

USA - TECHNOGEL AMERICA INC.
2106-C CHESHIRE WAY
GREENSBORO, NC
Tel. (+1) 336 375 8822
cfrench@technogel-usa.com

**BRASILE - TECHNOGEL INDUSTRIA
E COMERCIO DE MAQUINAS PARA
SORVETE LTDA**
AVENIDA CAUAXI 293 SALA 1119
ALPHAVILLE IND.BARUERI-SP
Tel. (+55) 11 4688 0682
cdedino@technogel.com.br
mheredia@technogel.com

**MESSICO - TECHNOGEL AZTECA
S.DE R.L. DE CV**
CALLE 11 SUR ESQ 95 AVENIDA, MZ 22
LT 1, EJIDO SUR, QUINTANA ROO
PLAYA DEL CARMEN
Tel. (+52) 1984 1163796
mluchini@technogel.com

**ARGENTINA - TECHNOGEL
AMERICA LATINA S.A.**
LUIS SAENZ PENA 1831 PISO 1°
CAP FEDERAL BUENOS AIRES
Tel. (+54) 11 4304 0353
atencion.technogel@gmail.com

**INDIA PL - TECHNOGEL
AND TECNOVAC**
PRAPULA,N.310,1ST MAIN,
GANGANAGAR
BANGALORE NORTH
GM: Vineeth Balakrishnan
Mob: 8861 486 487

MIDDLE EAST - TECHNOGEL
Tel. (+961) 3253741
technogel@yahoo.com

 **technogel** S.p.A.
ice-cream equipment and machines since 1951



SCAN ME

TECHNOGEL S.p.A.
Via Boschetti, 51 - 24050
Grassobbio (Bergamo)
ITALY
Tel. (+39) 035 452 20 62
Fax (+39) 035 452 26 82
info@technogel.com
www.technogel.com

 **technogel** S.p.A.
ice-cream equipment and machines since 1951

RIEMPITRICI

FILLING MACHINES



RIEMPITRICI TECHNOGEL

Macchine
per produzioni
industriali

THE TECHNOGEL FILLING MACHINES SERIES

*Machines for
industrial
productions*



GEMINI LINE 2/4/6/8

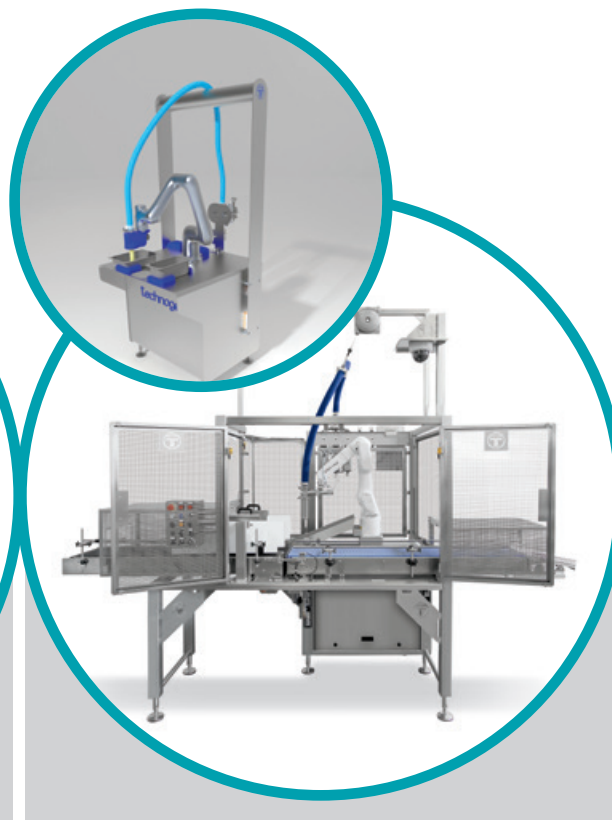
Concepita per qualsiasi tipo di:
cono, coppe, barattoli e vaschette di ogni
forma e tipo.

*Designed for any type of:
cone, cups, jars and trays of any shape
and type.*

PRODOTTI FINALI/FINAL PRODUCTS

Cono, coppe, vaschette, tartufo, calippo,
squeeze-up e torte crema.

*Cone, squeeze-up, truffle, 1/2 liter cup,
family packs, cream cakes.*



ROBOT LINE

Dosatore robotizzato DR7
Dosatore collaborativo CR7

*Filling Robot DR7
Filling Cobot CR7*

PRODOTTI FINALI/FINAL PRODUCTS

Torte, vaschette da 0,5 a oltre 10 litri sia
artigianali che nelle varie forme tonde e
quadrate.

*Container 0.5 to 10 liters, cake and different
shape and dimension.*



ROTARY

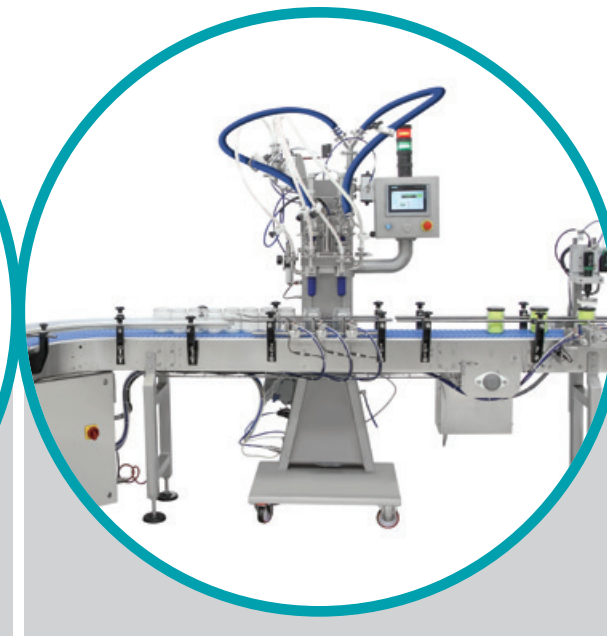
Dosatrice rotativa automatica

Rotary machine

PRODOTTI FINALI/FINAL PRODUCTS

Coni, coppe, calippo.

Ice-cream in cones, cups, squeeze-up.



FILLER DESK

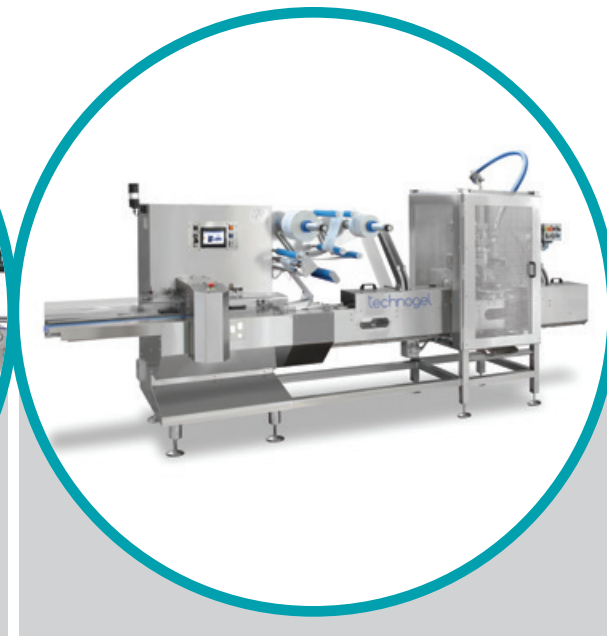
Macchina per il riempimento e dosaggio
semi-automatica.

*Semi-automatic filling
and dosing machine.*

PRODOTTI FINALI/FINAL PRODUCTS

Contenitori gelato, Dimensioni familiari,
Torte gelato.

*Ice-cream containers, family size,
ice-cream cakes.*



TECHNOSANDWICH

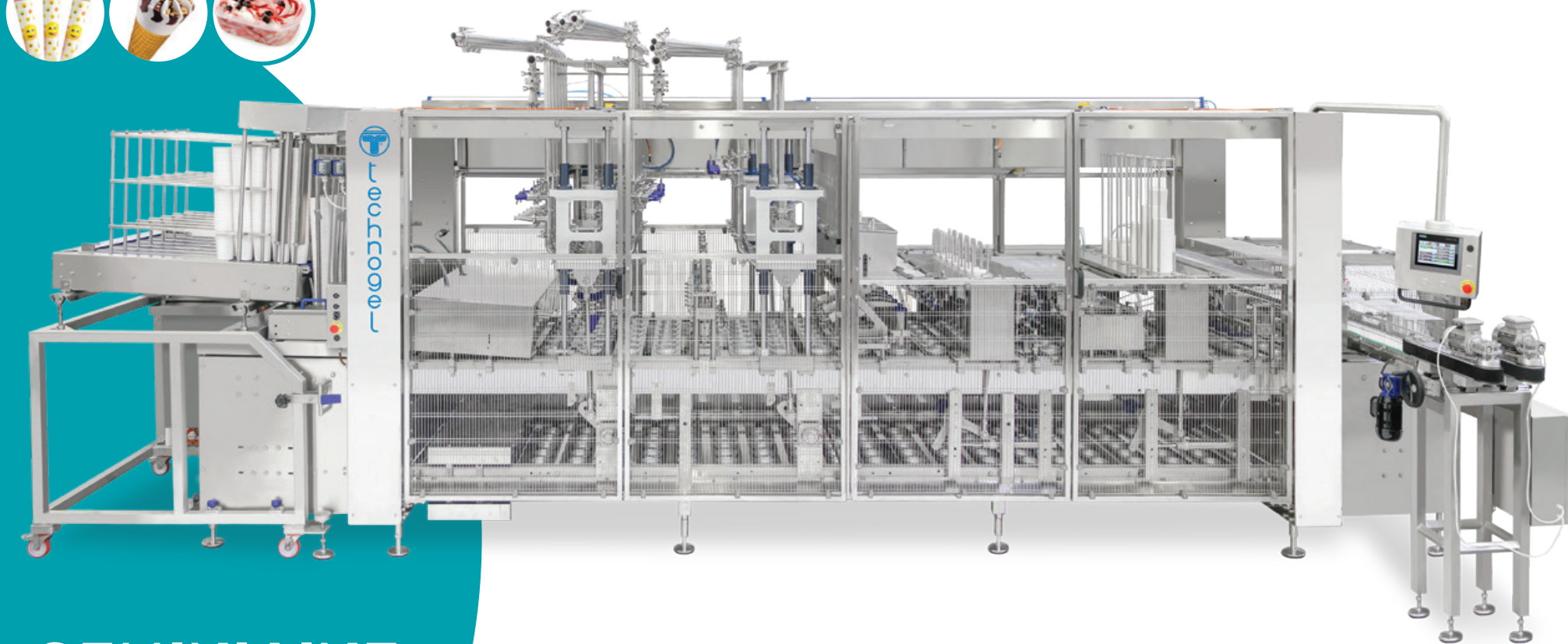
Linea automatica per la produzione di
sandwich gelato di varie forme.

*Automatic line for the production of
ice-cream sandwiches of various shapes.*

PRODOTTI FINALI/FINAL PRODUCTS

Sandwich di gelato.

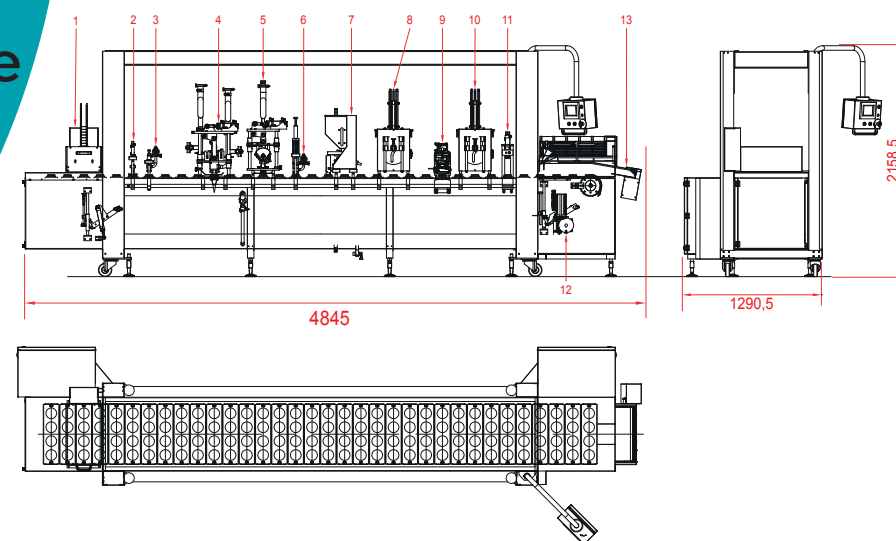
Ice-cream sandwich.



GEMINI LINE

Lineare da 2 a 8 File

Linear from 2 to 8 Lines



- 1 Carico coni/Cones dispenser
- 2 Calibratore/Paper calibrator
- 3 Spray cioccolato/Chocolate spray
- 4 Dosatore gelato/First ice cream doser
- 5 Dosatore decorazione/Ice cream doser "decoration"
- 6 Topping cioccolato/Chocolate topping
- 7 Dosatore granella di nocciole/Grains dispenser
- 8 Carico coperchi/Space for foil lid
- 9 Termosaldatura/Space for thermosealing
- 10 Pressino coperchi/Lids dispenser
- 11 Pressione Coperchi/Lids pressing
- 12 Sollevamento Coni/Cones-cups lifting
- 13 Estrazione/In-line exit motorised belt

Disimpilatore /
Denester



Distributore ingredienti secchi /
Dry ingredient distribution



Stazione topping /
Topping station



GEMINI

Le riempitrici mod. Gemini sono state concepite per qualsiasi tipo di coppe, secchielli e vaschette in quanto la struttura è modulare e quindi in grado di adattarsi a qualsiasi condizione di lavoro. Sono disponibili, oltre ai tradizionali dispositivi di dosaggio, anche quelli per gestire qualsiasi tipo di polvere; vibratori per dosare prodotti secchi, dosatori volumetrici a disegno, timbratori a trasferimento termico e la stazione completa per eseguire confezionamento in atmosfera protettiva.

- Tutti i modelli sono disponibili a richiesta con:
- Disimpilatore;
 - Dosatori;
 - Campana di sigillatura;
 - Coperchiatore;
 - Sistema di lubrificazione centralizzato;
 - Telaio in acciaio INOX modulare;
 - Movimentazione catena con motore Brushless.

GEMINI

The linear filler Gemini have been designed for any type of cups, buckets and trays, as the structure is modular and therefore able to adapt to any working condition. There are available conventional dosing devices, including those for managing any type of dust; vibrators for dry products, volumetric feeders, thermal transfer printers and station to perform complete modified atmosphere packaging.

- All models are available upon request with:
- Trays denester;
 - Dosers;
 - Sealing device;
 - Lidding station;
 - Central lubrication system;
 - Stainless steel modular frame;
 - Handling chain with Brushless motor.



DOSATORE ELETTRONICO

La movimentazione su tre assi è gestita da un controllo elettronico evoluto e motori brushless, con componenti di primaria qualità ed affidabilità. La trasmissione ad ingranaggi assicura una elevata affidabilità operativa e ripetibilità delle traiettorie.



ROBOTIC ELECTRONIC DOSER

The movement on 3 axis is controlled by an advanced electronic control system with brushless motors, incorporating quality components leading to greater reliability. The gear transmission unit ensures high operational standard and repeatability of the movement.



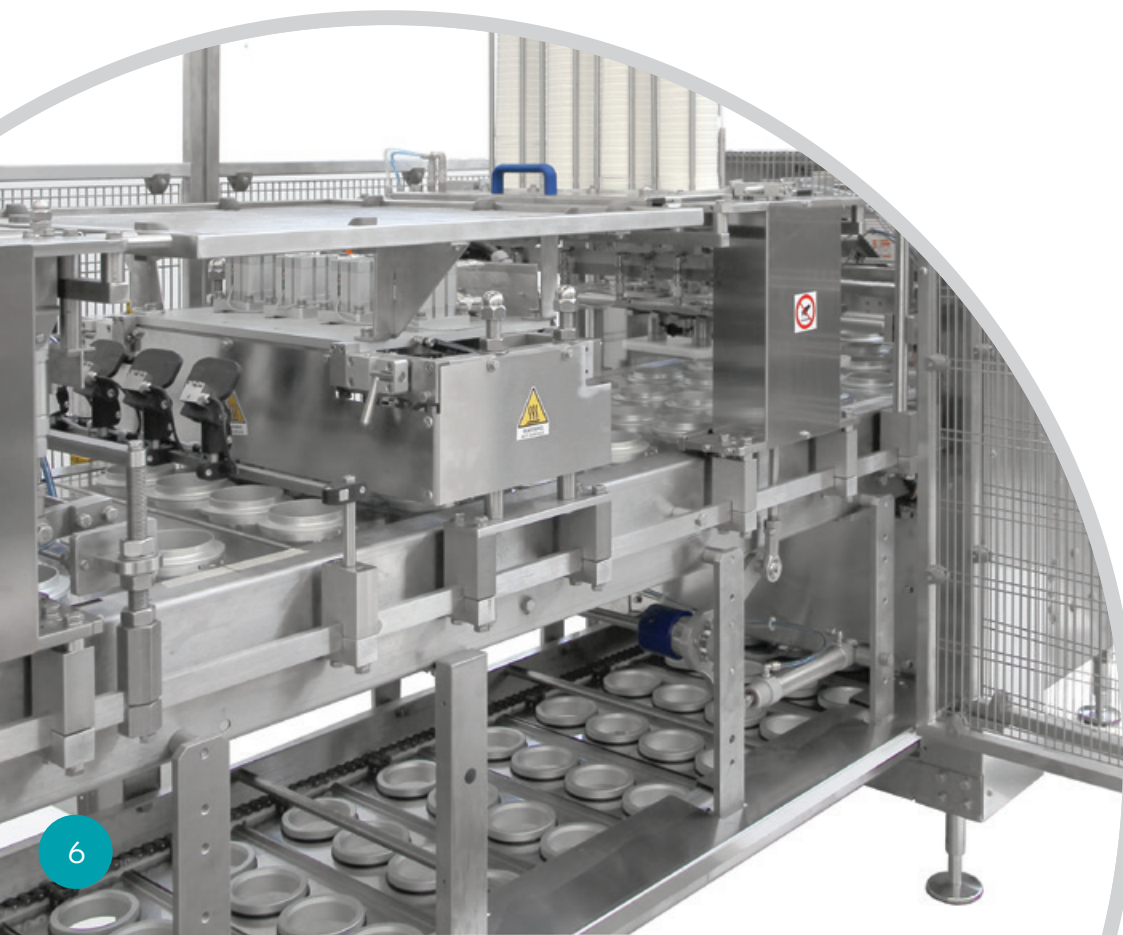
Dosatore gelato /
First ice cream doser



Dosatore gelato /
First ice cream doser



Termosaldatura /
Thermosealing



GEMINI LINE

Lineare 4 File

Linear 4 Lines



GEMINI Lines



Interfaccia "touch screen"/
Touch screen panel



Alimentatore disimpilatore /
Denester power supply



- 1 Carico coni/Cones dispenser
- 2 Calibratore/Paper calibrator
- 3 Spray cioccolato/Chocolate spray
- 4 Dosatore gelato/First ice cream doser
- 5 Topping cioccolato/Chocolate topping
- 6 Dosatore granella di nocciole/Grains dispenser
- 7 Carico coperchi/Space for foil lid
- 8 Pressino coperchi/Lids dispenser
- 9 Scarico prodotto/Discharge product

Modello/Model

Dimensioni macchina/
Machine dimensions

Zona di carico/
Loading area

Produzione sino a/
Production up to

Comandi digitali a touch screen/
Touch screen panel

Alimentazione/
Power supply

Motore catene/
Chain engine

GEMINI STD

5510x963x2462h mm
su richiesta/on request

2550 mm
su richiesta/on request

30/33 cicli/min.
cycles/min.

standard

400V - 50Hz
3ph + neutro

Brushless

Stazioni disponibili/Working stations available

- Carico contenitori/Container denester
- Dosatore/Doser
- Termosaldatura/Heat sealing
- Stampante dati scadenza/Printer
- Carico coperchi/Lid denester
- Pressa coperchi/Press-on lid
- Estrazione/Extraction
- Nastro uscita motorizzato/Powered belt
- Protezioni trasparenti/Transparent safety guards
- Protezioni inox/Inox safety guards

ROBOT LINE

Dosatore robotizzato

Filling Robot



DR7
Il dosatore robotizzato DR7 nasce dalla necessità di sostituire l'uomo nelle applicazioni che richiedono il riempimento di vaschette di medio e grande formato, che richiedono variegature e decorazioni speciali. Per questo Technogel mette a disposizione della clientela il DR7, can vari livelli di movimento, in grado di poter simulare il lavoro dell'uomo e raggiungere il miglior risultato possibile in termini di presentazione del prodotto ed estetica della decorazione. Il DR7 è stato pensato per essere compatto, pulito e semplice nell'utilizzo, perfettamente compatibile con gli ambienti alimentari in quanto i materiali usati risultano tutti certificati.

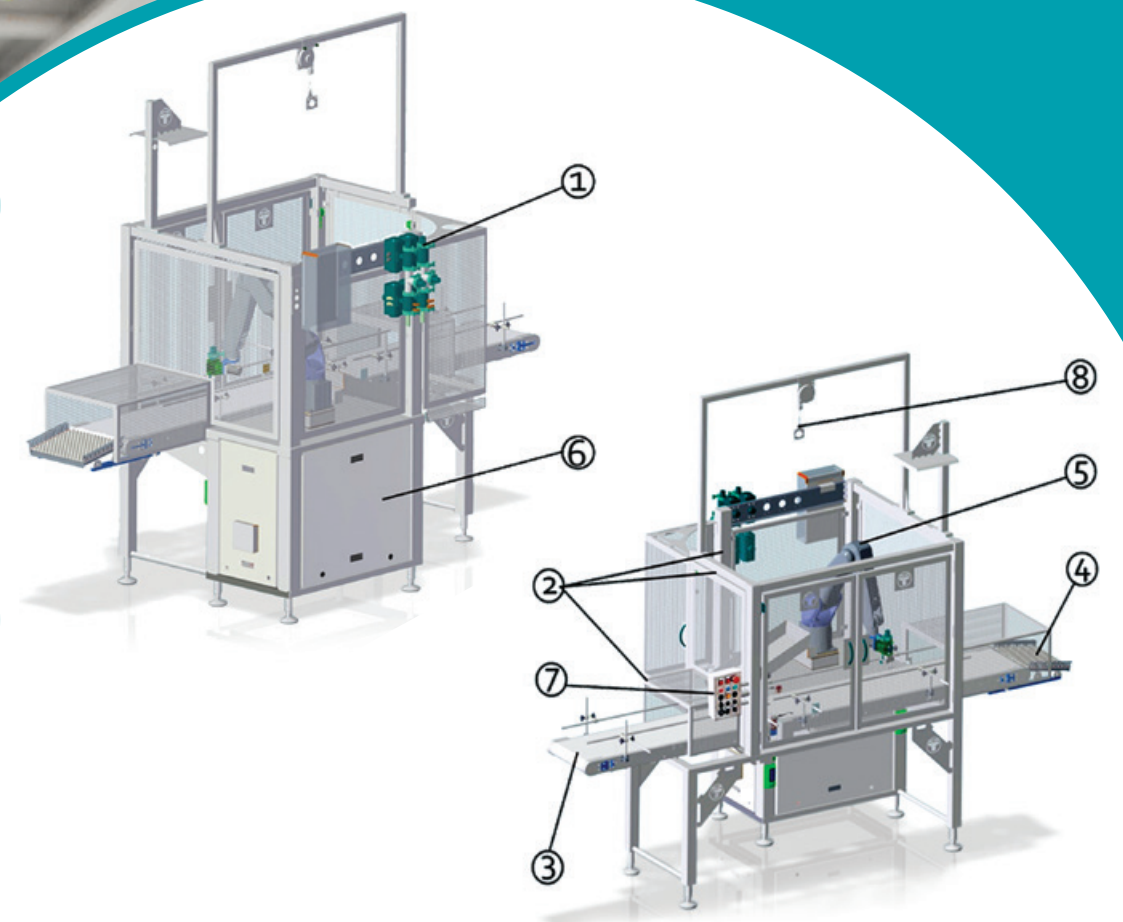
DR7
The Technogel DR7 robotic doser has been made for replacing manual work in the filling of medium and large containers which require special decorations and rippling. Technogel provides to all its customers the robotic doser model DR7, with several independent movements, able to simulate the hand of a skilled operator and to eve the best possible result in terms of product presentation and decoration. The DR7 has been designed to be compact, clean and easy to use, fully compliant with food environments as the materials used are all certified food safe.



Dettagli di produzione/
Production details



Modello/Model	DR7
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	3175x1215x1933 h mm
Peso/Weight	400 Kg
Potenza elettrica assorbita/ Absorbed electrical power	2 kW
Consumo aria/ Air consumption	150 NL / min
Riempimento/ Filling mode	Vaschette su 1 fila fino a 3 gusti e 2 variegature/ Tube on a single lane up to 3 flavors and 2 ripples Vaschette su 2 file 1 gusto e 2 variegature/ Tube on 2 lanes, single flavour and 2 ripples
Capacità standard/ Standard capacity	Vaschette da 1 litro fino a 10 litri/ Trays from 1 litre up to 10 litres
Decorazione personalizzata/ Personalized decoration	
Cambio formato decorazione facile tramite selettore su pannello di controllo/ Easy and fast size change through control panel	
Disimpilatore automatico vaschette/ Automatic tray destacker	Optional
Produzione torte/ Cake production	Optional

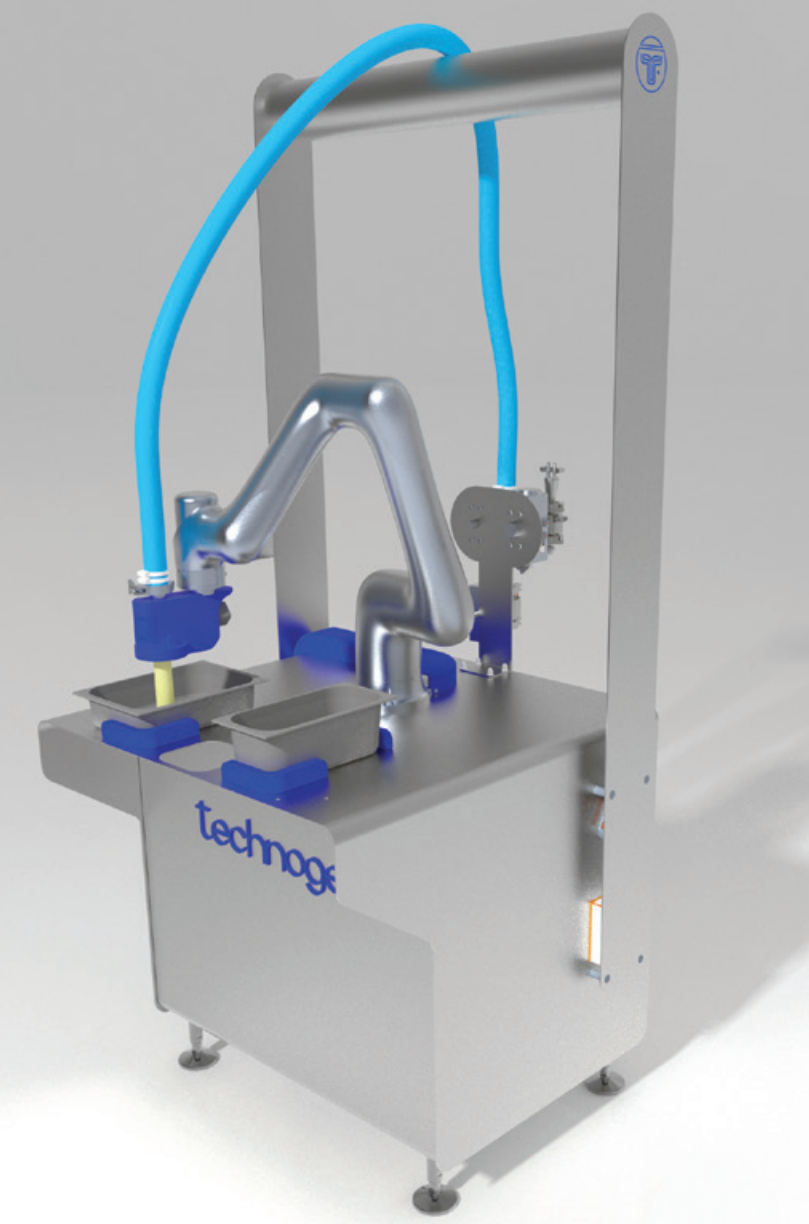


- 1 Valvole pneumatiche/Pneumatic valves
- 2 Protezioni Fisse/Safety guards
- 3 Nastro di carico vaschette/Belt loading trays
- 4 Nastro di dosaggio/Belt for ice cream filling
- 5 Dosatore Robot/Robot filler
- 6 Cassetta elettrica/Electrical box
- 7 Quadro Comandi/Control panel
- 8 Molla supporto tubi gelato/Ice cream pipes holding

ROBOT CR7

Dosatore collaborativo

Filling Cobot



COBOT CR7
Il robot collaborativo, cobot, nasce x realizzare con propria idea, fantasia ed autonomia i dosaggi più svariati ed allo stesso tempo complessi. La macchina è costruita interamente in acciaio e con i più alti standard di pulizia ed igiene. Di facile utilizzo e manutenzione, con tempi di preparazione e cambio formato immediati. Dotata di un hmi Siemens, per le fasi di comando e controllo con le diverse lingue, permette a tutta la nostra gamma di clienti una facile comprensione. La macchina include 10 programmi precaricati, parametrici, con dosaggio con e senza variegatura interna. Formati previsti vaschette da gelateria, carapine e barattoli, stampi rigidi con produzione massima di 2000 litri/h (per contenitori da 5 lt.).

COBOT CR7
The collaborative robot, cobot, was created to create the most varied and at the same time complex dosages with its own idea, imagination and autonomy. The machine made entirely of steel and with the highest standards of cleanliness and hygiene. Easy to use and maintain, with immediate preparation and format change times. Equipped with a Siemens hmi, for the command and control phases with different languages, it allows our entire range of customers easy understanding. The machine includes 10 preloaded, parametric programs, with dosage with and without internal variegation. Formats provided: ice cream tubs, carapine and jars, rigid moulds with maximum production of 2000 litres/h (for 5 litre containers).

Modello/Model	COBOT
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	3300x1800x 1300 mm
Potenza/ Power supply	1,5kw
Tensione/ Voltage	220v monofase/ single phase
Aria compressa/ Compressed air	7 bar
Consumo/ Consumption	25 NI/minuto 25 NI/minute

DR7 Lines

DOSATA SICURA

Il dosatore per gelato, da 1 a 3 gusti, è connesso ad una valvola pneumatica a cui fluisce il gelato direttamente dal freezer continuo, ed è installato sulla parte terminale del Robot. Il dosatore riempie la vaschetta attraverso movimenti che posso essere variati a seconda delle esigenze del cliente. DOSATA SICURA: il sistema TRACKING permette di avere il controllo completo delle operazioni di riempimento e decorazione. Infatti, attraverso l'utilizzo di un encoder, il dosatore robotizzato è in grado di fermare la vaschetta in modo automatico e terminare la decorazione.



- 1 Magazzino contenitori/Trays charging area
- 2 Disimpilatore/Trays dispensing
- 3 Raggi ultravioletti tipo "C" per contenitori/
"C" type ultraviolet rays for trays
- 4 Dosatore Robot/Robot Filler
- 5 Coperchiatore/Lid dispensing

SAFE DOSING

The ice cream doser, connected to a pneumatic valve, where the ice cream flows directly from the continuous freezer; the doser is installed on the terminal part of the robot, and it fills the container according to the needs of the user; SAFE DOSING system: the TRACKING technology allows the system to have complete control of the filling and decoration; in fact, through the use of an encoder, the TECHNOGEL ROBOTIC FILLER is able to automatically stop the container and finish the decoration.



"Touch-screen" interfaccia per l'impostazione, regolazione e funzioni dei valori di produzione.

Touch screen – HMI for setting, adjusting and regulation for production values and self-diagnosis function.

ROTARY

Macchine di riempimento gelato

Filling Machine



ROTARY

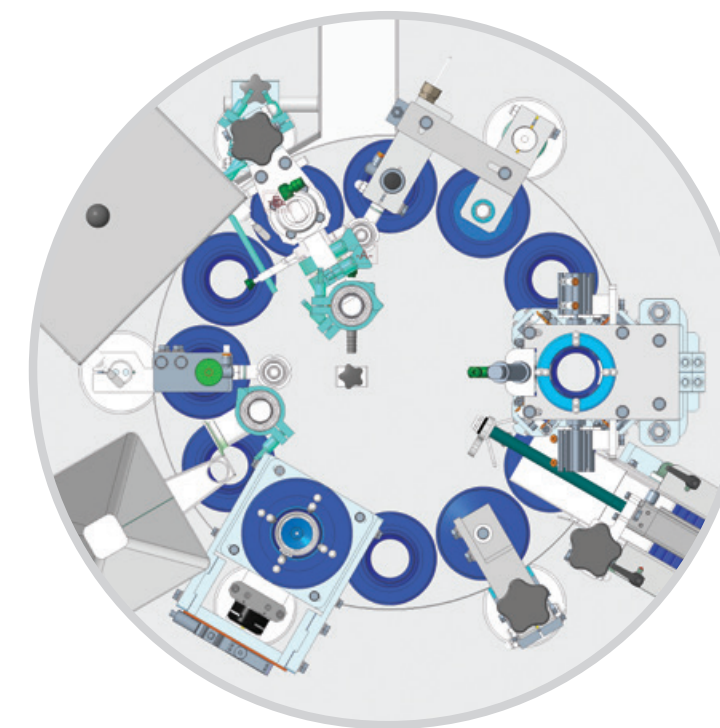
Le riempitrici **Rotary** sono macchine automatiche efficienti ed affidabili per dosare e confezionare gelato in coni, coppe, barattoli, tartufi, tiramisù e monoporzioni varie.

Perfetto automatismo e sincronismo sono garantiti in tutte le operazioni effettuate:

- Alimentazione (cono, coppa)
- Calibratura (solo cono)
- Spray impermeabilizzante (solo cono)
- Dosaggio gelato con eventuale variegatura
- Topping
- Alimentatore di granello e polvere di cacao
- Posizionamento coperchi
- Chiusura
- Espulsione.

A richiesta vengono forniti:

- 2° dosatore per decorazione
- Timbratore
- Termosaldatura coperchi.



- 1 Stazione carico vaschetta/
Station charging tray
- 3 Dosatore/Dispenser
- 5 Stazione carico capsula da termosaldare/Station charging heat sealed capsule
- 7 Stazione termosaldatura/
Heat sealing station
- 9 Stazione carico coperchi/
Charging station covers
- 11 Stazione pressino/
Station presser
- 12 Espulsione pneumatica vaschetta/
Pneumatic ejection tray



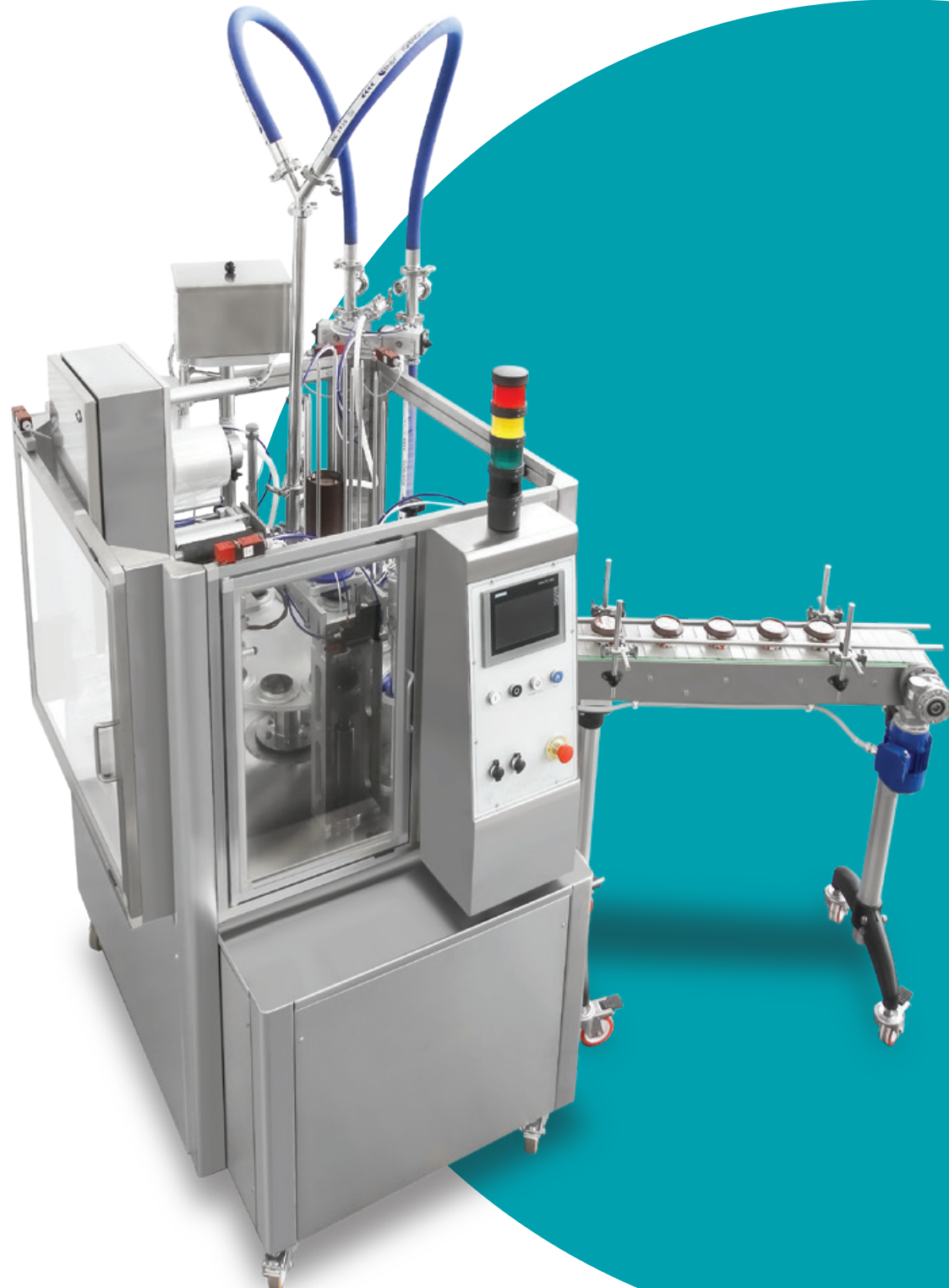
ROTARY

Rotary fillers are reliable and efficient automatic machines designed to dispense and package ice-cream into cones, tubs, truffles, tiramisù and a variety of single portion packages. Perfect automatism and synchronism are guaranteed for all the operations carried out:

- Cone and cup dispenser
- Calibration (cone only)
- Waterproofing spray (cone only)
- Ice-cream dispensing with ripples if required
- Topping
- Feeder for crunched nuts and cocoa powder
- Positioning of lids
- Closure
- Ejection.

On request the following can be supplied:

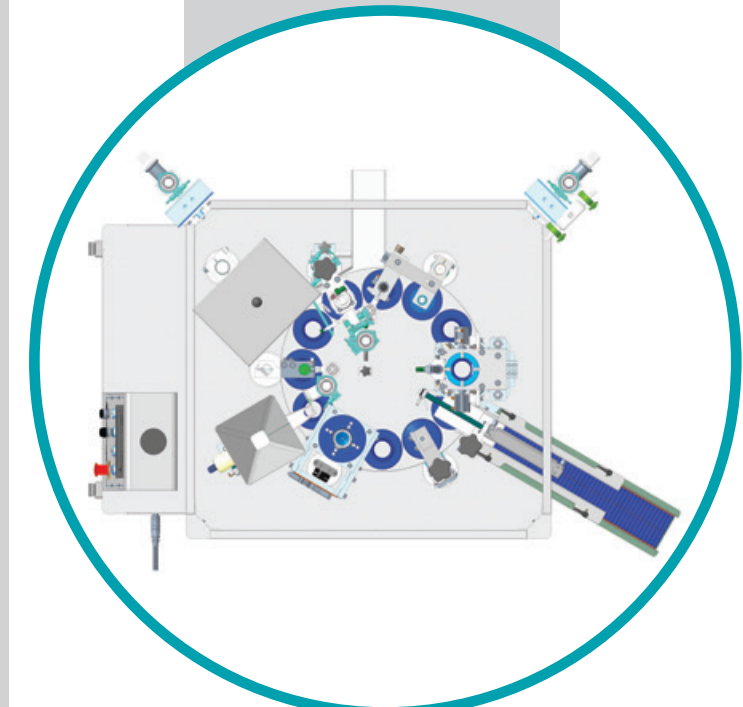
- 2nd dispenser for decoration
- Stamper
- Heat sealing for lids.



ROTARY

Electronic full optionals
ROTARY 4000
PLC TOUCH SCREEN

Vista totale macchina/
Total view machine



Modello/Model	4000 PLC	8D PLC
Dimensioni macchina/ Machine dimensions	1000x1320x2000h mm	1000x1320x2000h mm
Produzione oraria/ Hourly production	fino a/up to 4000	fino a/up to 2000
Aria aspirata a 6 bar/ Air intake at 6 bar	l/min 700	l/min 700
Assorbimento/ Absorption	Kw 1,2	Kw 1,2
Diametro max. contenitore/ Max. container diameter	mm 100	mm 130

FILLER DESK

Macchine di
riempimento
semi-automatiche

*Semi-automatic
filling machines*



FILLER DESK

Macchina semi-automatica per il riempimento di
vaschette, da 0,5 fino a 5 litri.

I due dosatori si muovono verticalmente durante
il dosaggio per permettere un perfetto riempi-
mento del contenitore.

La variegatura è ottenibile sia esterna che interna,
grazie alla speciale struttura del dosatore.

Il quadro elettrico, semplice e funzionale, per-
mette la regolazione del movimento e dell'aper-
tura dei dosatori.

Il piano poggia vaschette è regolabile in altezza.
La struttura è completamente in acciaio inox.



FILLER DESK

A semi-automatic machine for filling tanks of 0.5 to 5 litres.
The two dispensers move vertically during dosage to allow
the container to be filled precisely.

Variegation is achieved both externally and internally,
thanks to the dispensers' special structure. The electric
control unit is easy and functional, allowing movement and
opening of the dispensers to be adjusted. Height of the
platform, on which the tank is placed, can be adjusted.

The structure is completely made of stainless steel.

Dosatore rotante bigusto/
Doser rotating two-flavored



Coperchiatore/
Lid dispensing



FILLER
DESK
Lines

TECHNO SANDWICH

Linea automatica per la produzione di sandwich gelato

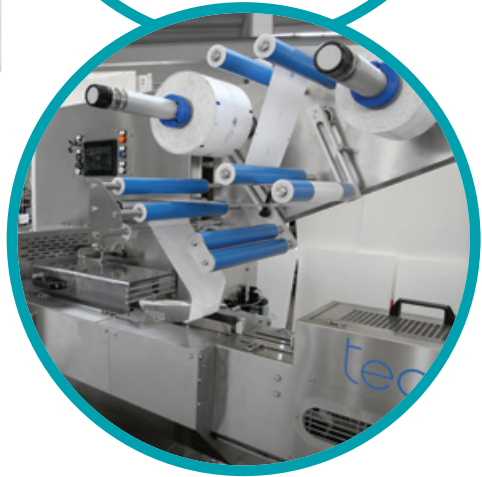
Automatic line for the production of ice-cream sandwiches



TECHNOSANDWICH

E' una moderna linea automatica per la produzione di gelati tipo sandwich di forma rettangolare, quadrata e rotonda a uno o più colori, con capacità da 2000 a 8000 pezzi/ora. L'impianto è composto da un gruppo di taglio/estrusore con accoppiatrici di biscotti e dal gruppo incarto. Techno-sandwich è totalmente automatizzata ed i sincronismi tra i vari gruppi sono regolati tramite PLC. La struttura della macchina è in acciaio inox e alluminio anodizzato. L'incartatrice è dotata di:

- Portabobina doppio
- Due coppie rulli traino inox
- Motovariore riduttore
- Dispositivo per messa in fase con macchina in movimento
- Saldante a freddo o a caldo
- Fotocellula per centraggio stampa.



TECHNOSANDWICH

This is a modern automatic line for the production of rectangular, round or square wafer or sandwich type ice-creams of one or more flavours with a production capacity ranging from 2000 to 8000 pieces per hour.

The equipment consists of a cutting/extrusion unit with an appliance for the application of biscuits and a packaging unit. Technosandwich is fully automatic and the PLC controls the synchronism of the different units. The machine is made entirely of stainless steel and galvanized aluminium. The packaging unit is fitted with:

- Double reel holder
- Two sets of stainless steel rollers
- Gear reduction unit
- Setting device for use with machine in operation
- Hot and cold sealing device
- Print registration.

Modello/Model

TECHNOSANDWICH

Dimensioni macchina/
Machine dimensions

4500x1000x2100H mm

Produzione oraria/
Hourly production

fino a/up to
2000/8000

Aria aspirata a 6 bar/
Air intake at 6 bar

l/min
50

Assorbimento/
Absorption

Kw
3

Potenza/
Power

su richiesta cliente/
on customer request