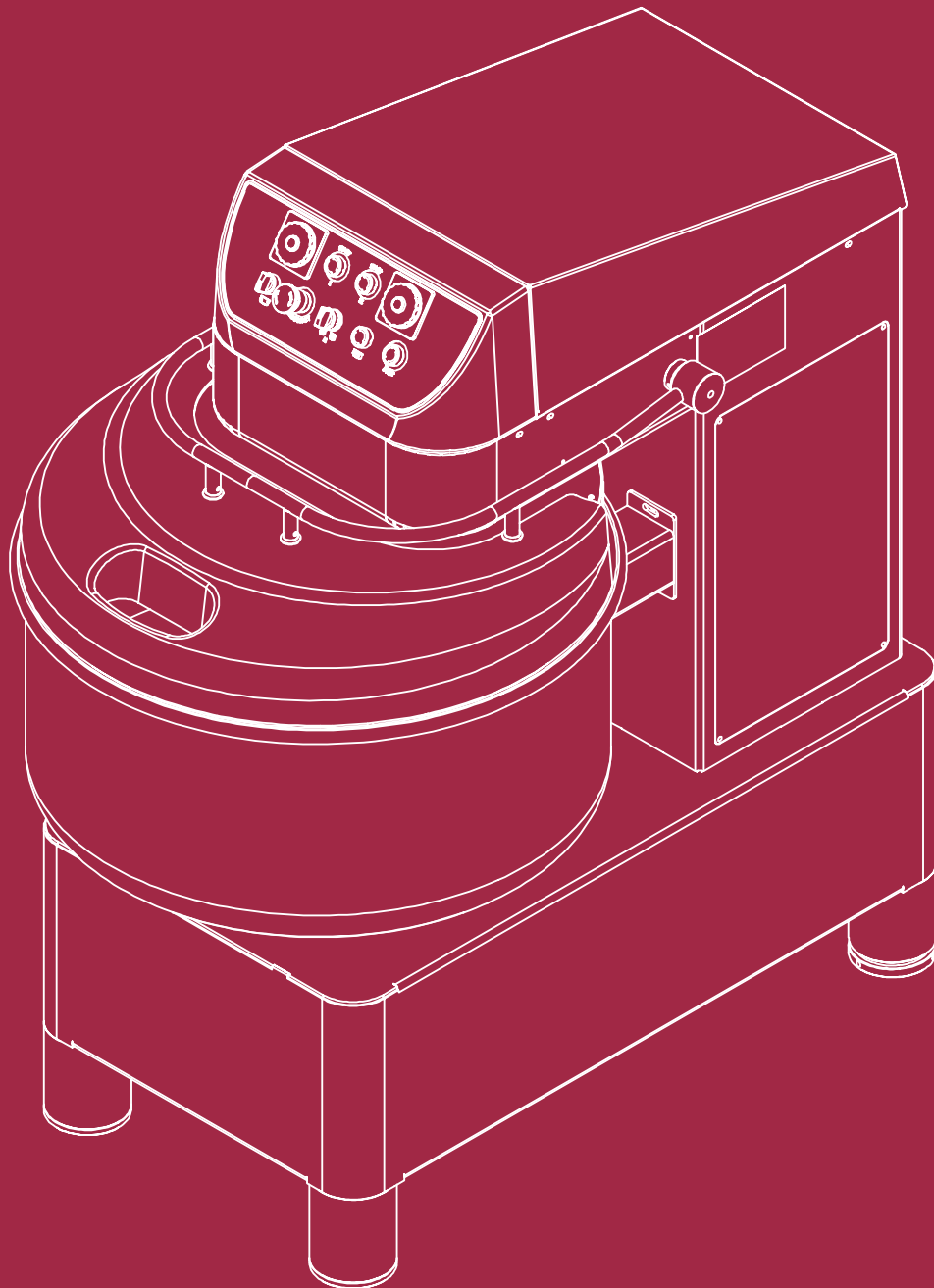


Helix

Amasadoras Espirales

MADE IN ITALY



**Tekno
Stamap**

www.teknostamap.com

Technology boosting creativity

Helix

Descripción	p.2
Con Artesa Fija	p.3
Volcable Sobre Mesa o Sobre Divisora	p.6
Con Artesa Extraíble	p.8

Helix

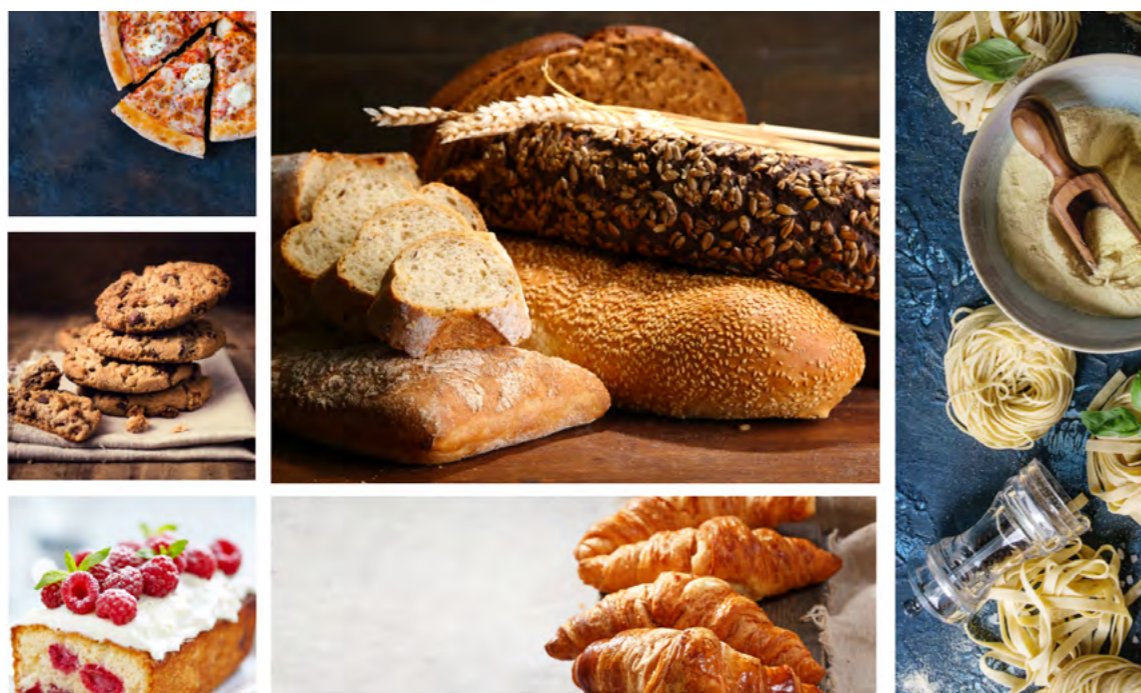
Amasadora Espiral

UNIVERSAL Y ROBUSTO

Las amasadoras de espiral Tekno Stamap son las novedades en la ya amplia gama de amasadoras y mezcladoras. Son la respuesta a la necesidad de la red comercial que, confiando en una marca conocida y fiable, deseaba con todas sus fuerzas el nacimiento de este nuevo producto.

La mecánica de las batidoras Helix desde la más pequeña de 45 kg hasta la más grande de 200 kg se caracteriza por grandes rodamientos montados sobre soportes desmontables, ejes de acero tratado térmicamente, poleas de transmisión de hierro fundido anticorrosión y correas de transmisión de alta calidad. La universalidad de Helix radica en la capacidad de mezclar todo tipo de masas, desde las menos hidratadas hasta las extremas, con una hidratación muy alta. En cumplimiento de las normativas europeas, las máquinas se suministran con protección cerradas

de PETG, equipadas con resortes de gas para facilitar la elevación y el cierre controlados. Las áreas de contacto con alimentos (MOCA), incluyendo tornillos, tapas y soportes, son íntegramente de acero inoxidable, lo que garantiza la higiene y la facilidad de limpieza. La pintura de la estructura es de grado alimentario, extremadamente robusta y resistente a arañazos accidentales. Desde hace más de 10 años Tekno Stamap desarrolla carpintería interior para satisfacer las necesidades de un mercado cada vez más atento a la resistencia de las estructuras (espesores de chapa, soldadura robotizada y acabados que facilitan la limpieza de nuestras estructuras). Una peculiaridad de los mezcladores Helix está dada por los pies de acero inoxidable que, aunque pintados, mantienen su característica de ser anticorrosivos.



Ideal para panaderías, pizzerías, talleres de pasta fresca, pastelerías, restaurantes.

Helix Con Artesa Fija de 45 a 200

Tapa frontal termoformada

Tapa trasera de acero pintado

Protección de PETG transparente *
Protección en varillas disponible para mercados no CE.

Artesa, espiral y columna de contraste en acero inoxidable

Rodillos de reflexión de la artesa

Estructura de acero pintado levantada del suelo (3 pies fijos y uno regulable)



PANEL DE CONTROL



2 VELOCIDADES CON SELECTOR

El uso en la versión manual implica configurar el tiempo de trabajo con paso automático de primera a segunda velocidad; incluye el botón de impulso de rotación de la artesa para facilitar la extracción de la masa, el selector de inversión del movimiento de la artesa, el selector de 3 posiciones para el movimiento de la artesa (lento, neutral / loco, rápido).



PANTALLA DIGITAL DE DOS VELOCIDADES CON TEMPORIZADOR (ID)

Permite su uso en versiones manual, semiautomática y automática. En funcionamiento semiautomático es posible adquirir los tiempos necesarios de procesamiento de masa. En funcionamiento automático es posible memorizar hasta 20 programas de trabajo y recuperarlos si es necesario manteniendo la personalización de cada fase individual. La versión digital utiliza un sofisticado sistema de diagnóstico de luz que permite al usuario/técnico identificar cualquier anomalía de funcionamiento.

Opcional: sonda de temperatura de la masa

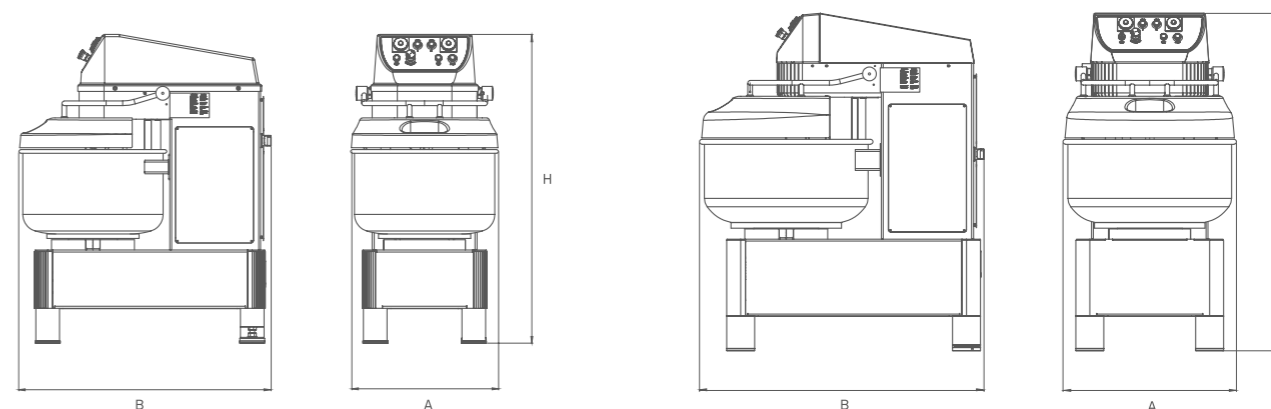


PANTALLA TÁCTIL PROGRAMADA DE DOS VELOCIDADES (TS)

Panel de pantalla táctil multifunción programable. Esta interfaz hombre-máquina siempre ha sido parte de la filosofía de Tekno Stamap; ya se utiliza en varios tipos de máquinas como automáticas, planetarias, líneas Make up, máquinas de croissant y le permite acortar la distancia entre Tekno Stamap y el usuario de la máquina. El panel tiene memorizados 16 idiomas para facilitar la comprensión de los comandos. Permite su uso en versiones manual, semiautomática y automática. En funcionamiento automático es posible memorizar hasta 30 programas de trabajo, incluyendo operaciones como: inicio diferido, pausas para leudar en la artesa o agregar ingredientes, reanudación del programa a cualquier velocidad y con cualquier tiempo preestablecido. Los programas se pueden nombrar y recuperar si es necesario.

Opcional:

- Sonda de detección de temperatura de la masa
- Sistema de dosificación de agua mediante cuenta litros
- Posibilidad de conexión remota (4.0) para actualizar software, comprobar el estado de funcionamiento de la máquina e identificar anomalías, adquirir y duplicar programas en otras máquinas en serie, comprobar ciclos de trabajo, tiempos de producción y uso.



Características técnicas
Helix

	U.M.	Helix 45	Helix 60	Helix 80	Helix 100	Helix 130	Helix 160	Helix 200
Dimensiones de la máquina	mm.	637 x 1085 x 1325	745 x 1225 x 1450	842 x 1355 x 1450	952 x 1490 x 1530			
Dimensiones del embalaje	mm.	750 x 1180 x 1610	865 x 1340 x 1670	965 x 1471 x 1670	1072 x 1605 x 1740			
Dimensiones de la artesa (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
Capacidad masa	Kg.	45	60	80	100	130	160	200
Volumen nominal de la artesa	L	80	95	120	145	200	250	270
Potencia eléctrica nominal 1ª velocidad	kW	2		2,7		3,6		6,6
Potencia eléctrica nominal 2ª velocidad	kW	3,4		5,1		5,8		10
Tensión de alimentación	V	230-400						
Frecuencia	Hz.	50/60						
Fases eléctricas		3P + neutro + terra						
Peso neto de la máquina	Kg.	372	375	530	540	630	730	740
Peso de la máquina + embalaje	Kg.	457	460	600	610	700	800	810
Giros espiral 1º/2º velocidad (50 Hz.)	RPM	101 / 203		94/189		94/189		89/178
Giros artesa 1º/2º velocidad (50 Hz.)	RPM	11		9		10		9/18

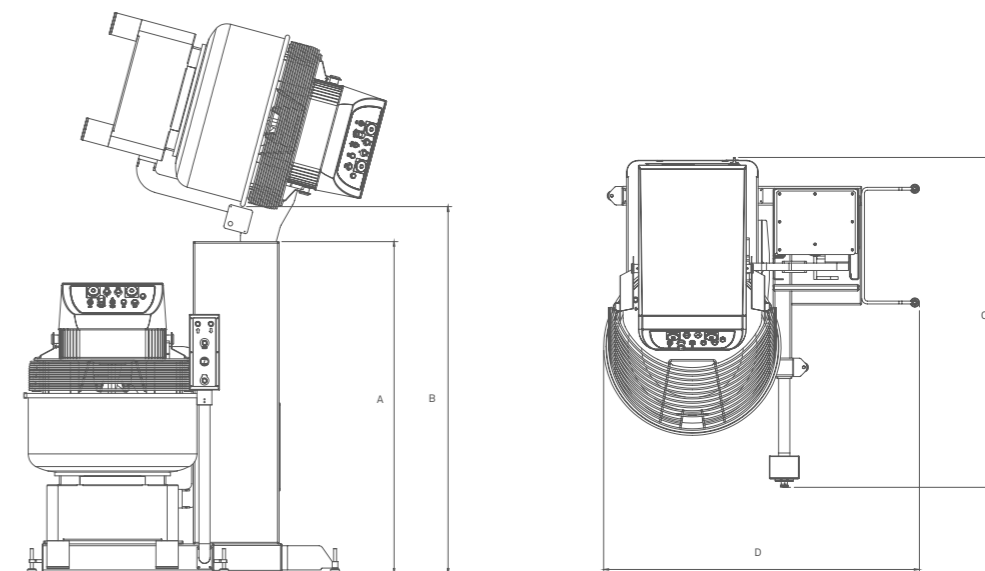
Opcional:

- Motor de la artesa de 2 velocidades (estándar para 160 y 200)
- Estructura de acero inoxidable
- Sonda de temperatura de la masa (solo con panel ID o TS)
- Luces de iluminación del tanque interno
- Disposición para cuello de llenado de harina
- Sistema de dosificación de agua mediante cuenta litros (solo con panel TS)
- Versión HP disponible con motor espiral con transmisión de accionamiento de motor espiral de potencia "aumentada" y menor tensión

Helix Volcable Sobre Mesa o Sobre Divisora de 160 y 200



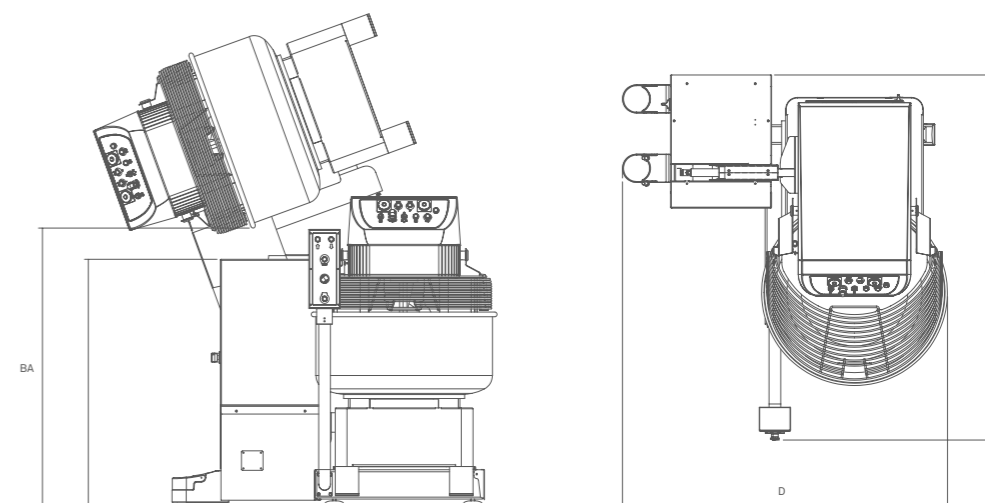
Amasadora volcable sobre divisora HELIX A.S.



Características técnicas Helix 160/200

	U.M.	Helix 160	Helix 200
Capacidad de masa	Kg.	160	200
Volumen nominal de la artesa	L	250	270
Potencia (máquina+ volcador)	Kw.	10	
Altura A	mm.	1775	
Altura de descarga B	mm.	1965	1955
Profundidad C	mm.	1770	
Largo D	mm.	1700	
Peso	Kg.	1280	1300

Autoribaltante su Banco



Características técnicas Helix 160/200

	U.M.	Helix 160	Helix 200
Capacidad de masa	Kg.	160	200
Volumen nominal de la artesa	L	250	270
Potencia (máquina+ volcador)	Kw.	10	
Altura A	mm.	1270	
Altura de descarga B	mm.	1430	1420
Profundidad C	mm.	1870	
Largo D	mm.	1670	
Peso	Kg.	1050	1060



PANEL DE CONTROL

- 2 VELOCIDADES CON TEMPORIZADOR
- PANTALLA DIGITAL DE DOS VELOCIDADES CON TEMPORIZADOR (ID)
- PANTALLA TÁCTIL PROGRAMADA DE DOS VELOCIDADES (TS)



OPCIONAL

- Estructura en acero inoxidable
- Tolva lateral para descarga de masas muy blandas
- Raspador de pared de tanque vertical

Helix con Artesa Extraíble de 160 y 200

Protección de PETG transparente * Protección en varillas disponible para mercados no CE.

Rodillos de reflexión de la artesa



Carro artesa con ruedas



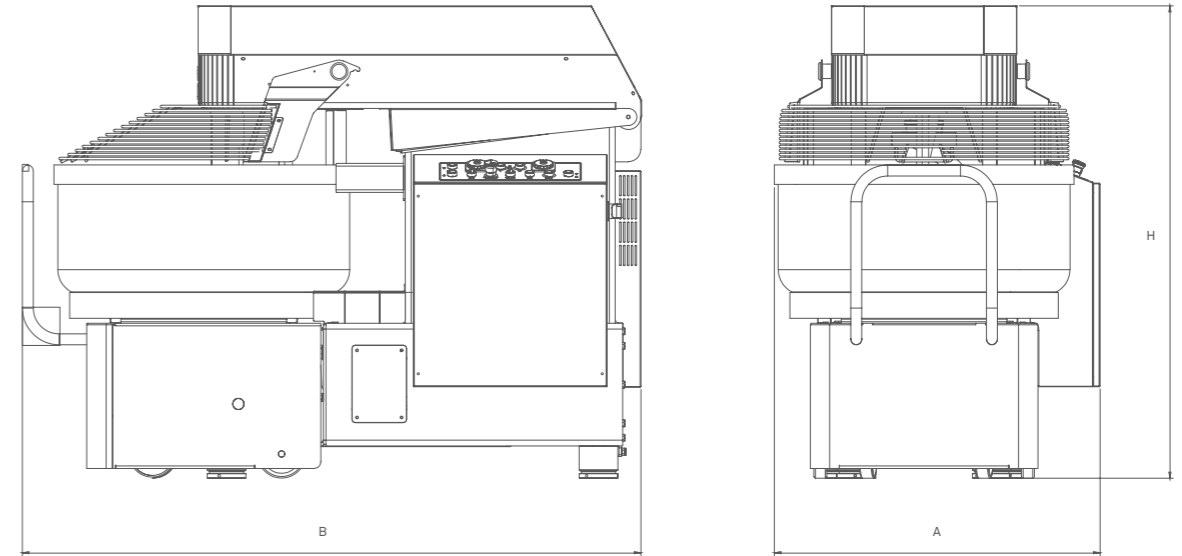
Cuba, espiral y columna de contraste en acero inoxidable

Transmisión de movimiento en espiral con poleas y correas trapezoidales

Mandos laterales para desbloqueo/enganche de carro y subida/bajada del cabezal con acción mantenida

Transmisión del movimiento de la artesa con dos ruedas de fricción basculantes

Acciones de desenganche/enganche de carros y subida/bajada de cabezales con cilindros hidráulicos.



Características técnicas Helix 160/200

	U.M.	Helix 160	Helix 200
Dimensiones de la máquina	mm.	1010 x 1920 x 1465	
Dimensiones del embalaje	mm.	1150 x 1300 x 1800	
Dimensiones de la artesa (Ø x H)	mm.	900 x 420	900 x 450
Capacidad masa	Kg.	160	200
Volumen nominal de la artesa	L	250	270
Potencia eléctrica nominal 1ª velocidad	kW	6,6	
Potencia eléctrica nominal 2ª velocidad	kW	10	
Tensión de alimentación	V	230 - 400	
Frecuencia	Hz.	50/60	
Fases eléctricas		3P + neutro + terra	
Peso neto de la máquina	Kg.	530	540
Peso de la máquina + embalaje	Kg.	600	610
Giros espiral 1º/2º velocidad (50 Hz.)	RPM	94/189	
Giros artesa 1º/2º velocidad (50 Hz.)	RPM	9/18	



PANEL DE CONTROL

- 2 VELOCIDADES CON TEMPORIZADOR
- PANTALLA DIGITAL DE DOS VELOCIDADES CON TEMPORIZADOR (ID)
- PANTALLA TÁCTIL PROGRAMADA DE DOS VELOCIDADES (TS)



OPCIONAL

- Estructura de acero inoxidable
- Sonda de temperatura de la masa (solo con panel ID o TS)
- Luces de iluminación del tanque interno
- Disposición para cuello de llenado de harina
- Sistema de dosificación de agua mediante cuenta litros (solo con panel TS)
- Versión HP disponible con motor espiral con transmisión de accionamiento de motor espiral de potencia "aumentada" y menor tensión

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
info@teknostamap.com