

 Technogel è leader mondiale nella realizzazione di macchine ed impianti per la produzione di gelato artigianale ed industriale. Dal 1955 opera con successo in più di 60 paesi in tutto il mondo, mettendo a servizio della qualità e della tradizione la propria esperienza pluriennale. Una tradizione produttiva consolidata e supportata da una costante innovazione tecnologica ha consentito a Technogel di creare una gamma di macchine ed impianti in grado di soddisfare ogni esigenza dei clienti: dalla piccola produzione artigianale fino alla media - grande industria completamente automatizzata. Il severo controllo di qualità a cui vengono sottoposti i processi produttivi e l'ambiziosa ricerca di nuove soluzioni tecnologiche garantiscono alle macchine funzionalità, alte prestazioni, rispetto dell'ambiente (Technogel utilizza solo gas refrigerante R404/A) e risparmio energetico. Ingegneri e tecnici altamente specializzati garantiscono un'assistenza tecnica pre e post-vendita efficace e veloce, ed una capillare rete di agenti e distributori presenti in tutto il mondo offre una valida consulenza commerciale, finanziaria e normativa.

In questo nuovo catalogo Technogel è lieta di presentare la propria gamma di macchine per la produzione artigianale di gelato: pasteurizzatori, tini di maturazione, mantecatori, mantecatori con pasteurizzatore incorporato, montapanna e cuocicrema.

Benvenuti in Technogel

 Technogel is a world leader in the manufacture of machinery and equipment for small-scale and industrial production of ice-cream. The company was founded in 1955 and today exports to 60 different countries worldwide thanks to the quality, experience and tradition acquired over the last half century. Tradition in production has always been consolidated and supported by constant technological innovation and this has enabled Technogel to create a range of machines and installations designed to fulfil a wide range of customers' requirements from cottage industry production through to fully automated medium and large scale industrial installations. Strict testing for quality control is applied to the production processes and committed research into new technological solutions guarantee functionality, top performance, energy-saving and environmentally friendly equipment (Technogel uses only R404/A refrigerating gas). Engineers and highly-qualified technicians ensure rapid and efficient technical assistance is provided both prior to purchase and as after sales service. The company has an extensive network of agents and distributors worldwide to ensure an excellent service of consultancy on commercial and financial matters as well as compliance with international standards. This new Technogel catalogue includes the company's range of equipment for cottage-industry production of ice-cream: pasteurizers, ageing vats, batch freezers, batch freezers with in-built pasteurizer, cream-whipping and cooking machines.

Welcome to Technogel

 Technogel est leader mondial dans le domaine de la réalisation de machines et installations pour la production de glace artisanale et industrielle. Depuis 1955 l'entreprise opère avec succès dans plus de 60 pays du monde entier, mettant sa longue expérience au service de la qualité et de la tradition. Une tradition consolidée, dans le secteur de la production, supportée par une innovation technologique constante a permis à Technogel de créer une gamme de machines et d'installations capables de satisfaire toutes les exigences des clients: de la petite production artisanale à la moyenne ou à la grande industrie complètement automatisée. Le sévère contrôle de qualité auquel sont soumis les processus de production et l'ambitieuse recherche de nouvelles solutions technologiques garantissent aux machines fonctionnalité,

prestations élevées, respect de l'environnement (Technogel n'utilise que le gaz réfrigérant R404/A) et épargne énergétique. Ingénieurs et techniciens hautement qualifiés garantissent une assistance technique efficace et rapide avant et après la vente, et un réseau capillaire d'agents et de distributeurs présents dans le monde entier offre une excellente consultation commerciale, financière et normative. Technogel est heureuse de présenter dans ce nouveau catalogue sa gamme de machines pour la production artisanale de glace: pasteurisateurs, cuves de maturation, brasseurs, brasseurs avec pasteurisateur incorporé, monte-crème et machines pour cuire la crème.

Bienvenue chez Technogel

 Technogel ist in der Erzeugung von Maschinen und Anlagen zur Herstellung von handwerklichem und industriellem Speiseeis weltweit führend. Die Firma ist seit 1955 erfolgreich in über 60 Ländern der ganzen Welt tätig, wobei sie ihre Jahrzehntelange Erfahrung in den Dienst von Qualität und Tradition stellt. Eine durch ständige technische Innovation gefestigte und gestützte Produktionstradition hat es Technogel ermöglicht, eine Skala von Maschinen und Anlagen zu schaffen, die jegliches Kundenbedürfnis zu befriedigen vermag, und zwar von der kleinen handwerklichen Produktion bis hin zur vollständig automatisierten Mittel- und Großindustrie. Die strenge Qualitätskontrolle, welcher die Produktionsprozesse unterzogen werden, und die ehrgeizige Suche nach neuen technologischen Lösungen gewährleisten die Funktionalität, hohe Leistungen, Umweltfreundlichkeit (Technogel verwendet ausschließlich Kühlgas R404/A) und Energieersparnis der Maschinen. Hochspezialisierte Ingenieure und Techniker garantieren vor und nach dem Verkauf wirksame, rasche technische Unterstützung, und ein engmaschiges, weltweites Vertreter- und Vertriebsnetz bietet eine effiziente kommerzielle, finanzielle und normative Beratung. Technogel freut sich, in diesem neuen Katalog ihr Maschinenangebot für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis vorzustellen: Pasteurisiergeräte, Reifebehälter, Chargeneisfreezers, Chargeneisfreezers mit eingebautem Pasteurisierkessel, Schlagsahneautomat und Cremekocher.

Willkommen bei Technogel

 Technogel es líder mundial en la realización de máquinas y instalaciones para la producción de helado artesanal y industrial. Desde 1955 opera con éxito en más de 60 países en todo el mundo, poniendo al servicio de la calidad y de la tradición la propia experiencia de tantos años. Una tradición productiva consolidada y mantenida por una constante innovación tecnológica es lo que ha permitido a Technogel crear una gama de máquinas y instalaciones en grado de satisfacer cada exigencia de los clientes: desde la pequeña producción artesanal hasta la mediana-gran industria completamente automática. El severo control de calidad al cual son sometidos los procesos productivos y la ambiciosa investigación de nuevas soluciones tecnológicas garantizan a las máquinas funcionalidad, altas prestaciones, respecto por el ambiente (Technogel utiliza solo gas refrigerante R404/A) y ahorro energético. Ingenieros y técnicos altamente especializados garantizan una asistencia técnica pre y post-venta eficaz y veloz, y una red capilar de agentes y distribuidores presentes en todo el mundo ofrece un asesoramiento válido desde el punto de vista comercial, financiero y normativo. En este nuevo catálogo, Technogel se complace en presentar su gama de máquinas para la producción artesanal de helado: pasteurizadores, tinas de maduración, fabricadoras, fabricadoras con pasteurizador incorporado, cremeras y cocinadores de crema.

Bienvenidos a Technogel

# MIXTRONIC 60/110



MIXTRONIC 60



MIXTRONIC 110

I pasteurizzatori **Mixtronic** sono macchine di dimensioni compatte munite di microprocessore che regola sia il ciclo al alta pasteurizzazione a +85°C che il ciclo di bassa pasteurizzazione a +65°C.

L'emulsore incorporato con opzione di comando automatica o manuale garantisce una miscelazione perfetta degli ingredienti ed una distribuzione omogenea degli emulsionanti.

#### Principali caratteristiche:

- › emulsore incorporato con motore a doppia velocità
- › vasca rettangolare con fondo inclinato
- › serpentine in acciaio inox controstampate in cui circola il glicole
- › consolle comandi ergonomica
- › controllo termometrico a mezzo sonda elettrica
- › parzializzazione riscaldamento/raffreddamento per operare con ridotte quantità di miscela (possibilità di scaldare e/o raffreddare metà vasca con il pulsante risparmio)
- › Stampante (optional) per registrare su carta l'intero ciclo di pasteurizzazione
- › Sistema di apertura esclusivo per rapidi interventi sulla macchina.



**Mixtronic** pasteurizers are compact computer-controlled machines designed to regulate both high temperature pasteurization at +85°C and the low temperature pasteurization at +65°C. The in-built emulsifier gives the option of automatic or manual operation and guarantees perfect mixing of the ingredients and homogenous distribution of the emulsifiers.

#### The main characteristics:

- › Incorporated emulsifier with 2-speed motor
- › Rectangular tank with sloping bottom
- › Stainless steel heating elements for circulation of glycol
- › Ergonomic control console
- › Thermometric control with electric probe
- › Partialization of heating/cooling to operate with reduced quantities of mix (option of heating and/or cooling half the tank using the energy save button)
- › Printer(optional) which will record on paper the date, pasteurization cycle, temperature reached, time taken and many other
- › Easy servicing thanks to the pivoting frame/body.

Los pasteurizadores **Mixtronic** son máquinas de dimensiones compactas dotadas con un microprocesador que regula ya sea el ciclo a alta pasteurización a +85° C que el ciclo a baja pasteurización a +65° C.

Con el microprocesador, novedad absoluta para este tipo de máquinas es posible fijar simplemente la temperatura de pasteurización deseada; el microprocesador de los Mixtronic determinará automáticamente la detención, antes del sucesivo enfriamiento.

#### Características principales:

- › Emulseur incorporé avec moteur à double vitesse
- › Bassin rectangulaire avec fond incliné
- › Serpents en acier inox contre-matricé où circule le glycol
- › Console de commande ergonomique
- › Contrôle thermométrique par sonde électrique
- › Possibilité d'effectuer un réchauffement/refroidissement partiel pour opérer avec des quantités de mélange réduites (possibilité de refroidir et/ou de réchauffer la moitié du bassin grâce à un bouton économie)
- › Imprimante (facultative) pour enregistrer sur papier tout le cycle de pasteurisation
- › Système d'ouverture exclusif, pour permettre des interventions rapides sur la machine.

	Mixtronic 60		Mixtronic 110
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge Capacidad mix-max	Lt	15-60	20-110
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	6,8	11
Potenza Compressore/Compressor Power Compresseur/Kompressor/ Potencia Compresore	Kw	2,2	2,9
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/ Condensación		Acqua o Aria/Water or Air/ Eau ou Air/Wasser oder Luft/ Agua o Aire	
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante		Freon R 404/A	
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*trifasica*	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas	400x915x1083	520x1000x1083	
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	200	260
Peso Londo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	245	305

Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.  
Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.  
Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.  
Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.  
Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.  
\* Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Diferentes tensiones en demanda - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.



#### Zu den Hauptmerkmalen der Mixtronic-Maschinen gehören:

- › Eingebautes Mischrohr mit Motor mit zweifacher Geschwindigkeit
- › rechteckige Wanne mit geneigtem Grund
- › Gegengesetzte Kühlschläuche aus Inoxstahl, in denen sich das Glykol befindet
- › Ergonomische Steuerkonsole
- › Temperaturüberwachung mittels elektrischer Sonde
- › Teilweise Erhitzung/Abkühlung, um mit geringeren Mischungsmengen zu arbeiten (Möglichkeit der Erhitzung und/oder Abkühlung der Wannenhälfte mittels Sparknopf)
- › Drucker (optional), um den vollständigen Pasteurisierungszyklus auf Papier zu registrieren
- › Öffnungssystem, ausschließlich für schnelle Eingriffe in der Maschine.

# AGETWIN 55/120



Tini di maturazione Agetwin 55 – Agetwin 120, costruiti interamente in acciaio inox, dispongono sulle vasche di circuiti stampati per la circolazione del gas refrigerante.

La miscela per gelato è mantenuta a + 4°C e viene agitata lentamente per conservare l'omogeneità e per rendere il gelato finito più resistente e più cremoso.

Le macchine vengono fornite sia con termometri per la lettura a distanza, che con interruttori per il funzionamento indipendente delle due vasche di maturazione.

Il raffreddamento della miscela è molto rapido grazie a compressori semiermetici di notevole potenza.

La gamma di mantecatori elettronici Mantegel utilizza l'elettronica per assicurare al vostro gelato eccellenti parametri qualitativi (struttura, consistenza, overrun).

Ageing vats Agetwin 55 – Agetwin 120, made entirely of stainless steel, the vats have printed circuits on the tanks for the circulation of the refrigerating gas.

The ice-cream mix is maintained at +4°C and is slowly stirred to ensure homogeneity and to make the finished ice-cream firmer and creamier.

The machines are supplied with both thermometers for remote-controlled temperature reading and with switches for independent operation of the two ageing vats.

Cooling of the mix is extremely rapid thanks to the extremely powerful semi-hermetic compressors.



Cuves de Maturation Agetwin 55 – Agetwin 120, entièrement construites en acier inoxydable, elles disposent, sur les bassins, de circuits imprimés pour la circulation du liquide de réfrigération.

Le mélange pour crème glacée est maintenu à + 4°C et est agité lentement pour conserver l'homogénéité et pour rendre la glace fine plus résistante et plus crémeuse.

Les machines sont fournies aussi bien avec des thermomètres pour la lecture à distance qu'avec des interrupteurs pour le fonctionnement indépendant des deux bassins de maturation.

Le refroidissement du mélange aussi possible grâce à des compresseurs semi-hermétiques très puissants.

Las tinas de maduración Agetwin 55 - Agetwin 120, construidas íntegramente en acero inoxidable, disponen de circuitos estampados en las vascas para la circulación del gas refrigerante. La mezcla para helado se mantiene a +4°C y se agita lentamente para mantener la homogeneidad y hacer que el helado terminado sea más resistente y cremoso.

Las máquinas están provistas tanto con termómetros para la lectura a distancia como con interruptores para el funcionamiento independiente de las dos vasquetas de maduración. El frío de la mezcla es muy rápido gracias a compresores semi-herméticos de notable potencia.

Reifebehälter Agetwin 55 – Agetwin 120, Gänzlich aus Inoxstahl, verfügen sie auf den Wannen über Schaltkreise für den Umlauf der Kühlflüssigkeit.

Die Mischung für das Eis wird auf einer Temperatur von +4 °C gehalten und langsam umgerührt, um die Homogenität zu erhalten und das fertige Eis widerstandsfähiger und cremiger zu machen.

Die Maschinen werden sowohl mit Thermometern für die Fernablesung, als auch mit Schaltern für den unabhängigen Betrieb der beiden Reifungswannen geliefert.

Die Abkühlung der Mischung erfolgt durch halbhermetische, sehr leistungsstarke Kompressoren sehr rasch.

	Agetwin 55	Agetwin 120	
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge	Lt	55 x 2	120 x 2
Capacidad mix-max			
Potenza Elettrica/Installed Power/Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	2,24	2,26
Potenza Compressore/Compressor Power/Compresseur/Kompressor/Potencia Compresore	Kw	1,8	2,2
Condensazione/Cooling/Condensation/Kondensation/Condensación		Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/Wasser oder Luft/Agua o Aire	
Gas frigorifero/Refrigerating gas/Gaz de refrigeration/Kühlgas/Gas refrigerante		Freon R 134 A	
Tensione/Electric Power/Tension/Strom/Voltaje		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*trifasica*	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions/Masse/Medidas	625x805x1340	880x930x1380	
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	180	255
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	270	385

> Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.

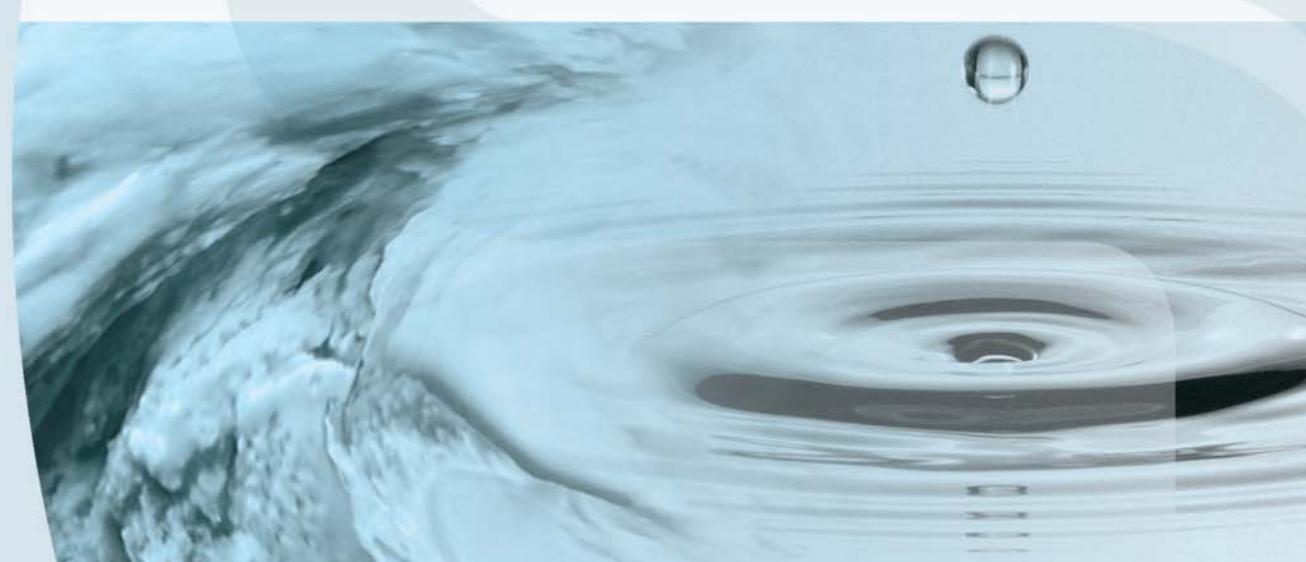
Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.

> Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.

> Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.

\* Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Diferentes tensiones sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.

> Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind



# MANTEGEL 20/30/50/70



MANTEGEL 20



MANTEGEL 30



MANTEGEL 50



MANTEGEL 70

La gamma di mantecatori elettronici **Mantegel** utilizza l'elettronica per assicurare al vostro gelato eccellenti parametri qualitativi (struttura, consistenza, overrun).

I mantecatori Mantegel sono dotati di un agitatore in acciaio inox a tre spatole brevettato grazie al quale la lavorazione del gelato, eccezionale, e l'estrazione, totale, avvengono in assenza di rumore e vibrazioni.

#### Principali caratteristiche:

- › Portello in acciaio inox con dispositivi di sicurezza internazionali
- › Microprocessore elettronico per regolare la consistenza del gelato
- › Comandi in bassa tensione (24 V) ed impermeabili
- › Ciclo di lavaggio temporizzato con doccetta flessibile a scomparsa
- › Mensola porta vaschetta regolabile con tappetino in gomma
- › A richiesta è disponibile il dispositivo elettronico per la produzione di granite.

The range of electronic batch freezers in the **Mantegel** series exploits electronics to ensure the quality characteristics of your ice-cream in terms of texture, consistency and overrun).

Mantegel batch freezers are fitted with a patented 3-blade stainless steel stirrer which ensures top quality ice-cream and complete extraction without noise or vibration.

#### Mantegel batch freezers also have:

- › Stainless steel door with safety device in compliance with international safety standards
- › Micro-computer controls the texture of the ice-cream
- › Low voltage (24V) waterproof controls
- › Timed washing cycle with retractable flexible hose spray
- › Adjustable height for container support, with rubber carpet
- › On request the electronic device for production of water ices can be supplied.

# MANTEGEL 20/30/50/70

 La gamme de turbines électroniques Mantegel utilise l'électronique pour assurer à votre crème glacée d'excellents paramètres qualitatifs (structure, consistance, overrun).

Les turbines Mantegel sont équipés d'un agitateur en acier inoxydable à trois spatules breveté, grâce auquel le travail de la crème glacée, exceptionnel, et l'extraction, totale, s'effectuent sans le moindre bruit ni vibration.

#### Les turbines Mantegel disposent en outre de:

- › Porte en acier inox avec dispositifs de sécurité internationaux
- › Microprocesseur électronique pour régler la dureté de la glace
- › Commandes à basse pression (24 V) et imperméables
- › Cycle de lavage temporisé avec douchette flexible escamotable
- › Etagère porte bassin réglable avec tapis en caoutchouc
- › Sur demande, le dispositif électronique pour la production de granité est disponible.

 Die Skala der elektronischen Chargeneisfreezers Mantegel verwendet die Elektronik, um Ihrem Eis hervorragende Qualitätsparameter (Struktur, Konsistenz, Overrun) zuzusichern.

Die Chargeneisfreezers Mantegel besitzen einen patentierten Spatel aus Inoxstahl mit drei Spachteln, mit dessen Hilfe die außerordentliche Verarbeitung des Eises und dessen komplette Herausnahme frei von Lärm und Vibrationen erfolgen.

#### Außerdem besitzen die Chargeneisfreezers Mantegel:

- › Tür aus Inoxstahl mit internationalen Sicherheitsvorrichtungen
- › Elektronischer Mikroprozessor, um die Härte des Eises einzustellen
- › Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen in Niederspannung (24 V)
- › Zeitlich gesteuerten Spülzyklus mit versenkbarem Duscheschlauch
- › Verstellbarer Wannenregal mit Gummiteppich
- › Auf Anfrage ist die elektronische Vorrichtung für die Herstellung von Gramolaten erhältlich.

 La nueva serie de mantecadores electronicos de la gama Mantegel utilizan la electronica para asegurar a Vuestro helado excelentes parametros de calidad (estructura, consistencia, overrun).

Los mantecadores estan provistos de un nuevo agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).

#### La serie Mantegel dispone, ademas, de:

- › Puerta en acero inoxidable con dispositivos de seguridad internacionales
- › Microprocesador electrónico para regular la dureza del helado
- › Mandos en baja tension (24V) e impermeables
- › Refrigerantes Freon R404/A
- › Lavado temporizado con ducha flexible a desaparicion
- › Mensola porta-vasqueta regulable con alfombrilla de goma
- › A pedido, el dispositivo electronico para la produccion de granizado esta disponible.



Agitatore brevettato con elementi raschianti intercambiabili

Patented beater shaft with changeable scraping elements

Agitateur breveté avec éléments racleurs interchangeables

Patentierter Spatel mit austauschbaren Schabeelementen

Nuevo batidor patentado por Technogel con cuchillas de teflon de facil sustitución

Comandi ergonomici a tenuta d'acqua

Waterproof ergonomic control panel

Commandes ergonomiques étanches

Ergonomische, wasserdichte Steuerungen

Comandos ergonimicos impermeables al agua



Cilindro di mantecazione

Freezing chamber

Cylindre de turbinage

Gefrierzylinder

Cilindro de fabricación

	Mantegel 20	Mantegel 30	Mantegel 50	Mantegel 70
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge Capacidad mix-max	Lt 18 - 22	2 - 4	3 - 6	4 - 10
Produzione Oraria/Hourly Production/ Production Horaire/Stunden Produktion	Kg 3,3	18 - 22	25 - 35	40 - 60
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw 1,1	4,2	6	11,2
Potenza Compressore/Compressor Power Compresseur/Kompressor/ Potencia Compresore	Kw 1,1	1,8	2,2	3,7
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/Condensación		Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/Wasser oder Luft/Aqua o Aire		
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante		Freon R 404/A		
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*/trifasica*		
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas	490x820x1310	490x820x1330	490x950x1330	490x1150x1390
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg 190	235	290	445
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg 250	295	355	545

\* Debe al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados como demasiada rigidez.

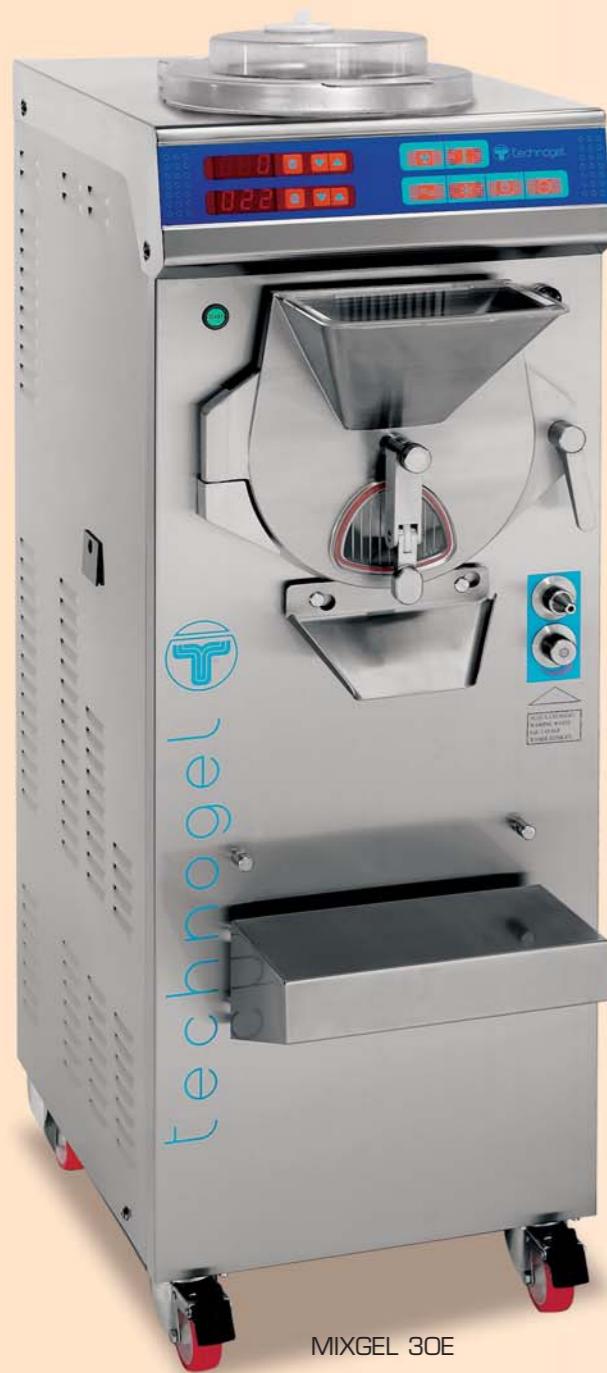
\* Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.

\* Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.

\* Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.



# MIXGEL 30E 50E



MIXGEL 30E



**Mixgel**, nelle due versioni **30E** e **50E**, è un laboratorio completo per pastorizzare e mantecare la miscela per gelato in un'unica macchina.

Mixgel è la macchina ideale per chi non vuole rinunciare all'qualità ed al tradizionale gusto del gelato artigianale pur avendo una produzione ed uno spazio disponibile ridotti (gelaterie con produzioni giornaliere medio/piccole, ristoranti, bar.).

#### Principali caratteristiche:

- › Pale raschianti nella vasca di pastorizzazione
- › Agitatore brevettato in acciaio nella vasca di mantecazione
- › Realizzata con materiali che rispondono alle più severe norme igienico/sanitarie
- › Due camere indipendenti che possono lavorare separatamente
- › Può essere utilizzato come mantecatore o come pastorizzatore.

**Mixgel**, in the two versions **30E** and **50E**, is designed to pasteurize and batch-freeze the ice-cream mix with just one piece of equipment. Mixgel is the ideal machine where the number one priority is quality and traditional flavour of cottage-industry ice-cream but the space available is somewhat limited (ice-cream bars with small or medium scale daily production, restaurants, bars, etc.).

#### The main characteristics:

- › Micro-computer controls the texture of the ice-cream
- › Scraper blades positioned inside the pasteurisation tank made in pure teflon
- › Patented beater shaft with changeable scraping elements inside the batch freezing tank
- › Construction materials respect the strictest health and hygiene standards
- › Two separate chambers which can operate independently
- › Mixgel can be used just partially as either a pasteurizer or batch freezer.

**Mixgel**, dans les deux versions **30E** et **50E**, est un laboratoire complet pour pasteuriser et travailler le mélange pour la glace dans une seule machine. Mixgel est la machine idéale pour qui n'entend pas renoncer à la qualité et au goût traditionnel de la glace artisanale tout en ayant une production et un espace disponible réduits (glacières dont la production journalière est moyenne/petite, restaurants, bars...).

#### Principales caractéristiques:

- › Palettes à racler dans la cuve de pasteurisation
- › Agitateur breveté en acier dans la cuve de mélange
- › Réalisée avec du matériel qui répond aux normes hygiéniques et sanitaires les plus sévères
- › Deux chambres indépendantes qui peuvent travailler séparément
- › Il peut être utilisé comme mélangeur ou comme pasteurisateur.

**Mixgel** ist in den beiden Ausführungen **30E** und **50E** ein komplettes Labor in einer einzigen Maschine zum Pasteurisieren und Ausfrieren der Eismischung. Mixgel ist die ideale Maschine für den Hersteller, der trotz geringen zur Verfügung stehenden Platzes (Eissalons mit mittlerer/kleiner Tagesproduktion, Restaurants, Cafeterias usw.) nicht auf die Qualität und den traditionellen Geschmack des handwerklichen Speiseeises verzichten will.

#### Hauptmerkmale:

- › Reibschaufeln in der Pasteurisierungswanne
- › Patentierter Rührer aus Stahl in der Glattrührwanne
- › Mit Materialien hergestellt, welche den strengsten Hygiene- und Sanitätsnormen entsprechen
- › Zwei unabhängige Kammern, die getrennt arbeiten können
- › Kann zum Glattrühren oder zum Pasteurisieren verwendet werden.

**Mixgel** en sus dos versiones **30E** y **50E** es un laboratorio completo para pasteurizar y fabricar la mezcla para helado en una única máquina. Mixgel es la máquina ideal para aquel que no quiera renunciar a la calidad y al toque personal en la preparación del helado, por más que tenga un espacio reducido de trabajo y pequeña producción.

#### Características principales:

- › Cuchillas rascadoras de teflón en el tanque de pasteurización
- › Agitador patentado de acero en el tanque de amasado
- › Realizada con materiales que responden a las más severas normas higiénico/sanitarias
- › Dos cámaras independientes que pueden trabajar por separado
- › Puede utilizarse como amasador o como pasteurizador.



	<b>Mixgel 30E</b>	<b>Mixgel 50E</b>
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge Capacidad mix-max	Lt 2 - 9	2 - 9
Produzione Oraria/Hourly Production/ Production Horaire/Stunden Produktion	Kg 22 - 30	38 - 50
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw 7,3	8,8
Potenza Compressore/Compressor Power Compresseur/Kompressor/ Potencia Compresore	Kw 1,5	2,2
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/ Condensación	Acqua o Aria/Water or Air/ Eau ou Air/Wasser oder Luft/ Agua o Aire	
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante		Freon R 404/A
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen* trifasica*
Dimensioni/Dimensions/Dimensiones Masse/Medidas	490x1000x1350	490x1140x1435
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg 290	340
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg 350	410
Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi. » Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados como demasiada rígida. » Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications. » Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten. » Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados como demasiada rígida. » Tension differente a richiesta - Different electric power upon request - Diferentes tensiones sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltagen differente a pedido.		

# PROFESSIONAL 30 50



PRO 30



PRO 50

**Professional 30/50** è un laboratorio completo per preparare creme dolci e salate (bavarese, crema al burro, crema pasticceria, bechamel, ganache, paté a bomb), creme montate (meringa, mousse), gelatine di frutta, temperare il cioccolato, pastorizzare e mantecare miscele per gelato, granite, in un'unica macchina compatta. A prima vista colpisce il grande e luminoso display TFT-LCD da 7" posto sulla targa comando della macchina. Questo display visualizza istante per istante ogni fase di realizzazione della ricetta selezionata.



**Professional 30/50** is a complete laboratory for the preparation of sweet and savoury creams (Bavarian cream, butter cream, custard, white sauce, paté), whipped creams (meringue and mousse) fruit jellies, for the processing of chocolate, batch freezing ice-cream mixes and preparing granita in a single compact machine.

The large 7" luminous TFT-LCD display located on the control plate is immediately visible. It ensures instant display of each stage of the process in the recipe selected.

**Professional 30/50** est un laboratoire complet pour préparer des crèmes, sucrées et salées (bavaroise, crème au beurre, crème pâtissière, béchamel, ganache, pâte à bombe), des crèmes fouettées (meringue, mousse), des gelées de fruits, pour délayer le chocolat, pasteuriser et mélanger les préparations pour glaces et granités, en une seule machine compacte.

Ce qui frappe à première vue est le grand afficheur lumineux TFT-LCD de 7" qui se trouve sur la plaque de commande de la machine. Ce display affiche instant par instant toutes les phases de réalisation de la recette choisie.

**Professional 30/50** ist ein komplettes Laboratorium zur Vorbereitung von süßer und salziger Creme (Bayrisch' Krem', Buttercreme, Konditoreicreme, Béchamelsoße, Ganache, Paté a Bomb), geschlagener Creme (Baiser, Mousse), Gelees, zum Temperieren von Schokoladen, zum Pasteurisieren und zum Glattrühren von Eismischungen und von feingestoßenem Wassereis mit Fruchtsirup, in einer einzigen, kompakten Maschine.

Auf dem ersten Blick fällt das große, leuchtende 7" TFT-LCD Display auf, das sich auf der Schalttafel der Maschine befindet. Dieses Display zeigt Augenblick für Augenblick einer jeden Herstellungsphase des gewählten Rezeptes an.

**Professional 30/50** ist ein komplettes Laboratorium zur Vorbereitung von süßer und salziger Creme (Bayrisch' Krem', Buttercreme, Konditoreicreme, Béchamelsoße, Ganache, Paté a Bomb), geschlagener Creme (Baiser, Mousse), Gelees, zum Temperieren von Schokoladen, zum Pasteurisieren und zum Glattrühren von Eismischungen und von feingestoßenem Wassereis mit Fruchtsirup, in einer einzigen, kompakten Maschine.

Auf dem ersten Blick fällt das große, leuchtende 7" TFT-LCD Display auf, das sich auf der Schalttafel der Maschine befindet. Dieses Display zeigt Augenblick für Augenblick einer jeden Herstellungsphase des gewählten Rezeptes an.



Cilindro di mantecazione  
Freezing chamber  
Cylindre de turbinage  
Gefrierzylinder



frusta speciale per pasticceria  
special agitator for pastry making  
fouet pour cycles patisserie  
spezielles Ruehrwerk fuer konditorei  
fusta especial para pasteleria

	Pro 30	Pro 50	
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge	Lt	2 - 9	2 - 13
Capacidad mix-max	Kg	22 - 30	38 - 50
Produzione Oraria/Hourly Production/ Production Horaire/Stunden Produktion	Kw	10	14
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	1,5	2,2
Potenza Compressore/Compressor Power Compresseur/Kompressor/ Potencia Compresore			
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/Condensación			
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante			Freon R 404/A
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje			400 Volt/50 Hz/3 fase*/phases*/phasen* trifasica*
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas → ↑	490x840x1460	490x980x1460	
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	295	345
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	350	410

\* Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.  
\* Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.  
\* Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.  
\* Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.  
\* Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados como demasiado rígidos.  
\* Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Diferentes tensiones sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.

# MIXCREMA 30/60



MIXCREMA 30

**I Mixcrema 30/60** della gamma Technogel sono macchine costruite interamente in acciaio inox, completamente automatiche ed adatte alle produzioni di crema pasticciata, tempere cioccolato, basi gelato, farce di ogni genere, torrone, marmellate, ecc. Tutti i componenti della macchina sono facilmente smontabili garantendo così una manutenzione rapida ed una pulizia accurata di ogni singola componente.

#### Principali caratteristiche:

- › Dotata di un microprocessore che consente programmi elaborabili per diverse categorie di ricette.
- › Comandi a bassa tensione ed impermeabili;
- › Lame raschianti posizionate all'interno della macchina costruite in teflon puro;
- › Due rubinetti uscita prodotto (per creme dense o liquide)



MIXCREMA 60



- › Lavaggio con doccetta flessibile a scomparsa
- › Pedana d'appoggio estraibile
- › Semplice accesso ai componenti della macchina per manutenzioni rapide

The **Mixcrema 30/60** machines in the Technogel range are made entirely of stainless steel. They are fully automatic and recommended for use in the production of custard, chocolate coating, ice-cream based cakes, fillings of all types, nougat and jam. All machine components are easily dismantled for rapid maintenance and thorough cleaning of each individual part.

#### The machine is fitted with:

- › Micro-computer allows many programs for different category of recipe
- › Low voltage waterproof controls
- › Scraper blades positioned inside the machine and made of pure teflon
- › 2 product outlet taps (for dense or liquid cream)
- › Washing with retractable flexible spray head
- › Extractable support platform
- › Easy access to the machine components for rapid maintenance.



Los **Mixcrema 30 y 60** de la línea Technogel son máquinas completamente automáticas para la producción de las cremas pasteleras, chocolates templados, bases de helados, mermeladas como también bases para turrones. Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza, están compuestas de las siguientes partes:

#### Características principales:

- › Está dotada de un microprocesador que permite programas elaborados para diferentes categorías de recetas
- › Sector comandos eléctricos, fabricados con sistema de baja tensión e impermeabilizados
- › Vasca en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior de teflon puro para evitar desgastes y residuos de partículas en los productos
- › Salida de la mezcla por medio de 2 grifos predisuestos para cremas densas y líquidas
- › Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable
- › Simple acceso a los componentes de la máquina para mantenimientos rápidos.

Les **Mixcrema 30/60** de la gamme Technogel sont des machines entièrement construites en acier inoxydable, complètement automatisées et idéales pour la production de crème pâtissière, chocolat durci, bases pour crèmes glacées, farces de tous genres, nougat et marmelades. Toutes les composantes de la machine sont facilement démontables, ce qui permet un entretien rapide et un nettoyage soigné de chacune de ces composantes.

#### Caractéristiques principales:

- › Elle est équipée d'un microprocesseur qui permet des programmes élaborés pour diverses catégories de recettes
- › Commandes à basse tension et imperméables
- › Lames racleuses placées à l'intérieur de la machine construites en Teflon pur
- › 2 robinets sortie du produit (pour crèmes denses ou liquides)
- › Lavage avec douche flexible escamotable
- › Plan d'appui extractible
- › Accès facile aux composants de la machine pour effectuer des interventions d'entretien rapides.

Die **Mixcrema 30/60** des Technogel-Angebots sind ganz aus Inox bestehende, vollautomatische Maschinen, die für die Herstellung von Konditorcreme, Schokoladelockerer, Eisbasis, Füllen aller Arten, Nougat und Marmeladen geeignet sind.

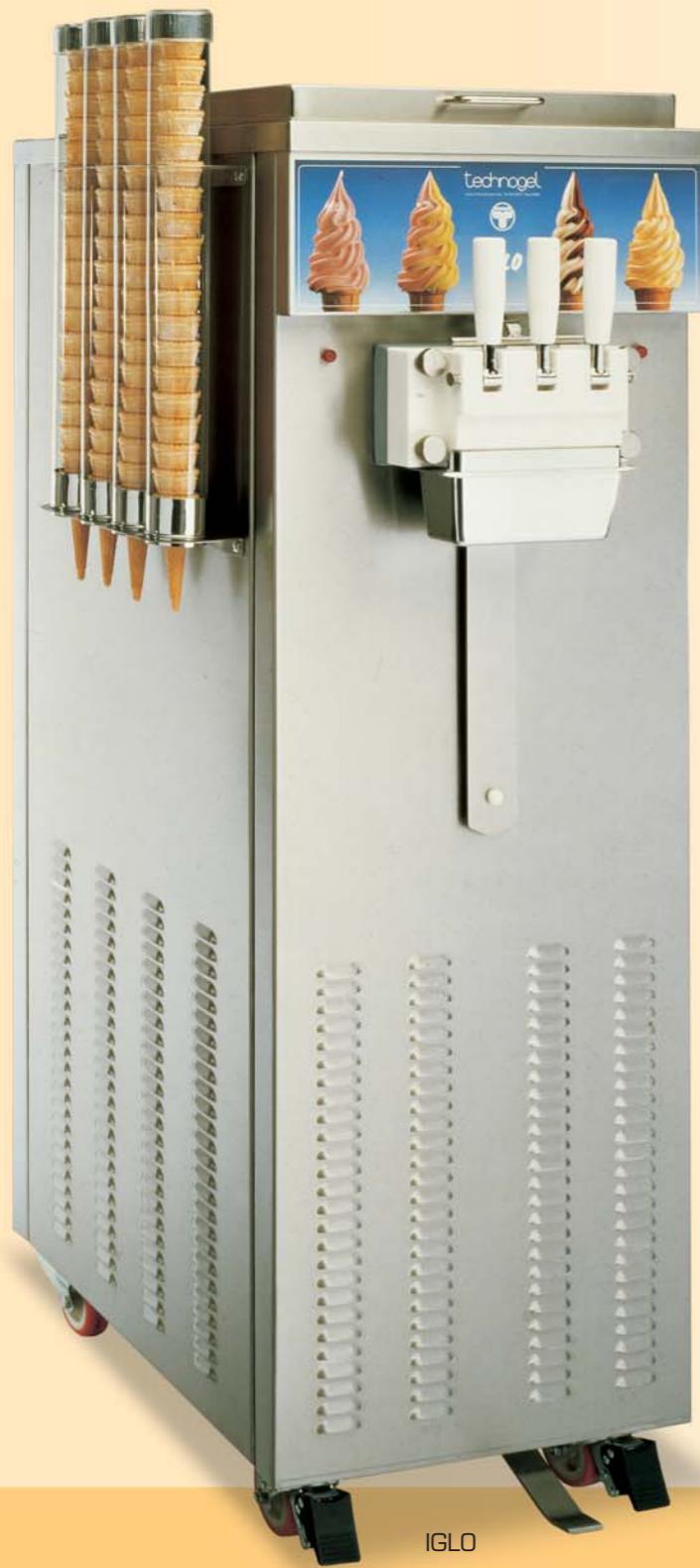
Alle Bestandteile der Maschine sind leicht auszubauen, womit sie rasche Wartung und sorgfältige Reinigung jedes einzelnen Bestandteils gewährleisten.

#### Haupteigenschaften:

- › Mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der die Anwendung von Programmen für verschiedene Rezeptkategorien ermöglicht
- › Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen mit Niedrigspannung
- › Schabeklingen aus reinem Teflon im Maschineninneren
- › 2 Produktabflähhne (für dicke bzw. flüssige Cremen)
- › Spülung mit versenkbarem Duscheschlauch
- › Ausziehbare Ablage
- › Einfache Zugänglichkeit zu den Maschinenbestandteilen zur schnellen Instandhaltung.

	Mixcrema 30	Mixcrema 60	
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge	Lt	15-30	30-55
Capacidad mix-max			
Potenza Elettrica/Installed Power/Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	4	6,7
Potenza Compressore/Compressor Power/Compresseur/Kompressor/Potencia Compresore	Kw	3	5,3
Condensazione/Cooling/Condensation/Kondensation/Condensación	Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air		Wasser oder Luft/Agua o Aire
Gas frigorifero/Refrigerating gas/Gaz de refrigeration/Kühlgas/Gas refrigerante			Freon R 507
Tensione/Electric Power/Tension/Strom/Voltaje			400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*/trifasica*
Dimensioni/Dimensions/Dimensions/Masse/Medidas	550x750x1330	650x850x1330	
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	190	250
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	200	280
Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.			
Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.			
Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.			
Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.			
Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.			
Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Diferentes tensiones sobre demanda - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.			

# SOFT IGLO - S - P - SP



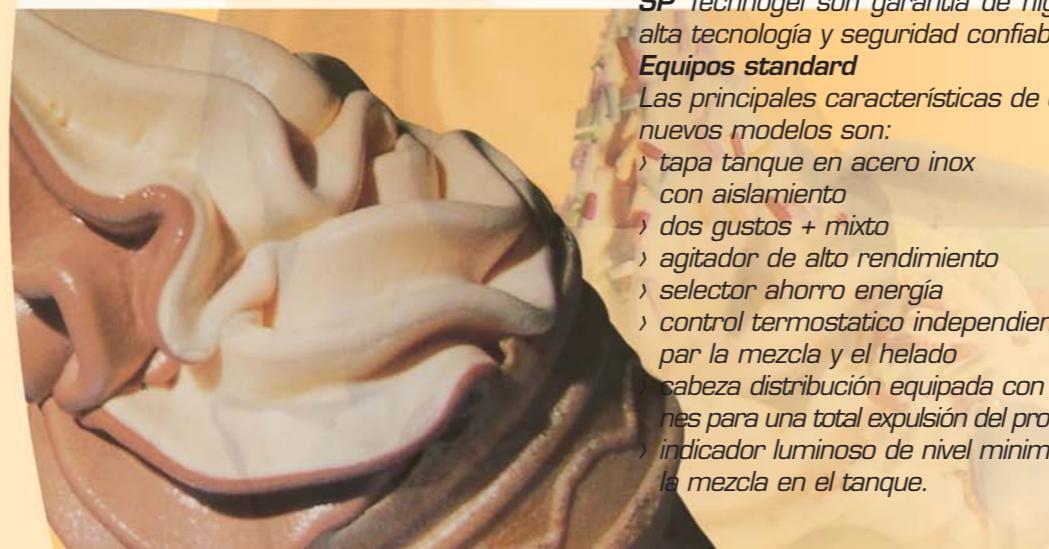
IGLO

Forti da 40 anni di esperienza nel settore delle macchine per gelato, i modelli Espresso IGLO, IGLO P, IGLO S e IGLO SP Technogel sono garanzia di igiene, alta tecnologia e sicura affidabilità.

#### Equipaggiamento standard

Le principali caratteristiche di questi nuovi modelli sono:

- › coperchio vasche in acciaio inox con isolamento
- › due gusti + misto
- › agitatori ad alto rendimento
- › selettore risparmio energetico
- › controllo termostatico indipendente per la miscela ed il gelato
- › testa distribuzione dotata di pistoni per una totale espulsione del prodotto
- › indicatore luminoso del livello minimo della miscela nelle vasche.



Loyal to the 40-years-tradition in the field of Soft Serve, Technogel Espresso Machines Mod. IGLO, IGLO P, IGLO S and IGLO SP are guarantee of hygiene, high technology and absolute reliability.

#### Standard equipment

The main features of these new models are:

- › tanks s/s insulated cover
- › two flavours + twisted
- › high performance auger-type dasher energy saving mode
- › separate thermostatic control for mix and ice-cream
- › distribution head with pistons for a total ejection of the product
- › luminous indicator for low-level of mix in the tanks.

Forts de 40 ans d'expérience dans le domaine des machines à glaces, les modèles Espresso IGLO, IGLO P, IGLO S et IGLO SP Technogel sont la garantie de hygiène, haute technologie et d'une fiabilité absolue.

#### Equipement standard

Les principales caractéristiques de ces nouveaux modèles sont les suivantes:

- › couvercle isolé de la cuve en acier inoxydable
- › deux parfums + panachés
- › agitateur type vis tournante haute performance
- › système d'économies d'énergie.
- › contrôle thermostatique indépendant pour le mix et la crème glacée
- › tête de distribution par pistons pour une éjection totale du produit
- › voyant lumineux indiquant le niveau minimal du mix dans le bacs.

#### Übersetzung Soft Serve

Seit 40 Jahren Erfahrung in der Herstellung von Eismaschinen.

Die Modelle Espresso IGLO, IGLO P, IGLO S und IGLO SP von Technogel garantieren Hygienesicherheit, neueste Technologie und lange Lebensdauer.

#### Serienmäßige Ausstattung

Unsere neuen Modellen zeichnen sich insbesondere durch folgende Ausstattungsmerkmale aus:

- › Einfüllbehälter mit isolierten Deckeln aus Edelstahl
- › Gleichzeitige Produktion von 2 Sorten und einem Mix
- › Rührwerke mit hohem Aufschlag
- › Energiesparmodus
- › Unabhängiges Kontrollthermostat für den Eismix und das Eis
- › Verteilerkopf für eine restlose Produktausgabe
- › Beleuchtete Anzeige für die Mindestfüllmenge in den Behältern.

Con una experiencia especializada de más de 40 años en el sector de las maquinas para helado, los modelos Espresso IGLO, IGLO P, IGLO S y IGLO SP Technogel son garantía de higiene, alta tecnología y seguridad confiable.

#### Equipos standard

Las principales características de estos nuevos modelos son:

- › tapa tanque en acero inox con aislamiento
- › dos gustos + mixto
- › agitador de alto rendimiento
- › selector ahorro energía
- › control termostatico independiente para la mezcla y el helado
- › cabeza distribución equipada con pistones para una total expulsión del producto
- › indicador luminoso de nivel mínimo de la mezcla en el tanque.



Particolare vasche modelli IGLO e IGLO S  
IGLO/IGLO S Model tank's detail

Détail des bacs dans les modèles IGLO/IGLO S

Detail der Einfüllbehälter von IGLO und IGLO S

Tanques particulares en el modelo IGLO y IGLO S



Versione con pompe sanitarie per gelato soft - IGLO P/SP  
Model with sanitary pumps for soft ice cream - IGLO P/SP

Version avec pompes sanitaires pour crème glacées soft - IGLO P/SP

Modell mit Pumpe

Versión con bombas sanitarias para helado  
con una mayor inclusión de aire - IGLO P/SP

	Iglo	Iglo S	Iglo P	Iglo SP
Capacità vasche/Tank capacity/Capacité de la cuve/Füllmenge/Capacidad tinas	Lt	11+11	11+11	7+7
Produzione Oraria*/Hourly Production*/Production Horaire*/Produktion pro stunde*	Kg Lt**	27 37	41 55	27 45
Coni 75 gr/Cones 75 grms/Cones 75 gr Eiswaffel/Cones 75 gr	N.	360	550	360
Potenza max. assorbita/Max. consumption/ Consommation max./Maximale leistung/ Maxima potencia absorbida	Kw	3	4,5	3
Aliment. miscela/Mix feed/Alimentation du mix/Modell/Mezcla alimentación Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas → ↑				620x700x1550
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	210	252	215
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	305	347	310

\* Produzione oraria e sovraccarico in funzione del tipo di miscela usato. / \* Hourly production and overrun vary according to the mix composition. / \* Production horaire et l'augmentation de volume varient selon la composition du mix. / \* Die Stundeneistung und der Überschuss variieren je nach verwendeten Eismix. / \* Production horaire y sovraccarico y en función del tipo de mezcla utilizada.

\*\* Dati riferiti a miscele con aumento di volume del 35% per IGLO e IGLO S e del 70% per IGLO P e IGLO SP. / \*\* Data referred to mixes with an overrun of 35% for Mod. IGLO and IGLO S and 70% for Mod. IGLO P and IGLO SP. / \*\* Informations sur les mixes avec une augmentation de volume de 35% pour les modèles IGLO et IGLO S et 70% pour les modèles IGLO P et IGLO SP. / \*\* Erfahrungswerte bzgl. Aufschlag des Eismix: 35% für IGLO und IGLO S - 75% für IGLO P und IGLO SP. / \*\* Datos referidos a mezclas con aumento de volumen de 35% para IGLO y IGLO S y de 70% para IGLO P y IGLO SP.

\*\*\* A seguito del continuo evolversi della produzione, pesi, misure e altri dati non sono per noi impegnativi. / \*\*\* Due to production changes weights, dimensions and other data are not binding. / \*\*\* Dues aux changements de la production, le poids, les dimensions et d'autres données peuvent changer. / \*\*\* Angesichts der ständigen Weiterentwicklung unserer Maschinen sind Angaben zu Gewichten, Maßen und technischen Daten nicht als verbindlich zu betrachten. / \*\*\* A consecuencia de la continua evolución de la producción, pesos, medidas y otros datos no nos comprometen.

# MONTAPANNA



TECHNOWHIP 2



TECHNOWHIP 5

Costruiti interamente in acciaio inox per rispondere alle più rigorose norme igienico/sanitarie, dispongono di un vano refrigerato ricavato nella parte anteriore della macchina che facilita le operazioni di lavaggio e manutenzione, e di un contenitore inox per la panna liquida estraibile da 2,5 - 5 litri. Le principali caratteristiche del 5 litri sono: la possibilità di erogazione automatica, il display per lettura della temperatura e il programma di lavaggio integrato.

Il Montapanna Technogel consente la regolazione del volume fino a valori altissimi ed il trafiletore è un pezzo unico appositamente studiato sia per panna fresca che a lunga conservazione.

## "TECHNOWHIP"

Made entirely of stainless steel in compliance with the strictest health and hygiene standards, the machine has a refrigerating cell in the front of the machine which makes sure that washing and maintenance operations can be carried out rapidly and simply. The extractable stainless steel container for liquid cream contains 2-5 to 5 litres. Main characteristics: 5 liters, fully-automatic cream whipping machine, temperature display, integrated cleaning programme.

The Technowhip has fine volume adjustment and the extruder is specially designed as a single piece for both fresh and long life cream.

## Machine à Chantilly "TECHNOWHIP"

Entièrement construits en acier inox pour répondre aux plus rigoureuses normes hygiéniques et sanitaires, il dispose d'un emplacement réfrigéré situé dans la partie antérieure de la machine, qui facilite les opérations de lavage et d'entretien, et d'un bol en inox extractible pour la crème liquide de 2,5 ou 5 litres. Les principales caractéristique du 5 Litres, contrôle digital de la température, extraction libre ou en continu, opérations de nettoyage automatique.

La machine à chantilly Technowhip prévoit le réglage du volume jusqu'à des valeurs très élevées et le trafileur est une pièce unique, spécifiquement étudiée aussi bien pour la crème fraîche que pour celle à longue conservation.

## Schlagsahneautomat "TECHNOWHIP"

Zur Gänze aus Inoxstahl, um den strengsten hygienisch/sanitären Vorschriften zu entsprechen, verfügen sie über einen im Vorderteil der Maschine befindlichen Kühlraum, der Reinigungs- und Wartungsvorgänge erleichtert, und über einen herausnehmbaren Inoxbehälter von 2,5-5 Liter für die flüssige Sahne. Die Hauptmerkmale von 5 Liter sind, Schlagsahnevollautomat, Temperaturdisplay, Integriertes Reinigungsprogramm.

Der Technogel-Schlagsahneautomat ermöglicht die Regelung des Volumens bis zu sehr hohen Werten. Seine Ziehvorrichtung ist ein einziges Stück, das eigens sowohl für frische wie für Haltbarsahne entworfen wurde.

## "TECHNOWHIP"

Construidas en acero inoxidable, responden a las más escrupulosas normas higiénicas. La puerta del refrigerador está situada en la parte anterior de la máquina para facilitar las opciones de lavado y mantenimiento.

Los contenedores de acero inoxidable para la nata líquida de 2,5 - 5 litros son extraíbles. Características principales: 5 Litros, posibilidad de extracción automática, display para la lectura de la temperatura, programa de lavado integrado.

El aumento de volumen es regulable hasta valores elevadísimos. El trefilador es una pieza expresamente estudiada para la utilización de nata fresca o de larga conservación.



Technowhip 2		Technowhip 5	
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge Capacidad	Lt	2,5	5
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	0,35	0,35
Produzione Oraria/Hourly Production/ Production Horaria/Stunden Produktion	Lt	100	100
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/Condensación	Aria/Air/Air/Luft/Aire		
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante	Freon R 134 A		
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje	220 Volt/50-60 Hz monofase*/singlephase*/monophasé*/ einzelphasen*/monofásica*		
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas → ↑	250x590x420 269x660x471		
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	30	32
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	33	35
Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi. Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez. Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications. Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind			
Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten. Debe al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez. * Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Diferentes tensiones sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.			

# GELATO ARTIGIANALE

## ARTISAN ICE-CREAM / GLACE ARTISANALE / SPEISEEIS / HELADO ARTESANAL

### PASTORIZZAZIONE

Pasteurization/Pasteurisation/  
Pasteurisierung/Pasteurización

Riscaldamento della miscela fino ad un massimo di 90°C, raffreddamento a + 4°C, maturazione a + 4°C per un tempo massimo di 12 ore.

Heating up of the mix at max 90° C (degrees Celsius), cooling at + 4°C, maturation at + 4°C for max 12 hours.

Chouffage du mélange jusqu'à + 90°C maximum, refroidissement à + 4°C, maturation à + 4°C pour maximum 12 heures.

Aufheizen des Eismixes auf max 90°C und anschließende Abkühlung auf + 4°C. Lagerung und Reifung des Eismixes erfolgt automatisch bei + 4°C für max 12 Std.

Calentamiento de la mezcla hasta un máximo de 90°C, enfriamiento a + 4°C, maduración a + 4°C por un tiempo máximo de 12 horas.

- MIXTRONIC 60
- MIXTRONIC 110

### MANTECAZIONE

Freezing/Turbinage/  
Ausfrieren/Fabricación

Congelamento della miscela da + 4°C a - 7°C.

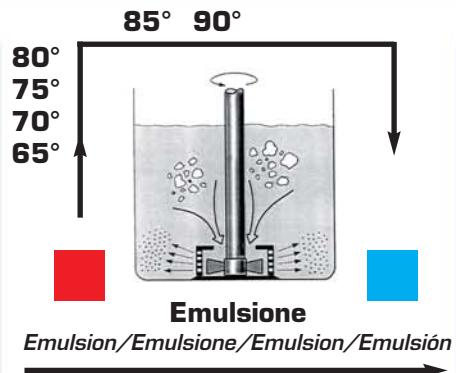
Freezing process from +4°C to -7°C.

Congélation du mélange de + 4°C à - 7°C.

Das Ausfrieren des Eismixes in den Mantegel Maschinen erfolgt von +4°C bis -7°C.

Enfriamiento de la mezcla desde +4°C hasta -7°C.

- MANTEGEL 20
- MANTEGEL 30
- MANTEGEL 50
- MANTEGEL 70



### PASTORIZZATORI

Pasteurizers  
Pasteurisateur  
Pasteurisiergeräte  
Pasteurizadores



### PRODUTTORI GELATO DISCONTINUO

BATCH FREEZERS  
TURBINES  
CHARGENEIS FREEZERS  
FABRICADORAS DISCONTINUAS DE HELADO

