



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО



ТЕКНОФИЛ

# TEKNOFILL

La linea di riempitici automatiche che TEKNOICE propone alla propria clientela è in grado di soddisfare tutte le esigenze di produzione, dal riempimento di coppe di varie capacità alla produzione di cornetti di dimensioni diverse, al riempimento di vaschette e secchielli con decorazioni e tipi di finitura personalizzate.

In versione LINEARE o ROTATIVA esiste sempre un modello adatto alla spazio disponibile in fabbrica. La peculiarità di queste macchine è la versatilità, l'efficienza produttiva, la cura del particolare, l'attenzione all'igiene ed alla facilità di manutenzione.

The automatic filling line which TEKNOICE offers its customers can fulfil all production requirements; from filling cups of various sizes to the production of cones of different dimensions, as well as bulk and family packs with personalized decorations and finishes.

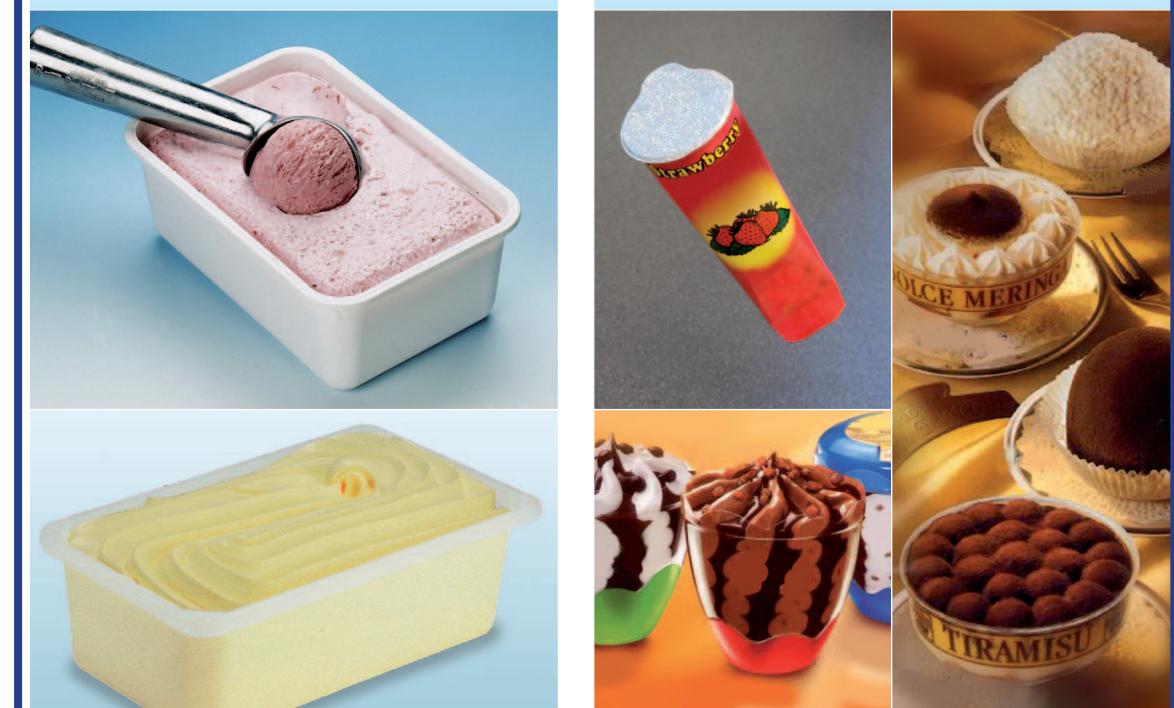
In either **LINEAR** or **ROTARY** versions, there is always a model suitable for the space available in the factory. The strength of these machines lies in their versatility, production efficiency, design criteria as well as the attention to hygiene and the ease of maintenance.

La ligne de remplissage automatique que propose TEKNOICE à ses clients est en mesure de répondre à toutes les exigences de production, du remplissage de pots de différentes capacités à la production de cornets de plusieurs dimensions, en passant par le remplissage de barquettes et de seaux dont la décoration et le type de finitions peuvent être personnalisés.

Sur la version linéaire ou rotative, il y a toujours un modèle adapté à l'espace disponible dans l'usine. La particularité de ces machines réside dans leur polyvalence, leur rendement, le soin des détails, l'attention accordée à l'hygiène et à la facilité d'entretien.

Линия автоматических фасовочных машин, предлагаемая TEKNOICE способна удовлетворить любые потребности клиента от наполнения стаканчиков разной производительности до наполнения рожков разных размеров, а также контейнеров больших и средних размеров, позволяя использовать декорирование любого типа.

**РОТАЦИОННЫЕ** и **ЛИНЕЙНЫЕ** машины имеют высокую производительность, выполнены из выбранных материалов и в соответствии с Директивами Евросоюза по оборудованию для пищевой промышленности. Предназначены для простой эксплуатации, обслуживания и чистки, машины соответствуют всем действующим законам о гигиене и охране здоровья.



# TEKNOFILL 12 - 18

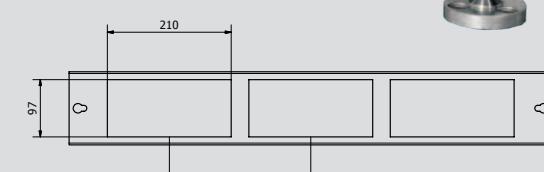
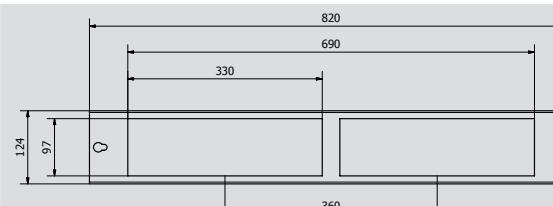
Riempitrice automatica lineare di coppe gelato, cornetti e vaschette configurabile da 1 a 6 file, secondo le dimensioni del contenitore.

La capacità meccanica della macchina varia da 20 a 50 colpi al minuto, quella di produzione da 2.400 a 18.000 pezzi/ora.

Automatic filling machine for ice-cream cups, cones and in bulk from 1 to 6 rows according to container dimensions. The mechanical capacity ranges from 20 - 50 strokes per minute; with a production capacity from 2,400 to 18,000 pcs/hr.

Remplisseur automatique linéaire de coupes de glace, de cônes et de barquettes configurable de 1 jusqu'à 6 rangées, selon les dimensions du conteneur. La capacité mécanique est variable de 20 jusqu'à 50 coups/minute, celle de production de 2.400 à 18.000 pièces/heure.

Автоматическая линейная фасовочная машина для наполнения стаканчиков, рожков и контейнеров может иметь от 1 до 6 рядов, в зависимости от размеров контейнера. Механическая производительность машины от 20 до 50 ударов в минуту, для производства от 2.400 до 18.000 порций в час.

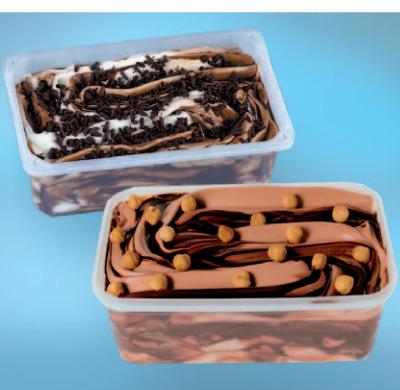


ESEMPI DI CONFIGURAZIONE DEI VASSOI

LAMELLAS CONFIGURATION EXAMPLES

EXAMPLE DE CONFIGURATION DES PLATEAUX

ПРИМЕРЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ ПОДНОСОВ.



La macchina base, completamente in acciaio inox, è composta da un trasportatore lineare a tapparelle sul quale sono montate tutte le stazioni automatiche di lavoro, dalla distribuzione e carico del contenitore, al dosaggio del gelato e riempimento con decorazioni di vario genere in quanto è possibile fornire dosatori con terminali progettati su richiesta del cliente, con movimento rotativo regolabile per creare effetti particolari, oltre alla stazione di topping con cioccolato liquido, distribuzione granella o cacao in polvere.

Anche la stazione di chiusura del contenitore può essere adattata ad esigenze specifiche. Il gruppo di movimento elettronico della macchina di tipo intermittente è lubrificato a vita. I movimenti verticali principali delle stazioni sono di tipo elettronico. I movimenti secondari sono ad azionamento pneumatico.

La fasatura dei movimenti pneumatici è assicurata da un programmatore elettronico, regolabile senza interrompere la produzione, con capacità di memorizzare formati differenti, richiamabili secondo necessità direttamente dal quadro comandi con pannello "touch screen" a tenuta stagna. Ogni stazione è indipendente e può essere attivata e regolata dal quadro di comando, dal quale è possibile controllare non solo la velocità di produzione ma anche tutti i parametri e le variabili di produzione. Il quadro elettrico è in armadio remoto, in acciaio inox AISI, a tenuta stagna. La sostituzione dei vassoi è semplice e rapida e non richiede l'ausilio di strumenti particolari.

Il circuito interno ausiliare funziona a corrente 24 volt. La macchina è protetta da sistemi di sicurezza a norme CEE. The timing of the mechanical and pneumatic movements is obtained using a Siemens S7 PLC, which can be adjusted without stopping production. In addition there is the possibility of memorizing the different product sizes which can then be easily recalled when necessary.

The waterproof control panel of type "Touch Screen" is made of stainless steel AISI 310 and located on the side of the machine.

Each station is independent and can be switched on and adjusted from the control panel, from which it is also possible to control the production speed as well as make other changes to production parameters.

The changing of the trays is easy and rapid and no special tool is required. The auxiliary electrical circuit operates at 24V in conformity with EEC safety standards.

The basic machine, completely constructed in stainless steel, is equipped with a linear tray conveyor on which all the automatic working stations are mounted, from distribution and loading of the container to the ice-cream dosing and filling with decorations of different shapes. Special nozzles are used according to individual requirements.

They have an adjustable rotary movement to create special effects, as well with a topping station for liquid chocolate, dried nuts or cocoa powder. Also the closing station with lids can be adjusted to specific requirements.

The electronic movement group is of the intermittent type and lubricated for life. The main vertical movements of the stations are electronically driven whereas the secondary movements are pneumatically driven.

Les principaux mouvements verticaux des stations de travail sont du type électronique. Les mouvements secondaires sont à actionnement pneumatique.

Le phasage des mouvements pneumatiques est assuré par un programmeur électronique, réglable sans interruption de la production, avec une capacité de mémorisation de formats différents, que l'opérateur peut rappeler directement selon les exigences à partir du tableau de commande par le biais d'un panneau « touch screen » étanche.

Chaque station de travail est indépendante et peut être activée et réglée à partir du tableau de commande, grâce auquel il est possible de commander non seulement la vitesse de production, mais aussi tous les paramètres et les variables de production.

Le tableau électrique est situé dans une armoire à distance, en acier inox AISI, étanche. Le remplacement des plateaux est simple et rapide et ne requiert pas l'emploi d'outils particuliers. Le circuit interne auxiliaire fonctionne avec du 24 volts. La machine est protégée par des systèmes de sécurité aux normes CEE.

La machine de base, complètement en acier inox, est équipée d'un transporteur linéaire, sur lequel sont montées toutes les stations automatiques de travail, de la distribution et chargement du conteneur, au dosage de la crème glacée et remplissage avec décosse de plusieurs genres à l'aide de doseurs équipés de terminaux étudiés sur demande du client, avec mouvement rotatif réglable pour créer des effets particuliers, outre à la station de topping, avec du chocolat liquide, distribution de graine ou cacao en poudre.

La fermeture du conteneur peut être projetée pour des exigences spécifiques. Le groupe de mouvement intermittent électronique de la machine est lubrifié à vie.

Les principaux mouvements verticaux des stations de travail sont du type électronique. Les mouvements secondaires sont à actionnement pneumatique.

Le phasage des mouvements pneumatiques est assuré par un programmeur électronique, réglable sans interruption de la production, avec une capacité de mémorisation de formats différents, que l'opérateur peut rappeler directement selon les exigences à partir du tableau de commande par le biais d'un panneau « touch screen » étanche.

Chaque station de travail est indépendante et peut être activée et réglée à partir du tableau de commande, grâce auquel il est possible de commander non seulement la vitesse de production, mais aussi tous les paramètres et les variables de production.

Le tableau électrique est situé dans une armoire à distance, en acier inox AISI, étanche. Le remplacement des plateaux est simple et rapide et ne requiert pas l'emploi d'outils particuliers. Le circuit interne auxiliaire fonctionne avec du 24 volts. La machine est protégée par des systèmes de sécurité aux normes CEE.

Основа машины полностью выполнена из нержавеющей стали. Состоит из линейного транспортера с рабочими станциями автоматического принципа работы для наполнения контейнеров, и ротационными станциями для дозирования мороженого различными вкусами и возможностью использования декора с помощью станций подачи сиропа, шоколадной глазури, а также посыпки сухими ингредиентами или какао по желанию клиента.

Линейный транспортер из нержавеющей стали работает при помощи моторвентилятора с электронным управлением и переменным шагом движения, обеспеченный постоянной смазкой и механическим приводом. Главные вертикальные движения станций управляются механическими кулачками, а второстепенные – пневматикой.

Регулировка пневматических движений обеспечивается электронным программатором, регулируемым без остановки производственного цикла с возможностью ввода в память разных параметров изделий, которые легко восстанавливаются при выборе необходимого изделия.

Герметичная панель управления типа "Touch Screen" выполнена из нержавеющей стали AISI 310. Каждая станция работает в независимом режиме и приводится в действие с панели управления, которая следит за скоростью производительности и за всеми параметрами производства. Электрошкаф выполнен из нержавеющей стали AISI, герметичен. Смена подносов осуществляется легко и быстро, без применения каких-либо специальных инструментов. Внутренний вспомогательный контур работает от напряжения 24В. Оборудование имеет систему безопасности по нормам ЕС.

# TEKNOFILL VMF-L

Riempitrice automatica lineare a 2-3 o 4 FILE (per la versione lineare) oppure a 1-2 o 3 file (per la versione rotativa) per il dosaggio ed il riempimento di coppe gelato, coni e vaschette di tipo impilabile, con gelato e/o sorbetto.

Capacità meccanica : 5/25 colpi al minuto.

La vera peculiarità della macchina è l'eccezionale versatilità nel diversificare il tipo di produzione. Dal pannello di controllo è sufficiente inserire solo tre dati: la quantità di gelato proveniente dal freezer continuo, la capacità del contenitore e la sua altezza così che la macchina, basandosi sulle informazioni inserite, configurerà automaticamente i movimenti dei dosatori.

Il movimento delle tapparelle è assicurato da un motore brushless.

Tutti i movimenti base della macchina sono sincronizzati elettronicamente tramite PLC e sono programmabili. Ogni stazione di lavoro è indipendente e attivata dal pannello di controllo tramite un display digitale.

Il posizionamento dei contenitori e dei coperchi è di tipo pneumatico.

Il riempimento del gelato avviene per mezzo di dosatori a tempo. Ulteriori stazioni possono essere aggiunte su richiesta per la distribuzione di granella o per la decorazione.

Il cambio formato dei differenti contenitori è molto semplice poiché il supporto dei contenitori in acciaio inossidabile è facilmente rimovibile. Nella versione VMF-R anche i settori in acciaio inossidabile sono rimovibili, per permettere un facile accesso alle stazioni; inoltre possono essere progettati per altri formati di contenitore incrementando così la possibilità di riempire contenitori con formati diversi.

I pannelli fanno parte della struttura della macchina e sono dotati di un sistema di sicurezza che arresta la produzione quando una porta viene aperta.

La macchina è costruita secondo normative CEE.

**TEKNOFILL VMF-L**  
VERSIONE LINEARE  
INLINE VERSION  
VERSION LINÉAIRE  
ЛИНЕЙНЫЙ ТИП



ESEMPI DI CONFIGURAZIONE DEI VASSOI  
TRAY CONFIGURATION EXAMPLES  
EXAMPLE DE CONFIGURATION DES PLATEAUX  
ПРИМЕРЫ РАСПОЛОЖЕНИЯ ПОДНОСОВ.

# TEKNOFILL VMF-R

Remplisseur automatique linéaire à 2, 3 ou 4 RANGÉES (pour la version linéaire) ou à 1, 2 ou 3 rangées (pour la version rotative) pour le dosage et le remplissage de pots de crème glacée, de cônes et de barquettes du type empilable, avec de la crème glacée et/ou du sorbet. Capacité mécanique : 5/25 coups/minute. La véritable particularité de la machine

réside dans son exceptionnelle polyvalence pour diversifier le type de production. À partir du panneau de commande, il suffit de saisir seulement trois données : la quantité de crème glacée provenant du freezer continu, la capacité du bac et sa hauteur de manière à ce que la machine, en s'appuyant sur les informations saisies, configure automatiquement les mouvements des doseurs. La machine de base fournie est conçue pour remplir un seul format de bac et poser le couvercle correspondant, du type empilable. La capacité des bacs peut varier de 250 à 5000 cm<sup>3</sup> environ. (Les échantillons de bacs et les couvercles correspondants doivent être envoyés à Teknoise pour approbation, conception de la machine et essai final) Le fonctionnement est assuré par un motovariateur électrique et un boîtier de positionnement non lubrifié. Tous les mouvements de base de la machine sont synchronisés électroniquement par PLC et sont programmables. Chaque station de travail est indépendante et activée à partir du panneau de commande par le biais d'un écran numérique. Le positionnement des bacs et des couvercles est du type pneumatique. La crème glacée est remplie par des doseurs temporisés. Des stations supplémentaires de distribution de noisettes en grains ou de décoration peuvent être ajoutées sur demande. Le changement de format des différents bacs est très simple étant donné que le support des bacs en acier inoxydable est facile à enlever. Les secteurs en acier inoxydable sont eux aussi extractibles pour permettre d'accéder facilement aux stations ; par ailleurs, elles peuvent être conçues pour répondre à d'autres formats de bacs, ce qui permet d'augmenter ainsi la possibilité de remplir des bacs de formats différents.

Les panneaux font partie de la structure de la machine pour qu'ils soient plus faciles à nettoyer et ils sont équipés d'un système de sécurité qui arrête la production quand une porte est ouverte.

La construction de la machine est conforme aux normes et aux standards de la CEE.

**TEKNOFILL VMF-R VERSIONE**  
**ROTATIVA**  
**ROTARY VERSION**  
**VERSION ROTATIVE**  
**РОТАЦИОННЫЙ ТИП**



Espulsione  
Ejection  
Expulsion  
Станция выброса  
Распределитель контейнеров

Distributore di vaschette  
Tubs dispenser  
Distributeur de bacs

Готовое производство

Распределитель контейнеров

Готовое производство

**STAZIONI DISPONIBILI SULLE VERSIONI LINEARI**  
**AVAILABLE STATIONS ON LINEAR VERSIONS**  
**STATIONS DISPONIBLES SUR LES VERSIONS LINÉAIRES**  
**СТАНЦИИ НА МАШИНАХ ЛИНЕЙНОГО ТИПА**



A. Stazione alimentazione contenitori  
Container feeding station  
Station d'alimentation des pots  
Станция подачи контейнеров

B. Stazione calibratura coni e spruzzo cioccolato  
Cone calibration station and chocolate spraying  
Station de calibrage des cônes et pulvérisation de chocolat  
Станция центровки конуса (рожка) и впрыскивания шоколада

C. Stazione dosaggio gelato  
Ice cream dosing station  
Station de dosage de la crème glacée  
Станция дозирования мороженого

D. Stazione topping cioccolato  
Chocolate topping station  
Station de topping (nappage) du chocolat  
Станция дозирования шоколадной глазури



E. Stazione distribuzione granella  
Chopped nuts distribution station  
Station de distribution de noisettes en grains  
Станция подачи сухих ингредиентов

F. Stazione posa coprichi  
Covers positioning station  
Station de pose du couvercle  
Станция укладки крышек

G. Pressino/aggraffatura coprichi (solo per coni)  
Pressing/crimping of lids (only for cones)  
Pressage/agrafage du couvercle (pour les cônes uniquement)  
Станция из узла фальцовки (для рожков)

H. Espulsione prodotto finito  
Finished product ejection station  
Expulsion du produit fini  
Выброс готового продукта

**OPZIONALE PER APPLICAZIONI SPECIALI**  
**OPTIONAL FOR SPECIAL APPLICATIONS**  
**ENOPTION POUR APPLICATIONS SPECIALES**  
**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОСНАСТКА**



Dosatore volumetrico per liquidi  
Volumetric doser for liquids  
Doseur volumétrique de liquides  
Объемный дозатор для жидкостей

Distributore cacao in polvere  
Cocoa Powder distributor  
Distributeur de cacao en poudre  
Распределитель какао

Espulsione con robot a pinze (per VMF-L)  
Pincer-ejection by robot (for VMF-L)  
Expulsion par robot à pinces (pour VMF-L)  
Выброс готового продукта с помощью системы захвата (для VMF-L)



**PRODUZIONE TORTE**  
**CAKES PRODUCTION**  
**PRODUCTION TARTES**  
**ПРОИЗВОДСТВО ТОРТОВ**



Quadro elettronico con touch screen

Electronic control panel with touch screen panel

Tableau électronique avec panneau « touch screen »

Электронная панель «touch screen».



# TEKNOFILL 4000



Riempitrice automatica rotativa per coppe e coni ad una fila.  
Capacità meccanica : 25/68 colpi al minuto.

Un ampio piatto rotativo di 700 mm. di diametro, in acciaio inox, permette un facile accesso alle 12 stazioni di lavoro disponibili. Queste offrono un'ampia scelta produttiva tra quelle possibili di coppe, coni, contenitori e barattoli con un diametro massimo di 100 mm.

La macchina base è costruita interamente in acciaio inox. Il piatto rotativo è realizzato in un solo pezzo ed il suo azionamento dolce è assicurato da un motovariatore e da un interruttore lubrificato a vita. Tutti i movimenti di base della macchina sono sincronizzati meccanicamente tramite camme mentre i movimenti secondari sono azionati pneumaticamente.

La macchina standard è completa di:  
Un set di ghiere per un formato di coppe  
Un set di ghiere per un formato di coni.

Ed è composta dalle seguenti stazioni :

- Posizionamento coppe
- Posizionamento coni
- Calibratura cono carta
- Spruzzatura cioccolato
- Dosaggio gelato a 1-2 colori
- Dosaggio cioccolato di copertura
- Distributore granella
- Posizionamento coperchio
- Aggraffatura/fissaggio coperchio
- Espulsione prodotto finito

An automatic, 1-row rotating filler production line for cups and cones. Mechanical capacity: 25/68 strokes per minute.

A large rotating 700 mm diameter plate in stainless steel permits easy access to the 12 work available stations. These stations offer an ample production choice between cups, cones, containers and buckets with a maximum diameter of 110 mm.

The basic machine is constructed entirely in stainless steel. The rotating plate is manufactured in one piece and its smooth action is guaranteed by a variable-speed motor and a lubricated-for-life, electronic, intermittent movement unit. All basic movements of the machine are mechanically synchronised via a cam, whilst secondary movements are actuated pneumatically.

The standard machine is supplied with:  
A set of rings for the format of cups  
A set of rings for the format of cones

and is composed of the following stations:

- Cups positioning station
- Cones positioning station
- Paper cone calibration station
- Chocolate spraying station
- 1 or 2 colour ice cream dosing station
- Chocolate topping station
- Chopped nuts distribution station
- Cover positioning station
- Crimping/fixing cover station
- Finished product ejection station

Remplisseur automatique rotative pour pots et cônes à une rangée.  
Capacité mécanique : 25/68 coups/minutes.

Un large plateau rotatif de 700 mm de diamètre, en acier inox, permet d'accéder facilement aux 12 stations de travail disponibles. Celles-ci offrent un large choix de production, parmi la gamme offerte, de pots, de cônes, de bacs et de récipients d'un diamètre maximum de 110 mm.

La machine de base est entièrement constituée d'acier inox. Le plateau rotatif se compose d'une seule pièce et son actionnement doux est assuré par un motovariateur et un interrupteur lubrifié à vie. Tous les mouvements de base de la machine sont synchronisés mécaniquement par des cames tandis que les mouvements secondaires sont actionnés pneumatiquement.

La machine standard est équipée :  
D'un jeu d'embouts correspondant à un format de pots

D'un jeu d'embouts correspondant à un format de cônes.

Et elle se compose des stations suivantes :

- Positionnement des pots
- Positionnement des cônes
- Calibrage du cône en papier
- Pulvérisation du chocolat
- Dosage de la crème glacée à 1-2 couleurs
- Dosage du chocolat de nappage
- Distributeur de noisettes en grains
- Positionnement du couvercle
- Agrafage/fixation du couvercle
- Expulsion du produit fini

Ротационная фасовочная машина однорядная для стаканчиков и (конусов) рожков.

Механическая производительность: 25/68 ударов в минуту.

Вращающаяся платформа в диаметре 700 мм представляет собой моноблок из нержавеющей стали и позволяет осуществлять свободный доступ ко всем имеющимся 12-ти рабочим станциям. Что обеспечивает большой выбор производства стаканчиков, (конусов) рожков, контейнеров с максимальным диаметром 100 мм.

Основа машины полностью выполнена из нержавеющей стали. Скорость движения стола регулируется мотовариатором с электронным контролем и шаговым механизмом со смазкой. Все основные движения машины механически синхронизированы, а вторичные приводятся в действие пневматически.

Стандартная машина оснащена: Комплект зажимных колец на один формат стаканчиков Комплект зажимных колец на один формат (конусов) рожков

И состоит из следующих станций:

- Установка стаканчиков
- Установка (конусов) рожков
- Калибровка бумажного конуса
- Впрыск шоколада
- Дозировка мороженого 1-2 вкуса
- Дозировка шоколадной глазури
- Распределение орешков
- Установка крышки
- Крепление крышки
- Выброс готового продукта



**VERSIONE SPECIALE PER "SQUEEZE CUPS"**  
**SPECIAL VERSION FOR SQUEEZE CUPS**  
**VERSION SPECIAL POUR "SQUEEZE CUPS"**  
**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОСНАТКА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА "ЛЕДОВОЙ КАРАМЕЛИ"**



		TEKNOFILL 12	TEKNOFILL 18	TEKNOFILL VMFL	TEKNOFILL VMFR	TEKNOFILL 4000
Габаритные размеры машины, см. / Machine dimensions cm Dimensions de la machine cm / Dimensiones de la máquina cm		475x165x220h	475x165x220h	475x150x218h	190x140x175h	135x130x175h
Габариты с упаковкой, см. / Dimensions with packing cm Dimensions avec emballage cm/ Dimensiones de la máquina cm		495x185x247h	495x185x247h	495x170x245h	210x160x202h	155x150x202h
Вес нетто, кг / Net weight Kg. / Poids net Kg. / Peso neto Kg.		1850	2000	1200	400	500
Вес брутто, кг / Gross weight Kg. / Poids brut Kg. / Peso bruto Kg.		2100	2250	1915	680	770

## SCHEDA TECNICA - FICHE TECHNIQUE - TECHNICAL DATA SHEET - FICHA TECNICA

	Производительность ударов в минуту Capacity strokes/min. Capacité' coups/min. Capacidad golpes/min.	Установленная мощность, кВт Installed power kw Puissance installée kw Potencia instalada kw	Расход сжатого воздуха Compressed air consumption Consommation d'air comprimé Consumo de aire comprimido (6-8 bar) nl/min.	Размеры полок, мм Lamellas dimensions mm. Dimensions plateaux mm. Dimensiones bandejas mm.	Шаг лопатки, мм Lamellas pitch mm. Pas des plateaux mm. Paso bandejas mm.	Шаг лопатки, мм N° rows Nº rangeas Nº filas	Межосевое расстояние, мм Interaxis mm. Distance entre-axis mm. Distancia entre centros mm.	Макс. диаметр стаканчика, мм Round cup - Diamètre max mm. Pot rond - Diámetro máx mm. Vaso redondo - Diámetro máx mm.	Макс. размеры прямоугольного контейнера , мм .Rectangular tub - Dimensions max. mm. Bac rectangulaire - Dimensions max. mm. Cubeta rectangular - Dimensiones max. mm.	Рожок (конус) – Макс. размеры, мм Cone - Dimensions max. mm. Cornet - Dimensions max. mm. Cono - Dimensiones máx. mm.
TEKNOFILL 12-18	10-50	10	1200-1800	820x124	127	1		Ø97x130h	690x97x130h	Ø80x200h
						2	360		330x97x130h	
						3	240		210x97x130h	
						4	180		150x97x130h	
						6	120		Ø90x130h	
						1	-	Ø122,5x130h	480x97x130h	
TEKNOFILL VMF-L	5-25	6	900	590x124	152,4	2	254	Ø97x130h	214x97x130h	Ø80x200h
						3	160		130x97x130h	
						4	127		97x97x130h	
						1	-	Ø170x130h	355x150x130h	
TEKNOFILL VMF	5-25	2	500	-		2	160	Ø130x130h	130x150x130h	NO
						3	120	Ø90x130h	90x150x130h	
VMF-LV TOR-TE/TARTES/CAKES/TARTAS	5-25	3	900	2x590x124	304,8	1		Ø220x80h	220x220x80h	NO
TEKNOFILL 4000	25-68	2	300	-		1	-	Ø100x80h	70x80h	Ø80x200h

(\*) образцы контейнеров и соответствующих им крышек должны быть отправлены для утверждения.

Все данные, рисунки, фотографии, иллюстрации и аннотации, находящиеся в представленной публикации, могут быть изменены. Все данные, рисунки и фотографии являются собственноностью TEKNOICE, запрещается их использование без разрешения.

(\*) Samples of containers and lids must be sent to TEKNOICE for approval.  
All data and information contained in this publication are for general purposes only and are subject to change without notice.  
No authorization is given by TEKNOICE for reproduction of this publication.

(\*) les échantillons des récipients et couvercles correspondants devront être envoyés à TEKNOICE pour approbation. Tous les données et les dessins techniques, les photos et les annotations publiés dans ce catalogue doivent être considérés seulement comme information générale et pourront éatre modifiés sans avis.  
Tous les données techniques et les dessins publiés sont de propriété de TEKNOICE, pourtant l'emploi pas autorisé est interdit.

(\*) Muestras de las cubetas y tapas deben ser enviadas a TEKNOICE para su aprobación.  
Todos los datos y diseños tecnicos, fotografias, ilustraciones y las confirmaciones indicadas en la presente publicación son a titulo informativo general y por tanto están sujetas a cambios sin aviso previo. Todos los datos y diseños técnicos son de propiedad exclusiva de TEKNOICE estando prohibido su utilización sin la correspondiente autorización.

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)  
[tekno-ice@sovintel.ru](mailto:tekno-ice@sovintel.ru)

**TEKNO ICE** 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)