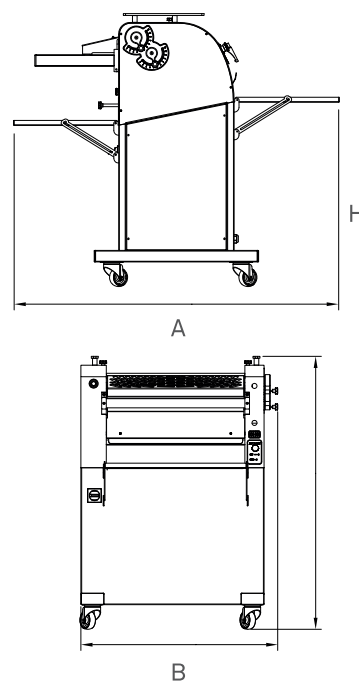


Datos técnicos . Especificaciones técnicas

Características técnicas Formadoras de Pan 500/600

	U.M.	AxBxH
Dimensiones externas 500 (bandejas abiertas)	mm	1410x748x1181
Dimensiones externas 500 (bandejas cerradas)	mm	970x748x1181
Dimensiones externas 600 (bandejas abiertas)	mm	1410x848x1181
Dimensiones externas 600 (bandejas cerradas)	mm	970x848x1181
Peso de la máquina	Kg	135/140
Peso de la Máquina con embalaje	Kg	165/170
Medidas externas del embalaje	mm	765x960x1440
Tamaño cilindros	Ø mm	50
Ancho útil de los cilindros 500/600	mm	500/600
Apertura cilindros	mm	0-10
Tamaño de la unidad	gr	min.25 / max.1000
Potencia del motor	Kw	1,1
Tensión de alimentación nominal	V	220-380
Frecuencia	Hz	50/60
Fases eléctricas	nº	1/3
Frecuencia de trabajo máxima	Pz./h	1200

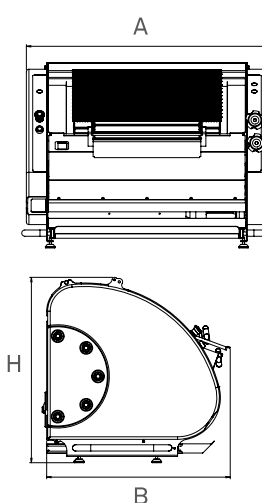
Dibujos técnicos



Características técnicas Formadoras de baguette

	U.M.	AxBxH
Dimensiones máx. de la máquina	mm	990x780x754
Dimensione máx del embalaje	mm	800x1150x1000
Peso de la máquina	Kg	195
Peso del carro (opcional)	Kg	15
Peso de la Máquina con embalaje	Kg	215
Tamaño de la unidad	g	de 35 a 1000
A. máx baguette	mm	790
Potencia del motor	Kw	0.75
Tensión de alimentación nominal	V	220-380
Frecuencia de alimentación	Hz	50/60
Frecuencia de trabajo máxima	Pz./h	1200

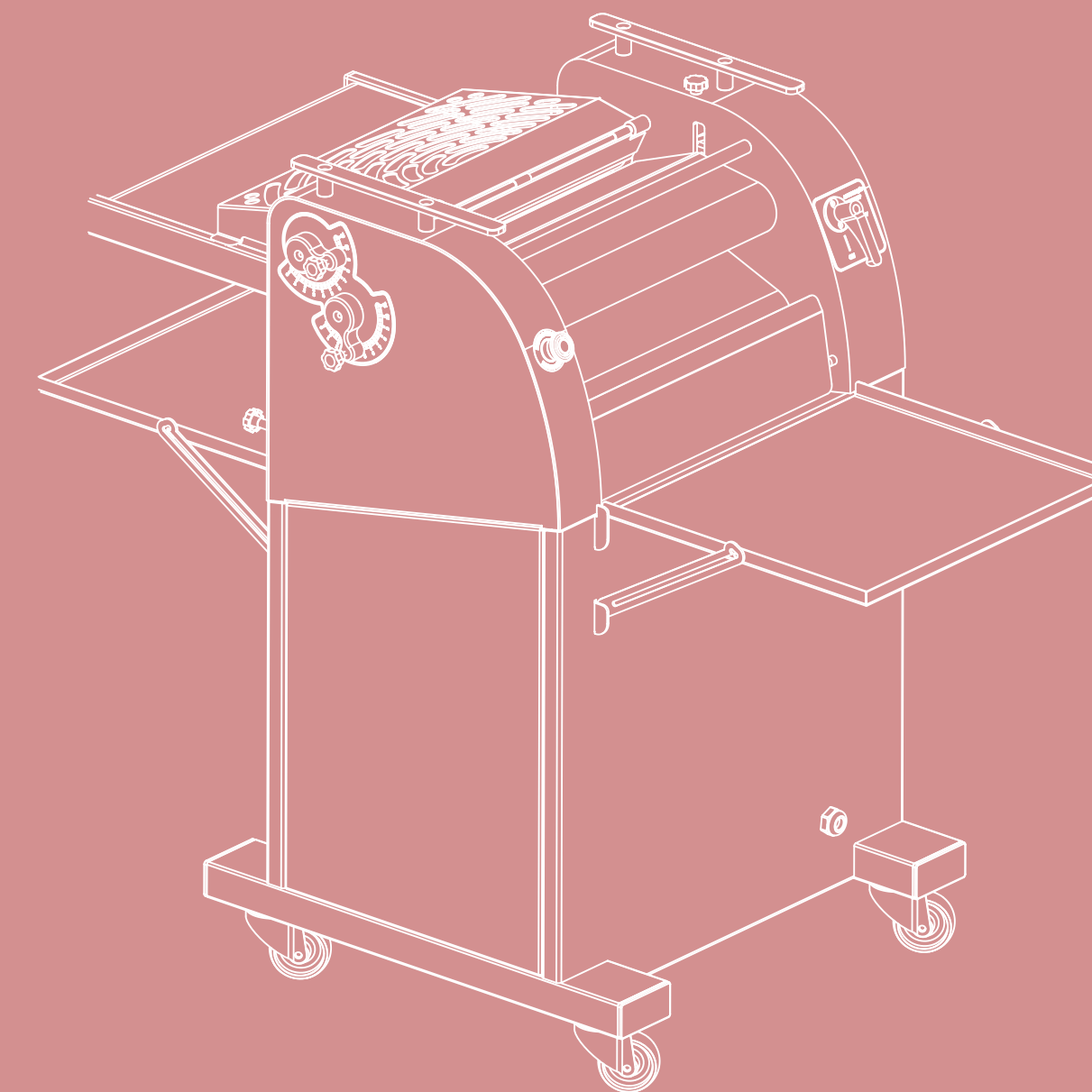
Dibujos técnicos



Formadora de pan

Baguettes y pan italiano

MADE IN ITALY



Tekno Stamap

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

T.: 0039 0444 - 414 735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.com
info@teknostamap.com

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

1982
40 Tekno
2022 Stamap
ANNIVERSARY www.teknostamap.com

Technology boosting creativity

Formadoras

Pan italiano y baguettes

FORMA Y SUSTANCIA

Formadora de pan

La formadora de pan Tekno Stamap fue diseñada para ser una máquina práctica gracias a la posibilidad de salida del producto delantera y trasera; robusta gracias a la estructura de aluminio fundido; confiable con toda la mecánica montada sobre cojinetes y práctica pues los rodillos de arrastre y las alfombras fueron diseñados para ser fácil de reemplazar y limpiar. La facilidad del ajuste permitirá crear las formas de pan querida lo antes posible, con una alta eficiencia de producción.

Formador de baguette

El diseño particularmente atractivo de la formadora de baguette Tekno Stamap lo plantea como referencia estilística para futuras producciones, combinando diseño con eficiencia y simplicidad de uso, ajuste y limpieza. Permite de hecho una producción hasta 1200 piezas por hora, con una longitud máxima de baguette hasta 700mm. En la posición de reposo, la máquina puede estar cerrada siendo un poco menos engorrosa y limitando el impacto visual. La estructura de la máquina es de acero inoxidable y todas sus partes en contacto con el producto no son tóxicos.



Para hacer pan italiano como roseta, tortugas y zuecos franceses o baguettes

Formadora de pan



Alfombras de fibra sintética, muy suaves, adecuado para uso alimentario y en respecto de la normativa vigente

Máquina elevada del suelo para facilitar la limpieza

La capacidad de bloquear la alfombra superior permite usar el formador nivelador para producir por ejemplo pizza, pan árabe y wraps

Máquina montada sobre ruedas con freno

Formadora de baguette



Alfombras de bobinado en material sintético para uso alimentario, montado en bastidores extraíble y fácilmente lavable

Opcional: carro sobre ruedas con freno para levantar la máquina

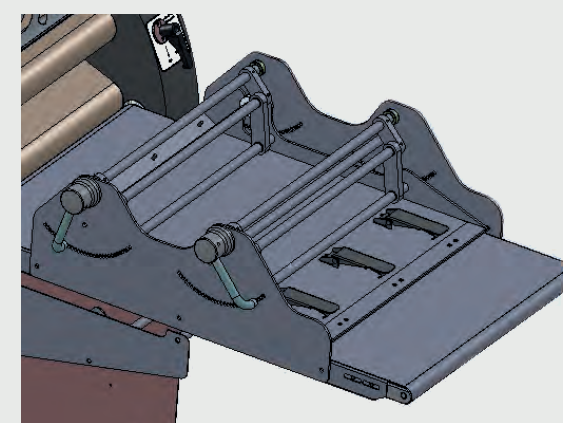
Controles frontales para poder acercar la máquina a otros equipos y a la pared

Longitud útil máxima de laminación 790 mm



OPCIONAL

Moldeador para formar pan o hogazas alargadas, equipado con una mesa regulable para adaptarse a cualquier tipo de necesidad.



DETALLES TÉCNICOS

Rodillos de resina de acetil para uso intensivo y para laminar incluso masas muy duras. Rascadores con soporte de resorte, extraíble y lavable sin el uso de herramienta. Diámetro rodillos 89 mm.

