

RIPPLE PUMP



VARIEGATORI

Questa macchina viene utilizzata per iniettare nel flusso di gelato sciropo e prodotti similari. È composta da una vasca con rubinetto di scarico, di una pompa volumetrica pneumatica che dosa il prodotto e di un ugello a stella per iniettare lo sciropo, da applicare direttamente sul tubo di uscita gelato posto sul freezer. La quantità di sciropo iniettata è variabile agendo sulla quantità di aria compressa fornita al pistone della pompa. Il compressore d'aria non è incluso. Portata pompa: da 0 a 1 lt/minuto di prodotto con densità media. Densità prodotto: da 1000 a 20.000 Centipoise.



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.



RIPPLE PUMP

Esta unidade é utilizada para injetar xarope e produtos viscosos no fluxo do sorvete. Consiste em um tanque completo de válvula de descarga, bomba volumétrica pneumática e dosador para injetar o xarope, decorado o produto, montado diretamente no tubo de saída da produtora contínua. A quantidade de xarope injetado é ajustada de acordo com a quantidade de ar comprimido fornecido pela bomba. Este tipo de máquina é indicado particularmente pra trabalhar em pressão alta de linha de produção. Não é incluído o compressor de ar. Capacidade da bomba de 0 a 1 lt/minuto de produto com média densidade. Gama de densidade: de 1.000 a 20.000 centipoise.



VARIEGADOR

El Ripple Pump Technogel es utilizado para inyectar al flujo del helado salsas. Está compuesta de una vasca, un grifo de salida, una bomba volumétrica neumática que dosifica el producto y de un tobera en forma de estrella para inyectar salsas, para aplicar directamente al tubo de salida del helado del freezer. La calidad de la salsa inyectada varía dependiendo la cantidad de aire comprimida provisto del pistón de la bomba. (El compresor de aire no está incluido) Capacidad horaria: hasta 60 litros/minuto del producto.



POMPE A MARBRER

Ce type de machine est utilisé pour injecter du sirop et d'autres produits similaires dans le flux de glace. La machine est constituée d'une cuve avec un robinet de sortie, d'une pompe volumétrique pneumatique qui dose le produit et d'une buse en étoile pour injecter le sirop, à appliquer directement sur le tuyau de sortie de la glace situé sur le congélateur. La quantité de sirop injectée peut être modifiée en agissant sur la quantité d'air comprimé fournie au piston de la pompe. Le compresseur d'air n'est pas fourni. Débit pompe: de 0 à 1 l/minute de produit de densité moyenne. Densité produit: de 1000 à 20.000 Centipoise.



RIPPLE PUMP

ДЖЕМОПИТАТЕЛИ

Эта машина используется для того, чтобы ввести в массу мороженого сиропы и похожие продукты. В ее состав входит бачок со сливным краном, пневматический объемный насос, который дозирует продукт и сопло в форме звездочки для впрыска сиропа, для установки непосредственно на трубку выхода мороженого из фризера. Количество вводимого сиропа варьируется посредством регулировки объема сжатого воздуха, подаваемого поршнем насоса. Воздушный компрессор не входит в поставку. Производительность насоса: от 0 до 1 литра в минуту для продукта со средней плотностью. Вязкость продукта: от 1000 до 20.000 сантипуаз.



OMO



ripple pump	1L	7L
PORTATA SCIROPPINO MIN/MAX SYRUP PUMP CAPACITY VAZÃO DE XAROPE CAPACIDAD DE LA BOMBA DE JARABE DEBIT SIROP	L/H 1/60	L/H 60/420
CAPACITÀ VASCA PRODOTTO PRODUCT TANK CAPACITY CAPACIDADE TANQUE PRODUTO CAPACIDAD DE VASCA CAPACITÉ CUVE	Lt. 25	Lt. 25
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 600x1500x 700	mm 550x1900x 600

COOLING TOWERS



OMOGENEIZZATORI

Costruiti per omogeneizzare e rendere uniforme la struttura molecolare della miscela gelato migliorando l'incorporamento dell'aria. Sono disponibili le versioni monostadio e bistadio.



HOMOGENISER

Built to homogenize and make the molecular structure of the ice cream mixture even, improving incorporation of air. Single-stage and two-stage versions are available.



HOMOGENIZADORES

Construídos para homogeneizar e uniformar a estrutura molecular da calda de sorvete, melhorando o overrun. Disponíveis nas versões mono e bi-estádio



HOMOGENIZADOR

Fabricados para homogeneizar y hacer uniforme la estructura molecular de la mezcla helado mejorando la incorporación del aire. Están disponibles las versiones de una y dos fases.



HOMOGENISEATEUR

Leur fonction est de rendre homogène et uniforme la structure moléculaire du mélange à glace, en améliorant l'incorporation de l'air. Des versions à un ou deux étages sont disponibles.



ГОМОГЕНИЗАТОРЫ

Предназначены для того, чтобы гомогенизировать и делать однородной молекулярную структуру смеси мороженого, улучшая насыщение воздухом. Предлагаются в одноступенчатом и двухступенчатом вариантах.

omo	300	600	1200
CAPACITÀ - POWER - CAPACIDADE STROMVERSORGUNG - VOLTAJE	300 lt/h	600 lt/h	1200 lt/h
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	KW 4,5	KW 6,1	KW 12
PRESSIONE MAX. - MAX. PRESSION MAX PRESSÃO - ALT - LAAD	250 bar	250 bar	250 bar
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 700x810x 1300	mm 950x920x 1450	mm 950x920x 1450



TORRE EVAPORATIVA

Macchina per il raffreddamento di acqua usata normalmente per la condensazione di impianti frigoriferi e per lo scambio termico di scambiatori di calore a piastre. Questo metodo permette un risparmio di circa il 90%.



COOLING TOWER

Machine for cooling water normally used for condensation of refrigerating equipment and for thermal exchange of plate-type heat exchangers. This method allows a saving of about 90% water.



TORRES DE RESFRIAMENTO

Usadas para esfriar a água que volta do condensador e a onde haja uma necessidade de esfriar água utilizada nos processos industriais como nos trocadores de calor de placas. As torres permitem poupar aproximadamente o 90% da água.



TORRE EVAPORADA

Máquina para en el enfriamiento del agua usada normalmente para la condensación de las instalaciones frigoríficas y para el intercambio térmico de intercambiadores de calor de placas. Este método permite una economía de casi 90% del agua.



TOUR D'EVAPORATION

Machine pour le refroidissement d'eau normalement utilisée pour la condensation d'installations frigorifiques et pour l'échange thermique d'échangeurs de chaleur à plaques. Cette méthode permet une économie d'environ 90% d'eau.



ГРАДИРНЯ

Машина для охлаждения воды, используемой для конденсации в холодильных агрегатах и для теплообмена в пластинчатых теплообменниках. Использование данного метода позволяет добиться экономии около 90%.