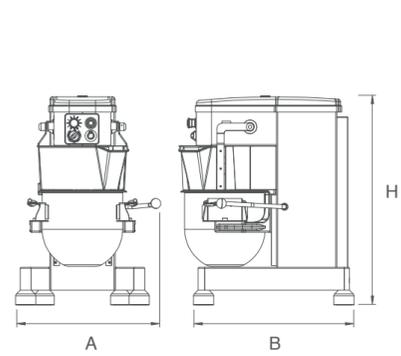
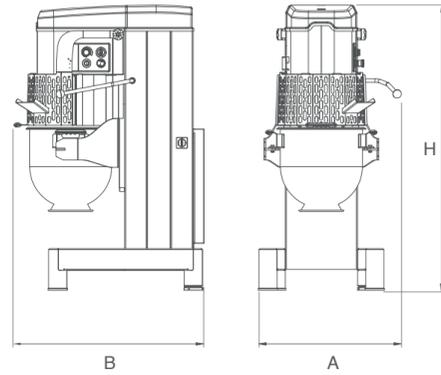


Fiche Technique

Dessins techniques
C-Line 2 10/20 – sur table



Dessins techniques
C-Line 2 40/60/80



Caractéristiques Techniques U.M. C-L 2-10 C-L 2-20 C-L 2-10 C-L 2-20 C-L 2-40 C-L 2-60 C-L 2-80
C-Line 2 sur table sur pied

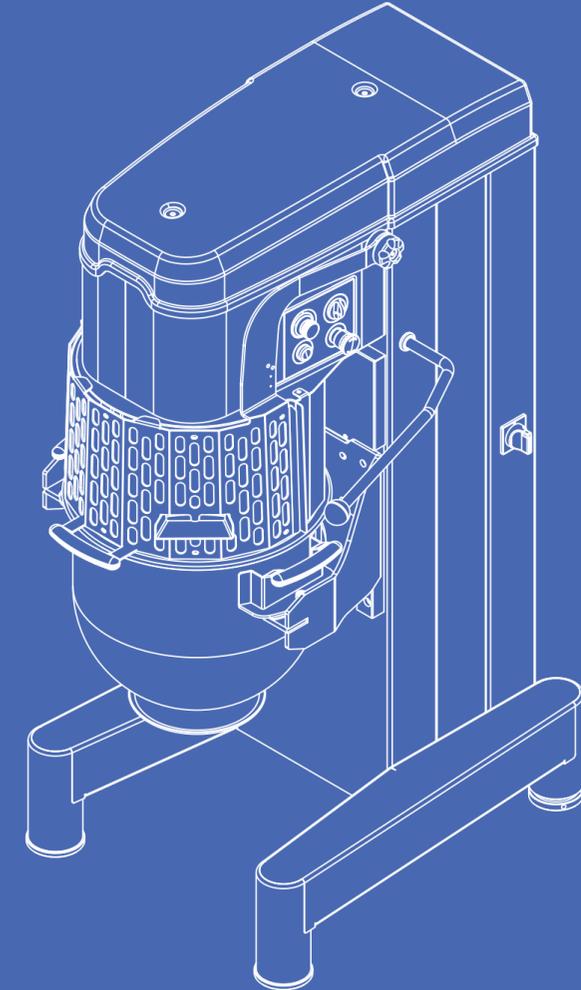
		AxBxH		AxBxH		AxBxH			AxBxH				
Dimensions de la machine	mm	576x687x823	576x687x1221	702x1004x1508	792x1050x1574								
Dimensions de l'emballage	mm	650x850x1060	800x1150x1450	800x1150x1800	800x1150x1800								
Poids net de la machine	Kg	85	90	110	115	290	335	375					
Poids machine + emballage	Kg	100	105	130	135	320	365	425					
Volume nominale de la cuve	L	10	20	10	20	40	60	80					
Panneau de commande						3M	3V	VV	3M	3V	VV	3V	VV
Puissance électrique nominale	kW					1,5	2,5	2,2	2,2	3	4		
Tension d'alimentation	V	220-380-415-440-460-480				220-380-415-440-460-480							
Fréquence	Hz	50-60		50-60		50-60			50-60				
Phases électriques		1 (Optional: 3)		1 (Optional: 3)		3			3				
Vitesse d'outil	rpm	100-415		100-415		100-415			100-415				
Kit de réduction réservoir + outils		—	10	—	10	20	40	60					

Tekno Stamap se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses machines à tout moment sans notification préalable

C-Line 2

Batteurs mélangeurs pour petites et moyennes productions

MADE IN ITALY



Tekno Stamap®

Via Tretti Marotti, 4
36040 Grisignano di Zocco
Vicenza _ Italy

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

www.teknostamap.eu
info@teknostamap.com

Tekno Stamap
Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

FR

C-Line 2

Batteur mélangeur pour productions artisanales

AGILES ET POLYVALENTES

Batteur mélangeur C-Line

Os batteur mélangeurs C-Line2 sont utilisées pour nos petites autant que les grandes productions. À partir du C-Line 2 10 sur table, jusqu'au top de gamme C-Line 2 80, la gamme est développée pour répondre aux besoins d'un pâtissier qui demande force, praticité et fiabilité alliés à de faibles coûts d'exploitation et une maintenance inexistante. La polyvalence de la gamme C-Line 2 permet d'obtenir

à la fois une pâte fouettée et une homogène, simplement en changeant l'outil et en ajustant la vitesse de manière simple et intuitive dans le panneau de commande. L'attention extrême dans la phase de conception et d'assemblage assure un mélange doux, progressif et homogène de mélanges avec différentes caractéristiques et consistance.



Idéal pour pâte à biscuits, produits de remplissage, mousses, crèmes et produits à fouetter

C-LINE 2 40/60/80

Engrenages de transmission à bain d'huile pour une fiabilité, une durabilité et un silence maximaux

Possibilité de régler le temps et la vitesse de l'outil même avec la machine en marche

Grille en acier inoxydable relevable et démontable avec protection intérieure en plexiglas

Freinage immédiat de l'outil à la fin de chaque cycle ou avec activation d'urgence

C-Line 2

Batteur mélangeur pour petites productions

Pieds réglables pour une parfaite stabilité



C-L2 10 ET 20 SUR TABLE ET SUR SOCLE

Le modèle sur table, disponible en 10 et 20L, est idéal pour les petits ateliers et pour des quantités limitées, vous permet d'avoir une haute efficacité de production dans les petits espaces.

Les C-line 2 10/20L sont équipées en standard d'un panneau électronique à vitesse variable et d'une minuterie mécanique (VV). La version avec panneau 3 vitesses avec sélecteur électronique et minuterie mécanique (3V) est disponible en option.



AJUSTEMENTS PRÉCIS

C-Line 2 40/60/80 peut être équipé avec les suivants panneaux de contrôle:

3M • Panneau avec transmission mécanique à 3 vitesses et minuterie mécanique

3V • Panneau à 3 vitesses avec sélecteur électronique et minuterie mécanique

VV • Panneau électronique à vitesse variable et minuterie mécanique



OUTILS DISPONIBLES

La gamme C-Line 2 est fournie en standard avec fouet, spirale et spatule, tandis que le racleur est fourni en option pour C-line2 40/60/80.

