



 **technogel**

Ice-Cream Equipment and Machines  
Dondurma Üretim Makine ve Ekipmanları



# Technogel

ice-cream equipment and machinery

## **Technogel'e Hoşgeldiniz**

Technogel küçük ölçekli ve sanayi dondurma üretimi için, makine ve ekipman üretiminde bir Dünya lideridir.

Şirket 1955 yılında kurulmuş ve son yarım yüzyıl boyunca edindiği kalite, deneyim ve geleneği ile 61 farklı ülkeye ihracat yapmaktadır.

Technogel, geleneksel üretimini her zaman teknolojik gelişmelerle destekleyerek, müşterilerinin tüm ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla, makineleri ve sistemleri, tam otomatik orta ve büyük ölçekli endüstriyel tesisleri geniş bir üretim yelpazesinde tasarlamıştır.

Kalite kontrol ve bilimsel testler uygulanarak, yeni teknolojik çözümlerle, yüksek performansı, garanti işlevselliğini, enerji tasarrufunu ve çevre dostu donanımları taahhüt etmektedir.

Mühendisler ve yüksek nitelikli teknisyenlerle hızlı ve etkin teknik destek almak ve aynı şekilde satış sonrası hizmet verilmesini sağlamaktadır.

Şirket Dünya çapında geniş bir acente ve distribütörlük ağına sahip olup, mükemmel ticari ve mali konular da danışmanlık hizmeti vermekte, yanı sıra uluslararası standartlara uyum sağlamaktadır.

Bu yeni Technogel kataloğu, yarı endüstriyel dondurma üretimi için şirketin ekipman yelpazesini içerir:

Pastörizasyon, olgunlaştırma tankları, dondurma yapıcıları, dahili pastörizatörlü dondurma makineleri, krema pişiricileri, krema hazırlama makineleri ve krem şanti makineleri.

## **Welcome to Technogel**

*Technogel is a world leader in the manufacture of machinery and equipment for small-scale and industrial production office-cream. The company was founded in 1955 and today exports to 61 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.*

*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.*





# ENDÜSTRİYEL MAKİNELER INDUSTRIAL LINE





**MİKS HAZIRLAMA ÜNİTESİ**  
MIX WORKING BATCH

### 🇹🇷 MİKS HAZIRLAMA - Pastörizasyon Ünitesi

Technogel Mixworking Pastörizasyon üniteleri, kapalı devre sürekli sirkülasyonlu sistemler olup, saatte 150 litreden 600 litreye kadar kapasitelerde dondurma karışımının, çok hızlı bir şekilde, pastörizasyonunu, homojenleştirilmesini ve soğutulmasını sağlamaktadır.

#### Genel Özellikleri:

- 2 adet karıştırma ve pastörizasyon kazanı,
- Mix (karışım) transfer pompası ve filtresi,
- Homojenizatör,
- Plakalı ısı değiştirici soğutma sistemi,
- Elektrik kontrol paneli,
- Taşıyıcı çelik platform.

### 🇬🇧 MIXWORKING BATCH - Pasteurising plants

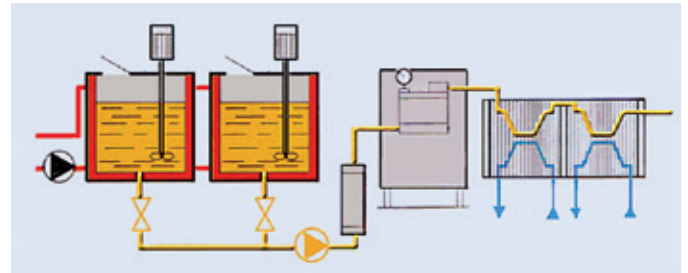
The Technogel Mixworking machines are continuous closed cycle plants for instant pasteurising, homogenizing and cooling of ice-cream mix with a production capacity from 150 to 600L/h.

#### The plants are composed of:

- 2 mixing and pasteurising vats
- Pump to transfer the mix and a filter
- Homogenizer
- Cooling system
- Electrical control panel
- Base

TEKNİK ÖZELLİKLER				
Model		150	300	600
Üretim Production	l/h	150	300	600
Güç Power	kW	4,5	7,2	9,9
Genişlik Width	mm	3300	4000	3600
Derinlik Depth	mm	1300	1400	1500
Yükseklik Height	mm	1800	1800	1900

\* Buharla Isıtma / With a steam heating



TERMAL PROGRAM 15-85-35-4°C





### MİKS HAZIRLAMA ÜNİTESİ

#### MIX WORKING HTST



#### MİKS HAZIRLAMA HTST - Pastörizasyon Sistemi HTST

Technogel HTST pastörizasyon (yüksek sıcaklık, kısa süre) sistemi ile dondurma karışımının hazırlanmasını sağlamaktadır.

#### Genel Özellikleri:

- Karışım tankı ve +55°C ye ön ısıtma,
- Çift filtreli santrifüj pompa,
- Balans tankı,
- Eşanjöre karışımı aktarmak için santrifüj pompa,
- Pastörizasyon için plakalı ısı değiştirici,
- Holder (bekletme borusu),
- Akış yönlendirme vanası,
- Elektrik kontrol paneli,
- Homojenizatör,
- HTST mix working makineleri 600 litre ile 5000 litre/saat kapasiteleri arasında farklı modellere sahiptir.



#### MIXWORKING HTST - Pasteurising Plants HTST

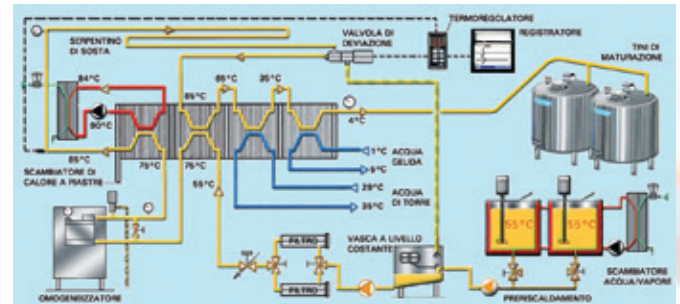
Technogel has made a range of plants for the treatment of ice-cream mix with HTST pasteurisers (High Temperature Short Time).

#### The plants are composed of:

- mix tank and pre-heating at + 55°C
- centrifuge pump with double filter
- constant level tank
- centrifuge pump to transfer mix to exchanger
- pasteurising plate exchanger
- holder tube
- flow diversion valve
- electrical cabinet
- homogeniser
- The htst mixworking machines are available with capacities from 600 to 5000 L/h.

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		600	1200	2000*	3000*	5000*
Üretim Production	l/h	600	1200	1200	3000	5000
Güç Power	kW	21,7	33,5	31,5	51,5	74,5
Genişlik Width	mm	6500	7000	8000	11000	12500
Derinlik Depth	mm	1800	1800	2200	2200	2500
Yükseklik Height	mm	1800	1800	2100	2100	2300



AKIŞ ŞEMASI

\* Buharla Isıtma / With a steam heating

# MİKS OLGUNLAŞTIRMA TANKLARI

## MIX AGEING VATS



MIX AGEING VATS

### TR MİKS OLGUNLAŞTIRMA TANKLARI

Tanklar, dondurma karışımının +4°C de muhafazası ve depolanması amacıyla istenilen kapasitelerde paslanmaz çelikten üretilmektedir.

Soğutma, özel bir buzlu su tankında üretilen +2°C su sirkülasyonu vasıtasıyla gerçekleştirilir. Buzlu su, poliüretan izolasyonlu bir tankta, yanal yüzeyleri artırılmış çelik soğutma devrelerinden geçirilmektedir.

Dondurma karışımı, bitmiş ürün için mükemmel bir homojenliği ve pürüzsüz krema özelliğini sağlamak için bekletilmektedir.

### UK MİKS OLGUNLAŞTIRMA TANKLARI

The vats are in stainless steel of 150,300,600 and 1200 litres for the stocking and conservation at +4°C of icecream mix. The refrigeration is carried out by means of water circulation at +2°C produced by a special ice water vat. The ice water runs through special steel coils on the lateral surface of the vat, insulated by injected expanded polyurethane. The ice-cream mix is aged in order to guarantee a perfect homogeneity and creaminess to the finished product.

### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		300	600	1200	2000	3000
Kapasite Capacity	l/h	300	600	1200	2000	3000
Çap Diameter	kW	925	1040	1390	1600	1600
Yükseklik Height ↑	mm	1350	1650	1730	1970	2500

## BUZLU SU ÜNİTELERİ

### WATER CHILLER VATS



CHILLER

### TR BUZLU SU TANKI

Gerektiğinde, Mix working Pastörizasyon sistemlerine ilave etmek veya kullanmak üzere buzlu su tankları üretilmiştir. Buzlu su (+2°C), hem 4°C deki dondurma karışımının korunması için bekletme tanklarında, hem de dondurma karışımını +4°C ye ani soğutma için plakalı eşanjörlerde kullanılmaktadır.

### UK ICE WATER VATS

The necessary ice water vats to include to the mix treatment plants Mod. Mixworking, supply ice water (+2°C) to both the ageing vats for the conservation of the mix at 4°C and to the plate exchanger for the instant cooling of the ice-cream mix at +4°C.

### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		HP 5	HP 7,5	HP 15	HP 20	HP 30
Güç Power	kW	5,6	7	14	19	27
Genişlik Width →	mm	1900	1900	1900	1900	1900
Derinlik Depth ↗	mm	750	750	750	1100	1100
Yükseklik Height ↑	mm	1600	1600	1600	1600	1600



**EXPLORER 400-600-750**



## 🇹🇷 DOKUNMATİK EKREN

Gerekli üretim değerlerinin ayarlanması ve sabitlenmesi, kendi kendine arıza teşhis fonksiyonlu dokunmatik ekran.

## 🇬🇧 TOUCH SCREEN

Mask for setting and adjusting the required production values and elf-diagnosis function.



**CONTINUOUS FREEZERS 200**

🇹🇷 Technogel sürekli dondurma yapıcıları, endüstriyel ve usta tarzı dondurma üretimi için %20 ila %120 arasında kabartılabilen dondurma üretimine uygun tasarlanmıştır. İsteğe bağlı olarak, küçük meyve parçacıkları için özel bir miks pompası kullanılabilir.

### Makine, temelde aşağıdaki ekipmanlardan oluşur:

- Kendine has soğutma kompresörü,
- Paslanmaz çelik kazıma bıçakları olan karıştırıcı hazne,
- Fonksiyonların ve parametrelerin izlenebilmesi için dokunmatik ekran; Üretim hızı - Kabarma - Hazne basıncı - Viskozite - Dondurma sıcaklığı (Explorer 400 hariç) - Üretim hızını ayarlamak için sıcak gaz fonksiyonu Reçetelerin hafızaya alınması - CIP sirkülasyonu - Kendisini kontrol, arızaların teşhisi.

Technogel sürekli dondurma yapıcıların tüm çeşitleri, istenildiğinde %100'den fazla kabarma ile dondurma üretebilecek şekilde çalışabilmektedir.

### Sistem aşağıdaki ekipmanlardan oluşur:

- Soğutma kompresörü makinenin içindedir,
- Paslanmaz çelik kazıma bıçakları karıştırıcı hazne içindedir,
- Saatteki üretim hızı invertörle değiştirilebilir ve ekran göstergesi ile takip edilebilir,
- Silindirik içi basıncını gösteren manometre,
- Soğutma sistemi için yüksek ve alçak basınç göstergesi,
- Sıcak gaz için ayarlanabilir cihaz,
- R404 soğutucu gaz.

🇬🇧 Technogel continuous freezer are designed for ice-cream and gelato production with adjustable overrun between 20 and 120% permitting the production of industrial and artisan ice-cream. A special pump, as optional, is available for tiny fruit seeds.

### The machine is basically composed of:

- self contained cooling compressor
- dasher with stainless steel scraping blades
- touch-screen for the setting and visualization of the following functions and parameters:
- production speed • overrun • barrel pressure
- viscosity • ice-cream temperature (except 400)
- hot gas function ( for reduced production speed )
- memorisation of recipes
- CIP cycle
- self diagnostic.

The range of Technogel continuous freezers have been studied to make ice-cream with the desired overrun of even more than 100%.

### The plant is composed of:

- refrigerating compressor inside the machine
- dasher with scraping blades in stainless steel
- speed variator with inverter and display indicator of hourly production
- pressure gauge for cylinder
- high and low pressure gauge for refrigerating plant
- adjustable device for hot gas
- refrigerating Gas R404

## TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		200	400	600	750
Üretim / Production	l/h	200	400	600	750
Güç / Power	kW	7	9,2	14	19,6
Genişlik / Width	→ Mm	700	720	720	720
Derinlik / Depth	↗ Mm	1050	1670	1670	1670
Yükseklik / Height	↑ Mm	1450	1400	1400	1400





**EXPLORER 1500**



TEKNİK ÖZELLİKLER		
Model		1500
Üretim Production	l/h	1500
Güç Power	kW	39
Genişlik Width →	mm	850
Derinlik Depth ↗	mm	2000
Yükseklik Height ↑	mm	2100

### EXPLORER 1500

Explorer 1500 dondurma yapıcı, orta ve büyük ölçekli şirketler için, çift aşamalı donmayı sağlayan sistemi ile saatte 1500 Litre ye kadar (%100 kabarma ile ) dondurma üretir. İki silindirli soğutma sistemi, ayrı kontrol cihazı ile her biri tamamen bağımsız kumanda edilebilmektedir.

#### Makine, temelde aşağıdaki ekipmanlardan oluşur:

- Kendine has soğutma kompresörü,
- Paslanmaz çelik kazıma bıçakları ile karıştırıcı haznesi,
- Sistem ayarlarının yapıldığı ve fonksiyonlarının takip edildiği ve parametrelerinin görüntülenebildiği dokunmatik ekranda;
- Üretim hızı,
- Kabarması,
- Hazne basıncı,
- Viskozite,
- Dondurma sıcaklığı,
- Namlu basıncı,
- Sıcak gaz fonksiyonu (üretim hızı ayarlamak için),
- Reçetelerin hafızaya alınması,
- CIP sirkülasyonu,
- Kendini kontrol ve arıza teşhisi.

### EXPLORER 1500

Studied for medium big sized companies, the freezer 1500 with its double freezing stage produces up to 1500 L/h of ice-cream (100% overrun) in one taste. The two cylinders are completely independent, each with its own refrigerating plant, control selector and separate control device.

#### The machine is basically composed of:

- self contained cooling compressor
- dasher with stainless steel scraping blades
- touch-screen for the setting and visualization of the following functions and parameters:
- production speed
- overrun
- barrel pressure
- viscosity
- ice-cream temperature
- hot gas function (for reduced production speed)
- memorisation of recipes
- CIP cycle
- self-diagnostic.





**EXPLORER 750 LP**



**EXPLORER 1500 LP**



### EXPLORER 750 LP - 1500 LP

Dondurma Yapıcı, bağımsız kontrollü lobe pompalar ile dondurma üretimini sağlamaktadır.

Eksantrik şaft ile özel tip türbin, paslanmaz çelik olup, yine paslanmaz kazıyıcı bıçaklar ile, belirli bir hızda dönerek, güzel ve krema yapısında bir dondurma üretir. Alt kısımda çift lobe pompa grubu yer almaktadır. İlk lobe pompa, dondurma haznesine dondurma karışımını (4°C'de sıvı karışım) pompalamaktadır. İkinci lobe pompa silindir içinde hazırlanan dondurmaya tahliye eder. Her pompa, kabarma miktarını ve viskozite gibi üretim parametrelerinin kurulumunu ve kontrolünü de sağlayan, invertör ve PLC ile kontrol edilebilen, bağımsız motor redüktörler ile donatılmıştır.

Pompa gövdesi singel S / S parçalarla yapılmıştır ve mükemmel CIP temizleme için pnömatik by-pass ile donatılmıştır.

Kabarma havası süzülerek bir akış ölçer tarafından ölçülerek %30 ila %140 arası hacim verilmiş dondurma elde etmek için, dondurucu silindir içine doğrudan enjekte edilir. Silindir basıncı otomatik olarak kontrol edilir.



### EXPLORER 750 LP – 1500 LP

*Self contained continuous freezer for the ice cream production, with lobe pumps.*

*The turbine, of hollow type with eccentric shaft in stainless is provided with scraper blades, also in stainless steel, and, by rotating at high speed, produces an ice cream of a fine & cream structure.*

*In the lower part is situated the double lobe pump group: the first one for pumping the ice cream mix ( in liquid solution at 4°C ) in to the freezing cylinder, the second to discharge the ice cream from the cylinder. Both pumps are equipped with independent motoreducer, controlled by inverter and PLC for the setup and control of the production parameters, like quantity overrun and viscosity.*

*The pump body is made from a single S/S piece, and it is equipped with pneumatic by-pass for perfect CIP cleaning. The air for the overrun, metered by a mass flow meter then filtered, is injected directly into the freezing cylinder, obtaining an ice cream with volume increase from 30% to 140%. The pressure cylinder is automatically controlled.*

### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		750 LP	1500 LP
Üretim / Production	l/h	750	1500
Güç / Power	kW	20	40
Miks Pompası / Mix Pump	kW	1,1	1,1
Genişlik / Width →	mm	850	850
Derinlik / Depth ↗	mm	2000	2000
Yükseklik / Height ↑	mm	2100	2100



**FRUIT FEEDER**



**RIPPLE PUMP**

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

Model		FF10E	FF20E	FF30E
Üretim / Production	kW	300/1500	300-2000	1000/5000
Güç / Power	kW	2,8	2	3,9
Genişlik / Width →	mm	600	540	800
Derinlik / Depth ↗	mm	1100	1020	1150
Yükseklik / Height ↑	mm	1600	1700	1700

**TEKNİK ÖZELLİKLER**

Model		RP 1L	RP 7L
Şurup Pompası / Syrup Pump	min./max	1/60	60/420
Ürün Tank / Production	Lt	25	25
Genişlik / Width →	mm	600	550
Derinlik / Depth ↗	mm	700	600
Yükseklik / Height ↑	mm	1500	1900

**MEYVE ve PARÇACIKLI ÜRÜN KARIŞTIRMA**

Teknoloji ve yüksek güvenilirliği ile tüm Dünya'da bilinen Technogel meyve karıştırma üniteleri 5000 Litre/saate kadar her türlü üretim ihtiyaçlarını karşılayabilir.

Makine üzerindeki dondurma ve dozajlanan ürünler ile temas eden tüm parçalar paslanmaz çelik ve gıda ürünleri için özel materyallerden üretilmiştir. Vidalı motorlar ve pompa motorlarının rotorları, ışıklı göstergelerle görsel hale getirilmiş, hızlı okunabilen ve ayarlanabilen kontrollere sahiptir.

Dondurma içine karıştırılacak maddeler, dönüşümlü olarak hareket ettirilir aynı zamanda bir yandan malzemeleri alan ve diğer yandan dondurma akımını içine bir rotor vasıtasıyla iten sistemle çalışır.

**FRUIT & INGREDIENT FEEDER**

Known in all the world for its technology and its high reliability, the Technogel fruit dispensers can satisfy every production need, up to 5000 L/h. On the machine, all the parts which come into contact with the ice-cream and the ingredients to be dosed, are in stainless steel and special materials for food products. The screw motors and the motors of the pump rotor can be regulated and can be visualised by means of a luminous display for an immediate reading and setting of the production parameters. The introduction of the ingredients into the ice-cream is carried out by means of a rotor within which there is a piston which moves alternately and at the same time picks up ingredients from one side and pushes them into the ice-cream flow on the other side.

**AKIŞKAN ÜRÜN POMPASI**

Bu makine dondurma içine şurup, sos ve benzeri ürünler enjekte etmek için kullanılır.

Bir tank ve bir boşaltma musluğundan oluşan, pnömatrik volumetrik bir pompa vasıtası ile dondurma makinesi çıkışına yerleştirilmiştir. Dondurma çıkışı borusundan bir yıldız şeklindeki nozıl uçtan çıkan dondurmaya dozajlı olarak direkt şurup enjekte edilmektedir.

Enjekte şurup miktarı, pompa pistonuna verilen sıkıştırılmış hava miktarı ayarlanarak değiştirilebilir.

Hava kompresörü dahil değildir.

**RIPPLE PUMP**

This machine is used to inject syrup and similar products into the ice-cream. It is made up of a vat with a discharge tap, a pneumatic volumetric pump that doses the product and a star nozzle to inject the syrup, to be applied directly on the ice-cream exit tube placed on the freezer. The quality of the syrup injected can be varied by adjusting the quantity of compressed air supplied to the piston of the pump. The air compressor is not included. Pump capacity: up to 60 L/minute of product.



## YARI OTOMATİK DOLUM MAKİNESİ SEMI AUTOMATIC FILLING MACHINES



FILLER DESK

🇹🇷 0.5 ila 5 litre kapların doldurulması için yarı otomatik makinedir. İki dolum ağızı, kapları tam olarak doldurabilmek için dozaj sırasında dikey olarak hareket eder. Renkli dozajlama, cihazın hem iç hem de dış özel yapısı sayesinde elde edilmektedir.

Elektrikli kontrol ünitesi, dağıtıcıların açılmasını, hareketini, kolay ve işlevsel bir şekilde çalışmasını ve ayarlanabilmesini sağlar. Platformun yüksekliği ayarlanabilir. Makine komple paslanmaz çelikten üretilmiştir.

🇬🇧 *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. Variagation 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, onwhich the tank is placed, can be adjusted. The structure is completely made of stainless steel.*

## PASTA SÜSLEME VE DOLUM MAKİNESİ VOLUMETRIC DECORATION DOSER

🇹🇷 **VARIANT 1000**  
Volumetrik dozajlayıcı; tartların, tek porsiyonluk dondurmaların, dilimlerin ve keklerin dozajlanması ve dekorasyonu içindir. Varyant 1000, dondurma, krema ve krem şanti için kullanılır. Dozajlı dolum 100cc den 1000cc ye kadar kontrol edilebilir. (Dağıtıcı silindirler genellikle 0 ile 250cc ve 60 ile 500cc arası için hazırlanır.) Makine pnömomatik çalışır ve tüm üniteleri paslanmaz çeliktir. Ürün ile temas eden tüm parçalar gıda endüstrisinde kullanılmak üzere onaylanmıştır.

🇬🇧 **VARIANT 1000**  
*Volumetric doser for dispensing and decorating tarts, single portion ices, slices and cakes. Variant 1000 can be used with ice-cream, custard and whipped cream. The dispenser dosage can be regulated from 100 cc. to 1000 cc (dispenser cylinders are also available from 0 to 250 cc and from 60 to 500 cc). The machine operates pneumatically. The structure is made entirely of stainless steel. All parts in contact with the product have been approved for use in the food industry.*



VARIANT 1000

# DÖNER TABLALI DOLUM MAKİNESİ

## ROTARY FILLING MACHINE



**ROTARY 3000**



Döner tablalı dolum makinesi, kornet, yuvarlak kaplar, küçük köşeli kaplar içine dondurma dolumu ve tek porsiyon paketlenmesini sağlamak üzere tasarlanmış güvenilir ve verimli otomatik makinedir. Mükemmel otomasyon ve senkronize gerçekleştirilen tüm işlemler için garanti edilir.

### Genel Özellikler:

- Kornet ve kase dağıtıcı,
  - Kalibrasyon (sadece kornet için),
  - Kornet için sızdırmaz sıvı püskürtme,
  - İstenirse dondurma dalgalı dolumu,
  - Sos dökme,
  - Dondurma üzerine granül yemiş parçacıkları dökme,
  - Kapak konumlandırma,
  - Kapatma,
  - Çıkartma,
- İsteğe bağlı olarak aşağıdaki özellikler temin edilebilir:
- Dekorasyon için 2. Dolum,
  - Tarih atma, damgalama,
  - Kapaklar için sıcak yapıştırma.



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

### The machine is basically composed of:

- 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 4000E**

### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		3000	4000	4000E	8D
Saatlik Üretim / Hourly Production	up to	3000	4000	4000	2000
Basıncılı Hava / Air intake at 6 bar	l/min	500	700	700	700
Güç / Absorption	kW	1,2	1,2	1,2	1,2
Kap Ölçüsü / Max. Container ø	mm	85	100	100	130
Ölçüler / Dimensions	mm	900x900x2000	900x900x2000	1000x1320x2000	1000x1320x2000







GEMINI STD



### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model	GEMINI STD
Üretim Kapasitesi (Dolum Başlığı /Min Dk.) / Number of rows	30/33
Ölçüler / Dimensions	5510 x 963 x 2462

🇹🇷 Technogel Linear dolum makinesi, saatte 6000 ile 12000 adet arasında değişen 2-6 üretim hattında kornet / kase dolumu yapabilen modellerde üretilmektedir. Tek hatlı versiyonu genellikle saatte 2000 adet üretim hızı ile büyük boy kaplar için (büyük ambalajlar, kek vb.) kullanılabilir. Her iki versiyonun da Linear dolumları (istiflenebilir varsa) kapların otomatik olarak tüm işlemlerini yürütmektedir. Geleneksel dağıtım ve dekorasyon üniteleri yanında, kakao tozu ile dekorasyon için istasyonları da temin edilebilir. Kuru ürünlerin dağıtımı için vibratörler, sprey veya pul şeklindeki ürünler ve tatlılar için diğer cihazlar, dekoratif şekiller için hacimsel dağıtıcılar, tatlı, turta, kek ve porsiyon bölümleri dizayn edilebilir.

#### Genel Özellikler:

- En önemli mekanik parçalar ve pnömatik güç destekli cihazlar PLC kontrollüdür,
- Merkezi yağlama sistemi,
- İstasyonun destek sütunları yağ banyosu içinde,
- Paslanmaz çelik gövde / şasi,
- Hareketli parçalar, sızdırmaz bir durumda mekanik olarak yağlanmaktadır.

🇬🇧 Technogel Linear fillers are available in the cone/cup version with 2-6 production rows for an hourly production rate ranging from 6000 to 12000 pieces per hour. A onerow version is also available for large size containers (large packs, cakes etc.) with a production rate of up to 2000 pieces per hour. In both versions the Linear fillers carry out all operations automatically from loading of the containers (if stackable) to sealing. Besides the traditional dispensing and decoration devices, stations can also be supplied for decorating with cocoa powder, vibrators for dispensing dry products, volumetric dispensers for decorative shapes with design, spray or pad stamps and a whole range of other devices for desserts, slices of sweet, tarts, cakes and single portions.

#### The machine is basically composed of:

- primary mechanical parts power -assisted with
- pneumatic devices controlled by PLC
- centralized lubrication system
- station support columns in oil bath
- stainless steel frame
- intermittent movement with mechanical permanently
- lubricated jogger in sealed case.

# ÇUBUK DONDURMA MAKİNESİ STICK MACHINE



## TECHNOSTICK 4F- 6F-10F-12F-14F

Technostick çubuklu dondurma ve lolybuz üretimi için otomatik döner tablalı olarak üretilmiştir. Bu model, şekli sınırlı ancak yüksek üretim kapasitelerine ihtiyaç duyulduğunda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Technostick tamamen mekanik olan ve her bir istasyonun hareketleri otomatik olarak senkronize edilen bir makinedir. Sürekli üretimi için tasarlanmış ve yüksek iş güvenliği standartlarına uygundur. Yapımında en kaliteli malzeme ve ekipmanlar kullanılmıştır.

Technostick, hem freon hem de amonyak soğutma sistemleri ile bağlanarak çalışabilir.

Ürün kalıpları değiştirilebilir olup, çok çeşitli ve çok yönlü, esnek bir model çeşitliliği vardır.

Kalıpları 4, 6, 10, 12 ve 14 hatlı olarak 5 farklı tipte üretilmektedir.

Technostick is an automatic rotary installation for the production of ice cream and lollies on sticks. It is designed for use where space is limited but high production capacities are required.

Technostick is completely mechanical and the movements of each individual station are automatically synchronized. The installation is designed for continuous production and is in compliance with the strictest work safety standards. Only top quality materials or finishes are used in construction of the equipment.

Technostick can be connected to refrigerating plants operating with both FREON and AMMONIA. The wide range of molds together with product interchangeability ensure a high degree of versatility and flexibility.

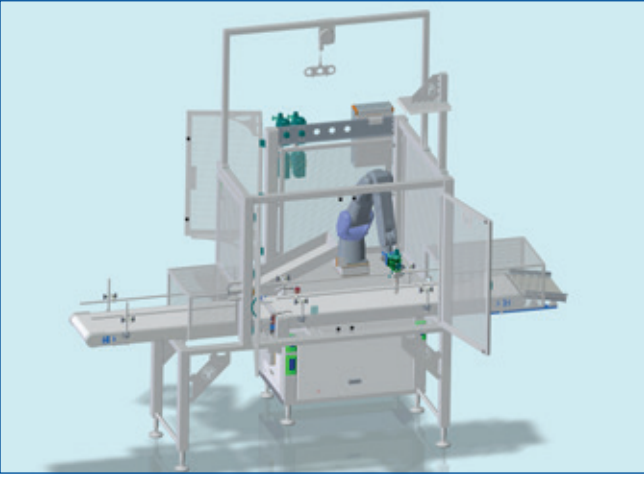
Manufactured 5 versions with 4, 6, 10, 12 and 14 rows of moulds







DR7



Technogel DR7 Robotik Dolum Makinesi, orta ve büyük boyutlu dondurma kaplarının özel dekorlu ve dalgalı dolumu içindir. Elle yapılan dekor ve doluların daha kolay ve daha hızlı yapılması için üretilmiştir. Technogel, yetenekli bir operatörün elini taklit edebilen ve ürün sunumu ve dekorasyonu açısından mümkün olan en iyi sonucu elde edebilen 6 bağımsız hareket ile tüm müşterilerine FANUC Robot Modeli sunmaktadır.

### Genel Özellikler:

- Volumetrik ve dekorlu programlanabilir robotik kolu dondurma dolum makinesi
- Kapasite değişkendir, dondurma yapıcıların kapasitesine bağlıdır.
- Camlı Kabin, Güvenlik Sistemli ve Temiz Oda Özellikli
- Opsiyonel olarak 14 deęişik program set edilebilir.
- Her dolum yapılacak kap için 4 değişik tip te dekorasyon yaptırılabilir.
- 2 Hareketli konveyör bantlı
- 6 Eksenli insan elinin tüm hareketlerini taklit edebilen robotik kontrol sistemi.
- Ürüne göre dozajı etkinleştirmek için Fotosel Sistemi
- 1 ve 2 Ürün dozajlama,
- İnternet tabanlı, Kamera ve kontrol sistemi
- Çikolata ve Sos enjekte edebilme
- 0,50 Lt. den 5 Lt lik kaplara kadar dolum yapabilir.



*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. Tecnovac 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.*

*The machine 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.*

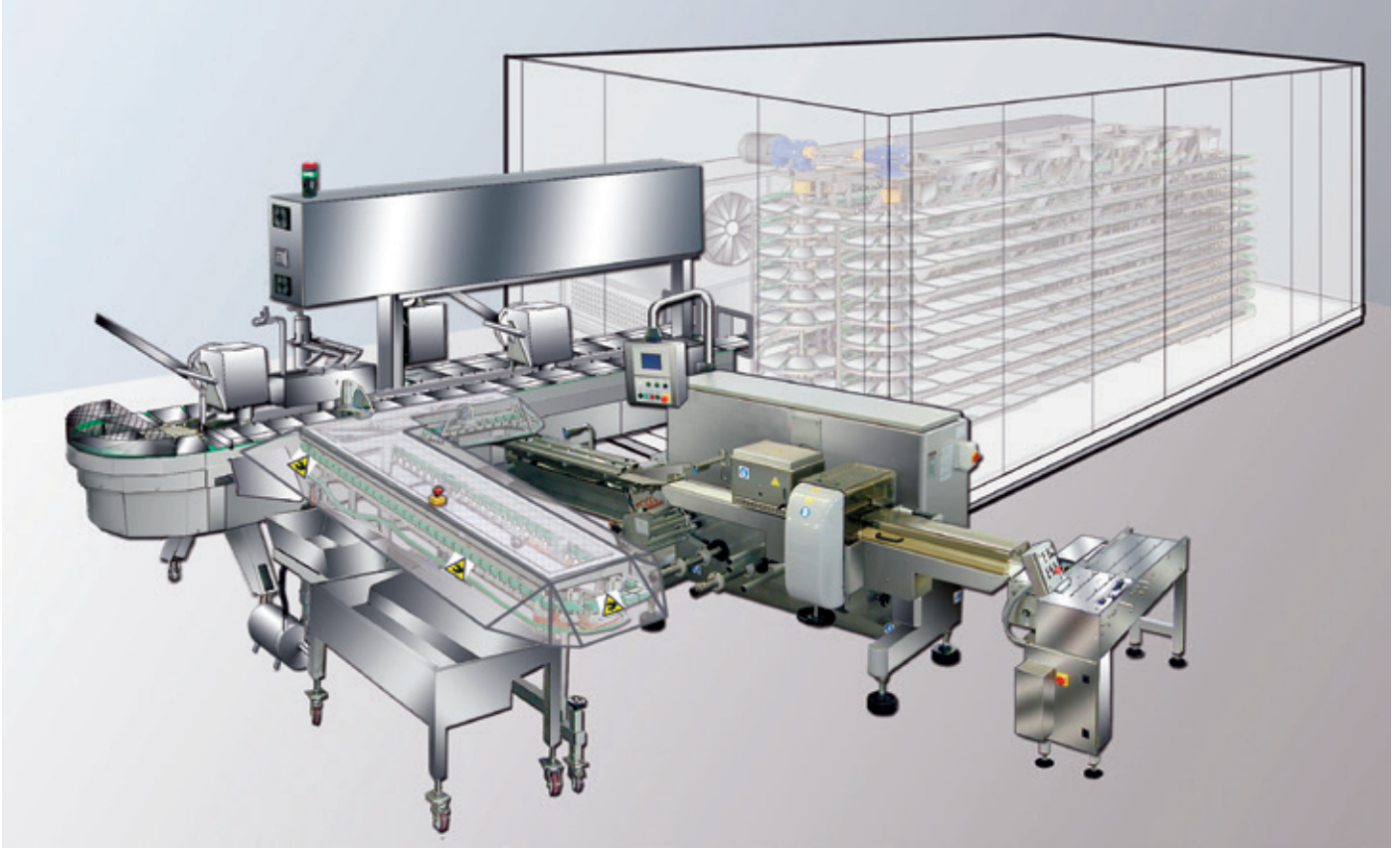
*Including: 4 different filling programs (from minimum volume 500cc to max, volume 5 L)*

### **The machine is basically composed of:**

- Clean room version.
- 2 belts
- Photocell to activate the dosing according to the product
- 1-2 flavors dosing
- Ripple connection

# TÜNELLİ EKSTRÜDER DONDURMA MAKİNESİ

## EXTRUDER ICE CREAM MACHINE



🇹🇷 **TECHNOTUNNEL**, farklı boyutlarda ve şekillerde mevcut tüm çubuklu tür çikolata kaplamalı dondurmalar ile fındık kaplamalı barlar ve sandviçler, kornetler, çubuksuz barlar ve kek gibi farklı dondurma biçimlerinin üretim, sertleştirme ve paketlenme için otomatik, (müşterinin isteğine göre) değiştirilebilir, tepsili tüneldir. Technotunnel 4 model aralığında üretilmektedir:  
T600, 5.000 adet/saat,  
T800, 7.000 adet /saat,  
T1000, 12.000 adet /saat  
T1800, 18.000 adet /saat kapasitedir.

🇬🇧 **TECHNOTUNNEL** An automatic extrusion tray tunnel for the production, hardening and packing of different ice cream formats, such as stick bars with chocolate coating and crunched nuts, sandwiches, cones, stickless bars, logs and cakes, all available in different sizes and shapes upon the customer's request. Technotunnel range is available in 4 models: T600 with a capacity of up to 5.000 pieces per hour, T800 with a capacity of up to 7.000 pieces per hour and T1000 with a capacity of up to 12.000 pieces, T1800 with a capacity of up to 18.000 pieces per hour.



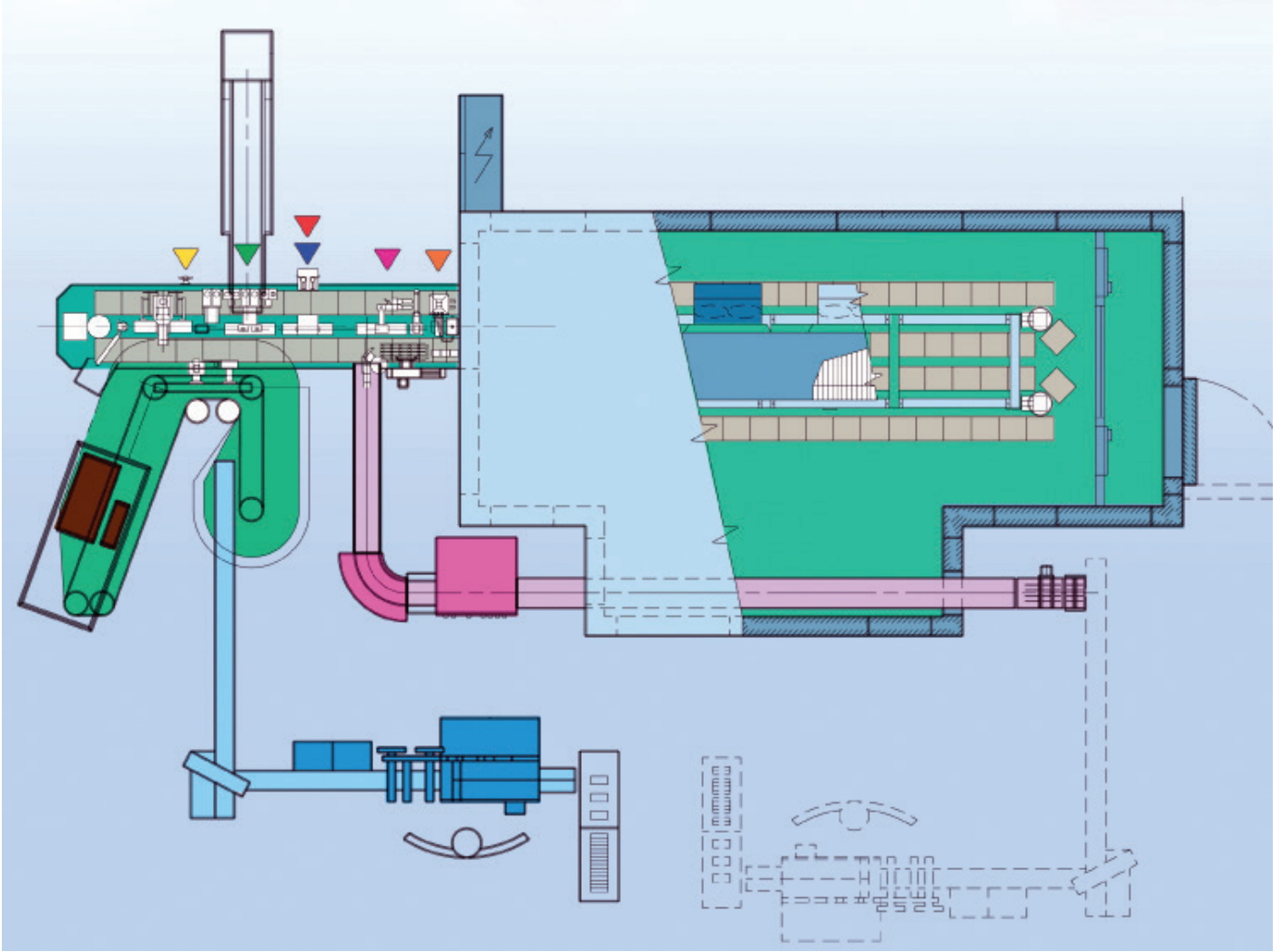
🇹🇷 Elektrik Kontrol Paneli, bütün elektrikli cihazların bulunduğu çalışma alanı üzerinde yer almaktadır. Tünel ile ilgili tüm işlemler elektrik kabini altında yer alan bir dokunmatik ekran paneli vasıtasıyla kontrol edilmektedir. Otomatik plaka yıkama, plaka çıkış istasyonu yakınında ve makinenin arka tarafındadır.

🇬🇧 The electrical panel which contains all the electrical devices is located above the work plane. All the operations concerning the tunnel are controlled by means of a touch screen panel situated under the electrical cabinet. The automatic plate washing device is at the back of the machine, near the plate exit station.



# TÜNELLİ EKSTRÜDER DONDURMA MAKİNESİ

## EXTRUDER ICE CREAM MACHINE



### TEKNİK VERİLER / TECHNICAL DATA

Model		T600	T800	T1000	T1800
Saatlik Üretim / Hourly Production	Kg / h - Pcs / h	200 - 5000	300-7000	500-12000	900-18000
Tava Sayısı / Number of Trays		700 / 466	900-600	900-655	900-655
Tava Ölçüleri / Tray Dimensions	mm	188 x205 - 283x250	188 x205 - 283x250	381x250 - 381x370	381x250 - 381x370
Kabin İç Sıcaklığı / Internal Temperature		-40	-40	-40	-40
Her Tavada Ürün / Production Each Tray		3	3	4	4+4
Ürün Kalış Süresi / Minimum Stay		16 min	16 min	17 min	17 min
Evaporatör Kapasitesi / Evaporator Capacity	Kcal / h - kW/h	51600 - 60	73200 - 85	86100 - 100	129100 -150
Kabin Panel Kalınlığı / Cabinet Wall Thickness	mm	200	200	200	200
Toplam Elektrik Gücü / Total Electric Power	kW	65	90	140	230
Soğutucu Akışkan / Cooling Gas		NH3 / R404 / R507	NH3 / R404 / R507	NH3 / R404 / R507	NH3 / R404 / R507

# KÜÇÜK DONDURMA ÜRETİM HATTI

## MINI PLANT FOR CONTINUOUS PRODUCTION



MİKS PASTÖRİZATÖRÜ

MİKS OLGUNLAŞTIRMA

MİKS POMPASI

DONDURMA YAPICI (FREEZER)



MİKS PASTÖRİZATÖRÜ

HOMOJENİZATÖR

MİKS POMPASI

MİKS OLGUNLAŞTIRMA

DONDURMA YAPICI (FREEZER)

KAP/KORNET DOLUM MAKİNESİ



# YARI ENDÜSTRİYEL DONDURMA ÜRETİM HATTI

## SEMI INDUSTRIAL ICE CREAM PRODUCTION LINE

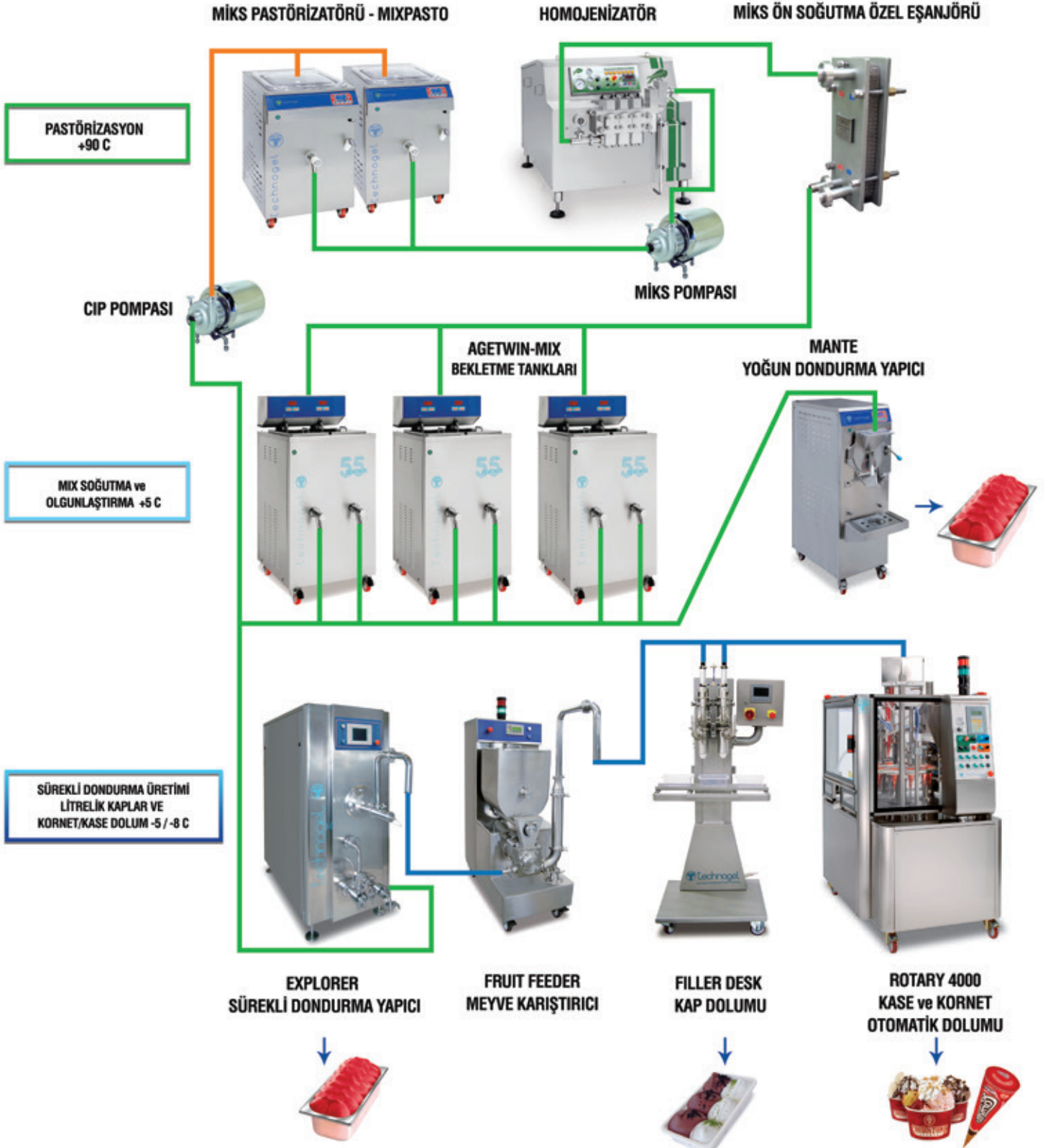


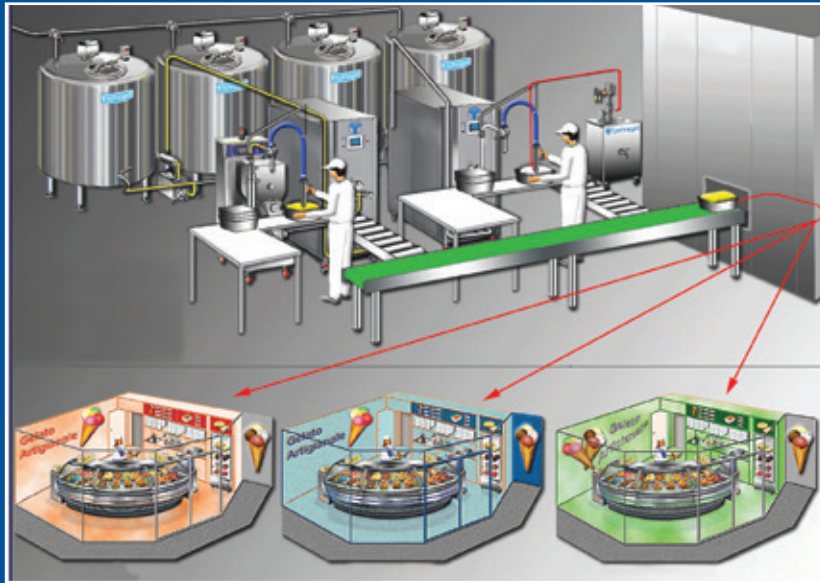
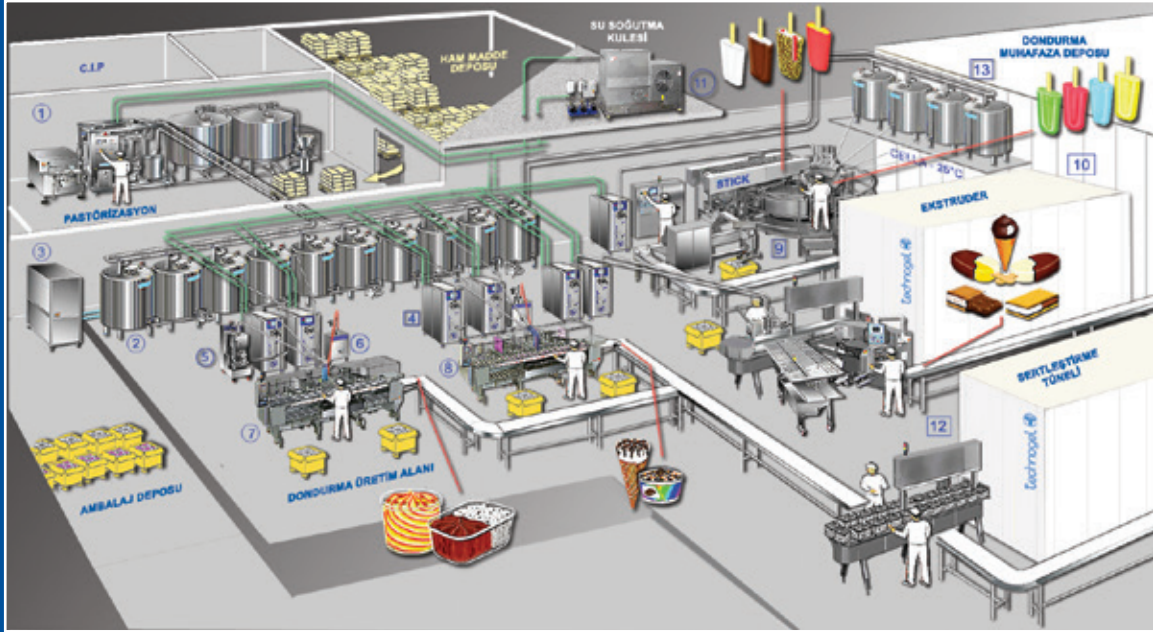
### DONDURMA ÜRETİM KAPASİTESİ

Günlük 500 lt'den 1500 lt'ye kadar her yoğunlukta ve kalitede  
Geleneksel Maraş tipi ve İtalyan Tipi dondurma üretilebilir.



Kapasite ve yoğunluğa göre kullanılacak ekipmanlarda bazı değişiklikler yapılabilir.





**MILKOMAK GIDA ENDÜSTRİSİ MAKİNALARI SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.**

📍 Göksu Evleri, Üst Çamlık Caddesi No: 73 B215B Anadoluhisarı 34815 Beykoz - İSTANBUL / TÜRKİYE

☎ +90 216 688 08 80 📠 +90 216 668 08 83

🌐 [www.milkomak.com.tr](http://www.milkomak.com.tr) ✉ [milkomak@milkomak.com.tr](mailto:milkomak@milkomak.com.tr)