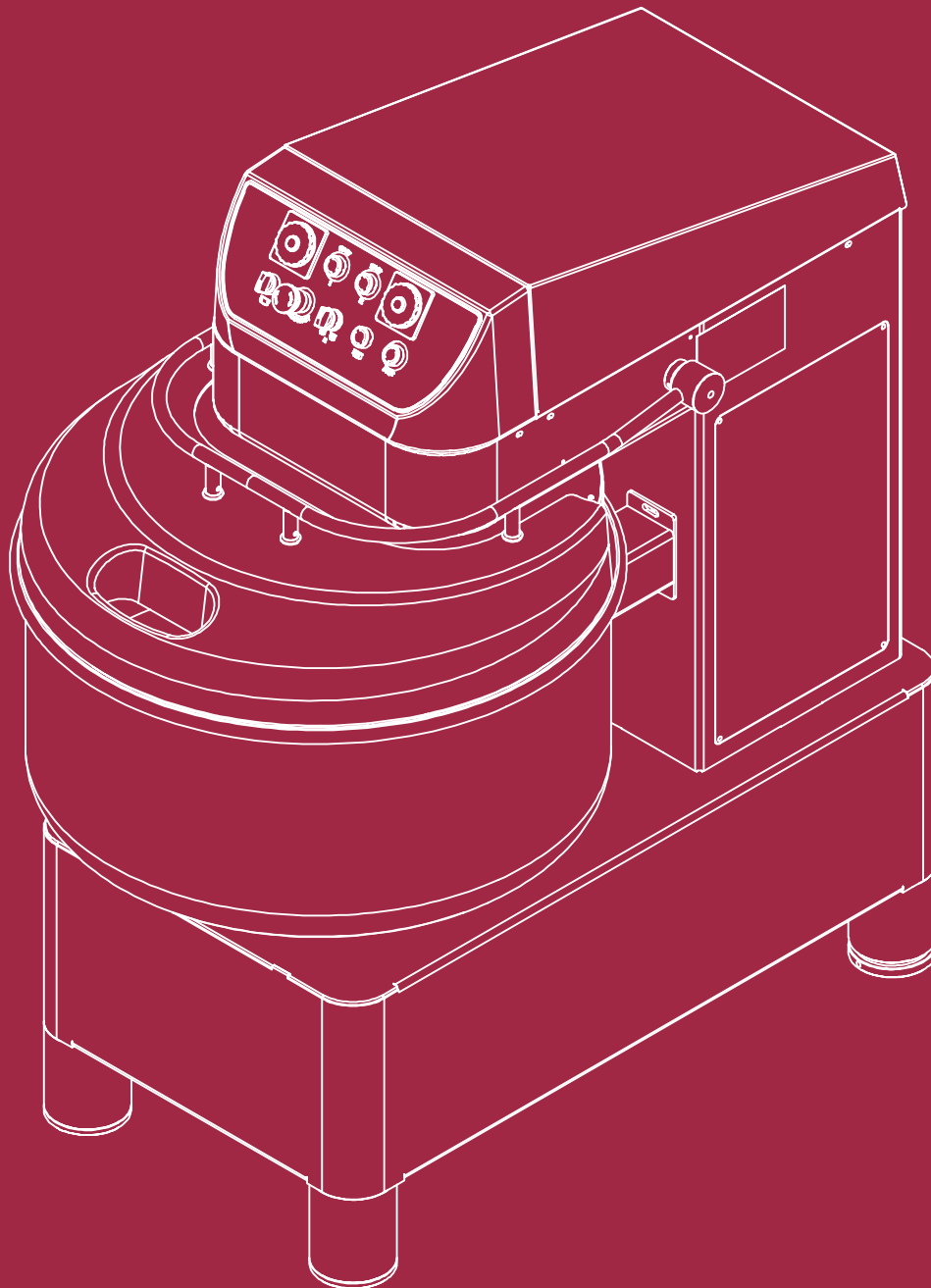


# Helix

*Impastatrice a Spirale*

MADE IN ITALY



**Tekno  
Stamap**

[www.teknostamap.com](http://www.teknostamap.com)

Technology boosting creativity

# **Helix**

<b>Intro</b>	p.2
<b>A Vasca Fissa</b>	p.3
<b>Autoribaltante su Banco o su Spezzatrice</b>	p.6
<b>A Vasca Estraibile</b>	p.8

Impastatrice a spirale

## UNIVERSALI E ROBUSTE

Le impastatrici a spirale Tekno Stamap sono le nuove arrivate nella gamma già vasta di macchine per l'impasto e la miscelazione. Sono la risposta all'esigenza della rete commerciale che, dando fiducia ad un marchio ben noto e affidabile, ha fortemente voluto la nascita di questo nuovo prodotto.

La meccanica delle impastatrici Helix dalla più piccola da 45 Kg alla più grande da 200 Kg è caratterizzata da cuscinetti di grosse dimensioni montati su supporti estraibili, alberi in acciaio legati e trattati termicamente, pulegge di trasmissione in ghisa anticorrosione e cinghie di trasmissione di alta qualità.

L'universalità delle Helix si trova nella possibilità di impastare tutti i tipi di impasto, da quelli con minore idratazione a quelli estremi, con idratazione molto alta.

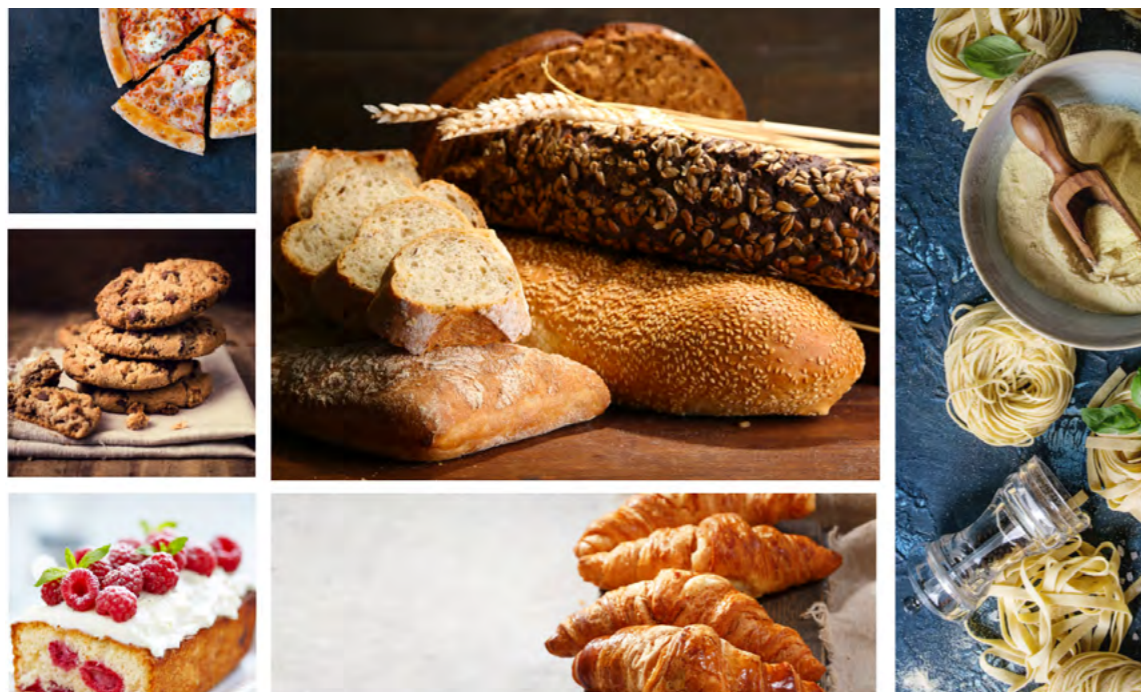
Rispondendo alle normative europee, le macchine

sono fornite con riparo chiuso in PETG, dotato di molle a gas per facilitarne il sollevamento e la chiusura controllata.

Le zone a contatto alimentare (MOCA), incluso viti, coperchi e supporti, sono interamente in acciaio inox, garantendo così igiene e facilità di pulizia. La verniciatura della struttura è di tipo alimentare, estremamente robusta e resistente ai graffi accidentali.

Tekno Stamap da più di 10 anni ha sviluppato una carpenteria interna per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento alla robustezza delle strutture (spessore delle lamiere, saldatura robotizzata e finiture che rendono le nostre strutture di facile pulizia).

Una particolarità delle impastatrici Helix è data dai piedi in acciaio inox che, anche se verniciati, mantengono la loro caratteristica di essere anticorrosivi.



**Ideale per panifici, pizzerie, laboratori di pasta fresca, pasticcerie, ristorazione.**

## Helix a Vasca Fissa Da 45 a 200

Copertura anteriore testata in termoformato

Copertura posteriore in acciaio verniciato

Riparo coprivasca in PETG trasparente \* disponibile riparo in tondini per mercati non CE

Vasca, spirale e piantone di contrasto in acciaio inox

Rulli reggiflessione vasca

Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra (3 piedi fissi e uno regolabile)



## CONTROLLO COMANDI



### 2 VELOCITÀ CON TIMER

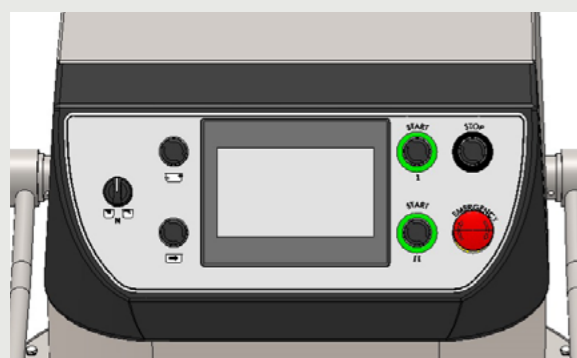
L'utilizzo in versione manuale prevede l'impostazione del tempo di lavoro con passaggio in automatico dalla prima alla seconda velocità; comprende il pulsante impulso rotazione vasca per facilitare l'estrazione dell'impasto, il selettore inversione moto vasca, il selettore 3 posizioni per moto vasca (lento, neutral/folle, veloce).



### PANNELLO COMANDI DIGITALE A 2 VELOCITÀ (ID)

Permette l'utilizzo in versione manuale, semi automatica e automatica. Nel funzionamento semi automatico è possibile acquisire i tempi necessari di lavorazione impasto. Nel funzionamento in automatico è possibile memorizzare fino a 20 programmi di lavoro e richiamarli all'occorrenza pur mantenendo la personalizzazione di ogni singola fase. La versione digitale si avvale di un sofisticato sistema di diagnostica luminosa che permette all'utilizzatore/tecnico di individuare eventuali anomalie di funzionamento.

**Optional:** Sonda rilevamento temperatura impasto

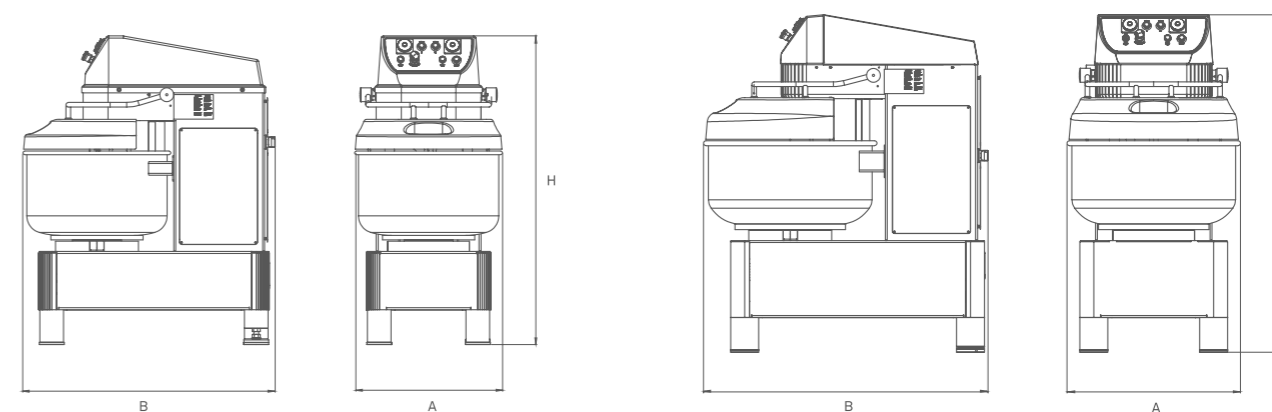


### TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A 2 VELOCITÀ (TS)

Pannello touch screen multifunzione programmabile. Questa interfaccia uomo macchina fa parte della filosofia Tekno Stamap da sempre; viene già usata in diverse tipologie di macchine come sfogliatrici automatiche, planetarie, make up line, macchine da croissant e permette di accorciare la distanza fra Tekno Stamap e l'utilizzatore della macchina. Il pannello ha memorizzate 16 lingue per facilitare la comprensione dei comandi. Permette l'utilizzo in versione manuale, semi automatica e automatica. Nel funzionamento in automatico è possibile memorizzare fino a 30 programmi di lavoro, incluso operazioni come: partenza ritardata, pause per lievitazione in vasca o aggiunta ingredienti, ripresa del programma a qualsiasi velocità e con qualsiasi tempo reimpostato. I programmi possono essere nominati e richiamati all'occorrenza.

**Optional:**

- Sonda rilevamento temperatura impasto
- Sistema dosaggio acqua mediante contaltri
- Possibilità di connessione da remoto (4.0) per aggiornare software, verificare lo stato di funzionamento della macchina e individuare eventuali anomalie, acquisire e duplicare programmi su altre macchine in serie, verificare cicli di lavoro, produzione e tempo di utilizzo.



#### Scheda Tecnica

Helix	U.M.	Helix 45	Helix 60	Helix 80	Helix 100	Helix 130	Helix 160	Helix 200
Dimensioni della macchina (A x B x H)	mm.	637 x 1085 x 1325	745 x 1225 x 1450	842 x 1355 x 1450	952 x 1490 x 1530			
Dimensioni dell'imballo	mm.	750 x 1180 x 1610	865 x 1340 x 1670	965 x 1471 x 1670	1072 x 1605 x 1740			
Dimensioni vasca (Ø x H)	mm.	600 x 300	600 x 360	700 x 360	700 x 410	800 x 415	900 x 420	900 x 450
Capacità impasto	Kg.	45	60	80	100	130	160	200
Volume nominale della vasca	L	80	95	120	145	200	250	270
Potenza elettrica nominale 1° velocità	kW	2		2,7		3,6		6,6
Potenza elettrica nominale 2° velocità	kW	3,4		5,1		5,8		10
Tensioni di alimentazione	V	230-400						
Frequenza	Hz.	50/60						
Fasi elettriche		3P + neutro + terra						
Peso netto della macchina	Kg.	372	375	530	540	630	730	740
Peso netto della macchina + imballo	Kg.	457	460	600	610	700	800	810
Giri spirale 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	101 / 203		94/189		94/189		89/178
Giri vasca 1° velocità (50 Hz.)	RPM	11		9		10		9/18

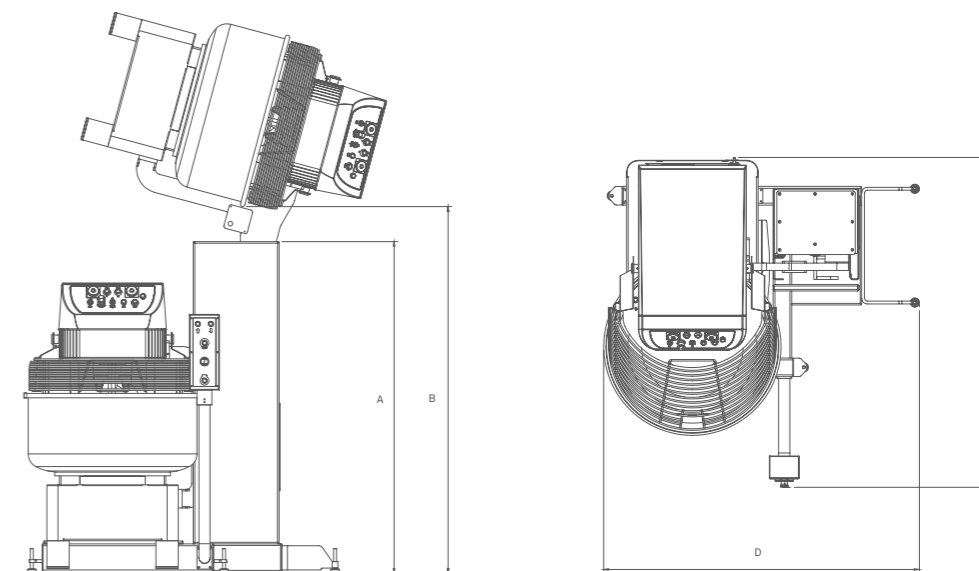
#### Optional:

- Motore vasca a 2 velocità (standard per 160 e 200)
- Struttura in acciaio inox
- Sonda rilevamento temperatura impasto (solo con pannello ID o TS)
- Luci illuminazione interno vasca
- Predisposizione per bocchettone di carico farina
- Sistema dosaggio acqua mediante contaltri (solo con pannello TS)
- Disponibile versione HP con motore spirale con potenza "maggiorata" e rinvio trasmissione moto spirale a minore sollecitazione

## Helix Autoribaltante su Banco o Spezzatrice da 160 e 200



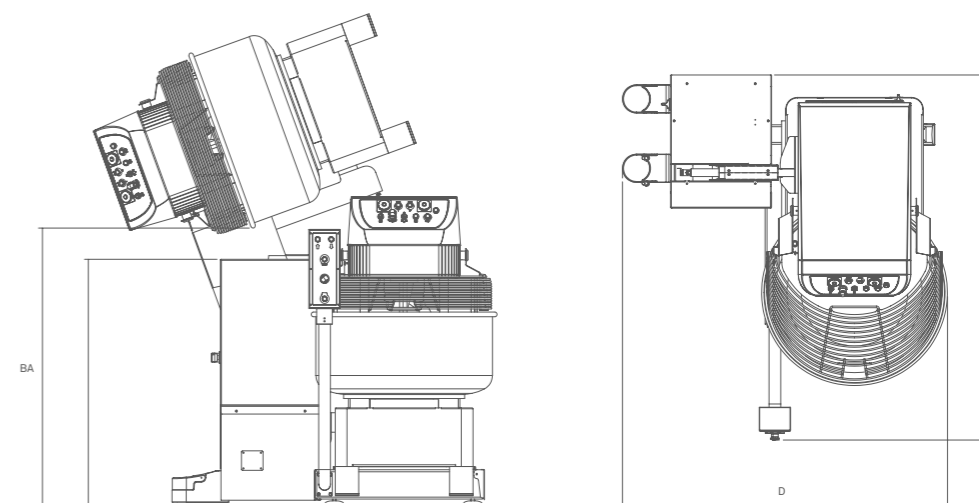
## Autoribaltante su Spezzatrice



### Scheda Tecnica Helix 160/200

	U.M.	Helix 160	Helix 200
Capacità impasto	Kg.	160	200
Volume nominale della vasca	L	250	270
Potenza installata (macchina+ sollevatore)	Kw.	10	
Altezza A	mm.	1775	
Altezza scarico B	mm.	1965	1955
Profondità C	mm.	1770	
Larghezza D	mm.	1700	
Peso	Kg.	1280	1300

## Autoribaltante su Banco



### Scheda Tecnica Helix 160/200

	U.M.	Helix 160	Helix 200
Capacità impasto	Kg.	160	200
Volume nominale della vasca	L	250	270
Potenza installata (macchina+ sollevatore)	Kw.	10	
Altezza A	mm.	1270	
Altezza scarico B	mm.	1430	1420
Profondità C	mm.	1870	
Larghezza D	mm.	1670	
Peso	Kg.	1050	1060



## CONTROLLO COMANDI

- 2 VELOCITÀ CON TIMER
- DIGITALE A 2 VELOCITÀ (ID)
- TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A 2 VELOCITÀ (TS)



## OPTIONAL

- Struttura in acciaio inox
- Scivolo laterale per scarico impasti molto tenri
- Raschiatore parete verticale vasca

## Helix Vasca Estraibile 160 e 200

Riparo coprivasca in PETG trasparente \* disponibile riparo in tondini per mercati non CE

Rulli reggiflessione vasca



Carrello porta vasca su ruote



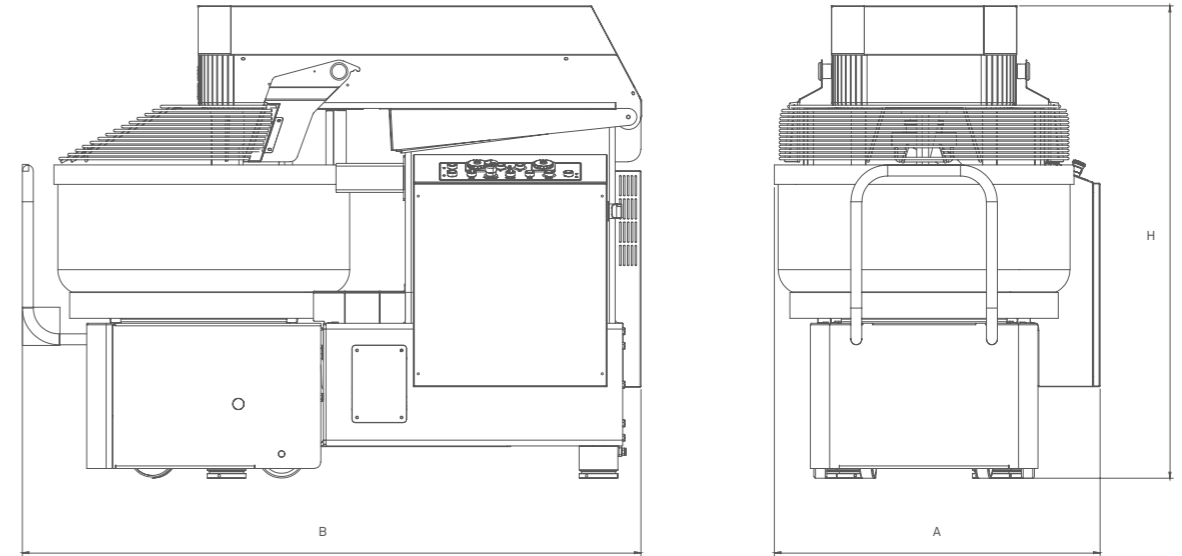
Vasca, spirale e piantone di contrasto in acciaio inox

Trasmissione moto spirale con pulegge e cinghie trapezoidali

Comandi laterali di sgancio/aggancio carrello e salita/discesa testata ad azione mantenuta

Trasmissione moto vasca con due ruote di frizione basculanti

Azioni di sgancio/aggancio carrello e salita/discesa testata con cilindri oleodinamici.



### Scheda Tecnica Helix 160/200

	U.M.	Helix 160	Helix 200
Dimensioni della macchina (A x B x H)	mm.	1010 x 1920 x 1465	
Dimensioni dell'imballo	mm.	1150 x 1300 x 1800	
Dimensioni vasca (Ø x H)	mm.	900 x 420	900 x 450
Capacità impasto	Kg.	160	200
Volume nominale della vasca	L	250	270
Potenza elettrica nominale 1° velocità	kW	6,6	
Potenza elettrica nominale 2° velocità	kW	10	
Tensioni di alimentazione	V	230 - 400	
Frequenza	Hz.	50/60	
Fasi elettriche		3P + neutro + terra	
Peso netto della macchina	Kg.	530	540
Peso netto della macchina + imballo	Kg.	600	610
Giri spirale 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	94/189	
Giri vasca 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	9/18	



### CONTROLLO COMANDI

- 2 VELOCITÀ CON TIMER
- DIGITALE A 2 VELOCITÀ (ID)
- TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A 2 VELOCITÀ (TS)



### OPTIONAL

- Struttura in acciaio inox
- Sonda rilevamento temperatura impasto (solo con pannello ID o TS)
- Luci illuminazione interno vasca
- Predisposizione per bocchettone di carico farina
- Sistema dosaggio acqua mediante contalitri (solo con pannello TS)
- Disponibile versione HP con motore spirale con potenza "maggiorata" e rinvio trasmissione moto spirale a minore sollecitazione



Lined writing area with horizontal red lines.



# Tekno Stamap

Via Tretti Marotti, 8  
36040 Grisignano di Zocco  
Vicenza \_ Italy

T. +39 0444 - 414 735  
F. +39 0444 414 719

[www.teknostamap.com](http://www.teknostamap.com)  
[info@teknostamap.com](mailto:info@teknostamap.com)