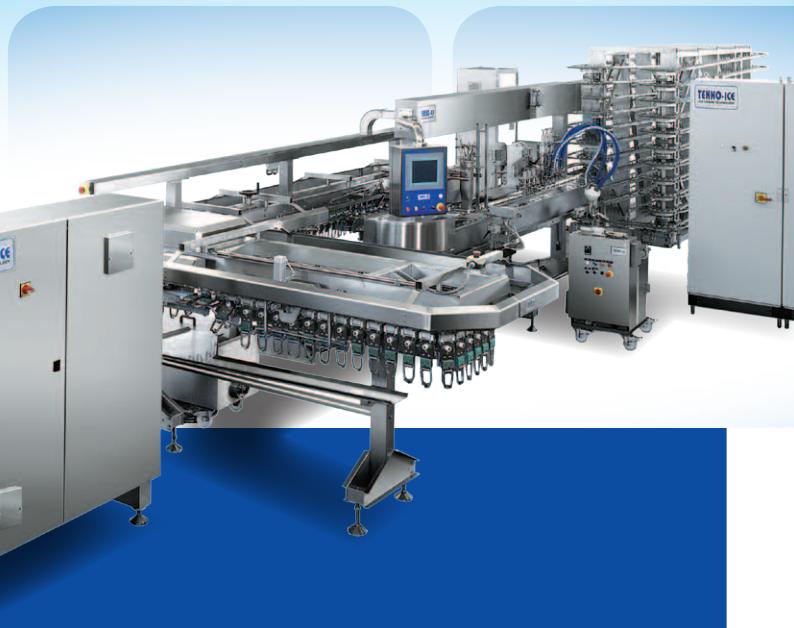




# ТЕКНОІСЕ

ОБОРУДОВАННЯ ДЛЯ ПРОІЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО



ТЕКНОЛАЙН

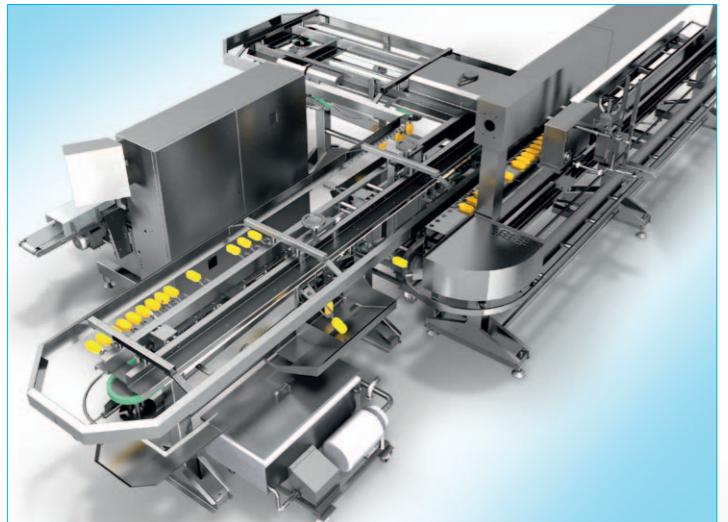


# TEKNOLINE

## LINEA AUTOMATICA DI ESTRUSIONE, INDURIMENTO E CONFEZIONAMENTO DI GELATO

Capacità da 4.000 a 20.000 pezzi ora di gelato.

Linea compatta composta da cella isoterma con evaporatore e gruppo meccanico di trasporto vassoi, tavolo di lavoro con stazioni di estrusione e/o di dosaggio a tempo, di taglio e posa dello stecchino, sistema di prelievo a pinze, gruppo di incarto di tipo flow-pack e gruppo refrigerante a freon oppure ad ammoniaca. Il sistema modulare di attrezature complementari per aggiungere e/o attualizzare il tipo di prodotto rende la linea particolarmente versatile ed adattabile a tutte le esigenze produttive e trend di mercato.



## AUTOMATIC LINE FOR THE PRODUCTION, HARDENING AND PACKAGING OF EXTRUDED PRODUCTS

Capacity from 4,000 to 20,000 pieces per hour.

Compact line composed of isothermal box with evaporator, tray transporter assembly, working table with extrusion and time-elapse dosing stations, cutting and stick dispensing, pick-up system with grippers, flow-pack packaging and refrigeration unit with Freon gas or ammonia. The modular system composed of additional assemblies to realise the type of product to be manufactured makes the line suitable for carrying out all production requirements according to market trend.

## LIGNE AUTOMATIQUE DE PRODUCTION, DE DURCISSEMENT ET D'EMBALLAGE DE CRÈME GLACÉE EXTRUDÉE

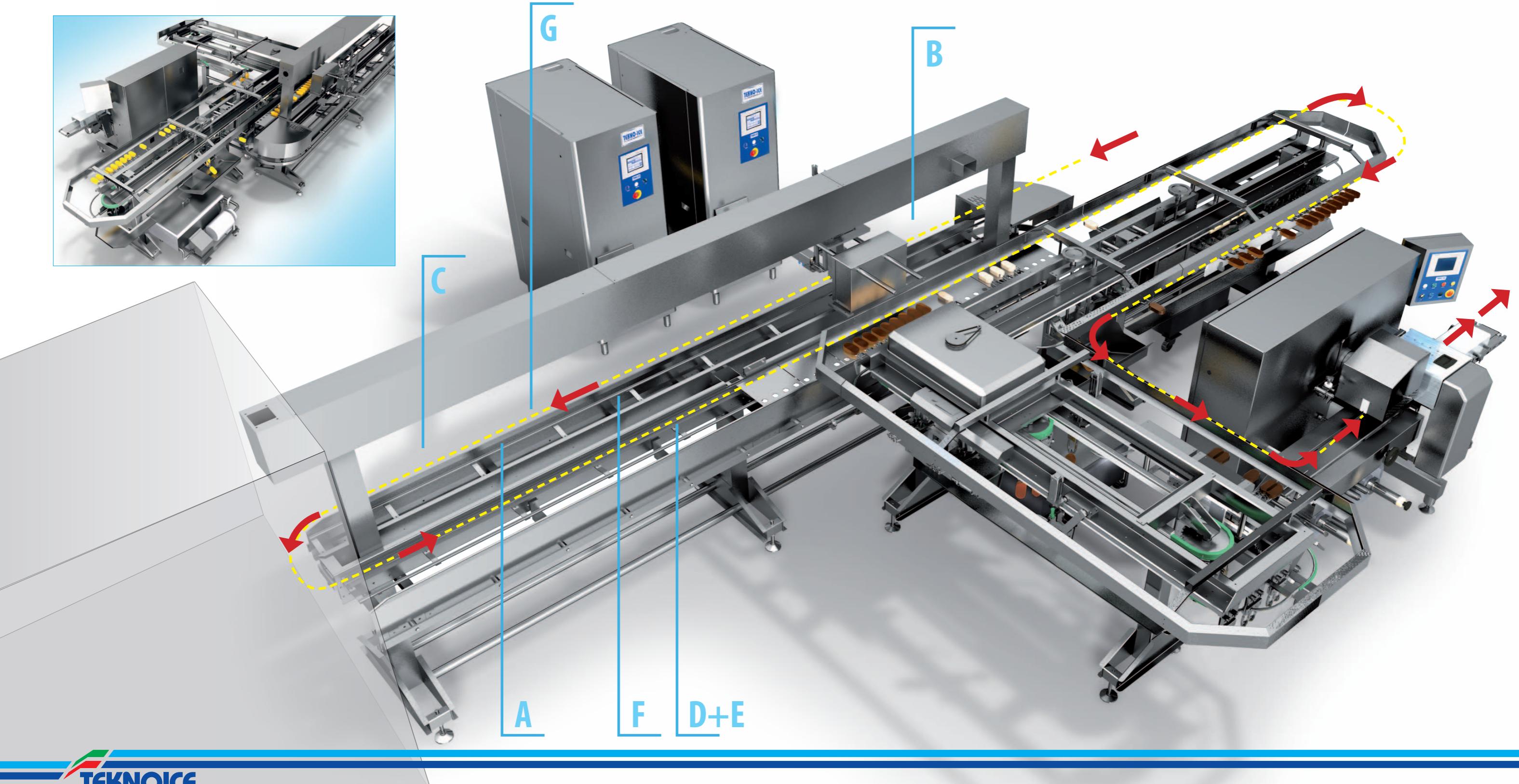
Capacité de 4.000 à 20.000 pièces/heure de crème glacée.

Ligne compacte composée d'une chambre frigorifique avec évaporateur et groupe mécanique de transport des plateaux, d'une table de travail avec stations d'extrusion et/ou de dosage temporisé, de coupe et de distribution du bâtonnet, d'un système de préhension à pinces, d'un groupe d'emballage flow-pack et d'un groupe frigorifique à fréon ou à ammoniac. Grâce au système de production avec modules supplémentaires pour ajouter et/ou actualiser le type de produit, la ligne est particulièrement polyvalente et adaptable à toutes les exigences de production et aux tendances du marché.

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЭКСТРУЗИОННАЯ ЛИНИЯ ЗАКАЛКИ И УПАКОВКИ МОРОЖЕНОГО

Производительность от 4.000 до 20.000 порций мороженого в час.

Линия состоит из туннеля закалки с испарителем и механического конвейера для транспортировки подносов, рабочего стола для всех рабочих станций, экструзионной линии и узла временного дозирования, резки и палочкозабивателя, группы захвата продукта, упаковочной группы типа «флоу-пак» и системы охлаждения фреоном или аммиаком.





# TEKNOLINE

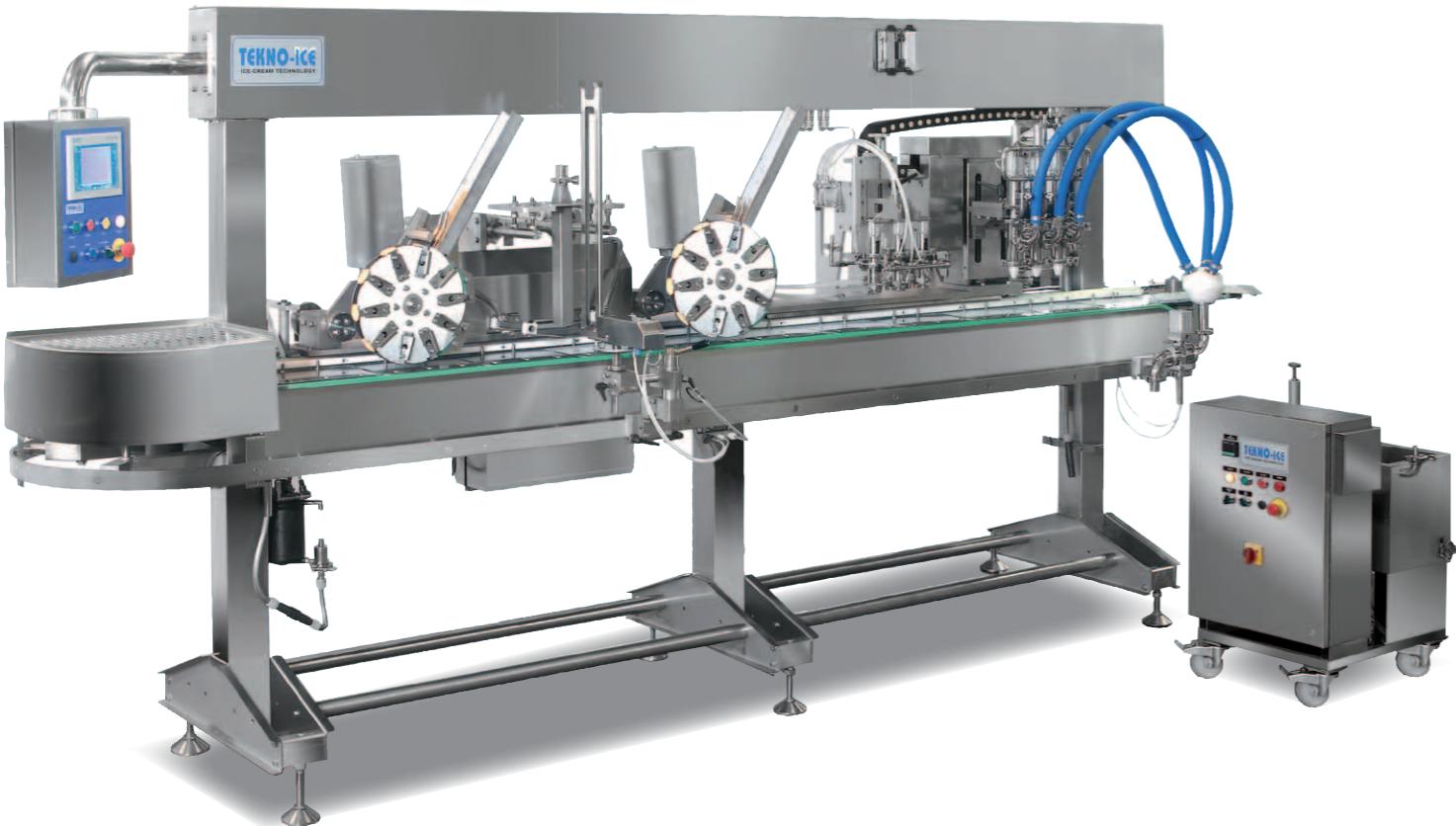


## ATTREZZATURA PER LA PRODUZIONE DI GELATO SU STECCO

di svariate forme e dimensioni, composto da sistema di estrusione, taglio a filo riscaldato.

## ÉQUIPEMENTS DE PRODUCTION DE CRÈME GLACÉE SUR BÂTONNET

de plusieurs formes et dimensions, composés d'un système d'extrusion, coupe à fil chauffé.



## EQUIPMENT FOR THE PRODUCTION OF ICE-CREAM ON STICKS

of various shapes and dimensions composed of an extrusion system with heated wire and cutting unit.

## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО НА ПАЛОЧКЕ

различных форм и размеров, состоит из системы экструзии, а также группы резки раскаленной проволокой.

## COMPONENTI MODULARI ADDIZIONALI / ADDITIONAL MODULAR COMPONENTS COMPOSANTS MODULAIRES SUPPLÉMENTAIRES / ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОСНАСТИКИ

**A**

Sistema di dosaggio a tempo per la produzione di coni di diverse tipologie, a palla, a fiamma, con granella, caramello e topping, grazie al sistema elettronico di controllo di tutte le stazioni.

The time-elapsed doser unit for the production of cones of different shapes; ball-shaped cones, flame-shaped cones, with dry nuts, caramel and topping are controlled by an electronic control system of all stations.

Système de dosage temporisé pour la production de cornets de plusieurs types (boules, spirales, avec noisettes en grains, caramel et nappage) grâce au système électronique de contrôle de toutes les stations.

Благодаря электронной системе контроля всех рабочих станций, система временного дозирования позволяет производить порционные изделия на палочке, различных типов рожков, с посыпкой, карамелью или рожков с шариком, вафельных стаканчиков, рулетов и тортов.



**B**

Modulo per la produzione di sandwich composte da ruote di distribuzione dei biscotti sui vassoi dotati di impronta, estrusore e taglio con filo riscaldato. Questo sistema di deposizione del biscotto su vassoio permette di ottenere prodotti di svariate forme e dimensioni.

Equipment for ice cream sandwich production composed of a set of wheels to distribute wafers onto trays with cavities, extruder and cutting system with heated wire. Thanks to the deposit-onto-trays system, it is possible to manufacture different shapes of products.

Module de production de sandwiches composé de roues de distributions des biscuits sur les plateaux avec empreinte, extrudeur et système de coupe à fil chauffé. Ce système de dépôt du biscuit sur le plateau permet d'obtenir plusieurs produits de différentes formes et dimensions.



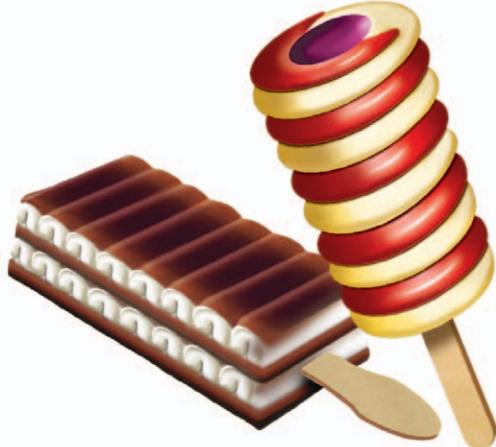


# TEKNOLINE

C

Attrezzatura per la produzione di prodotto monoporzione multistrato ed a spirale.

Équipements pour la production de portions individuelles multicouches et en spirale.



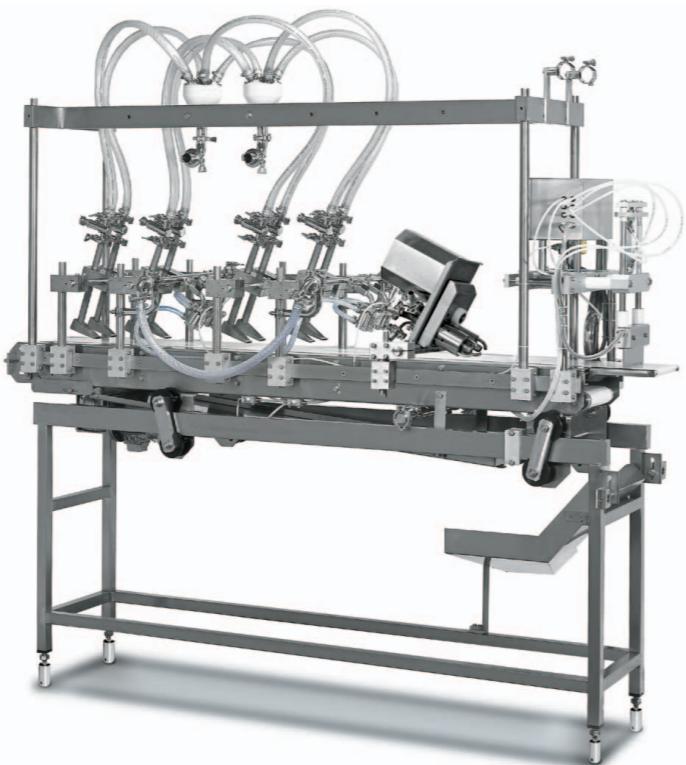
D

ATTREZZATURA PER LA PRODUZIONE DI CANDY BAR GLASSATO composta da sistema di estrusione orizzontale e taglio, indurimento, glassatura, raffreddamento, prelievo con robot multipinze ed incarto flow-pack.



Equipment for the production of monoportion multilayer product and spiral product.

Osnastka pour la production de多层次的单份产品和螺旋产品。



EQUIPMENT FOR THE PRODUCTION OF CHOCOLATE-COATED ICE CREAM CANDY BARS composed of a horizontal extrusion and wire cutting unit, including hardening, glazing and cooling, pick-up with multi-gripper robot and flow-pack wrapping unit.

ÉQUIPEMENTS POUR LA PRODUCTION DE CANDY BARS ENROBÉES DE CHOCOLAT composés d'un système d'extrusion horizontale et de coupe, de durcissement, d'enrobage, de refroidissement, de préhension par robot multi-pinces et d'emballage flow-pack.



E

Grassatrice a singola o doppia cortina per una uniformità di copertura di qualità elevata.

Glazing unit with single or double curtain application to get a top quality uniform coating.

Unité d'enrobage monocouche ou double couche pour obtenir un revêtement uniforme d'excellente qualité.

Глазировочная машина для двухслойного покрытия шоколадом.



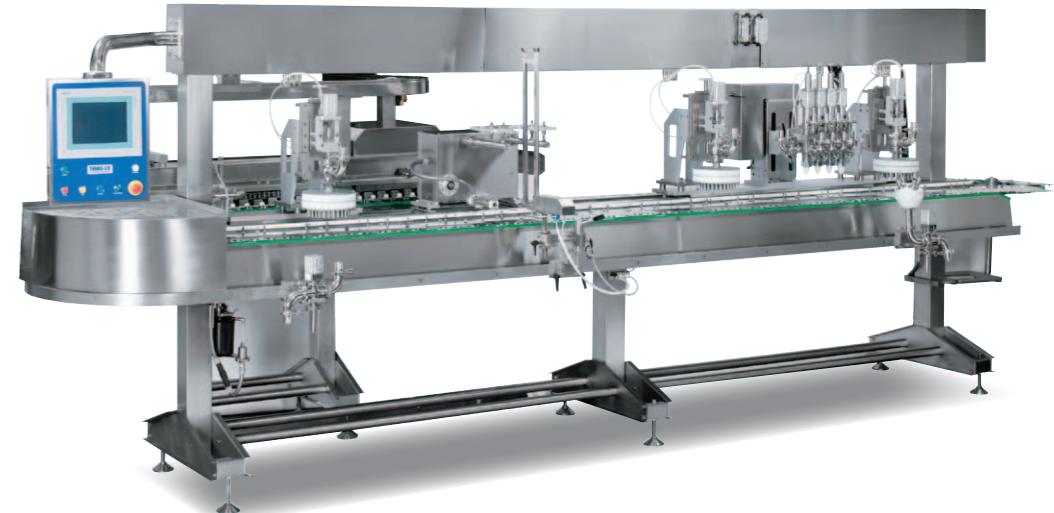
F

PRODUZIONE DI TORTE DI DIVERSE TIPOLOGIE Dosaggio elettronico a tempo. Svariate possibilità di decorazione con l'aggiunta di granella e sciroppo.

PRODUCTION OF ICE CREAM CAKES OF VARIOUS TYPES Electronic time-elapse doser unit. Many decoration possibilities with the addition of dry nuts and syrup.

PRODUCTION DE GÂTEAUX DE DIFFÉRENTS TYPES Dosage électronique temporisé. Plusieurs possibilités de décoration avec ajout de noisettes en grains et de sirop.

ПРОИЗВОДСТВО РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ТОРТОВ. Электронная система временного дозирования. Разные возможности декорирования, с добавлением карамели и посыпки.



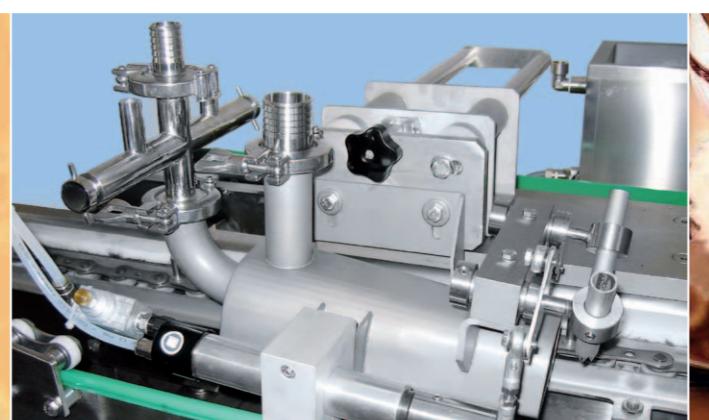
G

PRODUZIONE LOG Sistema di estrusione per la produzione di torte estruse.

ICE CREAM LOG PRODUCTION Extrusion system for ice cream log production.

PRODUCTION DE BUCHE Devise pour l'extrusion horizontale pour la production de bûches

ПРОИЗВОДСТВО РУЛЕТОВ «ЛОГ» Экструдер для производства экструдированных рулетов.





# TEKNOLINE



**SISTEMA DI PRELIEVO E  
GLASSATURA A PINZE**

**PICK UP AND ENROBING  
SYSTEM WITH GRIPPERS**

**SYSTEME DE PRISE ET  
ENROBAGE A PINCES**

**КАРУСЕЛЬ ЗАХВАТОВ И  
ГЛАЗИРОВАНИЯ**



**SISTEMA DI PRELIEVO E  
GLASSATURA IN LINEA**

**INLINE PICK UP AND  
ENROBING SYSTEM**

**SYSTEME DE PRISE ET  
ENROBAGE EN LIGNE**

**КАРУСЕЛЬ ЗАХВАТОВ И  
ГЛАЗИРОВАНИЯ НА ЛИНИИ**



**Deposizione del prodotto direttamente sull'incarto**

Il sistema TEKNOICE di deposizione del prodotto dalle pinze direttamente sul materiale di incarto è una innovazione assoluta nel settore con evidenti vantaggi di integrità e di igiene del prodotto finale. Inoltre l'eliminazione di nastri e spintori rende più semplice ed agevole la manutenzione della linea di incarto.

**Product released directly onto the wrapping paper**

The TEKNOICE system of product release using grippers directly onto wrapping paper is an absolute innovation in the field, giving clear integrity and hygiene advantages of the final product. Besides the elimination of conveyors and drive systems, it makes the maintenance of the production line easier and simpler.

**Deposition du produit directement sur le papier d'emballage**

Le système TEKNOICE de déposition du produit des pinces directement sur le matériel d'emballage est une innovation absolue dans le secteur avec d'évidents avantages d'intégrité et d'hygiène du produit final. De plus l'élimination de tapis et de systèmes de traînement rend plus simple et facile la manutention de la ligne d'emballage.

**Перемещение продукта непосредственно на упаковочный материал**

Инновационная система TEKNOICE для перемещения продукта непосредственно на упаковочный материал позволяет максимально повысить уровень гигиены получаемого конечного продукта. Кроме того, отсутствие необходимости в транспортере и толкателях делает линию упаковки более удобной в эксплуатации.





# TEKNOLINE

## TLC - Linea automatica multifile di produzione coni e coppe wafer.

Capacità da 7.000 a 16.000 pezzi/ora

Linea compatta composta da cella isotermica con evaporatore e gruppo meccanico di trasporto vassoi, tavolo di lavoro in linea, a movimento intermittente, completa di catene laterali e guide di trasporto vassoi a lamelle a 8/12/16 file e gruppo di dosaggio a tempo.

Sistema di glassatura ad alta efficienza, con vasca cioccolato a movimento verticale dotata di termostato e pompa per il ricircolo del cioccolato, robot di prelievo e rilascio del prodotto direttamente sulla carta dell'incartatrice.

Il sistema di dosaggio controllato da PLC, con dosatori rotanti (optional) permette di scegliere il tempo di dosaggio ed il movimento dei dosatori, con svariate possibilità di personalizzare e di modificare la decorazione del cono secondo le esigenze.

## TLC – Automatic multi-row production line for ice cream wafer cones and tubs.

Capacity from 7,000 pieces to 16,000 pieces per hour.

A compact production line composed of a freezer tunnel with evaporator and a mechanical tray-transporter unit, in-line working table, intermittent movement, complete with side chains and 8-12-16 row tray-transport guides with plates and time-elapse doser unit. High-efficiency glazing unit with vertical movement chocolate tray equipped with a thermostat and pump for the recycling of the chocolate, picking and release robot unit directly onto paper of wrapping machine.

The dosing system with rotating doser units (optional) is controlled by the PLC and permits the selection of the dosing time and the doser unit's movements with various possibilities of personalising and modifying the decoration of the cone, according to requirements.

## TLC – Ligne automatique multifiles de production de cônes et de pots wafer.

Capacité de 7.000 à 16.000 pièces/heure

Ligne compacte composée d'une chambre frigorifique avec évaporateur et groupe mécanique de transport des plateaux, d'une table de travail en ligne, à mouvement intermittent, équipée de chaînes latérales et de guides de transport lamellaires des plateaux à 8/12/16 files et d'un groupe de dosage temporisé.

Système de glaçage à haut rendement, avec récipient de chocolat à mouvement vertical muni d'un thermostat et d'une pompe de recirculation du chocolat, préhension automatique sur la ligne, robot de préhension et de dépôse sur le papier d'emballage de l'enveloppeuse.

Le système de dosage contrôlé par PLC, muni de doseurs rotatifs (en option), permet de choisir le temps de dosage ainsi que le mouvement des doseurs, et offre différentes possibilités de personnalisation et de modification de la décoration du cône selon les exigences.

## TLC – Автоматическая мультирядная линия для производства мороженого в вафельном стаканчике и рожков.

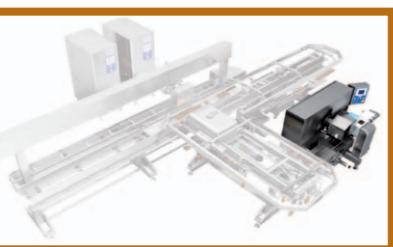
Производительность от 7.000 до 16.000 порций мороженого в час.

Линия состоит из туннеля закалки с испарителем и механического конвейера для транспортировки подносов, рабочего стола для всех рабочих станций, состоящего из цепного конвейера для передвижения подносов и направляющих на 8/12/16 рядов, а также узла временного дозирования. Карусель захватов переносит мороженое в ванну глазирования шоколадом, а далее подает непосредственно на бумагу упаковочной машины, состоит из передвижной емкости шоколадной глазури, с термостатом и насосом для циркуляции шоколада. Система дозирования контролируется с помощью PLC, благодаря ротационным дозаторам (опция) позволяет вам выбрать время дозирования и движение дозаторов, с разнообразными возможностями настройки и изменения декорирования рожка по мере необходимости.





# TEKNOWRAP



**INCARTATRICE  
S1 - R1 - R2  
MULTIFILE**

La nuova linea di incartatrici automatiche flow-pack comprende incartatrici rovesciate ad una o due file (ideali per collegamento con linee d'estruzione); incartatrici standard con diverse velocità secondo le esigenze, oppure incartatrici rovesciate multifile per combinare esigenze produttive maggiori al vantaggio della deposizione del prodotto direttamente sul materiale d'incarto con minore velocità operativa.

**S1 - R1 - R2  
MULTI-ROW FLOW-PACK  
PACKAGING MACHINE**

The new line of automatic wrapping machines includes reversed wrapping machines at one or two rows (for connection with extrusion lines); standard wrapping machines with different capacities according to specific demand or multiline wrapping machines for higher capacities keeping the advantages of product release directly onto wrapping paper with less operational speed.

**EMBALLEUSE  
S1 - R1 - R2 MULTIFILES**

La nouvelle ligne des machines enveloppeuses flow-pack comprend machines renversées à une ou deux lignes (pour connexion avec les lignes d'extrusion) ; machines enveloppeuses de différents capacités en fonction de la demande, ou bien des enveloppeuses multifiles pour combiner l'exigence de productions élevées à l'avantage de la déposition du produit sur le matériel d'emballage avec moindre vitesse d'exploitation.

**УПАКОВОЧНАЯ  
МАШИНА S1 R1 - R2**

Новая линия автоматической упаковки «флю-пак» состоит из одно- или двухрядных упаковочных машин перевернутого типа (идеально подходят к линиям экструзии); стандартных упаковочных машин разной скорости, или мультирядных упаковочных машин перевернутого типа сочетаю в себе преимущества захвата и перемещения продукта непосредственно на бумагу упаковочной машины с минимальной скоростью.

МОД.		Механическая производительность - Mechanical capacity	
		Саркетé mécanique - Capacidad mecánica	
		МИН.	МАКС.
R1 - S1	Шт./мин	30	120
	Шт./час	1800	7200
R2 - S2	Шт./мин	50	220
	Шт./час	3000	13200

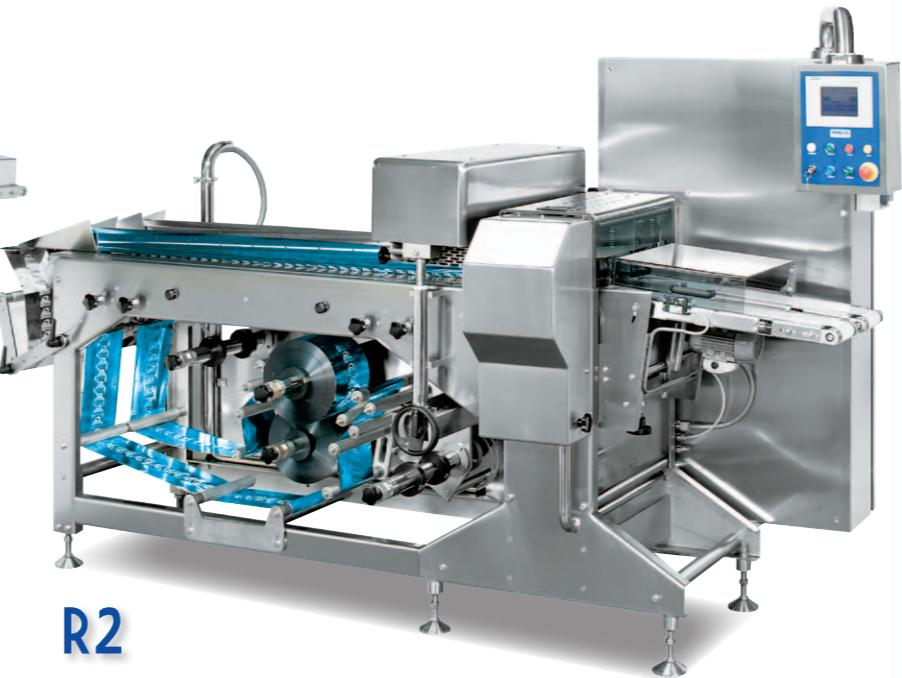
МОД.	Ряды / Rows / Files / File	Ударов/мин. / strokes / coups /голпес мин.	Порций в час / pieces / pieces /piezas Hr.
ML4	4	50	12.000
ML5	5	50	15.000
ML6	6	50	18.000
ML7	7	50	21.000
ML8	8	50	24.000
ML9	9	50	27.000
ML10	10	50	30.000



**S1**



**R1**



**R2**



**ML**

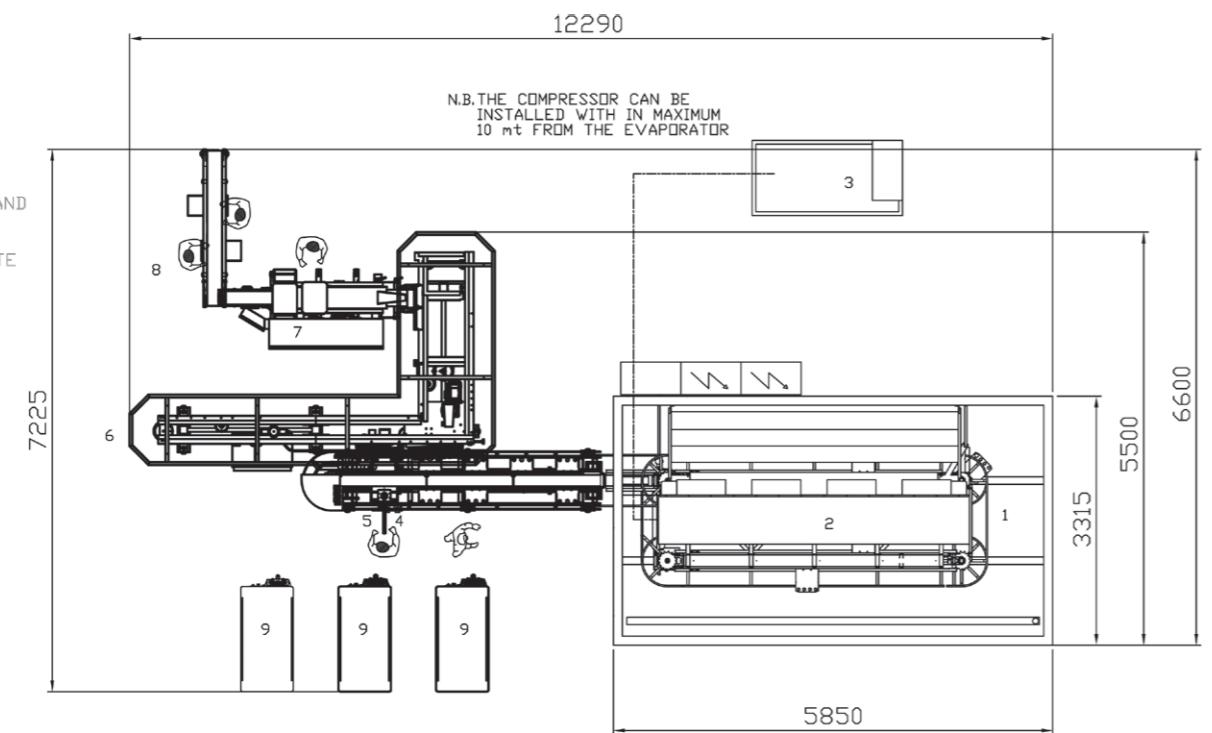




# TEKNOLINE

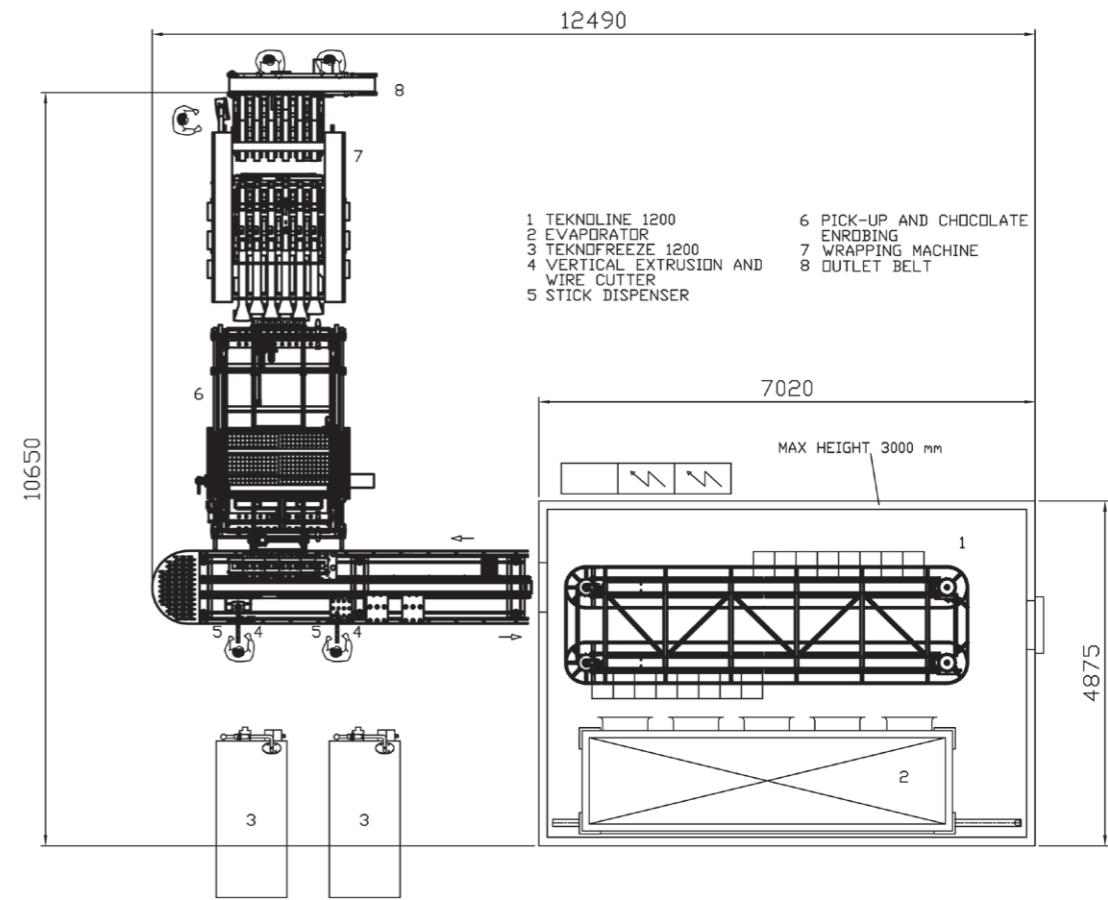
## TL6

- 1 TEKNOLINE 6 EVAPORATOR
- 2 REFRIGERATION UNIT
- 3 VERTICAL EXTRUSION AND WIRE CUTTER
- 4 STICK DISPENSER
- 5 PICK-UP AND CHOCOLATE ENROBING
- 6 WRAPPING MACHINE
- 7 OUTLET BELT
- 8 TEKNOFREEZE 400



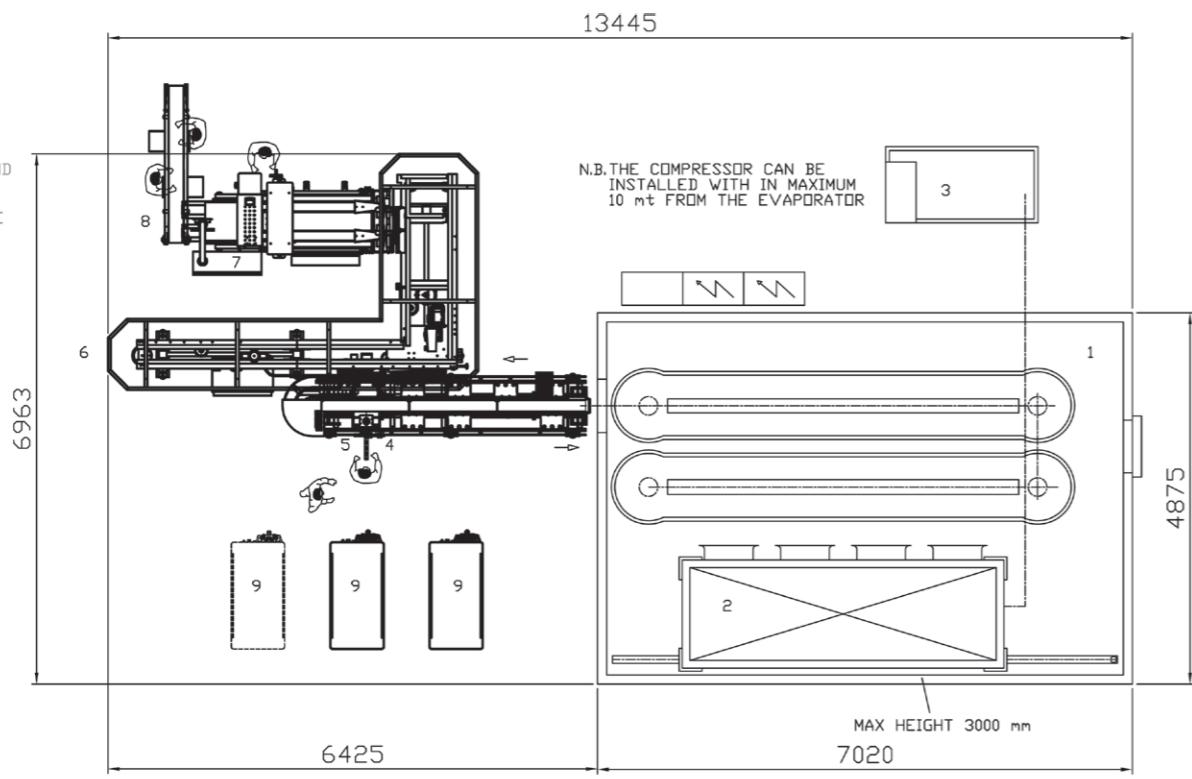
## TL12

- 1 TEKNOLINE 1200 EVAPORATOR
- 2 TEKNOFREEZE 1200
- 3 VERTICAL EXTRUSION AND WIRE CUTTER
- 4 STICK DISPENSER
- 5 PICK-UP AND CHOCOLATE ENROBING
- 6 WRAPPING MACHINE
- 7 OUTLET BELT
- 8 TEKNOFREEZE 400



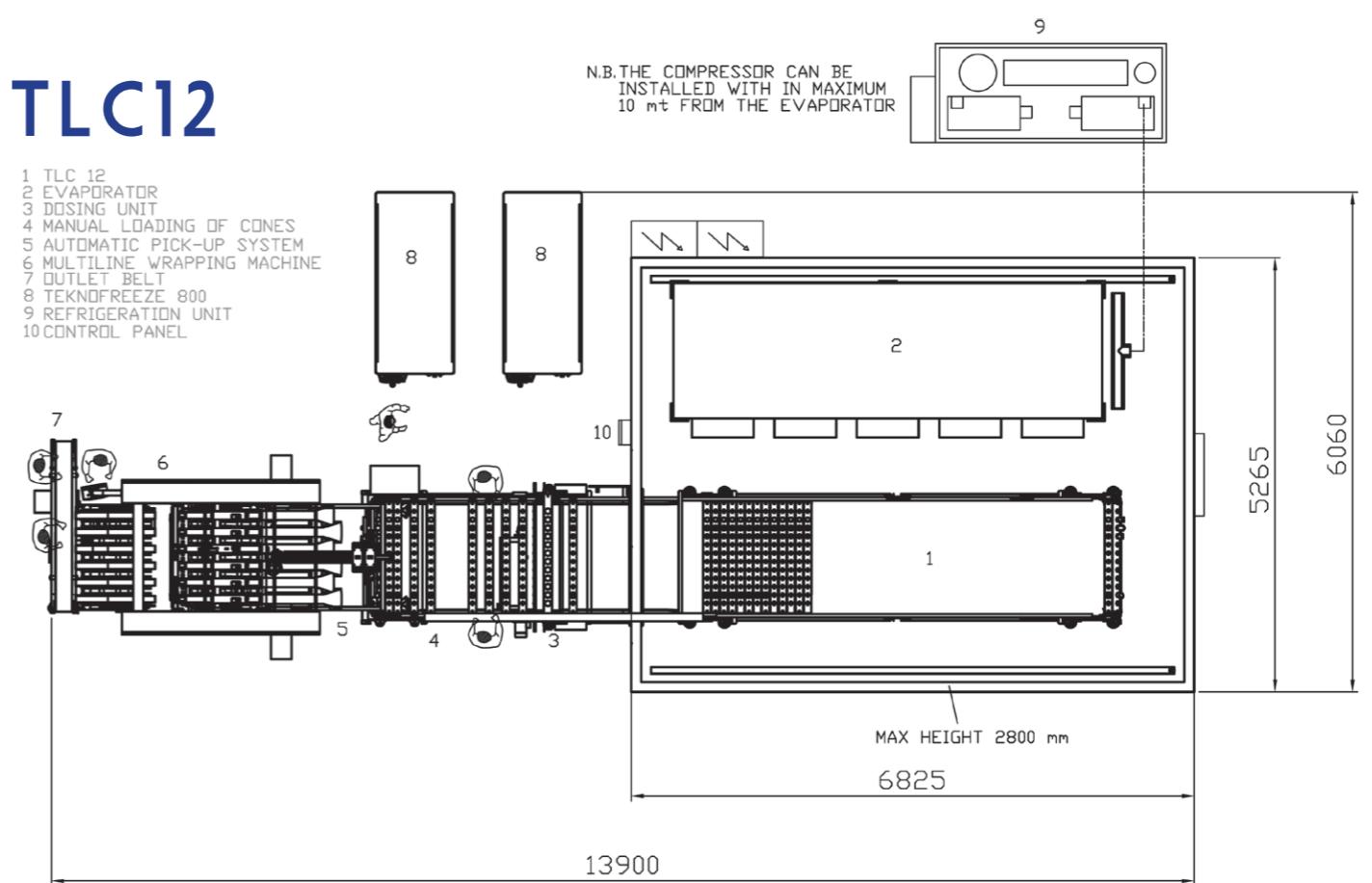
## TL9

- 1 TEKNOLINE 9 EVAPORATOR
- 2 REFRIGERATION UNIT
- 3 VERTICAL EXTRUSION AND WIRE CUTTER
- 4 STICK DISPENSER
- 5 PICK-UP AND CHOCOLATE ENROBING
- 6 WRAPPING MACHINE
- 7 OUTLET BELT
- 8 TEKNOFREEZE 600
- 9 TEKNOFREEZE 600



## TLC12

- 1 TLC 12 EVAPORATOR
- 2 DOsing UNIT
- 3 MANUAL LOADING OF CONES
- 4 AUTOMATIC PICK-UP SYSTEM
- 5 MULTILINE WRAPPING MACHINE
- 6 OUTLET BELT
- 7 TEKNOFREEZE 800
- 8 REFRIGERATION UNIT
- 9 CONTROL PANEL



**ЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ/ HOURLY PRODUCTION / PRODUCTION HORAIRE / PRODUCCIÓN HORARIA**

		<b>TEKNOLINE 6</b>	<b>TEKNOLINE 9</b>	<b>TEKNOLINE 12-6</b>	<b>TEKNOLINE 12-8</b>	<b>TEKNOLINE 12-12</b>
	Мороженое на палочке/ Stick / Bâtonnet /Palito 40/50 г.	6000 6500	7500 9000	13000 13500	17500 18000	19.500 20.000
	Рожок /Cone / Cornet / Cono 55/60 г.	5000 5500	6500 7300	10500 11000	14500 15000	19.500 20.000
	Мороженое типа «Сэндвич» 65/70 Г.	5000 5500	6500 7000	10500 11000	14500 15000	/
	Мороженое типа «Твистер» - 60/65 г.	5000 5500	5000 5500		5000 5500	/
	Многослойное Multilayer on stick / Multicouche / Multicapa 75/80 г.	5000 5500	5000/5500		5000 5500	/
	Мороженое типа «лог» / Log / Bûche / Log 400/450 Г.	400 450	400/450		800 900	/
	Батончик в шоколаде На палочке типа «марс» 40/50 Г.	5000 5500	5000 5500		5000 5500	/
	Лакомка 55/60 Г.	5500 6000	5500 6000		/	/

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.

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.

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.

Все данные, техническая информация, фотографии, иллюстрации и тексты, приведенные в данном проспекте, служат исключительно для общего сведения и могут быть изменены без какого либо уведомления. Все иллюстрации и данные являются эксклюзивной собственностью TEKNOICE и не могут быть использованы без специального разрешения.

Офис в РФ:

119361, Москва, РФ

ул. Озерная 29/3, № 195

тел +7 495 748 8966 факс +7 495 748 0580

[www.teknoice.ru](http://www.teknoice.ru)

TEKNOICE@sovintel.ru

**TEKNOICE** s.r.l.

Via Lazio, 37 - BUCCINASCO (MI) - ITALY

Tel. +39.02.4886761 - Fax +39.02.4882153 -

[teknoice@teknoice.com](mailto:teknoice@teknoice.com) - [www.teknoice.com](http://www.teknoice.com)

Офис в странах СНГ:

04053 Киев, Украина

Переулок Кияновский, 3-7, офис 222

Тел./факс: +38 044 272 3550; +38 044 272 4396;

[www.teknofood.com.ua](http://www.teknofood.com.ua)[teknofood@teknofood.com.ua](mailto:teknofood@teknofood.com.ua)