



 **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.*



MIXPASTO 120

MIXPASTO 60

🇬🇧 *Mixpastro 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.

🇹🇷 Mixpastro pastörizátörleri, hem +85°C yüksek sıcaklıkta, hem de +65°C düşük sıcaklıkta pastörizasyonları sağlamak üzere tasarlanmış kompakt bilgisayar kontrollü makinelerdir. Dahili karıştırıcısı ile otomatik veya manuel çalışma opsiyonlu olarak dondurma karışımını mükemmel karıştırmayı ve emülgatörlerin homojen dağılımını sağlar.

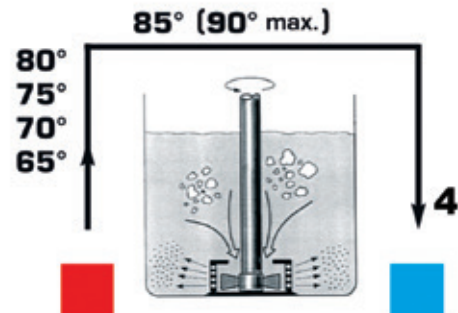
#### Genel Özellikleri:

- Dahili 2 devirli karıştırma motoru,
- Eğimli tabanlı dikdörtgen tankı,
- Glikol sirkülasyon için paslanmaz çelik ısıtıcı elemanlar,
- Ergonomik kontrol konsolu,
- Elektrik problu termometrik kontrol,
- Tüm malzemelerin mükemmel bir şekilde homojen dağılımı için kullanıcıya özel programlama ile invertörlü karıştırıcı sistemi sayesinde istenilen derece ve sürelerde hız ayarları yapılmaktadır.
- Azaltılmış karışım miktarlarında çalışabilmek üzere, pastörizasyon için ısıtma/soğutma kontrolü, (yarım kapasite çalışmada ısıtma ve soğutma operasyonunda enerji tasarrufu düğmesi seçeneği),
- Pastörizasyon döngüsü, sıcaklığa ulaşma zamanının tarihi ve birçok diğer bilgileri kağıt üzerinde kayıt edecek yazıcı (isteğe bağlı),
- Kolay bakım ve hareketli gövde.

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL		Mixpastro 60	Mixpastro 120
Miks Kapasitesi	lt	15-60	20-120
Kurulu Güç	Kw	7	13
Kompresör Gücü	Kw	2,2	2,9
Soğutma		Su veya Hava	
Soğutucu Gaz		Freon R 404/A	
Elektrik Sistemi		400 Volt/50 Hz/3 faz	
Ölçüler → ↗ ↖		400x1000x1050	640x1000x1050
Net Ağırlığı	Kg	200	260
Brüt Ağırlığı	Kg	245	305

> ürünler geliştirildikçe, üretim prosesi değiştirildikçe, ölçüler, ağırlıklar ve diğer teknik veriler değiştirilebilmektedir,  
> bağlayıcı olarak kabul edilmemelidir.



# MİKS OLGUNLAŞTIRMA CİHAZI

## MIX AGEING VATS



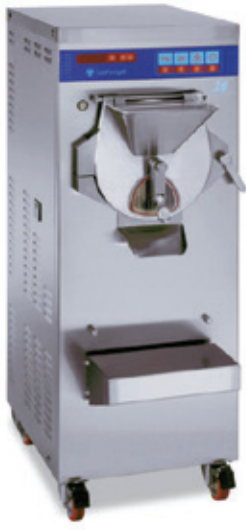
AGETWIN 55

🇹🇷 Olgunlaştırma Tankları Agetwin 55 - Agetwin 120, paslanmaz çelikten yapılmıştır. İç tankların etrafında baskılı devrelerle soğutucu gaz dolaşımı sağlanmıştır. Dondurma karışımı +4°C de korunur, yavaş yavaş karıştırılarak hem homojenliği, hem de bitmiş dondurmanın daha sıkı ve krema gibi pürüzsüz bir yapıya kavuşması sağlanır. Makinelerde, termometre ile sıcaklık kontrol edilip izlenirken aynı zamanda iki olgunlaştırma tankının bağımsız çalışması da kontrol edilebilmektedir. Dondurma karışımının son derece hızlı soğutulması, güçlü yarıhermetik kompresörler sayesinde gerçekleşir.

🇬🇧 Mix 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.

TEKNİK ÖZELLİKLER			
Model		Agetwin 55	Agetwin 120
Miks Kapasitesi	lt	55x2	120x2
Kurulu Güç	Kw	2,24	2,26
Kompresör Gücü	Kw	1,8	2,2
Soğutma		Su veya Hava	
Soğutucu Gaz		Freon R 134/A	
Elektrik Sistemi		400 Volt/50 Hz/3 faz	
Ölçüler → ↗ ↗		625x805x1340	880x930x1380
Net Ağırlığı	Kg	180	255
Brüt Ağırlığı	Kg	270	385
> ürünler geliştirildikçe, üretim prosesi değiştirildikçe, ölçüler, ağırlıklar ve diğer teknik veriler değiştirilebilmektedir, > bağlayıcı olarak kabul edilmemelidir.			





**MANTEGEL 20**



**MANTE 15-45**



**MANTE 20-60**



**MANTE 30-100**

Yeni seri elektronik Mante Dondurma Makineleri serisi, dondurma karışımının yapısı, stabilite ve kabarma yönünden mükemmel kalite özelliklerine erişmesini elektronik kontrollerle sağlar.

Mante Dondurma makineleri, gürültüsüz ve titreşim olmadan en yüksek kalitede dondurma üretilmesini ve dondurmanın haznedan tamamen boşaltılmasını sağlayan patentli özel bir 3 bıçaklı paslanmaz çelik karıştırıcı ile donatılmıştır.

#### Genel Özellikleri:

- Uluslararası güvenlik standartlarına uygun güvenlik tertibatı ile donatılmış, paslanmaz çelik kapak,
- Mikro-bilgisayar kontrolü ile dondurma dokusu kontrolü,
- Düşük voltajlı (24V) su geçirmez kontrol paneli,
- Zaman ayarlı yıkama döngüsü ve çekilebilir esnek sprey yıkama hortumu,
- Yüksekliği ayarlanabilir ve kauçuk örtülü dondurma rafı,
- İsteğe bağlı olarak soğuk su üretimi için bir elektronik cihaz temin edilebilir.

The new range of electronic batch freezers in the Mante series exploits electronics to ensure the quality characteristics of your icecream in terms of texture, consistency and overrun). Mante 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.

#### Mante 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.

#### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model	Mantegel 20	Mante 15-45	Mante 20-60	Mante 30-100
Miks Kapasitesi	Kg 1-4	2-7	3-10	5-17
Saatlik Üretim	Lt 10-30	15-45	20-60	30-100
Kurulu Güç	Kw 3,3	3,6	5	8,5
Kompresör Gücü	Kw 1,1	1,8	2,2	3,7
Soğutma	Su veya Hava			
Soğutucu Gaz	Freon R 404/A			
Elektrik Sistemi	400 Volt/50 Hz/3 faz			
Ölçüler → ↗ ↖ ↕	490x820x1310	520x100x1500	520x100x1500	520x1300x1520
Net Ağırlığı	Kg 208	300	320	465
Brüt Ağırlığı	Kg 268	360	385	565

> ürünler geliştirildikçe, üretim prosesi değiştirildikçe, ölçüler, ağırlıklar ve diğer teknik veriler değiştirilebilmektedir,  
> bağlayıcı olarak kabul edilmemelidir.



Patentli çırpıcı şaft ile değiştirilebilir kazıma elemanları  
Patented beater shaft with changeable scraping elements



# DONDURMA YAPICI MAKİNELER

## BATCH FREEZERS



Yeni Mante Dondurma Makinelerinin tüm bölümlerini temizlemek son derece kolaydır, malzeme giriş kapakları, hazne kapağı, kayar boşaltma kapağı ve dondurma çıkış yönlendiricisi ile dondurucu hazne keçesi borusuna doğrudan bağlı damlama tepsisi gibi çeşitli parçalar makinenin ön panelinden kolaylıkla ve pratik bir şekilde sökülebilir. Makinenin bölümleri mükemmel sanitasyonu sağlamak için paslanmaz çelikten yapılmıştır.

The new Mante range is extremely easy to clean, as its various parts can be easily disassembled: the hopper lid, the ice-cream extraction slide and the practical drip tray, along with the freezer pipe attached directly to the front panel of the machine - these are both made with stainless steel for perfect sanitisation.





MIXGEL 30E

MIXGEL 50E

## TEKNİK ÖZELLİKLER

Model	Mixgel 30E	Mixgel 50E
Miks Kapasitesi	lt	2-9
Saatlik Üretim	Kg	22-30
Kurulu Güç	Kw	7,3
Kompresör Gücü	Kw	1,5
Soğutma	Su veya Hava	
Soğutucu Gaz	Freon R 404/A	
Elektrik Sistemi	400 Volt/50 Hz/3 faz	
Ölçüler → ↗ ↗	490x1000x1350	490x1140x1435
Net Ağırlığı	Kg	290
Brüt Ağırlığı	Kg	350
> ürünler geliştirildikçe, üretim prosesi değiştirildikçe, ölçüler, ağırlıklar ve diğer teknik veriler değiştirilebilmektedir, > bağlayıcı olarak kabul edilmemelidir.		



Mixgel 30E ve 50E iki versiyon olarak, tek gövde de dondurma karışımının pastörize edilerek dondurma haline getirilmesi için dizayn edilmiştir. Mixgel'in en önemli özelliği, kaliteli ve geleneksel lezzette yarı endüstriyel dondurma yapmak için yerleri sınırlı olan iş yerlerinde kullanılabilecek ideal bir makinedir. (küçük ölçekli günlük üretimi olan, dondurma barları, restoranlar, kafeler, pastaneler vb.)

### Genel Özellikleri:

- Mikro-bilgisayarla dondurma yapısının kontrolü,
- Pastörizasyon tankı içine yerleştirilen kazıyıcı bıçaklar saf teflondan yapılmıştır,
- Patentli çarpıcı mili ve değiştirilebilir kazıma elemanları dondurma karışım tankı içinde yer almaktadır,
- Gövde materyalleri sağlık ve hijyen standartlarını sağlayıcı malzemelerden üretilmiştir,
- İki ayrı kazan birbirinden bağımsız olarak çalışabilmektedir,
- Mixgel istenildiğinde bir dondurma pastörizatörü veya dondurma yapma makinası (Freezer) olarak kullanılabilir.



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.



# ÇOK FONKSİYONLU MAKİNE

## PROFESSIONAL PASTRY MACHINE



PRO 30

PRO 50



Donma Haznesi / Freezing chamber



Pasta yapımı için özel karıştırıcı  
Special agitator for pastry making

Profesyonel 30/50, tatlı ve tuzlu kremların hazırlanması için tam bir laboratuardır. Bavyera kreması, tereyağı kreması, muhallebi, beyaz sos, pastacılık patesi, çırpılmış krema (beze ve mousse), meyve jöleleri, çikolata, dondurma karışımları işlenmesi, soğutulması ve granita (buzlu meyve suyu) hazırlanması için kullanılabilir kompakt makinedir. Kontrol paneli üzerinde bulunan 7 inçlik geniş parlak TFT-LCD ekranın kolay görülebilir olması, seçilen programın ve reçetenin, sürecin her aşamasında izlenmesini sağlar.

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 icecream 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.

### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		Pro 30	Pro 50
Miks Kapasitesi	Lt	2-9	2-13
Saatlik Üretim	Kg	22-30	38-50
Kurulu Güç	Kw	10	14
Kompresör Gücü	Kw	1,5	2,2
Soğutma		Su veya Hava	
Soğutucu Gaz		Freon R 404/A	
Elektrik Sistemi		400 Volt/50 Hz/3 faz	
Ölçüler → ↗ ↖		490x840x1460	490x980x1460
Net Ağırlığı	Kg	295	345
Brüt Ağırlığı	Kg	350	410

> ürünler geliştirildikçe, üretim prosesi değiştirildikçe, ölçüler, ağırlıklar ve diğer teknik veriler değiştirilebilmektedir,  
> bağlayıcı olarak kabul edilmemelidir.





# KREMA VE MİKS PASTÖRİZATÖRÜ

## CREAM AND MIX PASTEURIZER



MIXCREMA 30

MIXCREMA 55



Mixcrema 30 / 55 makineleri Technogel firması üretim çeşitleri içinde olup, paslanmaz çelikten yapılmıştır. Bu makineler tam otomatik olarak, muhallebi, çikolata kaplama, dondurma karışımı, dondurma bazlı kekler, her türlü dolgu, nugat ve reçel üretiminde kullanılmak için tavsiye edilir. Tüm makine parçaları, bileşenleri kolayca ve hızlı bir şekilde bakım için ve derinlemesine temizlik için sökülüp takılabilir.

### Genel Özellikleri:

- Mikro-bilgisayar ile farklı kategoriler için birçok tarifin programlanabilmesini sağlar,
- Düşük voltajlı su geçirmez kontrol paneli,
- Kazıyıcı bıçaklar makinenin içine yerleştirilmiş ve saf teflondur,
- 2 ürün çıkış muslukları (yoğun veya sıvı krema için),
- Çekilebilir esnek püskürtme başlığı ile yıkama,
- Çıkarılabilir destek platformu,
- Hızlı bakım için makine parçalarına kolay erişim



The Mixcrema 30 / 55 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 through cleaning of each individual part.

### The main characteristics:

- 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.

### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		Mixcrema 30	Mixcrema 55
Miks Kapasitesi	Lt	15-30	30-55
Kurulu Güç	Kw	4	6,7
Kompresör Gücü	Kw	3	5,3
Soğutma	Su veya Hava		
Soğutucu Gaz	Freon R 134/A		
Elektrik Sistemi	400 Volt/50 Hz/3 faz		
Ölçüler → ↗ ↖		550x750x1330	650x850x1330
Net Ağırlığı	Kg	190	250
Brüt Ağırlığı	Kg	200	280

> ürünler geliştirildikçe, üretim prosesi değiştirildikçe, ölçüler, ağırlıklar ve diğer teknik veriler değiştirilebilmektedir,  
> bağlayıcı olarak kabul edilmemelidir.



# SOFT ICE DONDURMA MAKİNESİ

## SOFT ICE CREAM MACHINE



**BLACK MAGIC**

BLACK MAGIC, EURO 3 & EURO 3P model Technogel Soft Ice (yumuşak dondurma) tarzı için, 40 yıldır geleneklere bağlı olarak yüksek teknolojide güvenilir ve mutlak hijyen garantisi ile üretilmektedir.

**Bu yeni modellerin standart ekipman ana özellikleri şunlardır:**

- Yalıtımlı ayrı tanklar,
- İki ayrı tat + bükümlü dolum,
- Yüksek performanslı enerji tasarrufu modlu, helezon tipi karıştırıcı,
- Miks ve dondurma için, bağımsız ayrı termostatik kontrol,
- Ürünün tamamını çıkarmak için pistonlu dağıtım başlığı,
- Tanklardaki karışım seviyesini gösteren ışıklı indikatör.

Loyal to the 40-years-tradition in the field of Soft Serve, Technogel Mod. BLACK MAGIC, EURO 3 & EURO 3P 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.



### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		Black Magic	Euro 3	Euro 3P
Tank Kapasitesi	Lt	15+15	11-11	7+7
Saatlik Üretim	Kg	41-69	27-37	27-45
Cones 75 gr.	N.	550	360	360
Max. Tüketim	Kw	3,5	3,3	3,3
Miks Beslemesi		Dişli Pompası	Ağırlık	Dişli Pompası
Ölçüler → ↑		500x650x1500		
Net Ağırlığı	Kg	270	200	240
Brüt Ağırlığı	Kg	330	270	300



### TECHNOWHIP

Sağlık ve hijyen standartlarına uygun olarak paslanmaz çelikten yapılmış soğutmalı tanka sahiptir, Tank'ın yıkama ve bakım işlemi makinenin ön tarafından hızlı ve kolayca yapılabilir. Sıvı krema için 2 litrelik çıkartılabilir paslanmaz çelik kabı vardır.

#### Genel Özellikleri:

- 2 litre , tam otomatik şanti kabartma makinası,
- sıcaklık göstergesi,
- entegre temizleme programı,
- Technowhip'de ince hacim ayarı vardır ve sıkıştırarak çıkartılan özel, taze ve uzun ömürlü krema için tasarlanmıştır.

### 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 litre.

#### The main characteristics:

- 2 liter, 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.

TEKNİK ÖZELLİKLER		
Model	Technowhip 2	
Miks Kapasitesi	Lt	2
Kurulu Güç	Kw	0,7
Saatlik Üretim	Lt	150
Soğutma	Hava	
Soğutucu Gaz	Freon R 134/A	
Elektrik Sistemi	220 Volt/50-60 Hz/tek faz	
Ölçüler → ↗ ↗	220x370x450	
Net Ağırlığı	Kg	28
Brüt Ağırlığı	Kg	33
> ürünler geliştirildikçe, üretim prosesi değiştirildikçe, ölçüler, ağırlıklar ve diğer teknik veriler değiştirilebilmektedir, > bağlayıcı olarak kabul edilmemelidir.		





**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,
- Silindir 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:

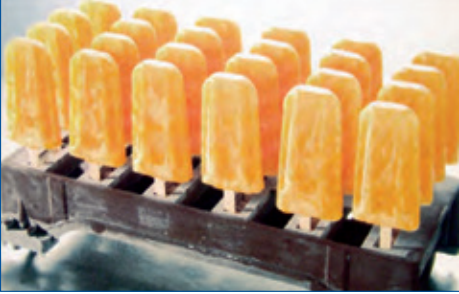
- refrigerating compressor inside the machine
- dasher with scraping blades in stainless steel
- speed variator with inverter and display indicator of hourly production
- pressure gauge for cylinder
- high and low pressure gauge for refrigerating plant
- adjustable device for hot gas
- refrigerating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


# YARI OTOMATİK STICK (ÇUBUK) DONDURMA MAKİNESİ

## SEMI AUTOMATIC STICK FREEZING MACHINE



**POLOSTICK 500**

 POLOSTICK yarı otomatik çubuk dondurma üretim makinesi, saatte 500 - 1000 adete kadar üretim kapasitesine sahiptir. Kalıpların soğutulması , iç kazan içinde sirküle eden soğutucu akışkan sıvı sayesinde gerçekleştirilmektedir. Makineler standart 24 lü Stick kalıplarına uygun ergonomide üretilmiş olup, makine gövdesine akuple edilmiş , defrost tankına haizdir.

 This machine is for the production of ice pops and ice-cream on sticks. It has a production capacity of up to 1000 pieces per hour. It has an electrical and refrigerating plant and its cooling system is by means of refrigerating liquid. The Polostick is supplied with a series of multiple moulds with extractors, stick holders and defrosting tubs

### TEKNİK ÖZELLİKLER

Model		Polostick 500	Polostick 1000
Saatlik Üretim	Ad.	500	1000
Kurulu Güç	Kw	4	7
Kalıp Kapasitesi	5 Kalıp x 24 Adet	10 Kalıp x 24 Adet	
Soğutma	Su Soğutma Sistemli		
Soğutucu Gaz	Freon R 404/A		
Elektrik Sistemi	400 Volt/50 Hz/3 faz		
Ölçüler → ↗ ↖ ↗ ↖	1650x650x1030	2590x650x1030	
> ürünler geliştirildikçe, üretim prosesi değiştirildikçe, ölçüler, ağırlıklar ve diğer teknik veriler değiştirilebilmektedir, > bağlayıcı olarak kabul edilmemelidir.			



# KÜÇÜK DONDURMA ÜRETİM HATTI

## MINI PLANT FOR CONTINUOUS PRODUCTION

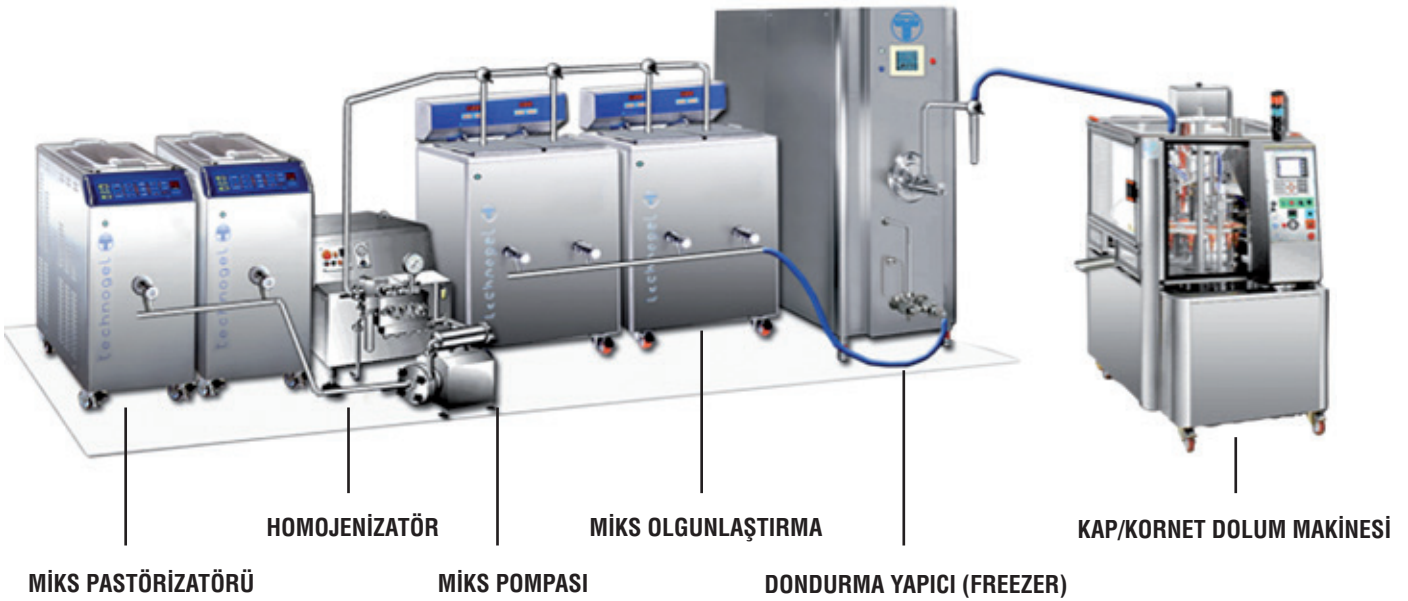


MİKS PASTÖRİZATÖRÜ

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

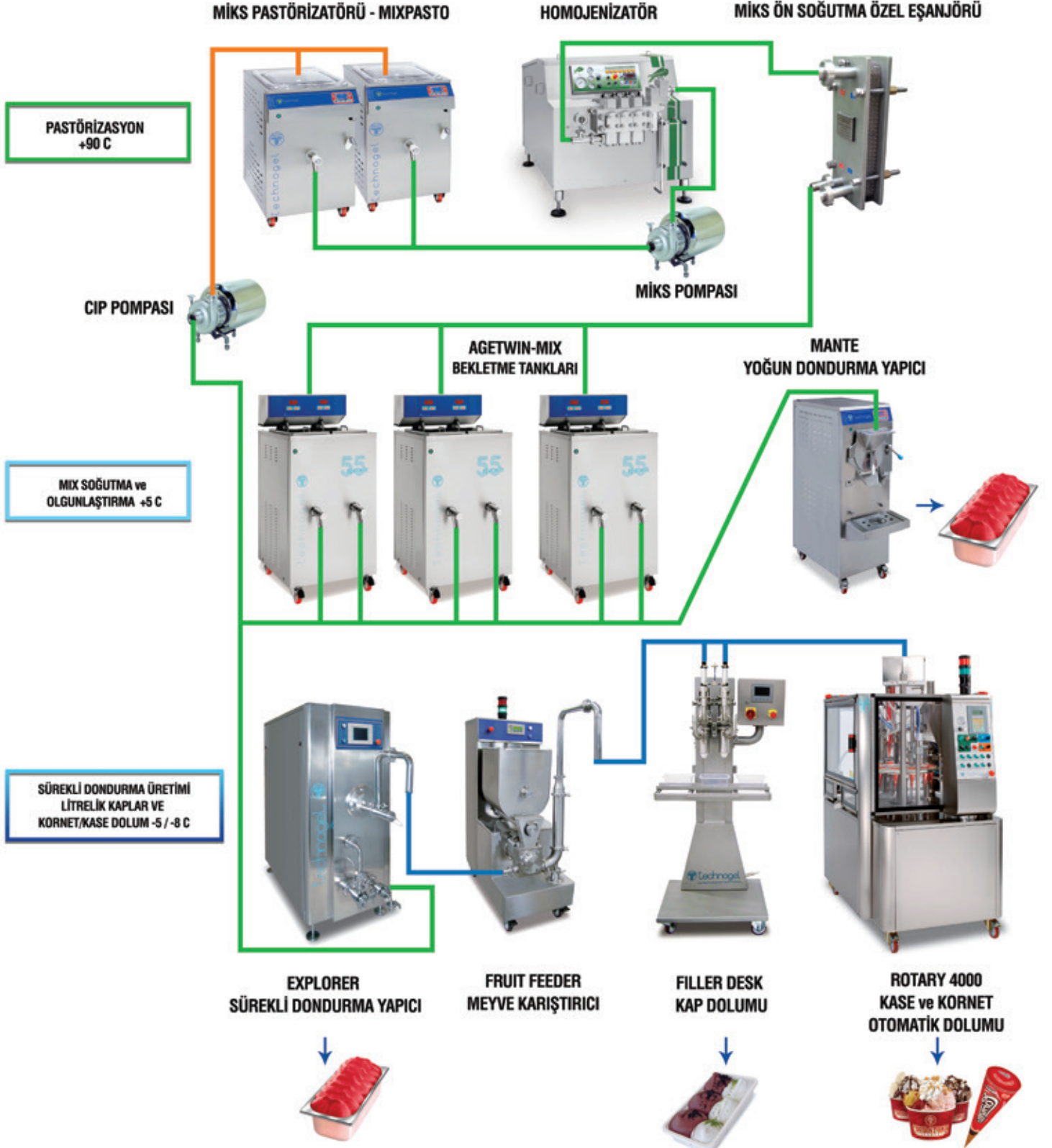


### DONDURMA ÜRETİM KAPASİTESİ

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.



 **Technogel**



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

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

 +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)