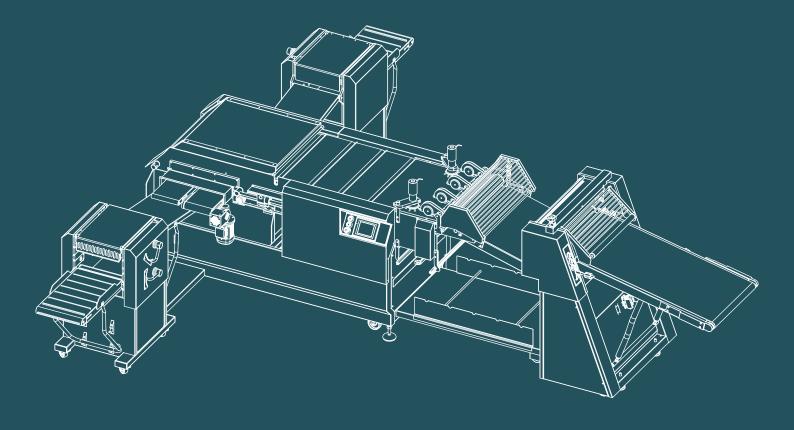
Línea Industrial

Máquinas industriales

MADE IN ITALY





Línea Industrial

Croymat 3000 - 6000	p.2
Croymat 10000	p.4
Línea make Up	p.6
Mesas serie T	p.8

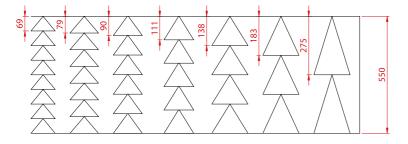
Croymat 3000 - 6000

Croissant Maker

SUAVE Y FRAGANTE

Nuestro Croymat 3000-6000 es el compañero ideal para todos los laboratorios profesionales que necesitan ayuda excepcional en producción de croissant. Gracias a la nuestra experiencia y las continuas necesidades de un mercado en movimiento, construir el Croymat más adecuado a las necesidades de cada cliente es nuestra

De hecho, gracias a la amplia personalización posible para cada máquina, se pueden crear croissants de 25 gramos hasta 150 gramos, en acuerdo a cada necesidad, llegando a producir hasta 7000 piezas por hora.





B = 68 - 75 - 90 - 100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 180 - 190 - 200 - 240 - 300 (mm)



evitando que se adhiera al La velocidad diferenciada de las molde. Los rodillos se cambian en cintas transportadoras permite un unos segundos sin usar herramientas transporte regular de los triángulos en la máquina de enrollar Alfombras del enrollador fácilmente reemplazables para una limpieza rápida Calibrador de entrada para calibrar la masa al espesor deseado y eliminar los espacios entre los varios crayones La textura de envoltura está regulada por el cierre o

La pasta se corta en dos etapas

Croymat 3000-6000

Ficha técnica

Croymat 3000-6000 U.M. Croymat 3000 Croymat 6000 3000x2200 3000x2200 Dimensiones externas con by-pass mm 2150x2200 Dimensiones externas sin bypass 2150x2200 mm

apertura de las alfombras de

manera que se pueda obtener

cualquier tipo de producto

enrollado

665 700 Peso neto kg 2 2,5 Absorción eléctrica Kw 220/380 220/380 Voltaje Producción por hora En 3 filas 1800 piezas de 80gr a 100gr 3000 pcs from 80gr to 100gr 4000 pcs from 75gr to 85gr 2400 piezas de 75gr a 85gr En 4 filas 3000 piezas de 45gr a 65gr 5000 pcs from 45gr to 65gr En 5 filas 3600 ppiezas de 25gr a 45gr 6000 pcs from 25gr to 45gr En 6 filas 4200 piezas de 12gr a 25gr 7000 pcs from 12gr to 25gr



Croymat 10000

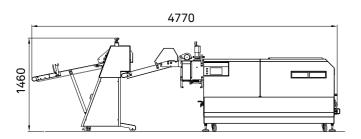
Croissant

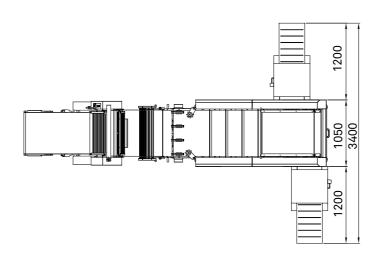
SUAVE Y FRAGANTE

El Croymat 10000 ha sido diseñado para la producción industrial y por una eficiencia y fiabilidad de producción de vanguardia. Gracias a la alta automatización controlada por el conveniente panel táctil programable, es posible recordar los programas guardados previamente

que servirán para cambiar la velocidad de la correa, la velocidad de salida de las correas rebobinadoras y retráctiles, la cantidad de piezas / hora

Además, gracias a la doble bobinadora, la producción superará las 12,000 piezas por hora.

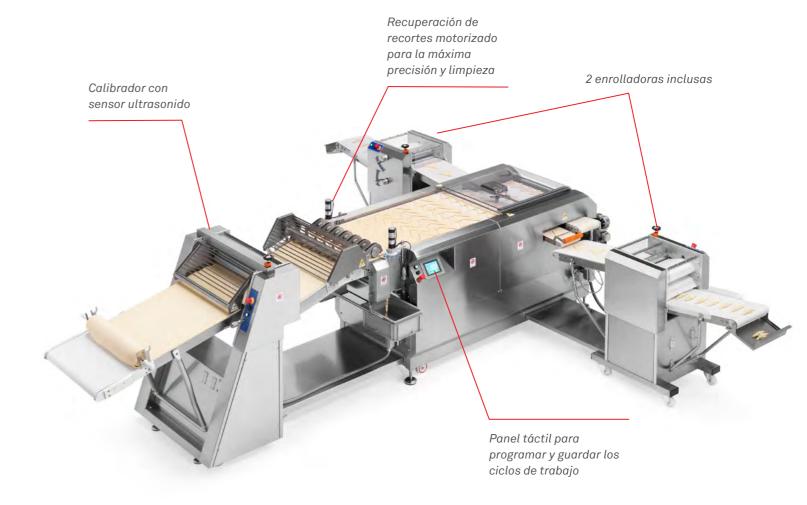




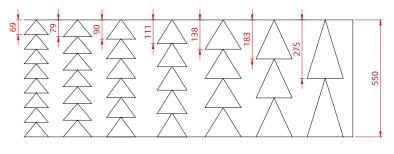
Ficha técnica Croymat 10000

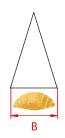
и м

Disconsisson or automore		4770x3440x1460
Dimensiones externas	mm	4//0x3440x1460
Absorción eléctrica	Kw	3,5
Voltaje	V	220/380
Producción por hora	En 3 filas	6000 piezas de 80 gr a 100 gr
	En 4 filas	8000 piezas de 75 gr a 85 gr
	En 5 filas	10000 piezas de 45 gr a 65 gr
	En 6 filas	12000 piezas de 25 gr a 45 gr
	En 7 filas	14000 piezas de 12 gr a 25 gr



Croymat 10000





B = 68 - 75 - 90 - 100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 180 - 190 - 200 - 240 - 300 (mm)





GRUPO DE CORTE

Herramientas de corte de acero inoxidable fácilmente extraíbles y lavables, totalmente personalizables de acuerdo a las necesidades de cada cliente



ES Línea Make up

Para productos de cada forma





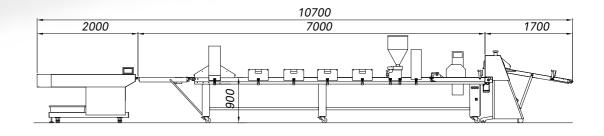
una oferta apropiada a cada

necesidad



Las nuevas líneas permiten la producción de una gama muy amplia de formas de productos.





Características técnicas Línea Make up

U.M.

Longitud según la información del cliente	mm	4000-5000-6000
Altura mesa	mm	900
Ancho alfombra	mm	650
Velocidad alfombra	m/min	1-6
Potencia del motor de la mesa	Kw	0,37
Corriente de suministro de energía	V	220/380
	HZ	50/60
Corriente de control	V DC	24
Velocidad máxima guillotina	Tagli/mm	100



Dosificadora eléctrica para productos cremosos y homogeneizados



Optional: Entrablador eléctrico con movimiento de bandeja para doble descarga productos. Velocidad y viaje descarga del producto programable

⁽⁵⁾ Mesas serie T

Producción de croissant, pain au chocolat, mini strudel y productos de hojaldre

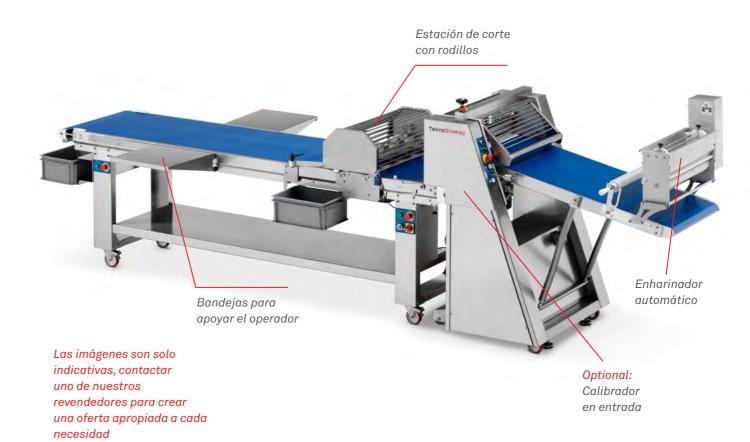
Las mesas de la serie T se desarrollan según las necesidades de obradores pequeños y medianos, que necesitan una herramienta simple y efectiva para acelerar la producción de croissants, pain au chocolat, mini strudel y productos de hojaldre en general. Gracias al calibrador de entrada, disponible como opción, se garantiza la

máxima precisión del espesor de la chapa para mantener un estándar de igual peso en cada

Gracias a la personalización de cualquier componente de la mesa, cada cliente puede obtener la máxima eficiencia para su propio laboratorio.



Ideal para rellenar o enrollar manualmente productos de hojaldre.



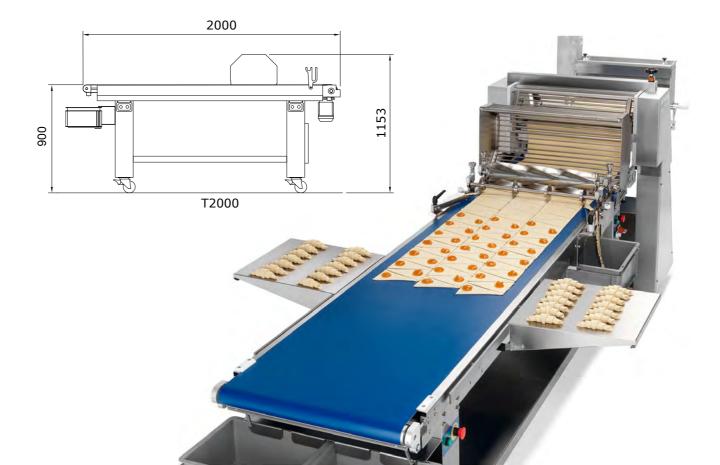
Ficha Técnica Mesas serie T

Voltaje

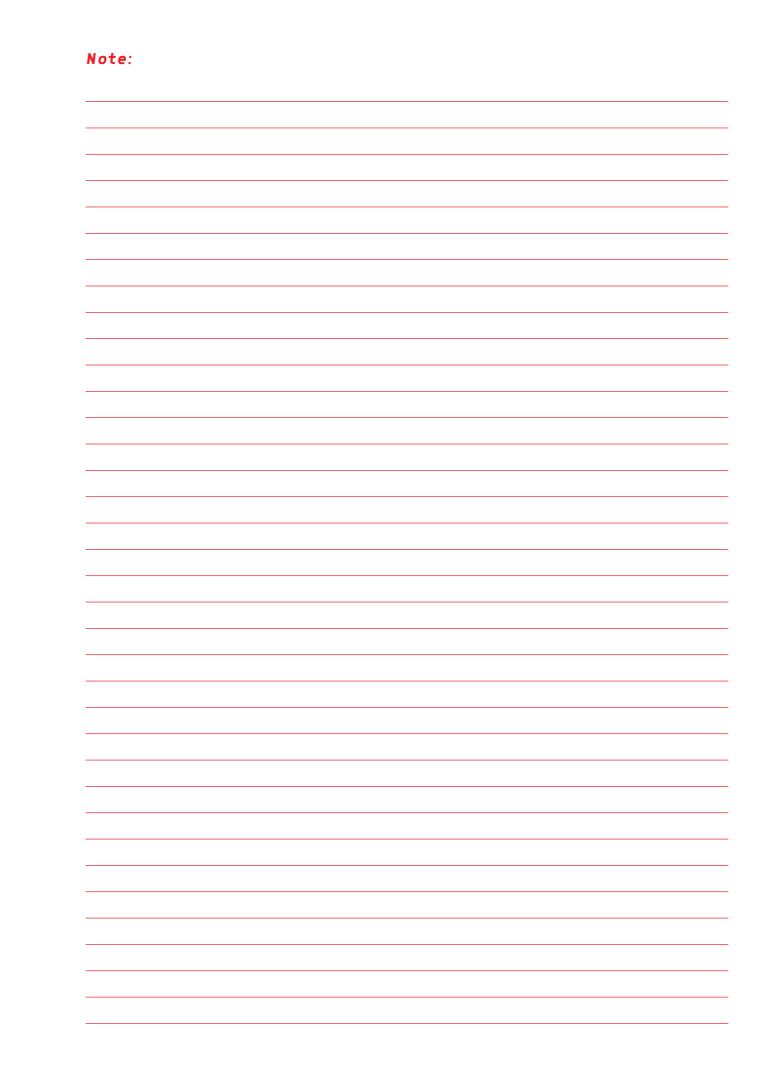
Longitud mesa	mm	2000/3000/4000/5000/6000
Longitud alfombra	mm	650
Absorción eléctrica	Kw	0,25

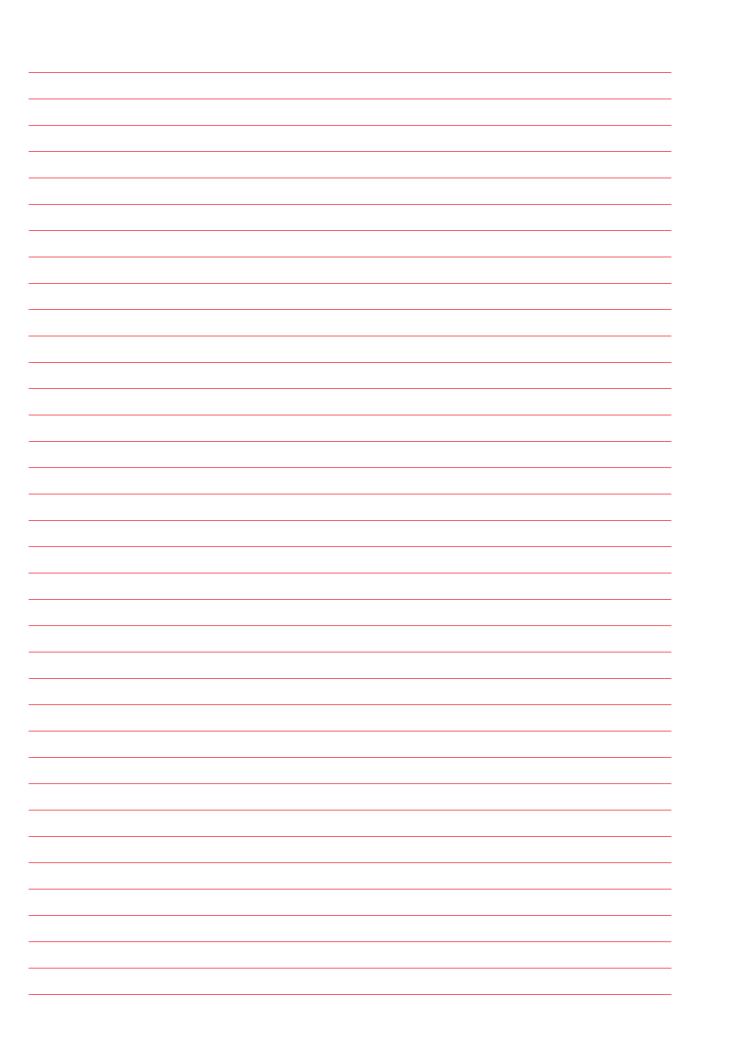
U.M.

V



220/380





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