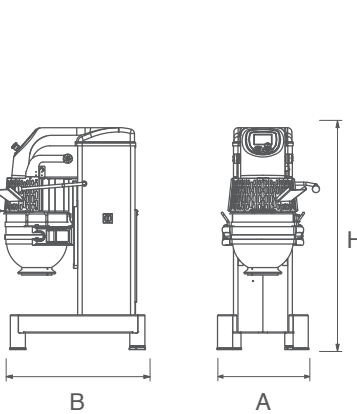
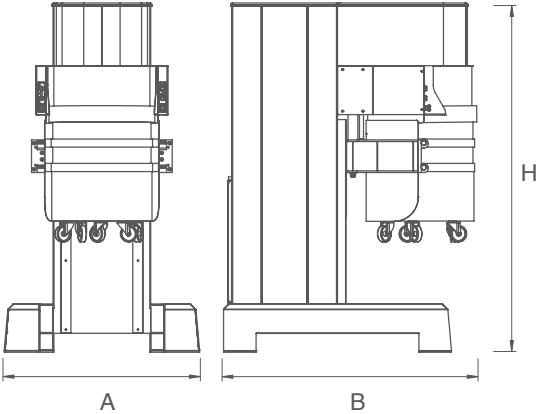


Datos técnicos . Especificaciones técnicas

Dibujos técnicos
TK2



Dibujos técnicos
TK 160/200



Características técnicas TK2 40/60/80/100/120	U.M.	TK2 40	TK2 60	TK2 80	TK2 100	TK2 120
		AxBxH		AxBxH		
Dimensiones de la máquina	mm	607x1070x1470	680x1120x1580	986x1069x1842	986x1069x1842	986x1069x1962
Dimensiones del embalaje	mm	800x1150x1800		1150x1300x2150		
Peso neto de la máquina	Kg	257	360	677	690	717
Peso de la máquina + embalaje	Kg	287	410	727	740	767
Volumen nominal del perol	L	40	60	80	100	120
Potencia eléctrica nominal	kW	3	4	5,5	7,5	7,5
Tensión de alimentación	V			220 / 380 / 415 / 440 / 460 /480		
Frecuencia	Hz			50 - 60		
Fases eléctricas		3	3	3	3	3
Velocidad herramienta	rpm			100 - 415		
Kid de reducción + herramienta		20	40/20	60	80 - 60	80

Características técnicas TK 160/200	U.M.	TK 160	TK 200
		AxBxH	
Dimensiones de la máquina	mm	1200x1600x2145	1200x1600x2145
Dimensiones del embalaje	mm	1440x1840x2440	
Peso neto de la máquina	Kg	1290	1350
Peso de la máquina + embalaje	Kg	1400	1450
Volumen nominal del perol	L	160	200
Potencia eléctrica nominal	kW	11	11

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

Tekno Stamap®

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

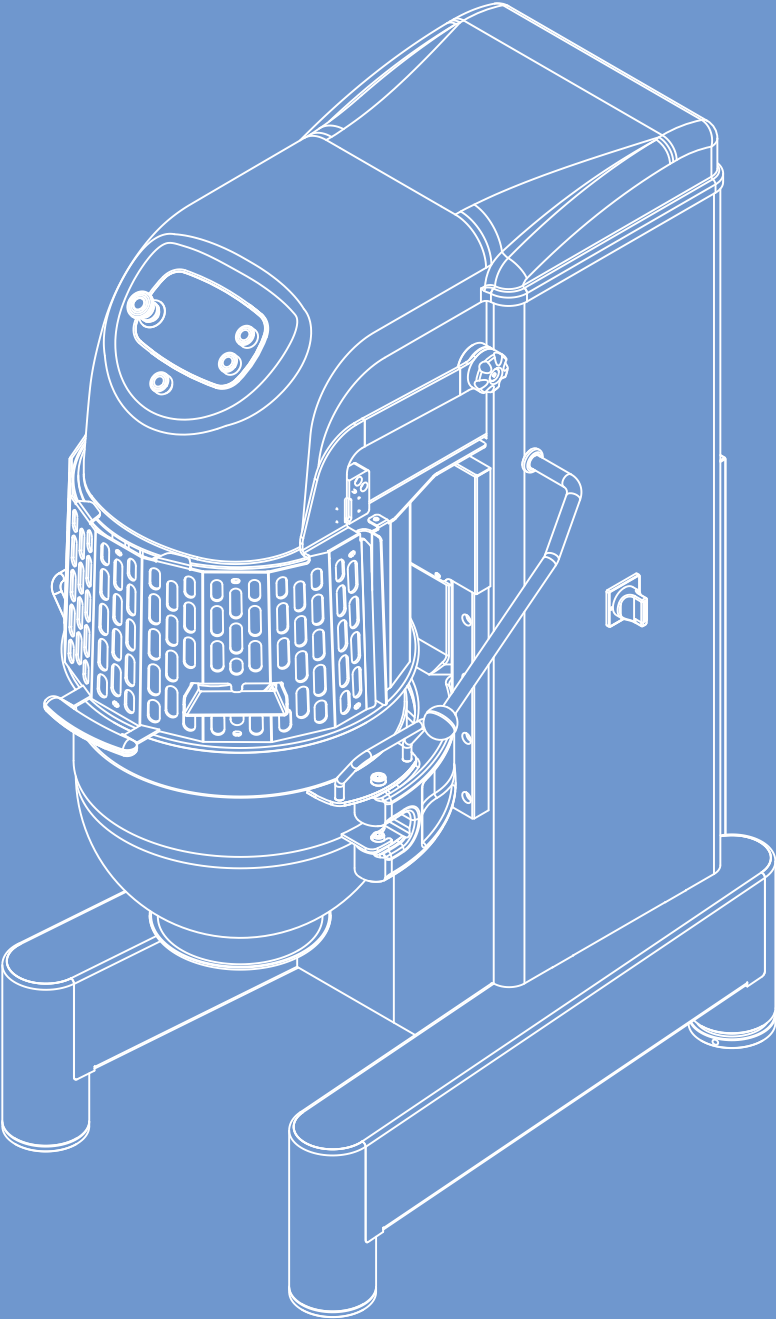
T.: 0039 0444 - 414735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.com
info@teknostamap.com

TK2

Batidoras mezcladoras para producciones medianas y grandes

MADE IN ITALY



Tekno
Stamap

www.teknostamap.com

Technology boosting creativity

ES

TK2

Batidoras mezcladoras para producciones medianas y grandes

POTENTE Y CAPABLE

Planetarios TK2

Las batidoras de la serie TK2 son adecuados para ser utilizados en producciones medianas y grandes. La mayor potencia del motor permite un perfecto procesamiento incluso de masa más dura sin pérdida de eficiencia. La base compuesta por una sola pieza aumenta la solidez general de la máquina, aumentando la fiabilidad y la precisión en el procesamiento. La batidora TK2 permite realizar ciclos de trabajo absolutamente precisos y constantes gracias al ajuste electrónicos de tiempo y velocidad, que se puede también insertar con la máquina en movimiento.

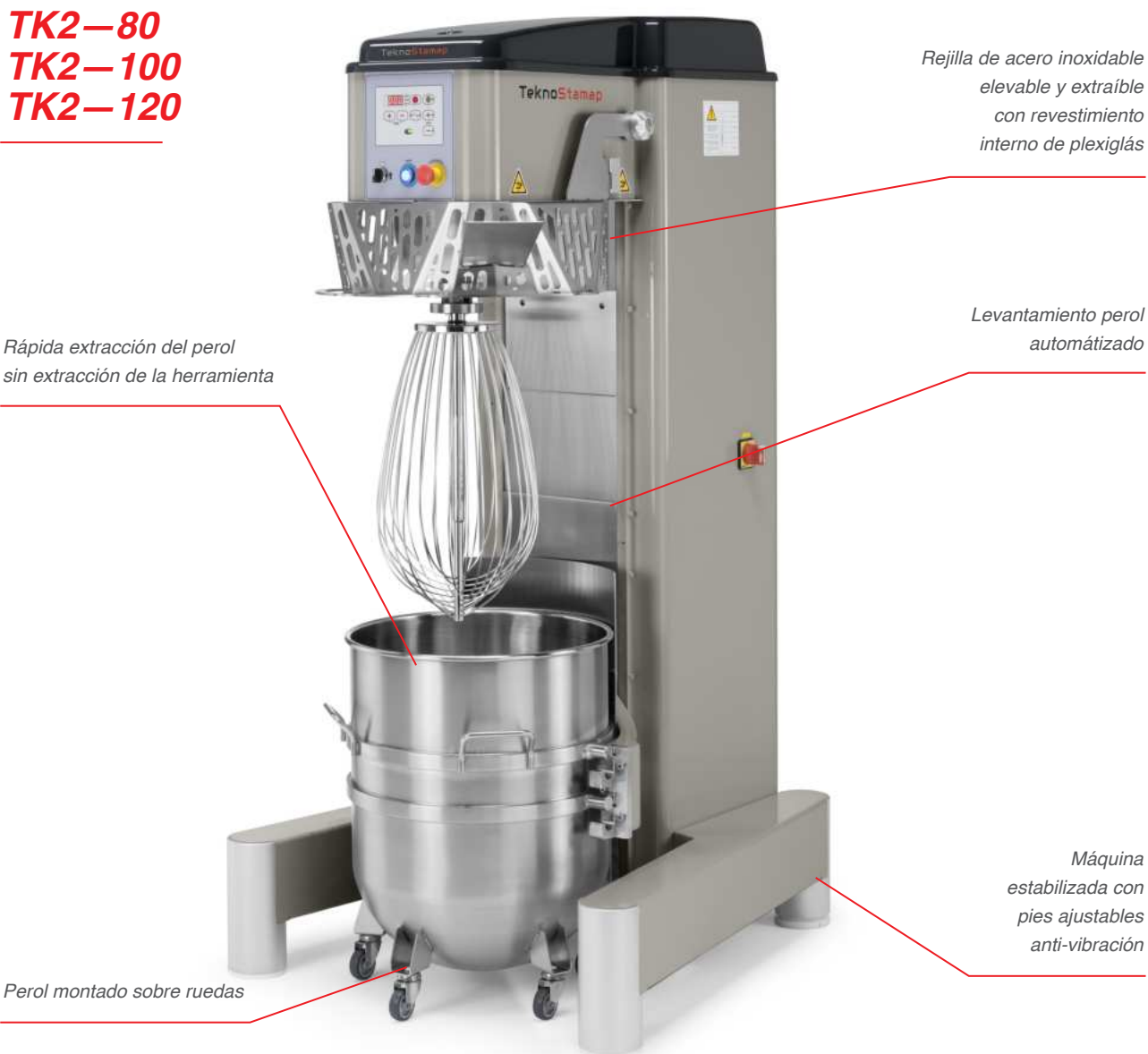


Ideal para masa de galletas, productos de relleno, mousses, cremas y productos para batir

TK2—40
TK2—60



TK2—80
TK2—100
TK2—120



TK—160
TK—200



ELEVADOR

El elevador de perol Tekno Stamap tiene una estructura de acero inoxidable y aluminio montado sobre ruedas. Útil para aquellos talleres que necesitan vaciar el tanques en tolvas de almacenamiento, mesas de trabajo o dentro de otras maquinarias.

TK2 40 - 60



ROTACIÓN
DE PEROL

Posibilidad de girar el perol hacia afuera sin quitarlo del brazo de soporte, por una recogida fácil y conveniente del producto



TK2 40 - 60 TK 80 - 100 -120



PANEL DE
CONTROL

Panel de instrumentos digital con pantalla de la velocidad de la herramienta.
Opcional: para TK2 40 y TK2 60 con elevación tanque eléctrico.



TK2 40 - 60 TK 80 - 100 -120



AJUSTES
PRECISOS

Las máquinas de la gama TK2 puede ser equipado con los siguientes paneles de control:

• **TK2 3V** Panel de control con selector electrónico y temporizador mecánico



• **TK2 SP4I** Panel de control digital, con pantalla de velocidad herramienta y temporizador electrónico. Posibilidad de trabajar en dos modos, velocidad variable o

cuatro velocidades fijas



• **TK2 TS** Pantalla digital táctil con posibilidad de guardar programas y recetas

TK2 40 - 60 TK 80 - 100 -120



HERRAMIENTAS
DISPONIBLES

TK2 40/60 y TK2 80/100/120 están equipados de serie con batidor, espiral y espátula, mientras el rascador se suministra como opción

TK 160 y TK 200 están equipados de serie con batidor, rascador y espátula, mientras la espiral se suministra como opción



Características técnicas	U.M.	TK2-40	TK2-60	TK 80-100-120
Capacidad del perol	L	40	60	80-100-120
Potencia instalada	Kw	1	1	1
Altrua A	mm	2930	2930	2930
Altuda de descarga B	mm	2100	2100	2100
Profundidad C	mm	1682	1682	1682
Ancho D	mm	900	900	900
Profundidad E	mm	1300	1300	1300
Peso	Kg	330	330	350

