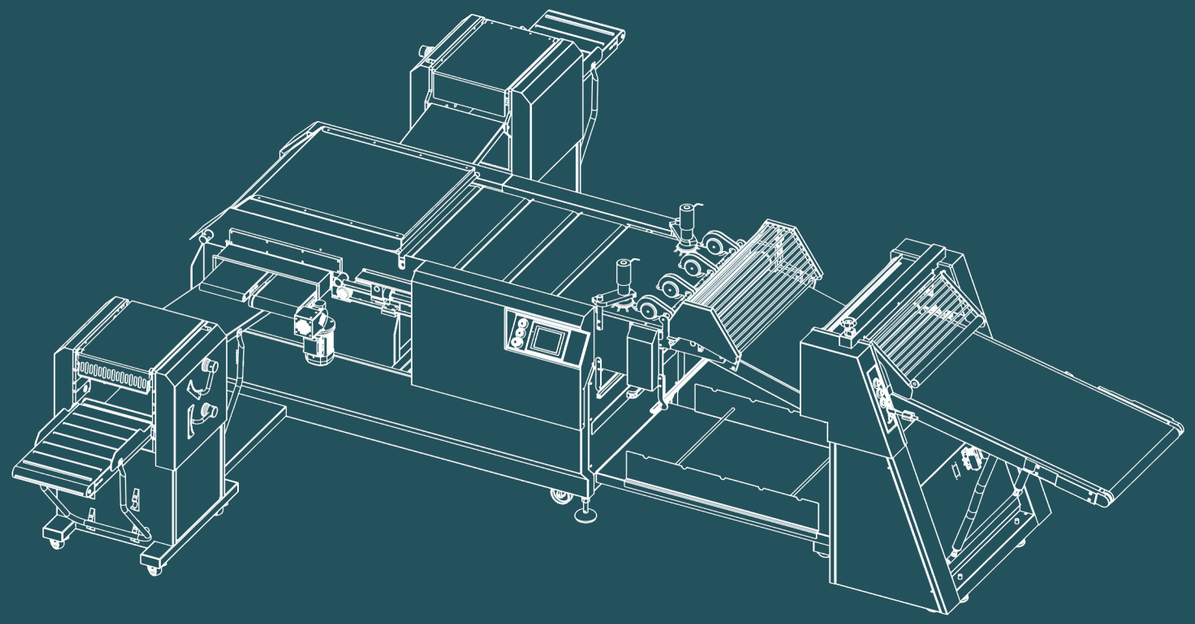
Ligne industrielle

Machines pour l'industrie

MADE IN ITALY



Tekno Stamap

Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

Ligne industrielle

Croymat 3000 - 6000 p.2

Croymat 10000 p.4

Ligne de Make Up p.6

Tables série T p.8

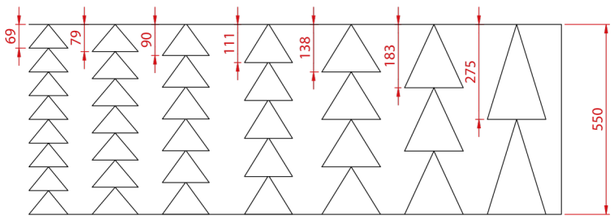
FR

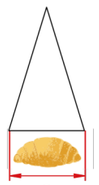
Croymat 3000 - 6000

Croissant

DOUX ET FRAGRANT

Notre Croymat 3000-6000 est le compagnon idéal pour tous les laboratoires professionnels qui ont besoin d'une aide exceptionnelle dans la production de croissants. Grâce à notre expérience et aux besoins continus d'un marché en mouvement, la construction du Croymat qui correspond le mieux aux besoins de chaque client est notre priorité.
En effet, grâce à la personnalisation étendue réservée à chaque machine, des croissants de 25 grammes à 150 grammes peuvent être créés, selon vos besoins, produisant jusqu'à 7000 pièces par heure.





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

La vitesse différenciée des bandes transporteuses permet un transport régulier des triangles dans la machine d'emballage

Les pâtes sont coupées en deux étapes, en empêchant de se coller au moule. Les rouleaux peuvent être changés en quelques secondes sans utiliser d'outils

Tapis d'enroulement facilement remplaçables pour un nettoyage rapide

La consistance d'emballage est régulée par la fermeture ou l'ouverture des tapis afin d'obtenir tout type de produit emballé

Dispositif de calibrage autonome avec capteurs à ultrasons

Croymat 3000-6000

Fiche technique Croymat 3000-6000	*U.M.*	*Croymat 3000*	*Croymat 6000*
Dimensions externes avec by-pass	mm mm kg Kw V sur 3 rangées	3000x2200	3000x2200
Dimensions externes sans by-pass	pcs de 80 gr à 100	2150x2200	2150x2200
Poids net Absorption électrique		665	700
Tension Production horaire		2	2,5
		220/380	220/380
	sur 4 rangées	2400 pcs de 75 gr à	3000 pcs de 80 gr à 100
	sur 5 rangées	85 3000 pcs de 45 gr	4000 pcs de 75 gr à 85
	sur 6 rangées	à 65 3600 pcs de 25	5000 pcs de 45 gr à 65
	sur 7 rangées	gr à 45 4200 pcs de 12 gr à 25	6000 pcs de 25 gr à 45 7000 pcs de 12 gr à 25

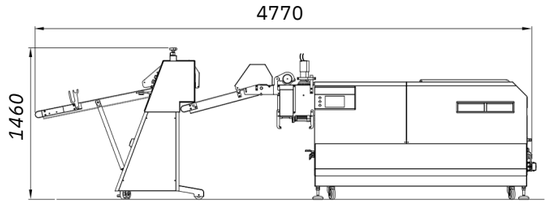
FR

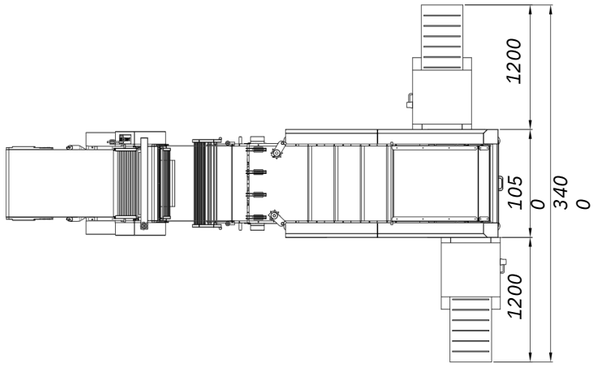
Croymat 10000

Croissant

DOUX ET FRAGRANT

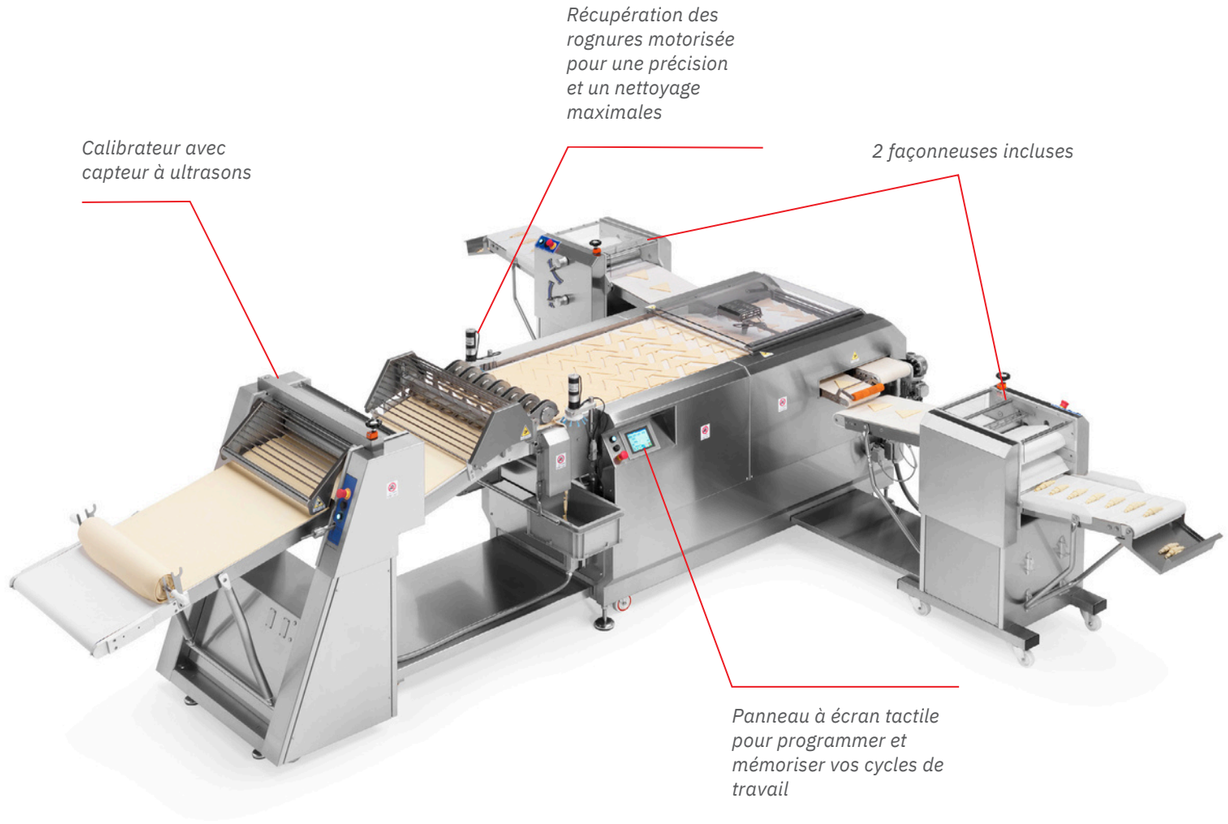
Le Croymat 10000 a été conçu pour la production industrielle et pour une efficacité et une fiabilité de production de pointe. Grâce à l'automatisation élevée contrôlée par le confortable écran tactile programmable, il est possible de rappeler les programmes pré-enregistrés qui peuvent changer la vitesse du tapis, la vitesse de sortie des tapis d'enroulement et du rétractable, décider le nombre de pièces / heure à produire.
De plus, grâce au double enrouleur, la production peut dépasser 12 000 pièces par heure.



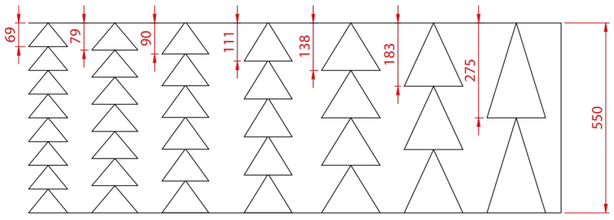


Fiche technique
Croymat 10000

	U.M.	
Dimensions externes	mm Kw V sur	4770x3440x1460
Absorption électrique	3 rangées sur	3,5
Tension	4 rangées sur	220/380
Production horaire	5 rangées sur	6000 pcs de 80 gr à 100
	6 rangées sur	8000 pcs de 75 gr à 85
	7 rangées	10000 pcs de 45 gr à 65
		12000 pcs de 25 gr à 45
		14000 pcs de 12 gr à 25



Croymat 10000



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

+ | GROUPE DE COUPE

Outils de coupe en acier inoxydable facilement amovibles et lavables, entièrement personnalisables selon les besoins de chacun de nos clients

FR

Ligne Make Up

Pour les produits de toutes formes

LIGNES DE PRODUCTION POUR **TOUS LES GOÛTS**

Dispositif de calibrageautonome avec capteursà ultrasons

Système de découpe avec rouleaux

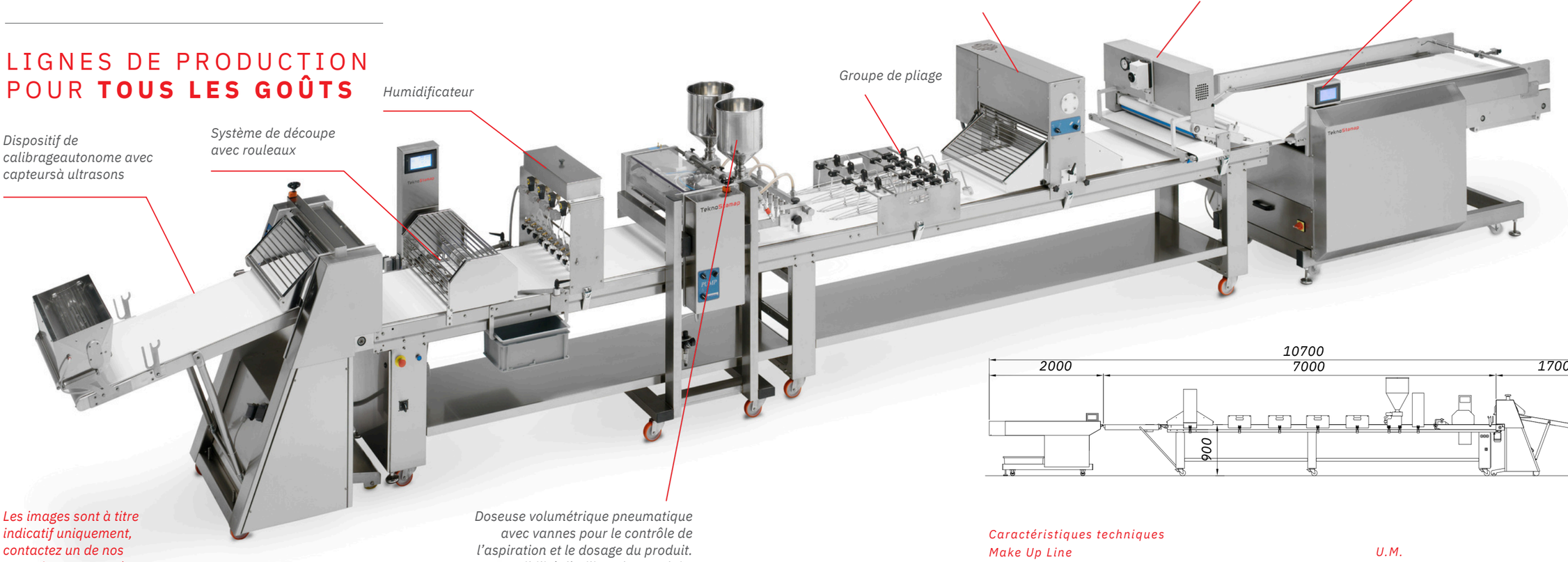
Humidificateur

Guillotine électrique o pneumatique avec possibilité de positionnement sur toute parties de la table

Groupe de pliage

Dispisitif de récuperation rognures

Dispositif rétractable de mise sur plaque de four avec panneau de contrôle à écran tactile



Les images sont à titre indicatif uniquement, contactez un de nos revendeurs pour créer l'offre qui correspond à vos besoins

Doseuse volumétrique pneumatique avec vannes pour le contrôle de l'aspiration et le dosage du produit. Possibilité d'utiliser des produits très denses avec des particules jusqu'à 5 mm

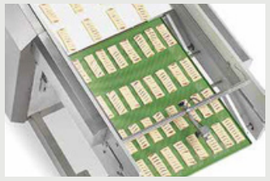
Les nouvelles lignes permettent la production d'une gamme extrêmement large de formes de produits.

Caractéristiques techniques Make Up Line

	U.M.	
Longueur selon spécification du client	mm	4000-5000-6000
Hauteur table	mm	900
Largeur du tapis	m/min	650
Vitesse du tapis	Kw V HZ	1-6
Puissance du moteur de la table	V DC	0,37
Courant d'alimentation puissance	Tagli/mm	220/380 50/60
Courant de contrôle		24
Vitesse max de guillotine		100

Tekno Stamap peut faire modifications techniques en tout instant et sans avis

Doseuse électrique pour les produits crémeux et homogénéisé



Optional: Mise en plaque électrique avec mouvementde la plaque pour double décharge produits. Vitesse et voyage décharge du produit programmable

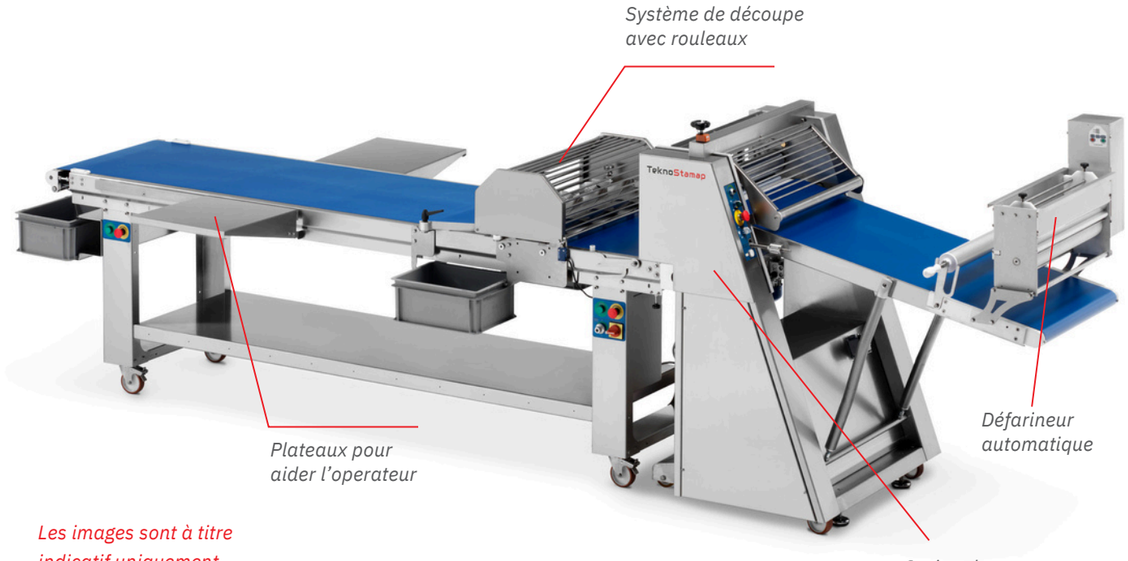
FR

Tables sérié T

Production de croissants, pain au chocolat, mini strudel et pâtisserie feuilletée

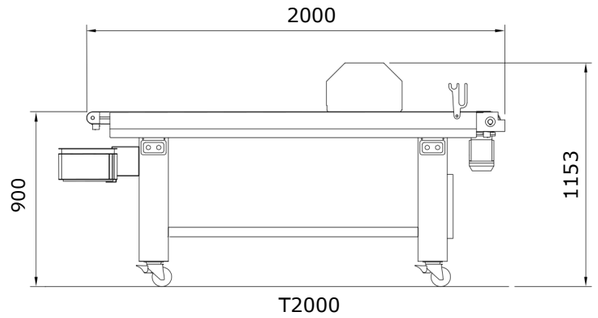
Les tables de la série T sont développées sur les besoins des laboratoires de petite et moyenne taille, qui ont besoin d'un outil simple et efficace pour accélérer la production de croissants, pain au chocolat, mini strudel et pâtisserie feuilletée en général. Grâce au calibrateur d'entrée, disponible en option, la précision maximale de l'épaisseur de la feuille est garantie pour maintenir un standard de poids égal pièce par pièce.Grâce à la personnalisation de n'importe quel composant de la table, chaque client pourra obtenir une efficacité maximale pour chaque laboratoire.

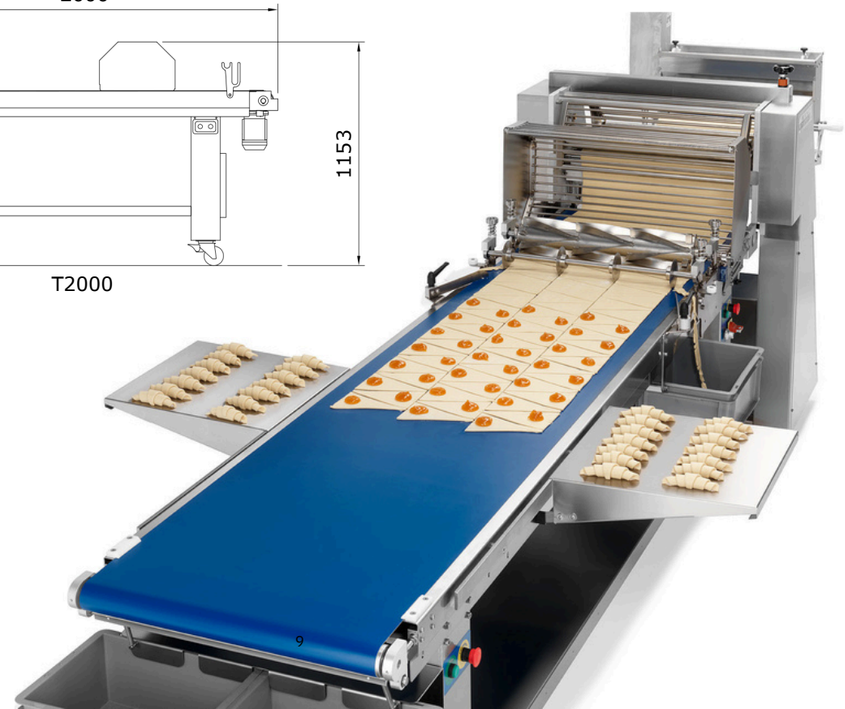
Idéal pour remplir ou enrouler manuellement les produits de pâte feuilletée.



Les images sont à titre indicatif uniquement, contactez un de nos revendeurs pour créer l'offre qui correspond à vos besoins

Fiche technique Table sérié T	*U.M.*	
Longueur de table	mm	2000/3000/4000/5000/6000
Largeur de tapis	mm	650
Absorption électrique	Kw	0,25
Tension	V	220/380





Note:

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