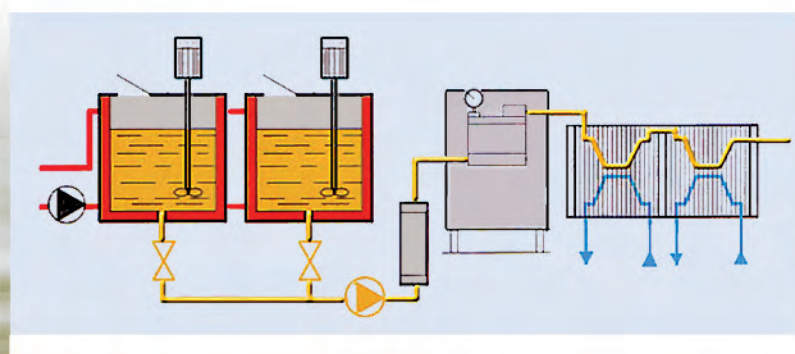


MIXPROCESSING PLANTS

Mixworking batch



IT MIXWORKING - Impianti di pastorizzazione

I Mixworking Technogel sono impianti continui a ciclo chiuso per la pastorizzazione, l'omogeneizzazione e il raffreddamento istantaneo di miscele per gelato con capacità di produzione da 150 a 600 l/h.

Gli impianti sono composti da:

- pastorizzatori
- omogeneizzatore
- raffreddatore a piastre
- quadro elettrico di comando
- tubazioni acqua calda in acciaio inox
- basamento

UK MIXWORKING BATCH

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 600 L/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.

BR MIXWORKING - Plantas de pasteurização

Technogel Mixworking é uma planta contínua de ciclo fechado para pasteurização, homogeneização e esfriamento da calda do sorvete, com produção variável de 150 a 600 lt/h.

Estão constituídos por:

- pasteurizadores
- homogeneizador
- trocador de calor de placas
- painel de controle elétrico
- tubulações em aço inox polido
- suporte.

ES MIXWORKING BATCH: - Planta de pasteurización

Technogel Mixworking es una planta para el ciclo de pasteurización, homogeneización y la refrigeración instantánea del mix de helado con capacidades de producción desde 150 a 600 lts/hora.

La misma está compuesta de:

- 2 tinas de maduración y pasteurización
- bomba de trasbazo y filtro
- homogeneizador
- placa de enfriamiento
- cuadro eléctrico de comando
- base.

FR MIXWORKING - Installations de pasteurisation

Les Mixworking Technogel sont des installations à cycle fermé continu pour la pasteurisation, l'homogénéisation et le refroidissement instantané de mélange à glace avec une capacité de production de 150 à 600 l/h.

Les installations sont constituées de :

- pasteurisateurs
- homogénéisateurs
- refroidisseurs à plaques
- tableau électrique de commande
- tuyauterie eau chaude en acier inox
- skid.

RU MIXWORKING - Линии пастеризации

Mixworking от Technogel – это линии непрерывного действия в замкнутом цикле для пастеризации, гомогенизации и быстрого охлаждения смесей для мороженого производительностью от 150 до 600 л/ч.

В состав линий входят:

- пастеризаторы
- гомогенизатор
- пластинчатый теплообменник для охлаждения
- электропит для управления
- трубчатые соединения для горячей воды из нержавеющей стали
- основа



IT Dettaglio della testata di omogeneizzazione

UK Homogenizing head

BR Detalhe do cabeçote de homogeneização

ES Detalles homogeneizador

FR Détail de la tête de homogenisation

RU Деталь головки гомогенизатора

mixworking	150	300	600
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	l/h 150	l/h 300	l/h 600
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 4,5	kW 7,2	kW 9,9
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 3300x1800x 1300	mm 4000x1800x 1400	mm 3600x1900x 1500

* Caldaia gas esclusa - Gas boiler not included - Sem a caldeira a gás
Sin caldera gas - Sans chaudière

MIXPROCESSING PLANTS

Mixworking HTST

MIXWORKING HTST - Impianti di pastorizzazione HTST

Technogel ha realizzato una gamma di impianti per il trattamento della miscela per gelato con pastorizzatore HTST (High Temperature Short Time). L'impianto è essenzialmente composto da:

- 2 serbatoi di miscela e preriscaldamento a 55°C
- 1 pompa centrifuga con doppio filtro
- 1 serbatoio a livello costante
- 1 pompa centrifuga per inviare la miscela allo scambiatore
- 1 scambiatore a piastre di pastorizzazione
- sezione tubolare di sosta della miscela
- valvola di deviazione miscela
- 1 quadro controllo comando
- 1 omogeneizzatore

I Mixworking HTST sono disponibili con capacità da 600 a 5000 l/h.

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 plant is basically 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.

MIXWORKING HTST - Plantas de Pasteurização

A Technogel desenvolveu uma extensa gama de plantas para o tratamento de calda de sorvete com sistema de pasteurização HTST (High Temperature Short Time). A planta é equipada como segue:

- tanque de preparação e pré-aquecimento da calda
- bomba centrífuga de filtro duplo
- tanque de equalização
- bomba centrífuga para enviar a calda ao trocador
- trocador de calor de placas para pasteurização
- conjunto tubular por seção
- válvula de derivação da calda
- painel de controle
- homogeneizador

As plantas de processo HTST estão disponíveis com capacidades de 600 até 5000 lt/h.

MIXWORKING HTST - Planta de pasteurización HTST

Technogel ha realizado una planta para el tratamiento del mix de helado con pasteurización HTST ("High Temperature Short Time" - Alta temperatura en corto tiempo - La planta MIXWORKING HTST está compuesta de:

- depósito de mezcla y precalentamiento a + 55°C
- bomba centrífuga con doble filtro
- depósito con nivel constante
- bomba centrífuga para enviar el mix al intercambiador
- intercambiador a placas de pasteurización
- sección tubular de parada de la mezcla
- encuadre comando de control
- homogeneizador

El Mixworking HTST cuenta con capacidades desde 600 a 5000 litros/hora.

MIXWORKING HTST - Installations de pasteurisation HTST

Technogel a réalisé une gamme d'installations pour le traitement du mélange à glace dotées d'un pasteurisateur HTST (High Temperature Short Time). L'installation est principalement constituée de :

- 2 cuves de mélange et préchauffage à 55°C
- 1 pompe centrifuge avec double filtre
- 1 cuve à niveau constant
- 1 pompe centrifuge pour acheminer le mélange vers l'échangeur
- 1 échangeur à plaques de pasteurisation
- section tubulaire de maintien du mélange
- vanne de déviation mélange
- 1 tableau de contrôle et commande
- 1 homogénéisateur

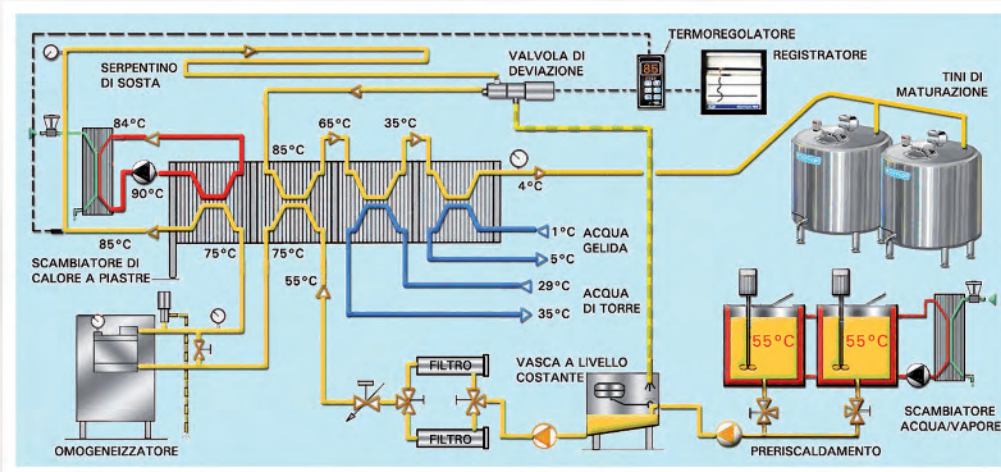
Les installations Mixworking HTST sont disponibles avec une capacité de 600 à 5000 l/h.

MIXWORKING HTST - Линии пастеризации HTST

Компания Technogel создала гамму оборудования для обработки смеси для мороженого при помощи пастеризатора HTST (High Temperature Short Time - Высокая Температура Короткое Время). В состав линии входят, в основном:

- 2 бака для смешивания и предварительного нагрева до 55°C
- 1 центробежный насос с двойным фильтром
- 1 балансный бачок
- 1 центробежный насос для передачи смеси на теплообменник
- 1 пластинчатый теплообменник для пастеризации
- трубчатый выдерживатель для выдерживания смеси
- клапан перенаправления смеси
- 1 пульт управления и контроля
- 1 гомогенизатор

Линии Mixworking HTST имеют производительность от 600 до 5000 л/ч.



mixworking HTST	600	1200	2000*	3000*	5000*
PRODUZIONE - PRODUCTION - PRODUÇÃO PRODUCCIÓN - PRODUCTION	l/h 600	l/h 1200	l/h 2000	l/h 3000	l/h 5000
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	KW 21,7	KW 33,5	KW 31,5*	KW 51,5*	KW 74,5*
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 6500x 1800x 1800	mm 7000x 1800x 1800	mm 8000x 2100x 2200	mm 11000x 2100x 2200	mm 12500x 2300x 2500

- * Con riscaldamento a vapore
- * With a steam heating
- * Com caldeira de vapor
- * Con sistema de calefacción de vapor
- * Avec un chauffage à vapeur
- * С нагревом при помощи пара

