

www.inconeq.gr



ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟΥ
Ice-cream filing machine

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Chocolate Machines



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Γεμιστικό Παγωτού Μοντέλο IceFill

Ice-Cream Filling Machine Model Icefill

Η INCONEQ Hellas σχεδίασε και κατασκεύασε το νέο γεμιστικό παγωτού Icefill το οποίο είναι κάτι νέο και θα λύσει τα χέρια όλων των επαγγελματιών του παγωτού.

Το IceFill είναι ένα ευέλικτο μηχάνημα για ένα ευρύ φάσμα χρήσεων που μπορεί να γεμίζει συσκευασίες, κύπελλα, κώνους, πουράκια παγωτού κ.α από 70gr έως 1000gr, αλλά η πραγματική του καινοτομία είναι ότι το δοχείο παγωτού γεμίζει απευθείας από την παγωτομηχανή και μπορούμε να ξεκινήσουμε να γεμίσουμε αμέσως χωρίς την αποθήκευση του παγωτού πρώτα σε ψυγεία.

Το γεμιστικό παγωτού Icefill μπορεί να δουλεύει είτε σε χειροκίνητη είτε σε συνεχούς ροής λειτουργία.

Ο έλεγχος είναι είτε χειροκίνητος είτε ποδοκίνητος με πεντάλ ελέγχου.

Το δοχείο παγωτού αφαιρείται και τοποθετείται εύκολα πάνω στην μηχανή.

Η δοσομέτρηση μπορεί να ρυθμιστεί με μεγάλη ακρίβεια.

Τα κορνέ στο κάτω μέρος είναι αφαιρετά και μπορούν να γίνουν με τρύπα σε πολλές διαφορετικές διαμέτρους.

Επιπλέον η μηχανή μπορεί να περάσει και στερεά σώματα μαζί με το παγωτό όπως κομματάκια σοκολάτας ή φρούτων (Εώς 10mm).

Η χωρητικότητα του κάδου είναι στο στάνταρ μοντέλο 12 λίτρα αλλά μπορεί κατασκευαστεί με διαφορετική χωρητικότητα κατόπιν επιθυμίας.

Με το γεμιστικό παγωτού Icefill όλα τα εργαστήρια, οι βιοτεχνίες παγωτού, οι Gelateries και τα Ζαχαροπλαστεία μπορούν πλέον να γεμίζουν γρήγορα τις συσκευασίες, τα κύπελλα και τους κώνους παγωτού με μια μηχανή χαμηλού κόστους και εύκολης λειτουργίας χωρίς άλλο ειδικό εξοπλισμό, απλά με τον παρασκευαστή παγωτού που έχετε.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Γεμιστικό Παγωτού Μοντέλο IceFill

Ice-Cream Filling Machine Model Icefill

INCONEQ. Hellas has designed and manufactured the new ice-cream filling machine Icefill which is something new and will extremely help every professional in the ice cream sector.

Icefill is a versatile machine for a wide range of use which can fill packages, cups, cones, ice-cream wafer rolls, etc. from 70gr to 1000gr. However, the real innovation is that the ice-cream container can be filled directly from the ice-cream machine and this allows us to fill immediately without storing the ice-cream in fridges.

The ice-cream filling machine Icefill can function either manually or in continuous flow.

The control is either manual or foot-operated with a control pedal.

The ice-cream container is removable and it can be easily placed on the machine.

The dosing can be set with extreme accuracy. The nozzles at the bottom are removable and they can have holes in many different diameters.

Moreover, solid ingredients, like chocolate or fruit bits (up to 10mm), can pass through the machine with the ice-cream. The container's capacity is 12 liters in the standard model but a container with different capacity can be manufactured on demand.

With the ice-cream filling machine Icefill every workshop, ice-cream craft, ice-cream shop and confectionery can fill quickly packages, cups and ice-cream cones using a low cost and easy to operate machine without requiring special equipment, just by using the ice-cream machine you have got.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

		Icefill
Χωρητικότητα Κάδου (kg):	Tank capacity (kg):	10
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	0,5
Διαστάσεις:	dimensions:	50x70x140cm

HIGHLIGHTS

- Κατάλληλο για εργαστήρια, βιοτεχνίες παγωτού, **Gelateries**, Ζαχαροπλαστεία και γενικά εταιρείες που παράγουν παγωτό.
- Suitable for workshops, ice-cream crafts, ice-cream shops, confectioneries and generally, for companies that produce ice-cream
- Γεμίζει οποιαδήποτε συσκευασία, κύπελλο ή κώνο παγωτού από **70gr** έως **1000gr**.
- It can fill any package, cup, ice-cream cone from 70gr to 1000gr
- Ρύθμιση δοσομέτρησης με μεγάλη ακρίβεια.
- Dosing setting with extreme accuracy
- Χωρητικότητα κάδου **15 kg** η διαφορετική κατόπιν ζήτησεως.
- The container's capacity is 15kg or it can change on demand.



We Provide Technology

44 Chr.Lada str.
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr
www.inconeq.gr

