



TEKNOICE

ICE CREAM MACHINES



TEKNOFREEZE

TEKNOFREEZE

Il particolare design, unico ed esclusivo, sviluppato dalla TEKNO-ICE, è il frutto di oltre 40 anni di esperienza acquisita nel campo del gelato, maturata in Italia ed all'Estero. I freezers TEKNO-ICE sono esportati in tutto il mondo (anche in Paesi con alto tasso di umidità e con temperatura ambiente elevata).

Le projet unique et exclusif développé par TEKNO-ICE est le résultat de plus de 40 ans d'expérience acquise dans le domaine de la crème glacée en Italie et à l'étranger. Particulière attention a été mise afin de concevoir une machine de facile utilisation et entretien. Les freezers TEKNO-ICE sont exportés dans le monde entier (même dans les Pays avec un taux d'humidité et une température ambiante élevés).

The exclusive, innovative and unique project has been developed treasuring up more than 40 years experience in the ice-cream market, both in Italy and abroad. Special attention has been given in order to design a freezer as simple and flexible as possible, both for the operation and maintenance. The TEKNO-ICE freezers are successfully exported all over the world (also in countries with high humidity degree).

El particular diseño, único y exclusivo, desarrollado por la TEKNO-ICE, es el fruto de más de 40 años de experiencia adquirida en el campo del helado, madurada en Italia y en el exterior. Los freezers TEKNO-ICE son ya exportados a todo el mundo (también a países con alta tasa de humedad y temperatura ambiente elevada).

300 / 400 / 600

800

1500



CARATTERISTICHE

- Alta flessibilità di produzione
- Particolare cura nella scelta dei materiali, tutti di prima qualità per garantire robustezza, resistenza e lunga durata.
- Design accurato studiato per agevolare la manutenzione.
- Condensatore a fascio tubiero che può essere aperto e pulito in modo meccanico e chimico
- Compressore frigorifero a pistone semi-ermetico, incorporato (che in caso di avaria può essere aperto per intervento), più affidabile ed efficiente di un compressore ermetico.
- Regolazione automatica della pressione del cilindro congelatore
- Possibilità di regolare il gas caldo con la massima precisione
- Utilizzo di una doppia pompa a pistone (brevettata) con i seguenti vantaggi:
 - manutenzione semplice ed economica
 - pompa di estrazione non necessaria
 - precisa misurazione della quantità miscela/aria introdotta nel cilindro congelatore
 - Possibilità di accettare miscele con polpa di frutta o piccoli semi o fibre.
 - Nessun contatto diretto tra corpo pompa e pistoni
- Tutti i modelli sono predisposti per il collegamento con una unità di lavaggio C.I.P. con programma incorporato.
- Sistema di refrigerazione ad alto rendimento.
- Produzione di gelato particolarmente duro e consistente, sino a raggiungere una temperatura di -9°C.
- Possibilità di collegamento diretto alla rete di aria compressa della fabbrica grazie ad un sistema di filtri di scarico condensa, separatore d'olio, filtro a carboni attivi e cartuccia sterilizzante.
- Risparmio energetico.
- Tutti i nostri prodotti sono concepiti per ottenere il massimo risparmio energetico ed il migliore rapporto capacità produttiva/consumo di energia
- Tutti i nostri freezers sono a norme CEE ed a norme igieniche ed anti-inquinamento vigenti
- Macchine pronte all'uso, dopo avere effettuato tutti i collegamenti elettrici ed idraulici necessari.
- Dotazione, inclusa con la macchina di serie di ricambi standard.

CARACTERISTIQUES

- Haute flexibilité de production
- Choix scrupuleux des matériaux, de première qualité, pour garantir la solidité, la résistance et la longue durée de la machine
- Design très soigné, étudié pour faciliter l'accès aux parties sujettes à normale usure, afin de les remplacer facilement.
- Le condenseur à faisceau tubulaire peut être ouvert et nettoyé (soit mécaniquement que chimiquement).
- compresseur frigorifique semi-hermétique à piston (ouvrable en cas de panne pour service), plus efficace et fiable d'un compresseur hermétique.
- régulation automatique de la pression du cylindre congélateur
- possibilité de régler avec précision le gaz chaud.
- L'utilisation d'une pompe à pistons double (brevetée) donne les avantages suivantes :
 - entretien simple et rapide
 - aucune nécessité d'utiliser une pompe d'extraction
 - mesurage précis de la quantité de mélange et de l'air introduite dans le cylindre congélateur.
 - possibilité d'utiliser des mélanges avec de la pulpe de fruits même avec des petits pépins ou fibres
 - aucun contact direct entre le corps de la pompe et des pistons
- Tous les freezers sont prédisposés pour connexion avec une unité de lavage C.I.P.
- Système de refroidissement à haut rendement.
- Production de crème glacée dure et consistante, jusqu'à une température de -9°C
- Possibilité de connexion au réseau d'air comprimé de l'usine grâce à un système de filtres déshydratants pour l'évacuation de buée, séparateur d'huile, filtre à charbon actif et cartouche stérilisante, dont tous les modèles sont équipés
- Economie d'énergie. Tous nos freezers sont conçus pour fonctionner avec le maximum d'économie énergétique tout en offrant le meilleur rapport capacité productive/ consommation d'énergie
- Tous nos freezers sont conformes à la réglementation CEE et aux dispositions sanitaires et anti-pollution en vigueur
- Machines prêts pour l'emploi, après avoir effectué tous connexions électriques et hydrauliques nécessaires
- Série standard de pièces détachées incluse

FEATURES

- High flexibility in production.
- High quality materials to grant sturdiness, strength and long endurance.
- Accurate design, studied to have easy access to the parts subject to normal wear and tear, for quick maintenance. The shell-and-tube water condenser can be opened and cleaned (both mechanically and chemically).
- frigorific semi-hermetic piston compressor (which can be open for technical intervention in case of breakdown), more reliable and efficient than an hermetic compressor.
- automatic regulation of freezing barrel's pressure
- possibility to fine regulate the hot gasses
- The utilization of a double piston pump (patented) gives the following advantages:
 - Cheap and easy maintenance
 - No need to use an extraction pump
 - Easy and precise measuring of mix and air quantity introduced into the freezing barrel
 - Possibility to accept mixes containing fruit pulp, even with small seeds or fibre
 - No direct contact between pump body and pistons
- All models are prepared for connection with the C.I.P. (cleaning in place) unit.
- High performance refrigeration system.
- Production of hard ice cream, up to a temperature of -9° C.
- Prepared to be connected directly to the plant's compressed air circuit as all models are equipped with oil separator, carbon filter, sterilizing cartridge and condense-discharge filter.
- Energy saving. All our products are conceived to obtain the maximum energy saving and the best ratio production/capacity/energy consumption.
- All our freezers follow the E.E.C. standards, the hygienic and anti-pollution rules in force.
- Ready for production after connection to electricity and water sources.
- One set of standard spare parts included with the machine.

CARACTERISTICAS

- Alta flexibilidad de producción
- Particular cuidado en la elección de los materiales, todos de primera calidad, que garantizan la robustez, resistencia a largo plazo.
- Diseño esmerado, estudiado para agilizar el mantenimiento.
- Condensador multi-tubular que puede ser limpiado químicamente pero también puede ser abierto para limpieza mecánica.
- Compresor frigorífico semi-hermético a pistones (más confiable y eficiente que un compresor hermético. Además puede ser abierto para servicio en caso de avería)
- Regulación automática de la presión del cilindro congelador
- Posibilidad de regular el gas caliente con la máxima precisión
- Utilización de una bomba doble a pistón (protegida por patente) con las siguientes ventajas:
 - mantenimiento simple y económico
 - sin necesidad de bomba de extracción
 - precisa medición de la cantidad de mezcla/aire introducida en el cilindro congelador
 - posibilidad de aceptar mezclas con pulpa de fruta o pequeñas semillas o fibra
 - sin contacto directo entre el cuerpo de la bomba y los pistones
- Todos los modelos son dispuestos para la conexión con una unidad de lavado C.I.P. con programa incorporado.
- Sistema de refrigeración a alto rendimiento.
- Producción de helado particularmente duro y consistente, hasta alcanzar una temperatura de -9°C
- Posibilidad de conexión directa a la red de aire comprimido de la fábrica gracias a un sistema de filtros de descarga de condensado, separador de aceite, filtro carbón activo y cartucho esterilizante.
- Ahorro energético.
- Todos nuestros productos son concebidos para obtener el máximo ahorro energético y la mejor relación capacidad productiva / consumo de energía.
- Todos nuestros freezers son hechos a normas CEE y a normas higiénicas y anti-contaminación vigentes.
- Máquinas listas para el uso, luego de haber efectuado todas las conexiones eléctricas e hidráulicas necesarias.
- Dotación, incluida con la máquina, de serie de repuestos estándar.



L'unità autonoma a Freon contiene il circuito di raffreddamento, l'unità di refrigerazione, di evaporazione e di condensazione. Tutte le parti a contatto con il gelato sono in acciaio inox, compresi i pannelli laterali e la struttura portante.

L'unité autonome à Freon contient soit le circuit de refroidissement que l'unité de réfrigération, d'évaporation et de condensation. Toutes les parties à contact avec la crème glacée sont en acier inox, y compris les panneaux latéraux et le châssis.

The self-contained freon system holds both the cooling circuit and the refrigeration, evaporation and condensation unit. All the parts in contact with the ice cream are in stainless steel including supporting frame and side panels.

La unidad frigorífica autónoma a freón incorpora el circuito de enfriamiento, es decir, la unidad de refrigeración, el evaporador y el condensador seguridad. Tanto las partes en contacto con el helado como los paneles laterales y el chasis son de acero inoxidable.





TEKNOFREEZE

Freezer continuo completamente costruito in acciaio inox, con pannelli laterali asportabili, per una facile manutenzione ed ispezione.
Disponibile nei seguenti modelli: **300 – 400 – 600 – 800 – 1500**
sia in versione elettronica (EL) che elettromeccanica (EM)
(ad eccezione del 300 disponibile sono in versione elettromeccanica)

- Completo di :
- compressore frigorifero a Freon R 404-A
 - moto agitatore dell'albero sbattitore
 - doppia pompa a pistone miscela/aria
 - cilindro congelatore inclinato (innovazione introdotta per aumentare il risparmio energetico e per facilitare le operazioni di manutenzione e pulizia), provvisto di agitatore e lame raschianti
 - valvola sanitaria di sicurezza della pressione nel cilindro congelatore
 - valvola manuale per la regolazione della pressione del gelato nel cilindro congelatore
 - programma per il lavaggio CIP incorporato
 - predisposto per il lavaggio CIP
 - collegamenti con tubazioni sanitarie
 - Sistema di sterilizzazione aria compressa con filtri ad alta efficienza, a carboni attivi, con cartucce e filtro sterilizzante

Dal pannello elettronico con quadro "touch screen" (nella versione elettronica EL) è possibile mettere in funzione e controllare le seguenti fasi e relativi parametri funzionali :

- capacità produttiva oraria
- temperatura della miscela in entrata
- temperatura del gelato in uscita
- durezza del gelato
- aumento di volume
- pressione all'interno del cilindro
- controllo dei parametri del compressore
- regolazione della velocità, dell'aria e del gas caldo.
- memorizzazione di ricette gelato

tutte queste funzioni possono essere richiamate automaticamente quando necessario.

Dal quadro elettrico (nella versione elettromeccanica EM) è possibile mettere in funzione e controllare le seguenti fasi e relativi parametri funzionali :

- amperometro digitale con indicatore durezza del gelato
- indicatore digitale della produzione oraria di gelato
- indicatore digitale dell'aumento di volume del gelato (overrun)
- regolazione velocità di produzione con inverter
- manometro che indica la pressione del gelato all'interno del cilindro congelatore
- sistema di regolazione del gas caldo automatico/manuale (optional) pompa centrifuga d'alimentazione miscela

Freezer continu construit en acier inox avec panneaux latéraux ouvrants pour inspection et entretien.
Modèles disponibles: **300 – 400 – 600 – 800 – 1500**
soit en version électronique (EL) que électromécanique (EM)
(sauf pour le 300 disponible seulement en version électromécanique)

- Complet de:
- Compresseur frigorifique Fréon R 404-A incorporé
 - moteur de l'arbre batteur
 - pompe air-mélange à double piston
 - cylindre réfrigéré incliné (innovation pour augmenter l'économie d'énergie, et pour faciliter les opérations d'entretien et de nettoyage), avec arbre batteur et racleurs
 - soupape sanitaire de sûreté de la pression dans le cylindre congélateur
 - soupape manuelle pour la régulation de la pression de la crème glacée dans le cylindre réfrigéré
 - programme de lavage CIP incorporé
 - Prédisposition pour connexion au lavage CIP
 - tuyauteries sanitaires
 - Système de stérilisation d'air comprimé avec filtres et cartouche régénérable.

Du panneau de commandes électronique « Touch Screen » (dans la version électronique EL) il est possible de visualiser tous les fonctions de contrôle et commandes suivantes :

- quantité horaire de production
- température du mélange à l'entrée
- température du mélange à la sortie
- dureté de la crème glacée
- augmentation de volume
- pression dans le cylindre congélateur
- contrôle des paramètres du compresseur
- réglage de la vitesse
- réglage de l'air
- réglage du gaz chaud
- possibilité de mémoriser les recettes de la crème glacée

toutes les susdites fonctions peuvent être mises en marche automatiquement si nécessaire.

Du panneau de commandes électrique (dans la version électronique EM) il est possible de visualiser tous les fonctions de contrôle et commandes suivantes :

- ampèremètre numérique qui indique la dureté de la crème glacée
- indicateur numérique de la quantité horaire de production de crème glacée
- système de réglage de la vitesse de production par convertisseur de fréquence
- manomètre qui indique la pression de la crème glacée dans le cylindre congélateur.
- dispositif de réglage du gaz chaud automatique/manuel (en option) pompe centrifuge d'alimentation du mélange

Continuous freezer entirely made in stainless steel, with removable side panels for easy maintenance and inspection
Available in the following models: **300 -400 – 600 – 800 – 1500**
Both electronic version (EL) and electromechanical version (EM)
(exception made for the 300 which is available only in electromechanical version)

- Complete of :
- built-in Freon R 404-A refrigeration compressor
 - dasher motor
 - double air-mix pistons pump
 - inclined freezing barrel (innovation introduced for the best energy saving and for maintenance and cleaning easiness) complete with dasher and scraping blades
 - safety sanitary valve of the pressure inside the freezing barrel
 - pneumatic valve for the automatic regulation of the ice cream pressure inside the freezing barrel
 - built-in CIP program
 - prepared for connection to the CIP system
 - connections with sanitary pipings
 - filtering/sterilizing group for compressed air including high efficiency/activated carbon filters and sterilizer (absolute) filter with regenerable Teflon cartridge

From the touch screen control panel (EL Version) it is possible to control the following functions:

- hourly ice-cream production
- in-let mix temperature
- out-let mix temperature
- ice-cream hardness
- overrun
- pressure inside the freezing barrel
- compressor parameters
- speed regulation
- air regulation
- hot gas regulation
- memorization of ice cream recipes

all the above enlisted functions can be recalled automatically, if necessary.

From the electric control panel (EM Version) it is possible to control the following functions:

- digital ammeter with ice-cream hardness display
- digital indicator of hourly ice-cream production
- digital display for overrun control
- production speed adjustment through inverter
- pressure gauge indicating ice-cream pressure inside the freezing barrel
- automatic/manual hot gas easy regulation
- (optional) centrifugal pump for mix feeding

Freezer continuo completamente costruito di acciaio inossidabile, con pannelli laterali smontabili, per un facile mantenimento e ispezione.
Disponibile in los siguientes modelos: **300 – 400 – 600 – 800 – 1500**
tenemos sea la versión electrónica, sea la versión electro-mecánica
(con excepción del 300 que está disponible sólo en la versión electro-mecánica)

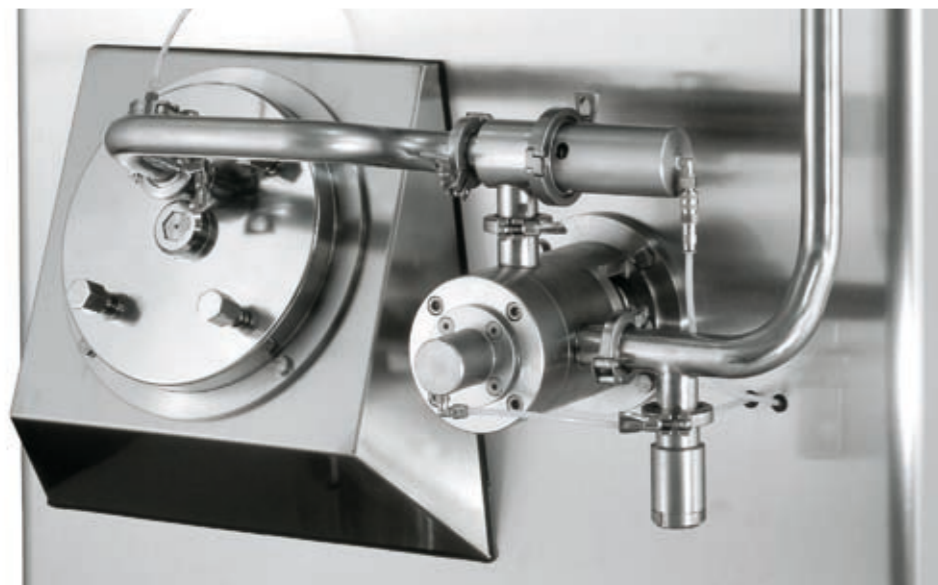
- Completo de :
- Compresor frigorífico a Freon R 404-A incorporado
 - Moto agitador del eje batidor
 - Bomba de mezcla / aire a dos pistones de 1,1 kW
 - Cilindro congelador inclinado (innovación introducida para aumentar e ahorro energético, y para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza), provisto de batidor a cuchillas raspadoras
 - Válvula sanitaria de seguridad de la presión en el cilindro congelador
 - Válvula neumática para la regulación automática de la presión del helado en el cilindro congelador
 - Conexiones con tubos sanitarios
 - Predisposto para conexión con CIP (Programa incorporado)
 - Sistema de esterilización de aire comprimido con filtros con cartucho regenerable

Panel electrónico con cuadro "touch screen" (Version EL) desde el cual es posible el arranque y control de las siguientes fases y de los parámetros funcionales correspondientes:

- capacidad productiva horaria
- temperatura de la mezcla en entrada
- temperatura del helado en salida
- dureza del helado
- aumento de volumen
- presión del cilindro
- control de los parámetros del compresor
- regulador de la velocidad, de la contrapresión y del gas caliente

Para cada receta es posible además memorizar los parámetros de funcionamiento de la máquina para poderlos reproducir automáticamente cuando sea necesario.
Panel eléctrico (Version EM) desde el cual es posible el arranque y control de las siguientes fases y de los parámetros funcionales correspondientes:

- Amperímetro digital con indicador de dureza del helado
- Indicador digital de la producción horaria de helado
- Regulación de la velocidad de producción con inverter
- Manómetro que indica la presión del helado al interior del cilindro congelador
- Sistema de regulación de gas caliente automático/manuale (Optional) Bomba centrífuga de alimentación de mezcla



MODELLO / MODELE	MODEL / MODELO	300 EM	400 EL/EM	600 EL/EM	800 EL/EM	1500 EL/EM
PRODUZIONE DI GELATO PRODUCTION DE CREME GLACEE	ICE CREAM PRODUCTION PRODUCCIÓN DE CREMA CONGELADA	100 - 300 lt/h	150 - 400 lt/h	200 - 600 lt/h	250 - 800 lt/h	500 - 1500 lt/h
Temperatura miscela in entrata Température du mélange à l'entrée	Inlet ice-cream temperature Temperatura entrata de mezcla	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C
Temperatura gelato in uscita Température de la crème glacée à la sortie	Outlet ice-cream temperature Temperatura salida helado	-8° / -5.5°C	-8° / -5.5°C	-8° / -5°C	-8° / -5.5°C	-8° / -5.5°C
Aumento di volume sino a Foisonnement jusqu'à	Overrun up to Aumento di volumen hasta a	120%	120%	120%	120%	120%
CARATTERISTICHE IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE - CARACTERISTIQUES DE REFRIGERATION - REFRIGERATION FEATURES - CARACTERISTICAS DE SISTEMA DE REFRIGERACIÓN						
Capacità refrigerazione a -35°/+35°C Capacité de réfrigération à -35°/+35°C	Refrigeration capacity at -35°/+35°C Capacidad de refrigeración a -35°/+35°C	5490 kcal/h	6300 kcal/h	8800 kcal/h	12800 kcal/h	34.400 kcal/h
Gas refrigerante - Gaz réfrigérant	Refrigerant gas - Gas refrigerante	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
ACQUA DI CONDENSAZIONE - EAU DE CONDENSATION - CONDENSATION WATER - AGUA DE CONDENSACIÓN						
Con acqua di pozzo +15°/+18°C: Avec eau de puits +15°/+18°C:	With tap water +15°/+18°C: Con agua reda +15°/+18°C:	600 lt/h	800 lt/h	1050 lt/h	1300 lt/h	2500 lt/h
Pressione minima - Pression min.	Minimum pressure - Presión mínima	1.5 bar	1.5 bar	1.5 bar	1.5 bar	1.5 bar
In circolazione - En circulation	In circulation - En circulación	1800 lt/h	2600 lt/h	3400 lt/h	4500 lt/h	9600 lt/h
Con acqua di torre +25°/+28°C: Avec eau de tour +25°/+28°C:	With tower water +25°/+28°C: Con agua torre +25°/+28°C:	3-5% della portata acqua in circolazione - du débit d'eau en circulation of water circulation load - de caudal de agua en circulación				
Pressione minima - Pression min.	Minimum pressure - Presión mínima	1.5 bar	1.5 bar	1.5 bar	1.5 bar	1.5 bar
CARATTERISTICHE ELETTRICHE - CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES - ELECTRICAL FEATURES - CARACTERISTICAS ELECTRICAS						
Motore dell'albero sbattitore Moteur de l'arbre agitateur	Dasher motor Motor del árbol batidor	2,2 kW	4 kW	5,5 kW	7,5 kW	11 kW
Pompa estrazione - Pompe d'extraction	Extraction pump - Bomba extracción	-	-	-	-	1,5 kW
Motore aria miscela Moteur pompe air pour foisonnement	Air mix pump motor Motor aire mix	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,5 kW
Compressore impianto di refrigerazione Compresseur système de réfrigération	Refrigeration compressor Compresor frigorífico	4 kW	5,5 kW	9,2 kW	11 kW	30 kW
Potenza totale installata Puissance totale installée	Total installed power Potencia total instalada	7,5 kW	10,6 kW	15,8 kW	19,6 kW	44 kW
Voltaggio - Voltage	Voltage - Voltaje	400 Volt (*)	400 Volt (*)	400 Volt (*)	400 Volt (*)	400 Volt (*)
Frequenza - Frequence	Frequency - Frecuencia	50 Hz (*)	50 Hz (*)	50 Hz (*)	50 Hz (*)	50 Hz (*)
Fase - Phase	Phase - Fases	3	3	3	3	3
DIMENSIONI E PESI NETTI - DIMENSIONS ET POIDS NET - DIMENSIONS AND NET WEIGHT - DIMENSIONES Y PESO NETO						
Larghezza mm - Largeur mm	Width mm - Ancho mm	735	700	700	960	1040
Lunghezza mm - Longueur mm	Lenght mm - Fondo mm	1460	1660	1720	1500	2420
Altezza mm - Hauteur	Height mm - Altura mm	1450	1820	1820	1800	1860
Peso netto Kg - Poids net Kg	Net weight Kg - Peso neto Kg	530	680	710	800	1420
DIMENSIONI E PESI CON IMBALLO - DIMENSIONS ET POIDS BRUT - GROSS DIMENSIONS AND WEIGHT - DIMENSIONES Y PESO BRUTO						
Larghezza mm - Largeur mm	Width mm - Ancho mm	950	900	900	1100	1210
Lunghezza mm - Longueur mm	Lenght mm - Fondo mm	1700	1860	1900	1700	2660
Altezza mm - Hauteur	Height mm - Altura mm	1830	2130	2130	2050	2100
Peso lordo Kg - Poids brut Kg	Gross weight Kg - Peso bruto Kg	670	880	910	1050	1770
FUNZIONAMENTO - FONCTIONNEMENT - DUTY - FUNCIONAMIENTO						
Temperatura - Température	Temperature - Temperatura	+4° - +40°C	+4° - +40°C	+4° - +40°C	+4° - +40°C	+4° - +40°C
Umidità - Humidité	Humidity - Humedad	20% - 90%	20% - 90%	20% - 90%	20% - 90%	20% - 90%

(*) Diversi voltaggi e frequenze a richiesta

I dati di produzione indicati si riferiscono a miscele contenenti il 15-16% di zucchero, 9-11% di latte scremato, 8-10% di grassi, 0,5% di stabilizzanti ed emulsionanti, per un totale di solidi di circa il 36/38%. Tutti i dati e disegni tecnici, fotografie, illustrazioni, e descrizioni riportate nella presente pubblicazione sono a puro titolo informativo e possono essere soggetti a cambiamenti senza preavviso e sono di proprietà esclusiva TEKNOICE. Ne è pertanto proibito l'uso non autorizzato.

(*) Différents voltages et fréquences sur demande

Les données de capacité de production se réfèrent à un mélange contenant le 15-16% de sucre, le 9-11% de lait écrémé, le 8-10% de gras, le 0,5% de stabilisants et émulsifiants, pour un total de solides entre le 36 et le 38%. Les données et dessins techniques, les photographies, les illustrations et les descriptions contenus dans la présente publication sont à titre informatif général seulement et peuvent être sujets à des changements sans préavis et sont de propriété exclusive de TEKNOICE. Leur utilisation, sans autorisation préalable, est interdite.

(*) Different voltages or frequencies on request

Production data refer to mixtures with 15-16% of sugar, 9-11% of skimmed milk, 8-10% of fats, 0,5% of stabilizers and emulsifiers, with total solids ranging between 36 and 38%.

All capacities, data, illustrations, technical drawings and descriptions in this publication are for general information only and subject to modification without notice and are of exclusive property of TEKNOICE. All unauthorized use thereof is prohibited.

(*) Diferentes voltajes y frecuencias a petición

Los datos de producción indicados se refieren a mezclas que contenga el 15-16% de azúcar, el 9-11% de leche desnatada, el 8-10% de grasa, el 0,5% de estabilizadores y emulsionantes, por un total de sólidos entre el 36 y el 38%. El diseño y todos los datos técnicos, fotografías, ilustraciones y los argumentos incluidos en la presente publicación son a título informativo general y pueden ser modificados sin preaviso y son de propiedad exclusiva de TEKNOICE. Está prohibido su utilización sin autorización.

TEKNOICE s.r.l.

Via Lazio, 37 - BUCCINASCO (MI) - ITALY

Tel. +39.02.4886761 - Fax +39.02.4882153 - teknoice@teknoice.com - www.teknoice.com