C.I.P
- auto-diagnóstico.

EXPLORER 1500
Realizados para la mediana y grande empresa, el EXPLORER 1500 con doble cilindro de refrigeración produce 1500 litros/hora de helado a un sólo gusto con el 100% de overrun. Los dos cilindros tienen la posibilidad de usarse en forma independiente, cada uno con su propio compresor frigorífico, seleccionados desde comandos y dispositivos de control separados. El equipo está esencialmente compuesto por:

- compresor frigorífico incluído en la máquina
- batidor con cuchillas en acero inoxidable
- display "touch-screen" para la programación y el control de las siguientes funciones:
- regulación de la capacidad productiva
- incorporación de aire
- presión cilindro
- viscosidad
- temperatura del helado
- parzialización del compresor
- programas para memorizar las recetas de funcionamiento
- predisposición lavado CIP
- autodiagnóstico.

EXPLORER 1500
Pensé pour la moyenne et grand industrie, le "Explorer 1500", grâce à la technologie "double-cylindre" produit jusqu'à 1500 L/h de crème glacée au 100% de foisonnement. Les deux cylindres sont complètement indépendantes, chaque avec sa propre groupe frigorifique, dispositif de mise en marche et de control indépendantes. La machine est essentiellement composé par:

- compresseur frigorifique a l'intérieur de la machine
- agitateur avec lames en acier inox
- panneau "touch screen" pour la régulation et controle des fonctions suivantes:
- vitesse de production
- "overrun"
- pression du cylindre
- viscosité
- température de la crème glacée
- gaz-chaud pour vitesse de production limitée
- mémoire pour recettes personnalisés
- programme de lavage en CIP
- auto-diagnostic.

CONTINUOUS FREEZERS LOBE PUMPS

Explorer 750 LP



continuous freezers lobe pumps	750 LP
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	750 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	KW 20
POMPA MISCELA - MIX PUMP - BOMBA DE MEZCLA - MIX DE BOMBA - MÉLANGE DE POMPE	KW 1,1
LARGHEZZA - WIDTH - LARGURA ANCHURA - LARGEUR	mm 1700
PROFONDITÀ - DEPTH - PROFUNDIDADE PROFUNDIDAD - PROFONDEUR	mm 1700
ALTEZZA - HEIGHT - ALTURA ALTURA - TAILLE	mm 1660



EXPLORER 750 LP - 1500 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). Il corpo pompa, così come la testata, sono costruiti in massello pieno. 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 - 1500 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 motor-reducer, 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 a 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 750 LP - 1500 LP

Produtora continua para sorvete com bombas de lobos. No cilindro é posicionado um batedor "oco" com eixo excêntrico provido de laminas raspadoras, tudo em aço inox. Cilindro e batedor são desenhados para permitir a produção de um sorvete de textura inigualável. Na parte inferior do equipamento é colocado um sistema de duas bombas de lobos:

- a primeira, de alimentação, puxa a calda e a envia no cilindro, aonde recebe o ar comprimido filtrado e dosado;
- a segunda extrai o produto final.

Ambas são dotadas de moto-reductor independente comandado por conversor de frequência, gerido pelo PLC, para um correto controle dos parâmetros de produção, vazão, overrun e viscosidade. Corpo da bomba e cabeçote são maciços. As bombas são dotadas de by-pass pneumático para consentir um perfeito processo C.I.P. O conjunto permite um controle muito acurado do overrun. O sistema de bombas garante um overrun desde 30% até 140%.

CONTINUOUS FREEZERS LOBE PUMPS

Explorer 1500 LP



EXPLORER 750 LP - 1500 LP

Frabricadora continua para la producción de helado, con equipo de refrigeración incorporado y bombas a lobulo. En el interior del cilindro hay un mezclador de tipo hueco con excéntrico y cuchillas, todo en acero inoxidable. Cilindro y mezclador son estudiados para producir helado de una estructura incomparable. En la parte inferior de la máquina hay dos bombas a lóbulo:

- la primera, de alimentación, envía la mezcla en el cilindro de mantecación;
- la segunda, de extracción del helado de el cilindro de mantecación.

El aire, oportunamente filtrado y dosificado, debe ser inyectado directamente en el cilindro de mantecación. Las dos bombas tienen motorreductor independiente con inverter propio, comandados de PLC para la gestión de los parámetros de producción, caudal, overrun, viscosidad. El cuerpo de la bomba, así como su cabezal están contruidos de massello compacto. Además la bomba está dotada de bypass neumático para un perfecto lavado CIP de toda la máquina. El sistema garantiza un control preciso del overrun y de la viscosidad. La presión del cilindro es manejada automáticamente min 30% max 140%.

EXPLORER 750 LP - 1500 LP

Freezer en continue pour la production de crème glacée avec groupe frigorifique incorporé et pompes a lobes.

A l'intérieur du cylindre, est placée la turbine avec lames de raclage, le tous en acier inox. Le cylindre et la turbine sont construites pour produire une crème glacée avec une structure supérieure. La machine est doté de deux pompes a lobes:

- la première pour l'alimentation du mélange dans le cylindre de surgélation;
- la deuxième pour l'extraction de la crème glacée.

L'aire, filtré et dosé, est injecté directement dans le cylindre de surgélation. Les deux pompes sont dotées d'un motoréducteur indépendant avec son variateur de fréquence, contrôle par le PLC, pour la gestion des paramètres de production, débit, foisonnement et viscosité. Le corps de la pompe et sa tête sont construit en un seul pièce d'acier inox, et elle est doté d'un bypass pneumatique pour le lavage en CIP. Le système adopté est garantie d'un contrôle très fin du foisonnement e de la viscosité. Le foisonnement garantie est du 30% jusqu'à 140%. La pression di cylindre est contrôlée automatiquement.

continuous freezers lobe pumps	1500 LP
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	1500 l/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kw 40
POMPA MISCELA - MIX PUMP - BOMBA DE MEZCLA - MIX DE BOMBA - MÉLANGE DE POMPE	kw 1,1
LARGHEZZA - WIDTH - LARGURA ANCHURA - LARGEUR	mm 840
PROFONDITÀ - DEPTH - PROFUNDIDADE PROFUNDIDAD - PROFONDEUR	mm 2350
ALTEZZA - HEIGHT - ALTURA ALTURA - TAILLE	mm 2100