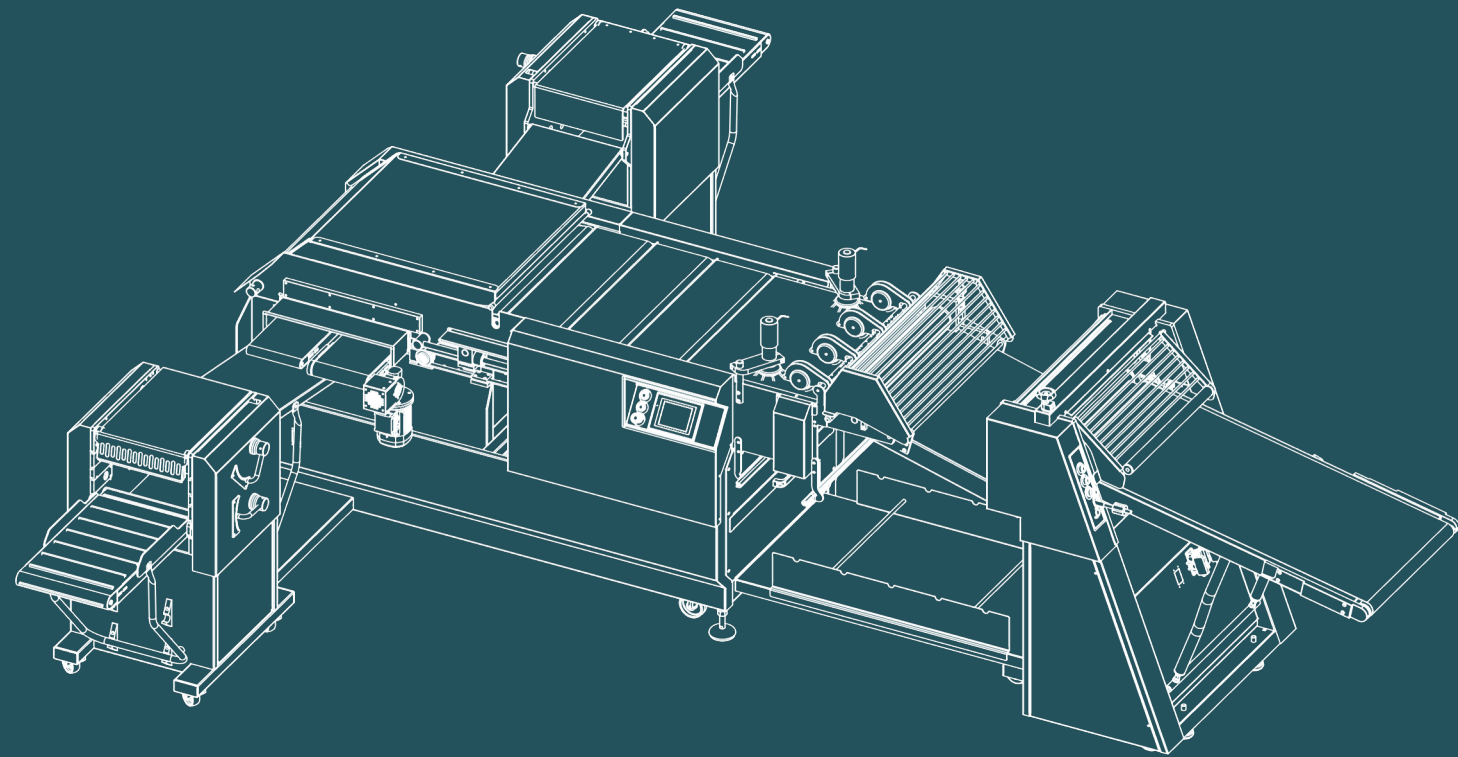


# Linea industriale

Macchine per l'industria

MADE IN ITALY



# Tekno Stamap

Technology boosting creativity

[www.teknostamap.eu](http://www.teknostamap.eu)

# ***Linea industriale***

***Croymat 3000 - 6000*** p.2

***Croymat 10000*** p.4

***Make Up line*** p.6

***Tavoli serie T*** p.8

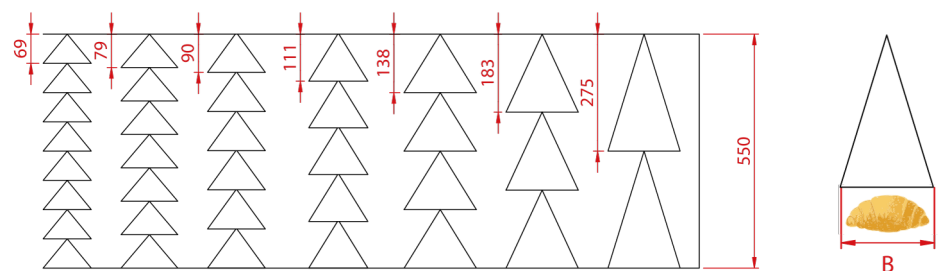
# Croymat 3000 - 6000

Croissant

## SOFFICI E FRAGRANTI

La nostra Croymat 3000-6000 è la compagna ideale per tutti i laboratori professionali che abbiano bisogno di un aiuto eccezionale nella produzione di croissant. Grazie alla nostra esperienza e alle continue necessità di un mercato in movimento, costruire la Croymat più adatta alle esigenze di ogni cliente è la nostra priorità.

Infatti, grazie all'ampia personalizzazione riservata ad ogni macchina, si potranno creare croissant dai 25 grammi fino ai 150 grammi, in base alle vostre necessità, arrivando a produrre fino a 7000 pezzi all'ora.

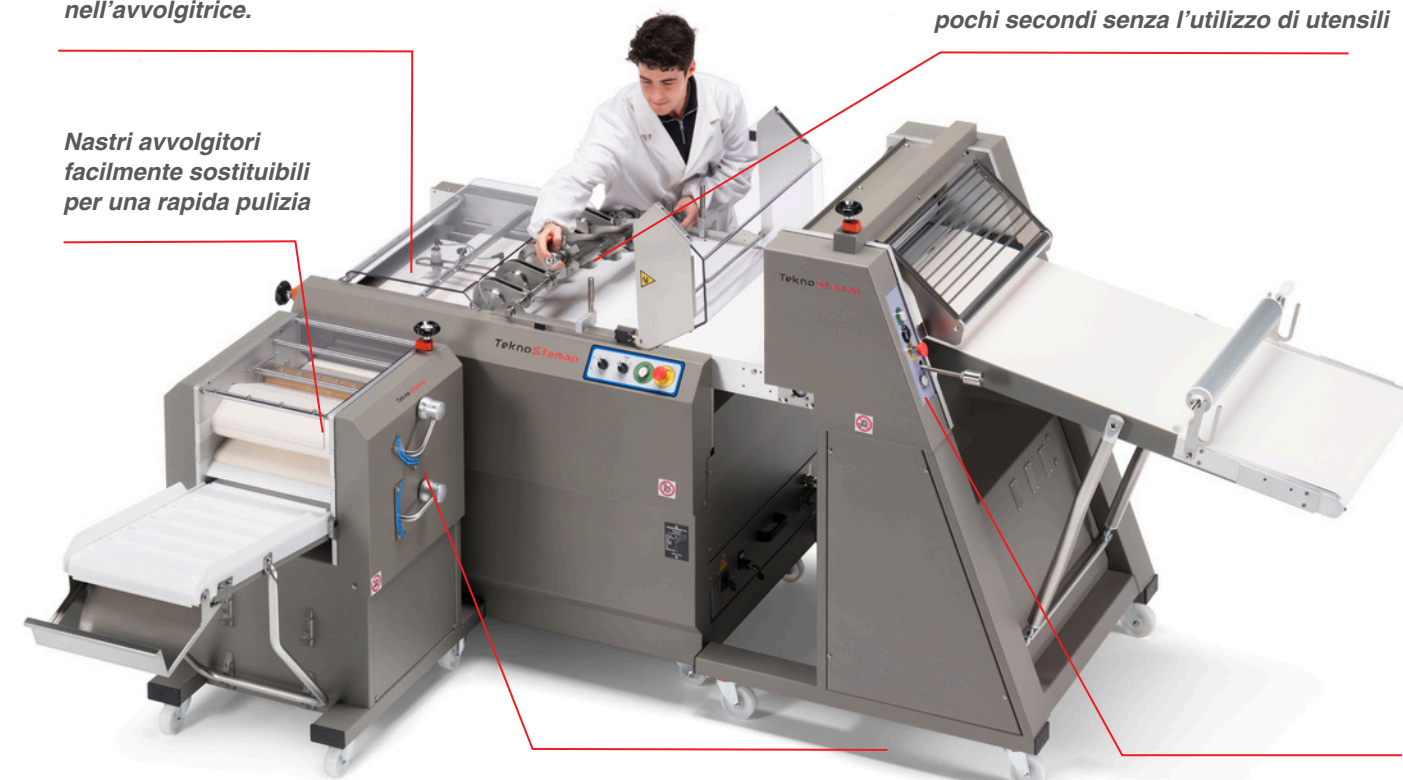


B = 68 - 75 - 90 - 100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 180 - 190 - 200 - 240 - 300 (mm)

La velocità differenziata dei tappeti trasportatori permette un regolare convogliamento dei triangoli nell'avvolgitrice.

Il taglio della pasta avviene in due tempi evitando che la stessa si attacchi allo stampo. Il cambio dei rulli si effettua in pochi secondi senza l'utilizzo di utensili

Nastri avvolgitori facilmente sostituibili per una rapida pulizia



La consistenza di avvolgimento è regolata dalla chiusura o apertura dei tappeti in modo da ottenere qualsiasi tipo di prodotto avvolto

Calibratore indipendente con sensori ultrasuoni

## Croymat 3000-6000

### Scheda Tecnica Croymat 3000-6000

	U.M.	Croymat 3000	Croymat 6000
Dimensioni esterne con by-pass	mm mm	3000x2200	3000x2200
Dimensioni esterne senza by-pass	kg Kw V	2150x2200	2150x2200
Peso netto	Su 3 file	665	700
Assorbimento elettrico	Su 4 file	2	2,5
Voltaggio	Su 5 file	220/380	220/380
Produzione oraria	Su 6 file	1800 pz da gr 80 a 100	3000 pz da gr 80 a 100
	Su 7 file	2400 pz da gr 75 a 85	4000 pz da gr 75 a 85
		3000 pz da gr 45 a 65	5000 pz da gr 45 a 65
		3600 pz da gr 25 a 45	6000 pz da gr 25 a 45
		4200 pz da gr 12 a 25	7000 pz da gr 12 a 25



# Croymat 10000

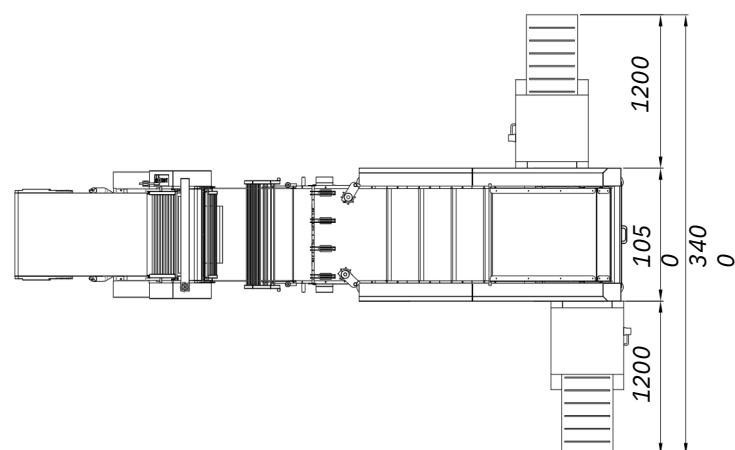
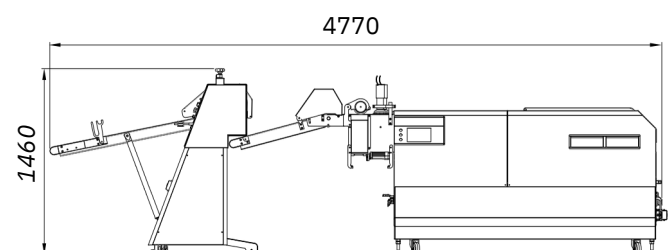
Croissant

## SOFFICI E FRAGRANTI

La Croymat 10000 è stata ideata per le produzioni industriali e per un'efficienza e un'affidabilità produttive all'avanguardia. Grazie all'alta automazione comandata dal comodo pannello touch screen programmabile, è possibile richiamare i programmi presalvati che andranno

a modificare velocità del tappeto, velocità di uscita dai nastri avvolgitori e del retrattile, per decidere quanti pezzi/ora produrre.

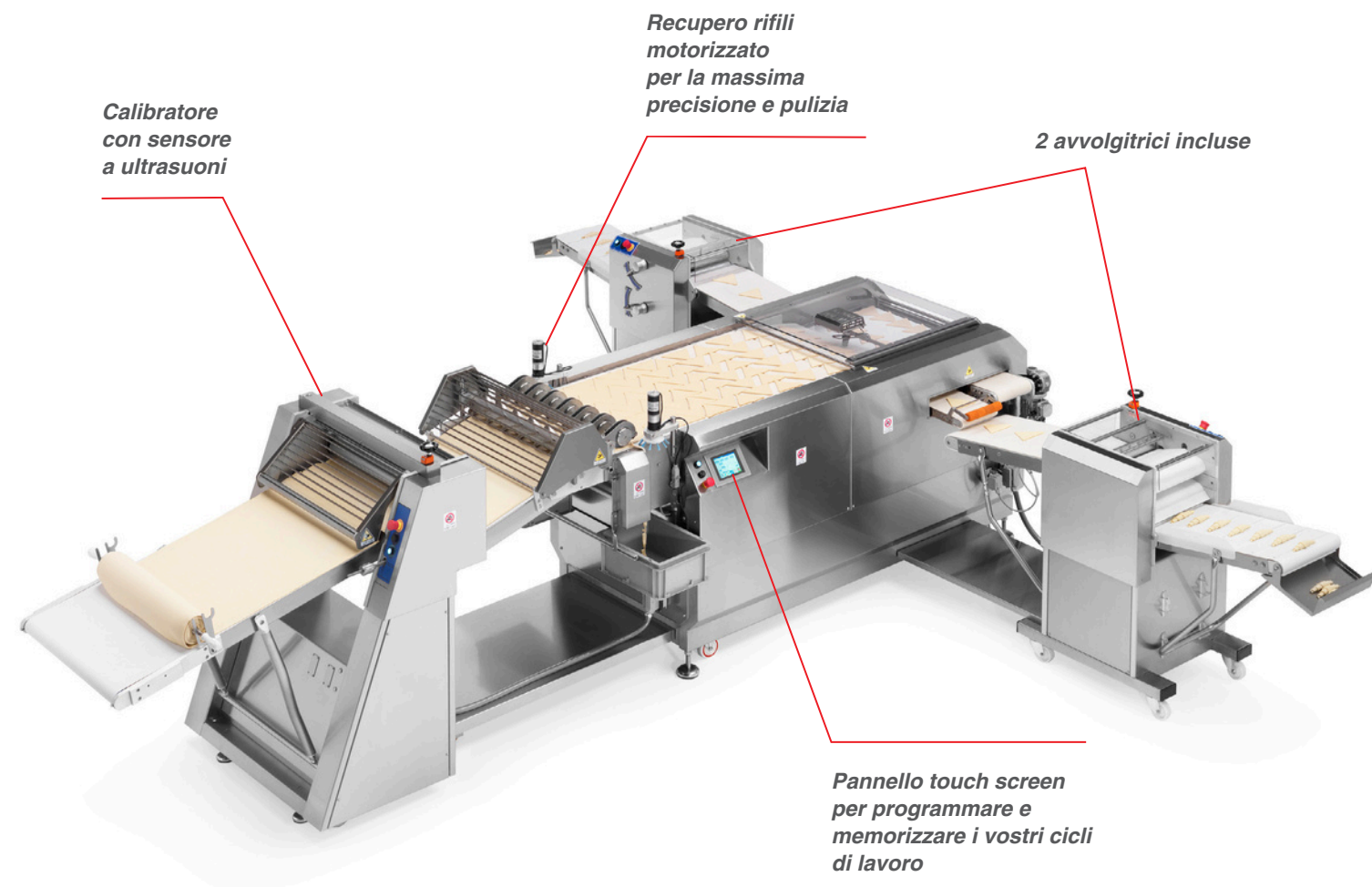
Inoltre, grazie al doppio avvolgitore, la produzione potrà superare i 12000 pezzi all'ora.



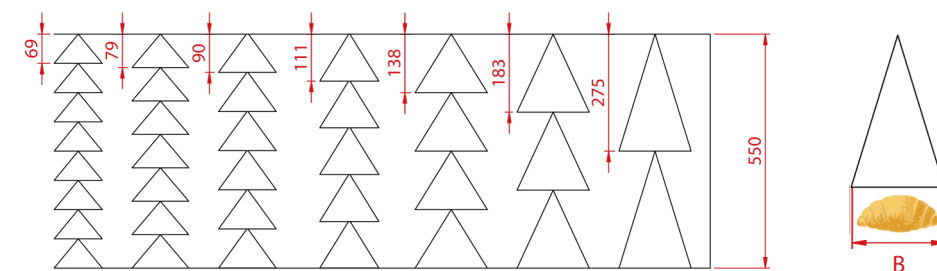
Scheda Tecnica  
Croymat 10000

U.M.

	mm	Kw	
Dimensioni esterne di ingombro	4770		1460
Assorbimento elettrico	V	Su 3	3,5
Voltaggio	file	Su 4	220/380
Produzione oraria	file	Su 5	6000 pz da gr 80 a 100
	file	Su 6	8000 pz da gr 75 a 85
	file	Su 7	10000 pz da gr 45 a 65
	file		12000 pz da gr 25 a 45
	file		14000 pz da gr 12 a 25



**Croymat  
10000**



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



**GRUPPO  
DI TAGLIO**

Utensili di taglio, in acciaio inox, facilmente smontabili e lavabili, completamente personalizzabili secondo le esigenze di ogni nostro cliente

# Make Up line

Per prodotti di tutte le forme

## LINEE DI PRODUZIONE PER TUTTI I GUSTI

Calibratore indipendente con sensori ultrasuoni

Stazione di taglio a rulli

Umidificatore

Gruppo piegatore

Ghigliottina elettrica o pneumatica con possibilità di posizionamento su qualsiasi punto del tavolo

Dispositivo recupero ritagli

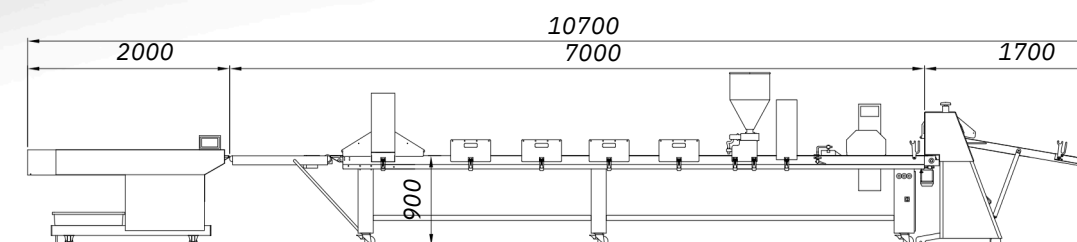
Integriamento retrattile con pannello di controllo touch screen

Le immagini sono solo indicative, contattate un nostro venditore per creare l'offerta adatta alle vostre esigenze

Dosatrice pneumatica volumetrica con valvole per controllo aspirazione e dosaggio prodotto



Le nuove linee permettono la produzione di una gamma estremamente ampia di forme di prodotto.



Caratteristiche tecniche  
Make Up line

U.M.

Lunghezza secondo specif. cliente	mm	mm	4000-5000-6000
Altezza tavolo	mm		900
Larghezza tappeto	m/min		650
Velocità tappeto	Kw	V HZ	1-6
Potenza del motore tavolo	V	DC	0,37
Corrente alim. elettrica	Tagli/mm		220/380
			50/60
Corrente di comando			24
Velocità max ghigliottina			100

Tekno Stamap si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso



Dosatrice elettrica per prodotti cremosi ed omogeneizzati



Opzionale: Impadellamento elettrico con spostamento teglia per doppio scarico prodotti. Velocità e corsa di scarico prodotto programmabili

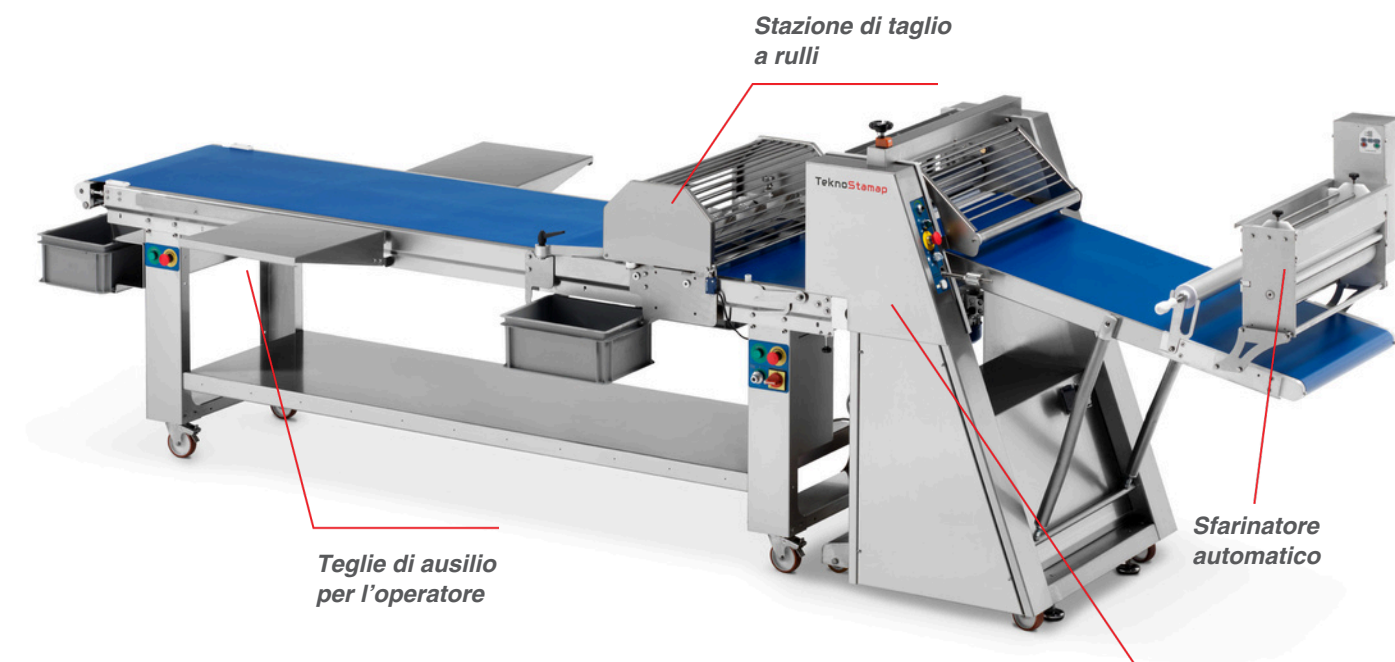
IT

# Tavoli serie T

Produzione di croissant, pain au chocolat, mini strudel e prodotti di sfoglia

I tavoli serie T sono sviluppati sulle esigenze dei laboratori di piccole e medie dimensioni, che necessitano di uno strumento semplice e efficace per velocizzare la produzione di croissant, pain au chocolat, mini strudel e prodotti di sfoglia in genere. Grazie al calibratore in ingresso, disponibile come optional, viene garantita la massima precisione dello spessore della sfoglia per mantenere uno standard di peso uguale pezzo dopo pezzo.

Grazie alla personalizzazione di qualsiasi componente del tavolo, ogni cliente potrà ottenere l'efficienza massima per il proprio laboratorio.



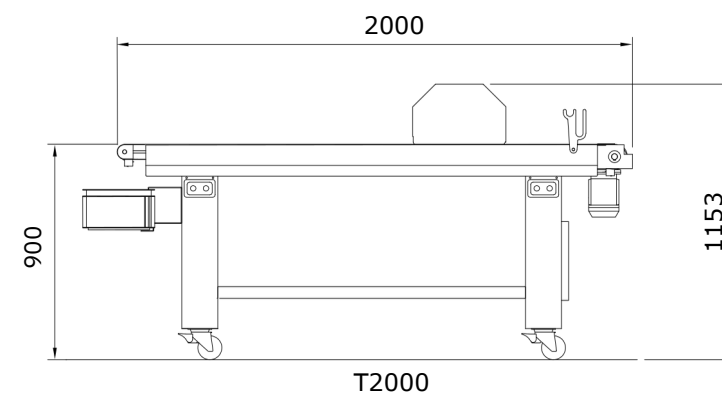
**Le immagini sono solo indicative, contattate un nostro venditore per creare l'offerta adatta alle vostre esigenze**

**Optional:**  
Calibratore e in ingresso

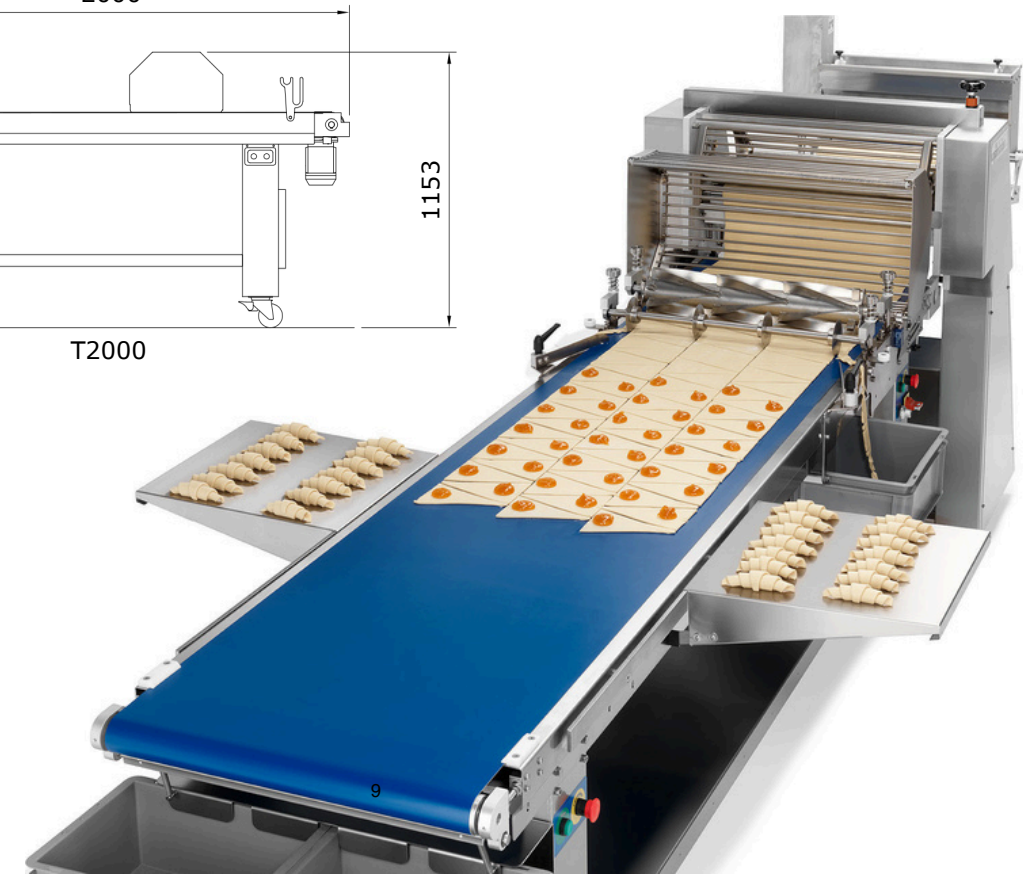


Scheda Tecnica  
Tavoli Serie T

	U.M.	
Lunghezza tavolo	mm	2000/3000/4000/5000/6000
Larghezza tappeto	mm	650
Assorbimento elettrico	Kw	0,25
Voltaggio	V	220/380



**Ideale per farcire o avvolgere manualmente prodotti di sfoglia.**





# 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](http://www.teknostamap.eu)  
[info@teknostamap.com](mailto:info@teknostamap.com)