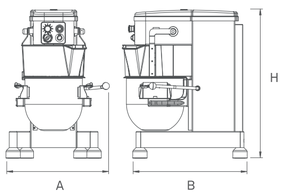
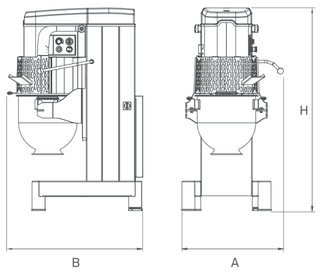
Datos técnicos . *Especificaciones técnicas*

Dibujos técnicos
C-Line 2 10 / 20 - sobre mesa



Dibujos técnicos
C-Line 40/60/80



Características técnicas C-Line 2	*U.M.*	*C-L 2–10 sobre mesa*	*C-L 2–20 sobre mesa*	*C-L 2–10 de pie*	*C-L 2–20 de pie*	*C-L 2–40*			*C-L 2–60*		*C-L 2–80*
		AxBxH		AxBxH		AxBxH			AxBxH		
Dimensiones de la máquina	mm	576x687x823		576x687x1221		702x1004x1508			792x1050x1574		
Dimensiones del embalaje	mm	650x850x1060		800x1150x1450		800x1150x1800			800x1150x1800		
Peso neto de la máquina	Kg	85	90	110	115	290			335		375
Peso de la máquina + embalaje	Kg	100	105	130	135	320			365		425
Volumen nominal del perol	L	10	20	10	20	40			60		80
Pantalla de control		VV		VV		3M	3V	VV	3M	3V VV	3V VV
Potencia eléctrica nominal	kW	0,75		0,75		1,5	2,5	2,2	2,2	3	4
Tensión de alimentación	V	220-380-415-440-460-480				220-380-415-440-460-480					
Frecuencia	Hz	50-60		50-60		50-60			50-60		
Fases eléctricas		1 (En Opción: 3)		1 (En Opción: 3)		3			3		
Velocidad herramienta	rpm	100-415		100-415		100-415			100-415		
Kid de reducción + herramienta		—	10	—	10	20			40		60

Tekno Stamap se reserva el derecho de realizar cambios técnicos en cualquier momento y sin previo aviso.

Tekno Stamap

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

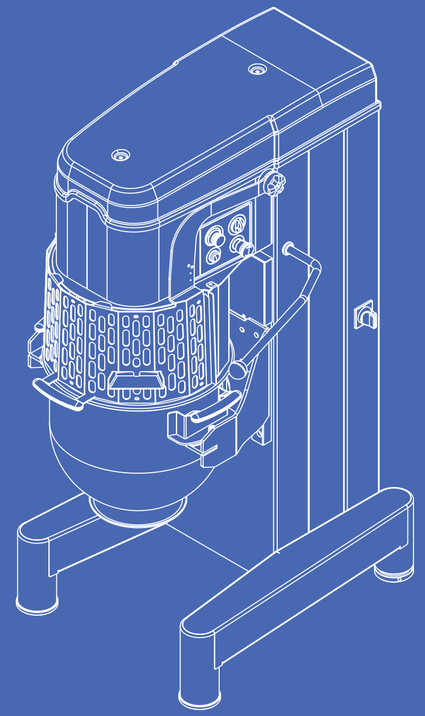
T. +0039 0444 - 414735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.com
info@teknostamap.com

C-Line 2

Batidoras mezcladoras para pequeñas y medianas producciones.

MADE IN ITALY



1982 40 2022 ANNIVERSARY Tekno Stamap *www.teknostamap.com*

Technology boosting creativity

ES

C-Line 2

Batidoras para producción artesanal

ÁGIL Y VERSÁTIL

Batidoras C-Line

Nuestras batidoras C-Line 2 son utilizados para producciones de pequeñas a grandes. A partir de C-Line 2 10 sobre mesa hasta llegar a la top de gama C-Line 2 80, la gama está desarrollada para satisfacer las necesidades de un pastelero que pide fuerza, practicidad y confiabilidad combinadas con un bajo costo de operación y un mantenimiento inexistente. La versatilidad de la gama planetarios C-Line 2 permite obtener tanto masa montada como masa consistente, simplemente cambiando la herramienta y ajustando la velocidad de manera simple e intuitiva a través del panel de control. El cuidado extremo en la fase de diseño y el montaje garantiza la mezcla delicada, gradual y homogénea de masas con diferentes características y consistencias.

Ideal para masa de galletas, productos de relleno, mousses, cremas y productos para batir

C-LINE 2 40/60/80

Engranajes de transmisión en baño de aceite para la máxima fiabilidad durabilidad y silencio

Posibilidad de configurar tiempo y velocidad de la herramienta también con máquina en movimiento

Rejilla de acero inoxidable elevable y extraíble con revestimiento interno de plexiglás

Freno inmediato de la herramienta al final de cada ciclo o con la activación de la emergencia

Pies ajustables para máxima estabilidad y silencio

C–Line 2

***Batidoras** planetarios para pequeñas producciones*

C-L2 10 E 20 SOBRE MESA Y DE PIE

El modelo sobre mesa, disponible en 10 y 20 L, es ideal para pequeños talleres y para cantidades limitadas, permite tener una alta eficiencia de producción en espacios reducidos.

Las C-Line 2 10/20 están equipadas de serie con un panel electrónico de velocidad variable y un temporizador mecánico (VV). En opcion está disponible la versión con panel de 3 velocidades con selector electrónico y temporizador mecánico (3V).

AJUSTES PRECISOS

Las C-Line 2 40/60/80 pueden ser equipados con los siguientes paneles de control:

3M • Panel con cambio mecánico de 3 velocidades y temporizador mecánico

3V • Panel de 3 velocidades con selector electrónico y temporizador mecánico

VV • Panel electrónico de velocidad variable y temporizador mecánico

HERRAMIENTAS DISPONIBLES

Todos los modelos de la línea C-Line 2 están equipados de Serie con batidor, espiral y espátula, mientras el rascador se suministra como opción en C-line 2 40/60/80.