



TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES



FRUIT Feeder

DF1200 - DF3000



DISPENSFRUTTA
CONTINUO

DISTRIBUTEUR DE
FRUITS CONTINU

CONTINUOUS
FRUIT FEEDER

INCORPORADOR
CONTINUO DE
FRUTAS Y SÓLIDOS

DF1200



DF3000



APPLICAZIONI

Il dispensafrutta TEKNOICE è una macchina impiegata, in linea con freezers continui di gelato, per l'immissione di ingredienti solidi a piccoli pezzi (quali la granella di nocciole, il cioccolato in scaglie, la frutta fresca o candita, ecc.) nel flusso del gelato, al fine di ottenere gelato farcito e arricchito.

La macchina può essere quindi direttamente collegata con riempitrici di coppe, coni, vaschette e barattoli.

CARATTERISTICHE MECCANICHE E PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Di costruzione particolarmente solida e robusta questa macchina è stata concepita per soddisfare le esigenze di piccole, medie e grandi industrie. La sua struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce inalterabilità nel tempo ed è garanzia contro gli attacchi degli acidi e della ruggine.

Di serie la macchina viene fornita montata su ruote, per facilitarne gli spostamenti ed è dotata di uno sportello trasparente, posto a chiusura della tramoggia di alimentazione, dal quale è possibile controllarne il buon funzionamento ed il rifornimento.

La presenza di tre invertitori di frequenza, identici ed intercambiabili tra loro, assicura il controllo indipendente di ogni motore.

La macchina è inoltre predisposta per il collegamento ad un sistema di lavaggio in circuito chiuso (C.I.P.) evitando di smontarne le parti più importanti.

Peculiarità specifica della macchina TEKNOICE è la pompa di alimentazione a lamelle la cui azione positiva permette di immettere gli ingredienti nel flusso di gelato, proveniente dal

freezer, in maniera continua e costante, evitando di alterarne la struttura.

Il principio di funzionamento, in quattro fasi, è molto semplice ed efficace.

Gli ingredienti vengono introdotti in una tramoggia provvista di agitatore per evitare la formazione di grumi; il loro passaggio in una coclea a velocità variabile assicura un'alimentazione costante degli stessi alla pompa di alimentazione;

La pompa di alimentazione, dotata di ruota a lamelle, a velocità variabile, riceve gli ingredienti e, dosandoli perfettamente, li immette nel flusso del gelato proveniente da uno o più freezers continui.

Un miscelatore, infine, dotato di variatore di velocità, provvederà ad una ulteriore distribuzione degli ingredienti in maniera uniforme.

DISPOSITIVI DI CONTROLLO E SICUREZZA

La macchina è conforme alla Direttiva CEE 89/392.

Lo sportello superiore della macchina è dotato di sensore magnetico di sicurezza che arresta il motore dell'agitatore in caso di apertura.

Tutti i motori sono dotati di controllo elettronico di velocità mediante invertitore di frequenza.

Si raccomanda l'invio di campioni di prodotto e ricette per prove di idoneità sulla macchina, contestualmente alla conferma d'ordine.

APPLICATIONS

Le distributeur de fruits TEKNOICE est une machine employée, en ligne avec des freezers continus pour la crème glacée, pour l'introduction d'ingrédients solides en petits morceaux (noisettes écrasées, petits morceaux de chocolat, fruits frais ou confits etc.) dans le flux de crème glacée, afin d'obtenir une crème glacée farcie et enrichie.

La machine peut donc être directement reliée avec des remplisseuses pour petits et grands pots, cornets et bacs.

CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES ET PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

De construction particulièrement solide et robuste, cette machine a été conçue pour satisfaire les exigences des petites, moyennes et grandes industries. Sa structure en acier inox AISI 304 lui garantit inaltérabilité au cours du temps et la protège contre les agressions des acides et de la rouille.

La machine de série est fournie montée sur des roues, pour faciliter son déplacement et est dotée d'un couvercle transparent, en fermeture de la trémie d'alimentation, duquel il est possible de contrôler le bon fonctionnement et l'alimentation.

La présence de trois inverseurs de fréquence, identiques et interchangeable entre eux, assure la commande indépendante de chaque moteur.

La machine est en outre préparée pour la connexion à un système de lavage à circuit fermé (C.I.P.), évitant ainsi de devoir en démonter les parties les plus importantes.

La particularité de la machine TEKNOICE est la pompe d'alimentation à lamelles dont l'action positive permet d'introduire les ingrédients dans le flux de crème glacée, provenant du freezer, de façon continue et constante, évitant ainsi d'en altérer la structure.

Le principe de fonctionnement, en quatre phases, est de grande simplicité et efficace.

Les ingrédients sont introduits dans la trémie pourvue d'un agitateur pour éviter la formation de grumeaux;

Leur passage de ceux-ci dans la vis d'Archimède à vitesse variable assure une alimentation constante de ceux-ci à la pompe d'alimentation;

La pompe d'alimentation, dotée d'une roue à lamelles, à vitesse variable, reçoit les ingrédients et, en les dosant à la perfection, les introduit dans le flux de crème glacée provenant d'un seul ou de plusieurs freezers continus.

Un mélangeur, enfin, doté d'un variateur de vitesse, pourvoira à amalgamer les ingrédients de manière uniforme.

DISPOSITIFS DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ

La machine est conforme à la Directive CEE 89/392.

Le couvercle supérieur de la machine est doté d'un senseur magnétique de sécurité qui bloque le moteur de l'agitateur en cas d'ouverture.

Tous les moteurs sont dotés de contrôle électronique de vitesse par inverseur de fréquence.

Nous recommandons l'envoi d'échantillons des produits et recettes pour effectuer des essais sur la machine, au moment de la confirmation de la commande.

APPLICATION

The TEKNOICE fruit feeder is designed to work in-line with continuous ice-cream freezers, for the injection of ingredients, of small pieces, (such as nuts, chocolate chips, fresh or candied fruits etc.) into the ice-cream flow, as to obtain enriched and stuffed ice-cream.

The machine can then be directly connected to filling machines for cups, cones, bulks, etc.

MECHANICAL FEATURES AND WORKING PRINCIPLE

This particularly sturdy constructed machine has been designed for small, medium and large scale ice-cream industries. Its construction in AISI 304 stainless steel is a guarantee of a constant and enduring quality and resistance to acids and rust attacks.

Basically supplied with wheels for easy manoeuvrability, this machine is also equipped with a transparent cover to close the feeding hopper and from which it is possible to check its operation and supply of ingredients.

Each of the three motors is independently driven through a frequency inverter (identical and interchangeable between them).

The machine is ready to be connected to a C.I.P. washing system in order to avoid the dismantling of its main parts.

The distinctiveness of the TEKNOICE machine, is the lamella feeding pump with its positive action enabling the constant and regular inflow of ingredients into the ice-cream exiting the continuous freezer; thus avoiding any damage to the texture of the ice-cream itself.

Its simple and efficient four steps working principle is as follows:

The ingredients are fed into a hopper where the action of a stirrer avoids the forming of lumps;

An auger, with speed adjustment, assures their constant flow to the feeding pump; The lamella feeding pump, with speed regulator, receives the ingredients and after an accurate dosing, allows their inflow into the ice-cream exiting one or more continuous freezers. Finally, a variable speed mixer perfectly combines the ingredients.

CONTROL AND SAFETY DEVICES

The machine is fully compliant with the EEC 89/392 Directives. The upper cover of the machine is equipped with a security micro-switch which stops the stirrer in case of opening.

All motors are equipped with a frequency inverter for the electronic speed control. Samples of products and recipes should be sent to us, together with the order confirmation, for machine test-run.

APLICACIONES

El incorporador de frutas TEKNOICE es una máquina complementaria en la línea de producción de helado con freezer continuo para la incorporación de ingredientes sólidos en trozos pequeños (por ej; granillo de avellana/almondra, chocolate en escamas, fruta fresca o confitada, etc.) en el flujo del helado, con el fin de obtener un producto atractivo y enriquecido por los complementos.

La máquina puede ser conectada directamente a la llenadora de vasitos, conos, cubetas y envases diversos.

CARACTERÍSTICAS MECÁNICAS Y DE FUNCIONAMIENTO

De construcción especialmente sólida y robusta, esta máquina ha sido creada para satisfacer las exigencias de la pequeña, mediana y gran industria. Su estructura en acero inox AISI 304 garantiza la inalterabilidad en el tiempo y también es una garantía contra la agresividad de los ácidos y óxidos.

La máquina, de origen se suministra montada sobre ruedas para facilitar su desplazamiento y está dotada de una puerta transparente, para cerrar la tolva de carga o alimentación de producto, a través de la cual es posible controlar el buen funcionamiento y el suministro de ingredientes.

La presencia de tres convertidores de frecuencia idénticos e intercambiables entre ellos, asegura la maniobra independiente de cada motor.

La máquina está también predisposta para su conexión a un sistema de lavado en circuito cerrado (C.I.P.) evitando desmontar las partes más importantes.

La característica más importante de la máquina TEKNOICE es la bomba de alimentación de paletas, que con su acción positiva facilita la inmersión de los ingredientes sólidos en el flujo del helado que viene del freezer, en forma continua y constante, manteniendo inalterable la estructura del producto.

El principio de funcionamiento en cuatro fases, es muy sencillo y muy eficaz.

Los ingredientes se introducen en una tolva provista de agitador, para evitar la formación de grumos o apelmazamientos.

El paso del producto a través de un tornillo sin fin a velocidad variable, asegura una alimentación constante de los sólidos a la bomba de alimentación.

La bomba de alimentación, dotada de rotor a paletas y de velocidad variable, recibe los ingredientes y dosificándolos perfectamente los incorpora en el flujo del helado que viene desde uno o más freezers continuos.

Un mezclador dotado de variador de velocidad al final suministrará los ingredientes sin apelmazarlos y de forma uniforme.

DISPOSITIVOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

La máquina está dentro de las normas de la CEE 89/392.

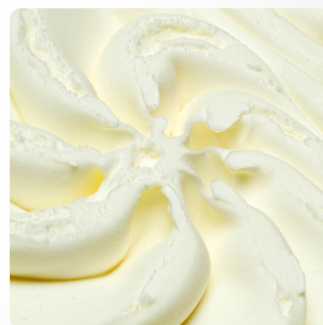
El portillo superior de la máquina está dotado de un sensor magnético de seguridad que para el motor del agitador en caso de apertura.

Todos los motores están dotados de control electrónico de velocidad mediante convertidores de frecuencia.

Se recomienda el envío de muestras de productos y la receta para probar la máquina y se deberán enviar a la confirmación de pedido.



| DATI TECNICI / COORDONNÉES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA / DATOS TÉCNICOS | DF1200 | DF3000 |
|--|------------------|-------------------|
| Flusso orario di gelato - min./max. / Flux horaire de crème glacée - min./max. / Ice-cream flow per hour - min./max. / Producción de helado por hora | 200-1200 | 400-3000 |
| Pressione massima del gelato / Pression maximum de la crème glacée / Maximum ice-cream pressure / Presión máxima de helado | 10 bar | 10 bar |
| Potenza elettrica totale installata / Puissance électrique totale installée / Total installed electric power / Potencia eléctrica total instalada | 1,8 KW | 2,5 KW |
| Motore della coclea / Vis d'Archimède / Auger motor / Motor del tornillo sinfín | 0,22 KW | 0,22 KW |
| Motore della tramoggia / Agitateur de la trémie / Hopper stirrer / Agitador de la tolva | 0,12 KW | 0,18 KW |
| Motore del miscelatore / Moteur du Mélangeur / Mixer motor / Bomba de mezclador | 0,22 KW | 0,25 KW |
| Motore della pompa di alimentazione / Pompe à lamelles / Feeding pump motor / Bomba de paletas | 0,37 KW | 0,75 KW |
| Dimensioni nette cm / Dimensions nettes cm / Net dimensions cm / Dimensiones netas cm | 75 x 120 x 155 h | 110 x 110 x 150 h |
| Dimensioni imballate cm / Dimensions avec emballage cm / Dimensions with packing cm / Dimensiones con embalaje cm | 85 x 130 x 170 h | 122 x 122 x 171 h |
| Peso netto kg. / Poids net kg. / Net weight kg. / Peso neto kg. | 240 | 380 |
| Peso lordo kg. / Poids brut kg. / Gross weight kg. / Peso bruto kg. | 310 | 430 |



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.

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.

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.

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.