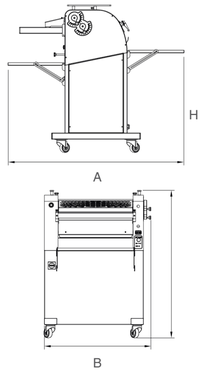
Fiche technique

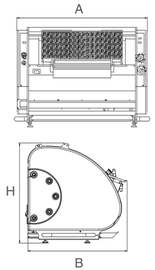
Characteristiques techniques Façonneuse Pain 500/600	***U.M.***	***AxBxH***
Dimensions externes 500 (palteaux ouverts)	mm	1410 x 74 8 x 1181
Dimensions externes 500 (palteaux fermés)	mm	970 x 74 8 x 1181
Dimensions externes 600 (palteaux ouverts)	mm	1410 x 8 4 8 x 1181
Dimensions externes 600 (palteaux fermés)	mm	970x848x1181
Poids de la machine	Kg	135/140
Poids de la machine avec emballage	Kg	165/170
Mesures externes de l'emballage	mm Ø	765x960x1440
Dimensions cylindres	mm	50
Largeur utile cylindres 500/600	mm	500/600
Ouverture cylindres	mm	0–10
Pièces	gr Kw	min.25 / max.1000
Puissance moteur	V Hz	1,1
Tension d'alimentation nominale	n°	220-380
Fréquence	Pz./h	50/60
Phases électriques		1/3
Fréquence de travail maximale		1200

Dessins techniques



Characteristiques techniques Façonneuse baguette 500/600	***U.M.***	***AxBxH***
Dimensions max. de la machine	mm	990x780x754
Dimensions max. de l'emballage	mm	800x1150x1000
Poids de la machine	Kg	195
Poids de la machine avec emballage	Kg	15
Poids du chariot	Kg g	215
Pièces max.	mm	da 35 a 1000
Largeur utile des tapis	Kw	790
Puissance électrique nominale	V Hz	0.75
Tension d'alimentation nominale	Pz./h	220-380
Fréquence d'alimentation		50/60
Fréquence de travail maximale		1200

Dessins techniques



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

Tekno Stamap®

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

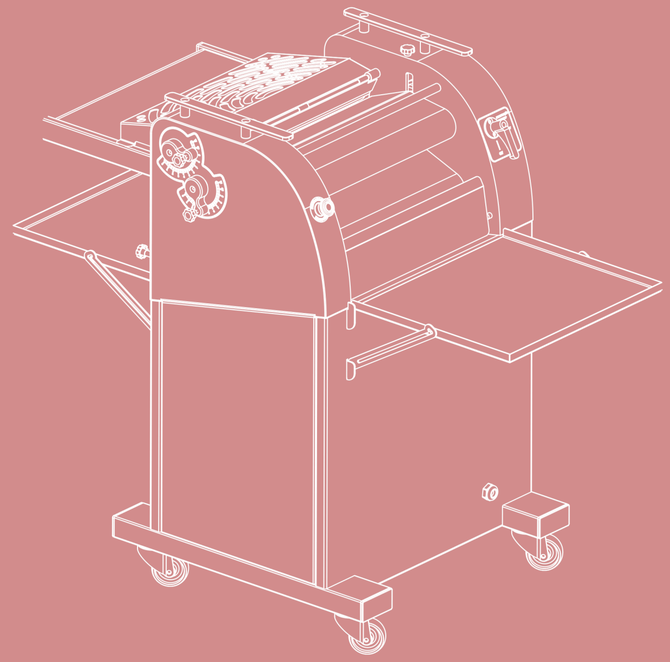
T.: 0039 0444 - 414 735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.eu
info@teknostamap.com

Façonneuse

À baguette et à pain italien

MADE IN ITALY



Tekno Stamap
Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

FR

Façonneuse

À baguette et à pain italien

FORME *ET SUBSTANCE*

Façonneuse à pain

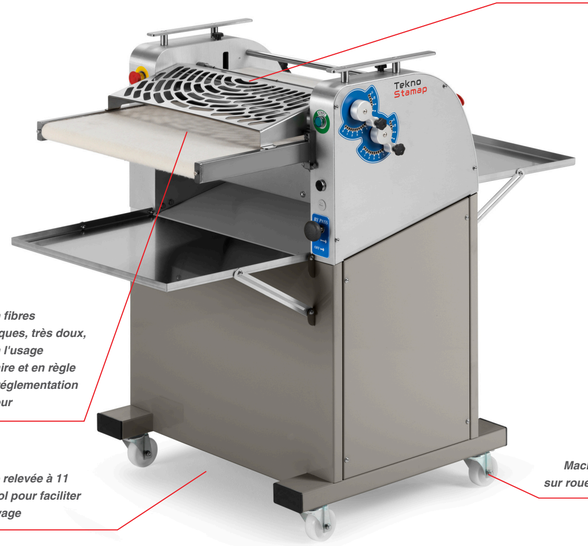
La façonneuse Tekno Stamap a été conçue pour être une machine : pratique grâce à la possibilité de laisser sortir le produit à l'avant et à l'arrière; robuste grâce aux mécanismes en fonte d'aluminium; fiable avec toutes les mécaniques montées sur roulements et pratique car les rouleaux de remorquage et de les tapis d'emballage ont été conçus pour être faciles à remplacer et à nettoyer. La facilité de réglage vous permettra de créer les formes de pain désirées dans les plus brefs délais, avec une grande efficacité de production.

Façonneuse à baguette

Son design particulièrement attractif fait de cet équipement une référence stylistique pour les futures productions alliant design avec efficacité et facilité d'utilisation, de réglage et de nettoyage. Il permet la production de jusqu'à 1200 pièces par heure, avec une longueur de baguette maximale de 790 millimètres. En position de repos la machine peut être fermée, ce qui réduit l'encombrement et limite l'impact visuel. La structure de la machine est en acier inoxydable et toutes les pièces en contact avec le produit sont non toxiques.

Excellent pour faire du pain italien comme rosettes, tortues et sabots ou des baguettes françaises.

Façonneuse a pain



La possibilité de verrouiller le tapis en haut vous permet d'utiliser le mouleur comme aplatissant pour produire par exemple pizza, pain arabe et wraps

Tapis en fibres synthétiques, très doux, adapte à l'usage alimentaire et en règle avec la réglementation en vigueur

Machine relevée à 11 cm du sol pour faciliter le nettoyage

Machine monté sur roues avec frein

Façonneuse de baguettes

Commandes frontale pour approcher la machine d'autres machines ou du mur

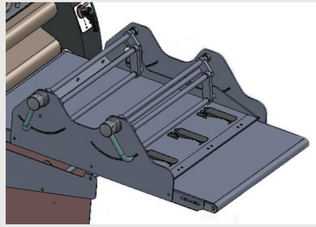
Rouleaux en matière synthétique pour usage alimentaire, montés sur des cadres amovibles et donc facilement lavables

Longueur de roulement utile maximale: 790 mm

En option:
chariot sur roues avec frein pour lever la machine

EN OPTION

Outil de modélisation réglable à la nécessité pour la création des pains encore plus allongès.



TECHNICAL DETAILS

Rouleaux en résine acétal pour un usage intensif et pour le laminage même de pâtes très dures.
Racleurs avec support à ressort, amovibles et lavables sans utiliser d'outils.
Diamètre du rouleau 89 mm.