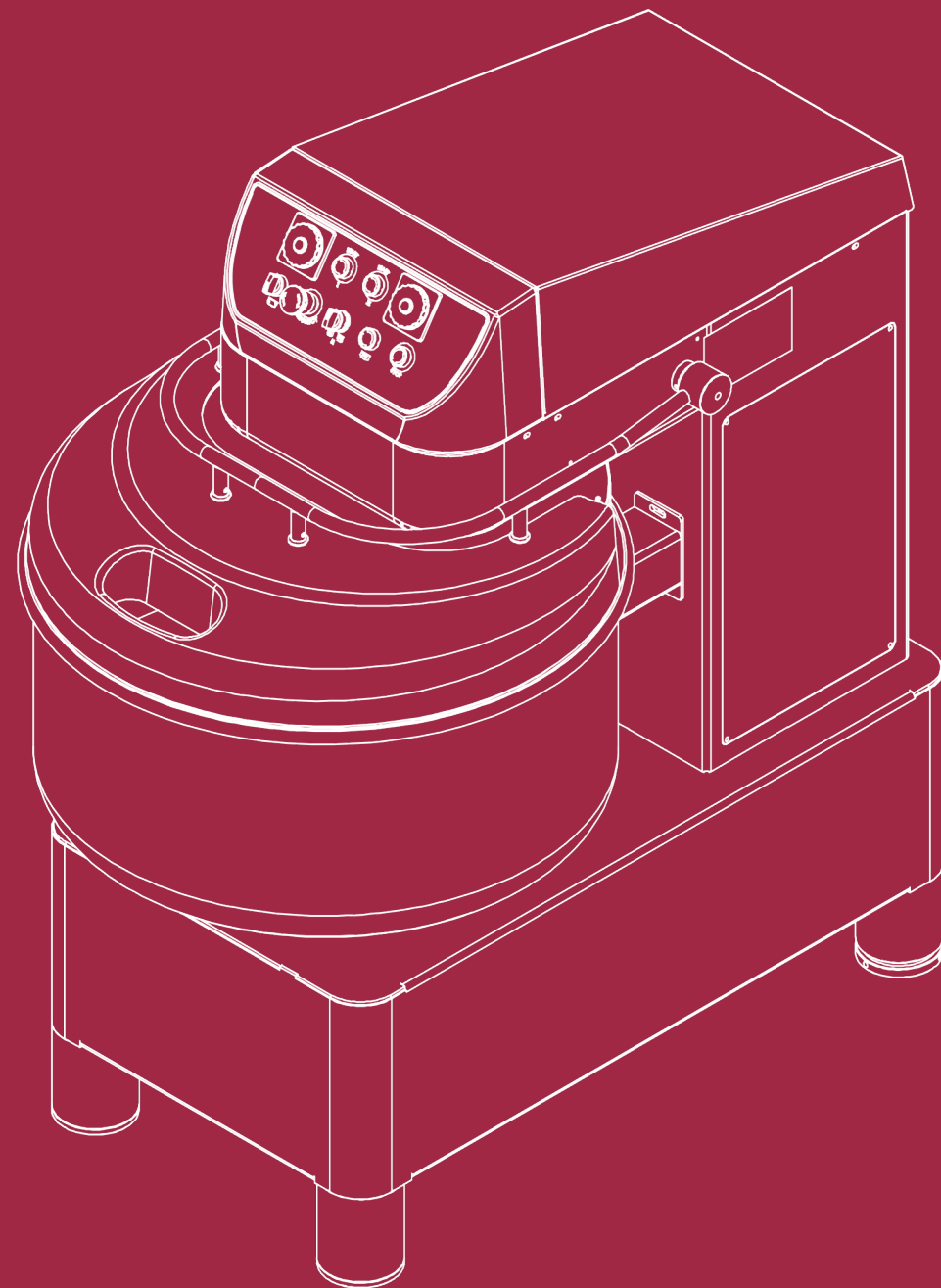


Helix

Impastatrice a Spirale

MADE IN ITALY



Tekno Stama

Technology boosting creativity

www.teknostama.eu

Helix

<i>Intro</i>	p.2
<i>Helix 30</i>	p.4
<i>A Vasca Fissa</i>	p.7
<i>Autoribaltante su Banco o su Spezzatrice</i>	p.10
<i>A Vasca Estraibile</i>	p.12

Helix

Impastatrice a spirale

UNIVERSALI E ROBUSTE

Le impastatrici a spirale Tekno Stamap sono le nuove arrivate nella gamma già vasta di macchine per l'impasto e la miscelazione. Sono la risposta all'esigenza della rete commerciale che, dando fiducia ad un marchio ben noto e affidabile, ha fortemente voluto la nascita di questo nuovo prodotto.

La meccanica delle impastatrici Helix dalla più piccola da 30 Kg alla più grande da 200 Kg è caratterizzata da cuscinetti di grosse dimensioni montati su supporti estraibili, alberi in acciaio legati e trattati termicamente, pulegge di trasmissione in ghisa anticorrosione e cinghie di trasmissione di alta qualità.

L'universalità delle Helix si trova nella possibilità di impastare tutti i tipi di impasto, da quelli con minore idratazione a quelli estremi, con idratazione molto alta.

Rispondendo alle normative europee, le macchine

sono fornite con riparo chiuso in PETG, dotato di molle a gas per facilitarne il sollevamento e la chiusura controllata.

Le zone a contatto alimentare (MOCA), incluso viti, coperchi e supporti, sono interamente in acciaio inox, garantendo così igiene e facilità di pulizia. La verniciatura della struttura è di tipo alimentare, estremamente robusta e resistente ai graffi accidentali.

Tekno Stamap da più di 10 anni ha sviluppato una carpenteria interna per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento alla robustezza delle strutture (spessore delle lamiere, saldatura robotizzata e finiture che rendono le nostre strutture di facile pulizia).

Una particolarità delle impastatrici Helix è data dai piedi in acciaio inox che, anche se verniciati, mantengono la loro caratteristica di essere anticorrosivi.



Ideale per panifici, pizzerie, laboratori di pasta fresca, pasticcerie, ristorazione.



Helix

Impastatrice a spirale a vasca fissa

Riparo coprivasca
in tondini
disponibile per
mercati extra CE
PEGT trasparente
per mercati CE

Vasca, spirale,
piantone di
contrasto in
acciaio inox

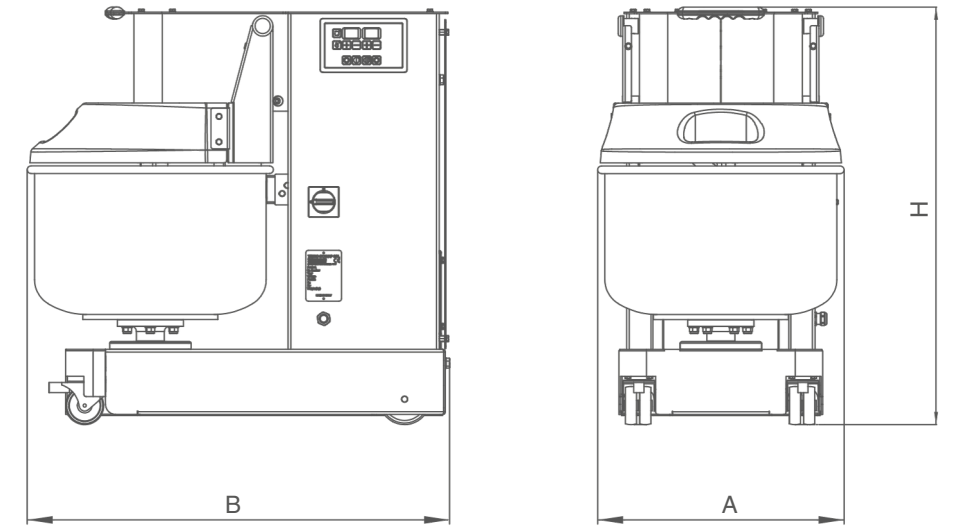


Struttura in acciaio
verniciato montata
su 4 ruote

Optional:

- Struttura in acciaio inox
- Luce illuminazione interno vasca

Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale



Scheda Tecnica

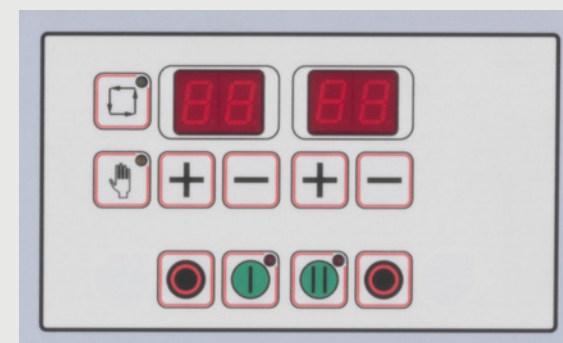
U.M.

Helix 30

Dimensioni della macchina (A x B x H)	mm.	484 x 830 x H. 820
Dimensioni vasca (Ø x H)	mm.	450 x 290
Capacità impasto	Kg.	30
Volume nominale della vasca	L	45
Potenza elettrica nominale 1°/2° velocità	kW	1,5
Giri spirale 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	103/206
Giri vasca 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	11/22
Tensioni di alimentazione	V	400
Frequenza	Hz.	50
Fasi elettriche		3PH + PE
Peso	Kg.	145

I dati indicati in tabella sono puramente indicativi e la ditta Tekno Stamap si riserva di modificarli senza preavviso

CONTROLLO COMANDI



**2 VELOCITÀ CON
TIMER**

Permette l'utilizzo in versione manuale e semi automatica. Nel funzionamento semi automatico è possibile impostare i tempi necessari di lavorazione dell' impasto.



Helix

Impastatrice a spirale a vasca fissa da 45 a 200

Copertura anteriore testata in termoformato

Copertura posteriore in acciaio verniciato

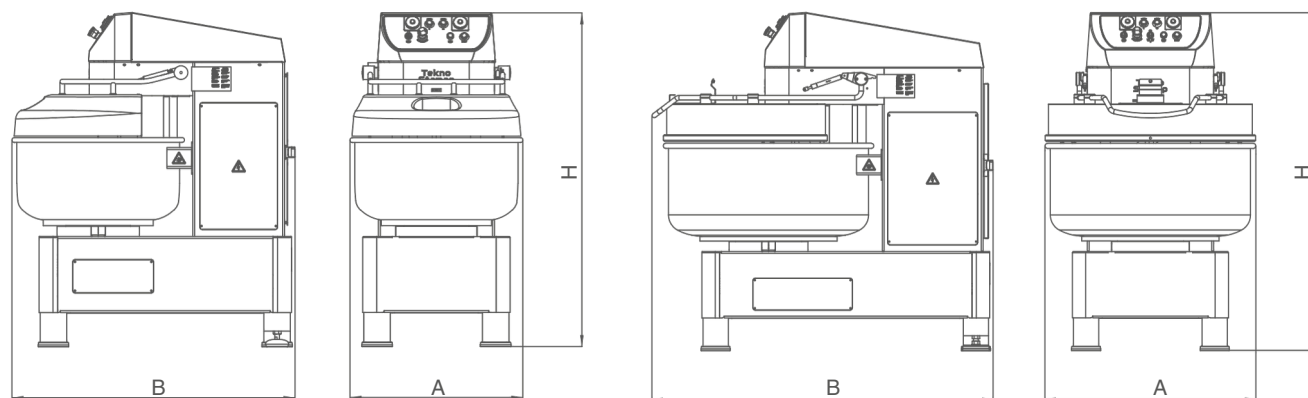
Riparo coprivasca in PETG trasparente
* disponibile riparo in tondini per mercati non CE

Vasca, spirale e piantone di contrasto in acciaio inox

Rulli reggiflessione vasca

Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra (3 piedi fissi e uno regolabile)





Scheda Tecnica Helix

	U.M.	Helix 45	Helix 60	Helix 80	Helix 100	Helix 130	Helix 160	Helix 200
Dimensioni della macchina (A x B x H) mm.		637 x 1085 x 132		745 x 1225 x 145	842 x 1355 x		952 x 1490 x 1530	
Dimensioni dell'imballo	mm.	5 750 x 1180 x		0 865 x 1340 x	1450 965 x 1471		1072 x 1605 x 1740	
Dimensioni vasca (Ø x H)	mm.	600 x 300	600 x 360	700 x 360	700 x 410 x 160	700 x 415	900 x 420	900 x 450
Capacità impasto	Kg.	45	60	80	100	130	160	200
Volume nominale della vasca	L	80	95	120	145	200	250	270
Potenza elettrica nominale 1° velocità k		2		2,7	3,6		6,6	
W Potenza elettrica nominale 2° velocità		3,4		5,1	5,8		10	
Dimensioni di alimentazione	V	230-400						
Frequenza	Hz.	50/60						
Fasi elettriche		3P + neutro + terra						
Peso netto della macchina	Kg.	372	375	530	540	630	730	740
Peso netto della macchina + imballo Kg.	g.	457	460	600	610	700	800	810
Giri spirale 1°/2° velocità (50 Hz.)	R	101 / 203		94/189		94/189		89/178
Giri vasca 1° velocità (50 Hz.)	PM	11		9		10		9/18
	RPM							

Optional:

- Motore vasca a 2 velocità (standard per 160 e 200)
- Struttura in acciaio inox previa richiesta all'ufficio commerciale
- Sonda rilevamento temperatura impasto (solo con pannello ID o TS)
- Luci illuminazione interno vasca
- Raschiatore parete verticale vasca
- Utensile spatola
- Velocità variabile vasca (con pannello comandi touch screen)

Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale

CONTROLLO COMANDI



2 VELOCITÀ CON TIMER



L'utilizzo in versione manuale prevede l'impostazione del tempo di lavoro con passaggio in automatico dalla prima alla seconda velocità; comprende il pulsante impulso rotazione vasca per facilitare l'estrazione dell'impasto, il selettore inversione moto vasca, solo per versioni con 2 velocità vasca selettore 3 posizioni per moto vasca - lento, neutral/folle, veloce - (standard Hlix 160-200).



PANNELLO COMANDI DIGITALE A 2 VELOCITÀ (ID)

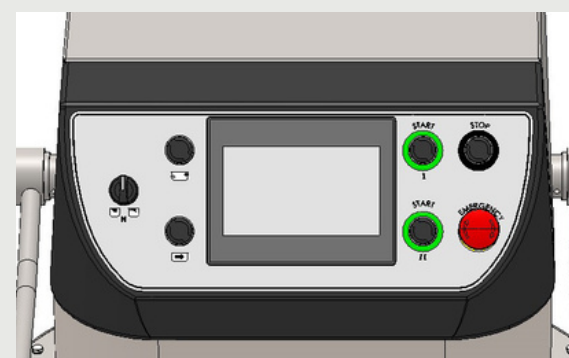


Permette l'utilizzo in versione manuale, semi automatica e automatica. Nel funzionamento semi automatico è possibile impostare i tempi necessari di lavorazione impasto. Nel funzionamento in automatico è possibile memorizzare fino a 20 programmi di lavoro e richiamarli all'occorrenza pur mantenendo la personalizzazione di ogni singola fase. La versione digitale si avvale di un sofisticato sistema di diagnostica luminosa che permette all'utilizzatore/ tecnico di individuare eventuali anomalie di funzionamento. Per questo pannello rivolgersi all'ufficio commerciale.

Per questo pannello rivolgersi all'ufficio commerciale.



TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A 2 VELOCITÀ (TS)



Pannello touch screen multifunzione programmabile. Questa interfaccia uomo macchina fa parte della filosofia Tekno Stamap da sempre; viene già usata in diverse tipologie di macchine come sfogliatrici automatiche, planetarie, make up line, macchine da croissant e permette di accorciare la distanza fra Tekno Stamap e l'utilizzatore della macchina. Il pannello ha memorizzate diverse lingue per facilitare la comprensione dei comandi. Permette l'utilizzo in versione manuale, semi automatica e automatica. Nel funzionamento in automatico è possibile memorizzare fino a 30 programmi di lavoro, incluso operazioni come: partenza ritardata, pause per lievitazione in vasca o aggiunta ingredienti, ripresa del programma a qualsiasi velocità e con qualsiasi tempo reimpostato. I programmi possono essere nominati e richiamati all'occorrenza.

Optional:

- Possibilità di connessione da remoto (4.0) per aggiornare software, verificare lo stato di funzionamento della macchina e individuare eventuali anomalie, acquisire e duplicare programmi su altre macchine in serie, verificare cicli di lavoro, produzione e tempo di utilizzo.

Helix AR

Impastatrice a spirale autoribaltante su banco o su spezzatrice

Riparo coprivasca in PETG trasparente * disponibile riparo in tondini per mercati non CE

Possibilità di scarico a H140 cm (su banco) o H190 cm (su spezzatrice)

Struttura in acciaio verniciato

Pulsante rotazione vasca ad impulsi per facilitare la fuoriuscita dell'impasto

Sistema di sollevamento idraulico

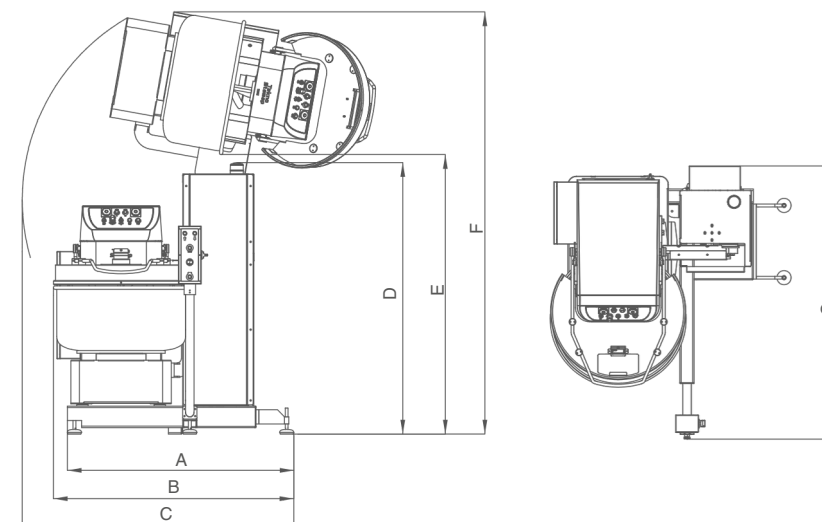
Comandi salita discesa ribaltatore con pulsanti ad azione mantenuta

Disponibile in quattro versioni distinte: autoribaltante su banco a destra, autoribaltante su banco a sinistra, autoribaltante su spezzatrice a destra, autoribaltante su spezzatrice a sinistra.

Disponibile su richiesta versioni da 80, 100 o 130 kg

Helix AR 190

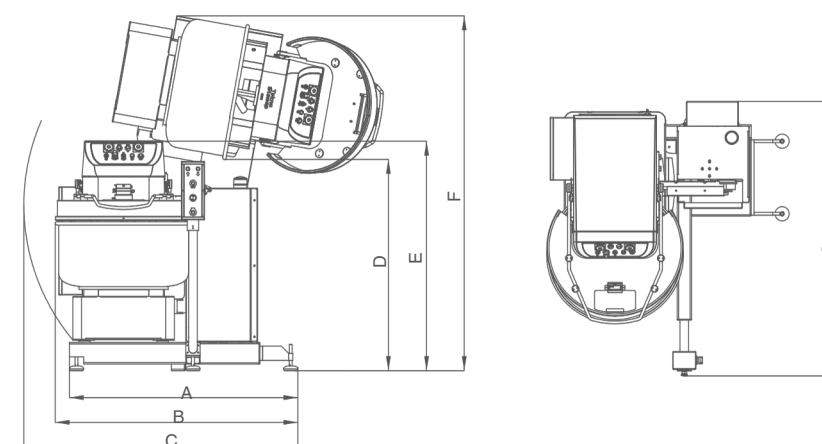
Autoribaltante su spezzatrice



Scheda Tecnica	U.M.	HELIX 80 AR190	HELIX 100 AR190	HELIX 130 AR190	HELIX 160 AR190	HELIX 200 AR190
Capacità impasto	Kg.	80	100	130	160	200
Volume nominale della vasca	L	120	145	200	250	270
Potenza installata (macchina + sollevatore)Kw.				1,5		
Larghezza struttura sollevatore - A	mm.			1590		
Larghezza totale - B	mm.	1595		1590	1690	
Larghezza massima in fase di scarico - C	mm.		1855		1910	
Altezza struttura sollevatore - D	mm.			1900		
Altezza bordo vasca in fase di scarico - E	mm.	2035	2025	1975	1955	
Altezza massima in fase di scarico - F	mm.		2880		2960	
Profondità macchina- G				1910		
Peso	Kg.	1260		1340		1390

Helix AR 140

Autoribaltante banco



Scheda Tecnica	U.M.	HELIX 80 AR140	HELIX 100 AR140	HELIX 130 AR140	HELIX 160 AR140	HELIX 200 AR140
Capacità impasto	Kg.	80	100	130	160	200
Volume nominale della vasca	L	120	145	200	250	270
Potenza installata (macchina + sollevatore)Kw.				1,5		
Larghezza struttura sollevatore - A	mm.			1590		
Larghezza totale - B	mm.	1595		1590	1690	
Larghezza massima in fase di scarico - C	mm.		1855		1910	
Altezza struttura sollevatore - D	mm.		1540	1490	1470	
Altezza bordo vasca in fase di scarico - E	mm.	1550	1520		1600	
Altezza massima in fase di scarico - F	mm.		2395		2470	
Profondità macchina- G				1910		
Peso	Kg.	970		1050		1100



CONTROLLO COMANDI

- 2 VELOCITÀ CON TIMER
- DIGITALE A 2 VELOCITÀ (ID)*
- TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A 2 VELOCITÀ (TS)

*Per questo pannello rivolgersi all'ufficio commerciale

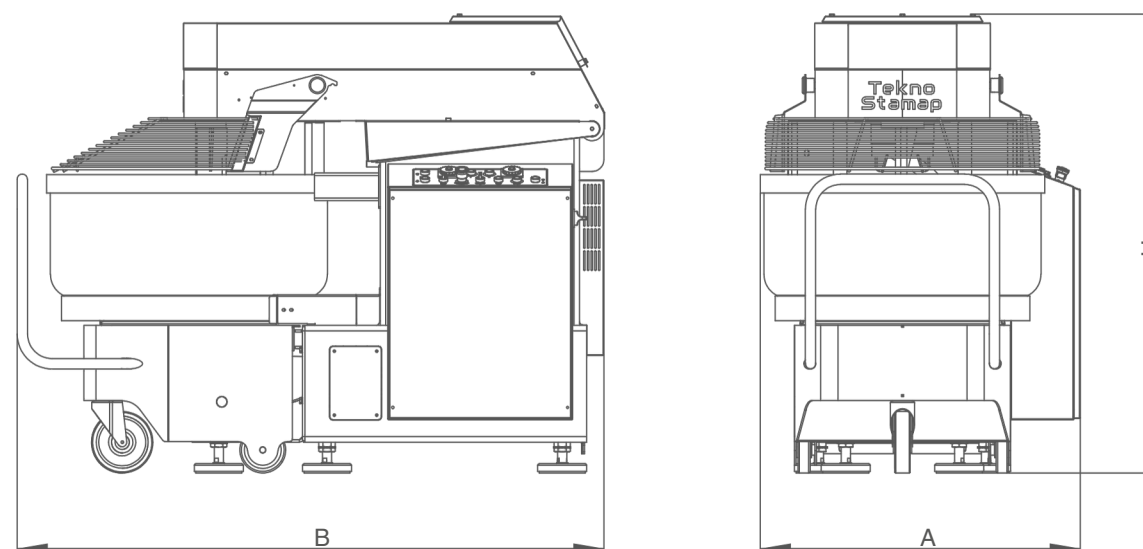


OPTIONAL

- Struttura in acciaio inox
- Scivolo laterale per scarico impasti molto teneri
- Raschiatore parete verticale vasca
- Luci/illuminazioni interno vasca
- Sonda di rilevamento temperatura impasto
- Motore vasca 2 velocità (standard per 160-200)
- Utensile spatola da chiedere all'ufficio commerciale
- Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale
- Ve10locità variabile vasca (solo con pannello comandi touch screen)

Helix VE

Impastatrici a vasca estraibile

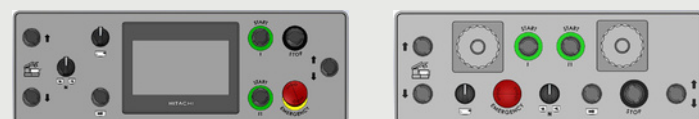


Scheda Tecnica	U.M.	HELIX VE 160	HELIX VE 200
Dimensioni della macchina (A x B x H)	mm.	1045 x 1915 x H1495	
Dimensioni vasca (Ø x H)	mm.	900 x 420	900 x 450
Capacità impasto	Kg.	160	200
Volume nominale della vasca	L	250	270
Potenza elettrica nominale 1° velocità	kW	9,2	
Potenza elettrica nominale 2° velocità	kW	12,2	
Giri spirale 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	89/178	
Giri vasca 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	9/18	
Tensioni di alimentazione	V	230-400	
Frequenza Fasi elettriche	Hz.	5 0/6 0	
Peso	Kg.	1235	1240



CONTROLLO COMANDI

- 2 VELOCITÀ CON TIMER
- TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A 2 VELOCITÀ (TS)

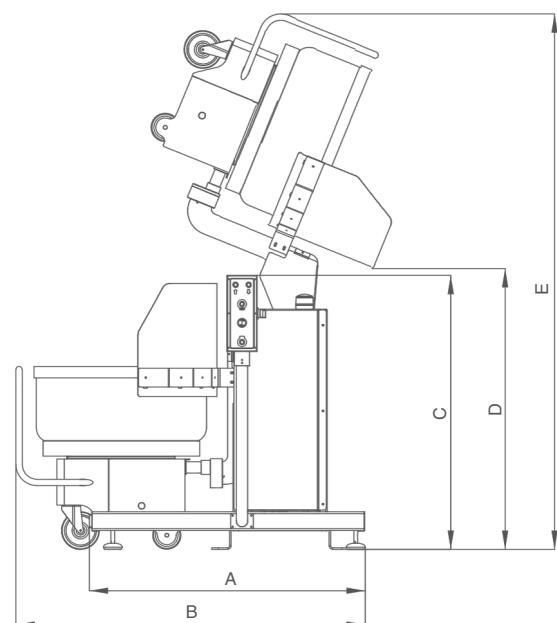


OPTIONAL

- Struttura in acciaio inox
 - Sonda rilevamento temperatura impasto (solo con pannello ID o TS)
 - Luci illuminazione interno vasca
 - Raschiatore parete verticale vasca
 - Velocità variabile vasca (solo con pannello comandi touch screen)
- Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale

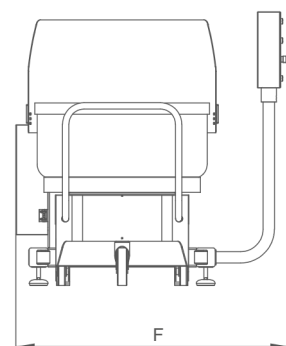
Sollevatore carrelli Helix VE 160/200 kg.

Scarico su banco



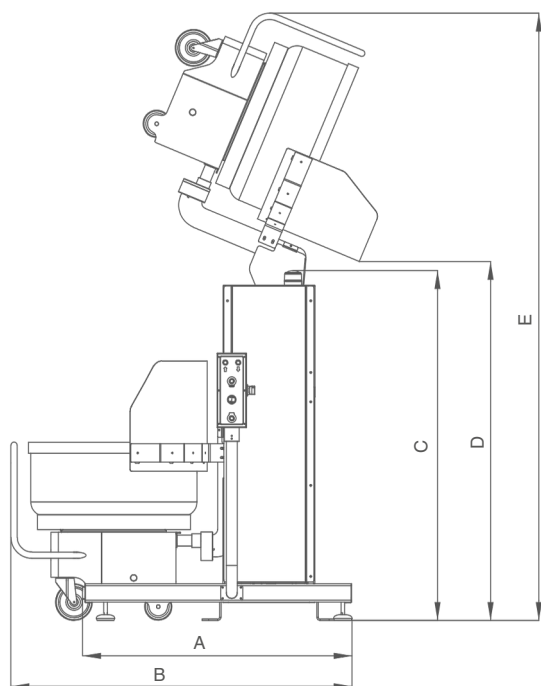
SOLLEVATORE CARRELLI HELIX VE
160-200 SCARICO SU BANCO H 140 cm

Capacità impasto	Kg.	160-200
Volume nominale della vasca	L	250-270
Potenza installata (macchina + sollevatore)	Kw.	1,5
Profondità struttura - A	mm.	1465
Profondità totale con carrello agganciato - B	mm.	1855
Altezza struttura (al pannello comandi) - C	mm.	1455
Altezza bordo vasca in fase di scarico - D		1490
Altezza massima in fase di scarico - E	mm.	2845
Larghezza massima macchina - F	mm.	1455
Peso	Kg.	650



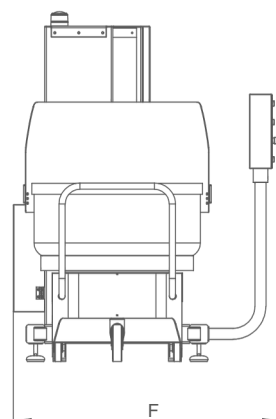
Sollevatore carrelli Helix VE 160/200 kg.

Scarico su spezzatrice



SOLLEVATORE CARRELLI HELIX VE
160-200 SCARICO SU SPEZZATRICE H 190 cm

Capacità impasto	Kg.	160 - 200
Volume nominale della vasca	L	250 - 270
Potenza installata (macchina + sollevatore)	Kw.	1,5
Profondità struttura - A	mm.	1465
Profondità totale con carrello agganciato - B	mm.	1855
Altezza struttura (al pannello comandi) - C	mm.	1910
Altezza bordo vasca in fase di scarico - D	mm.	1955
Altezza massima in fase di scarico - E	mm.	3310
Larghezza massima macchina - F	mm.	1455
Peso	Kg.	700



Optional:

- Pannello comandi posizionato sul lato sinistro rispetto alla direzione di inserimento del carrello

Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale

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