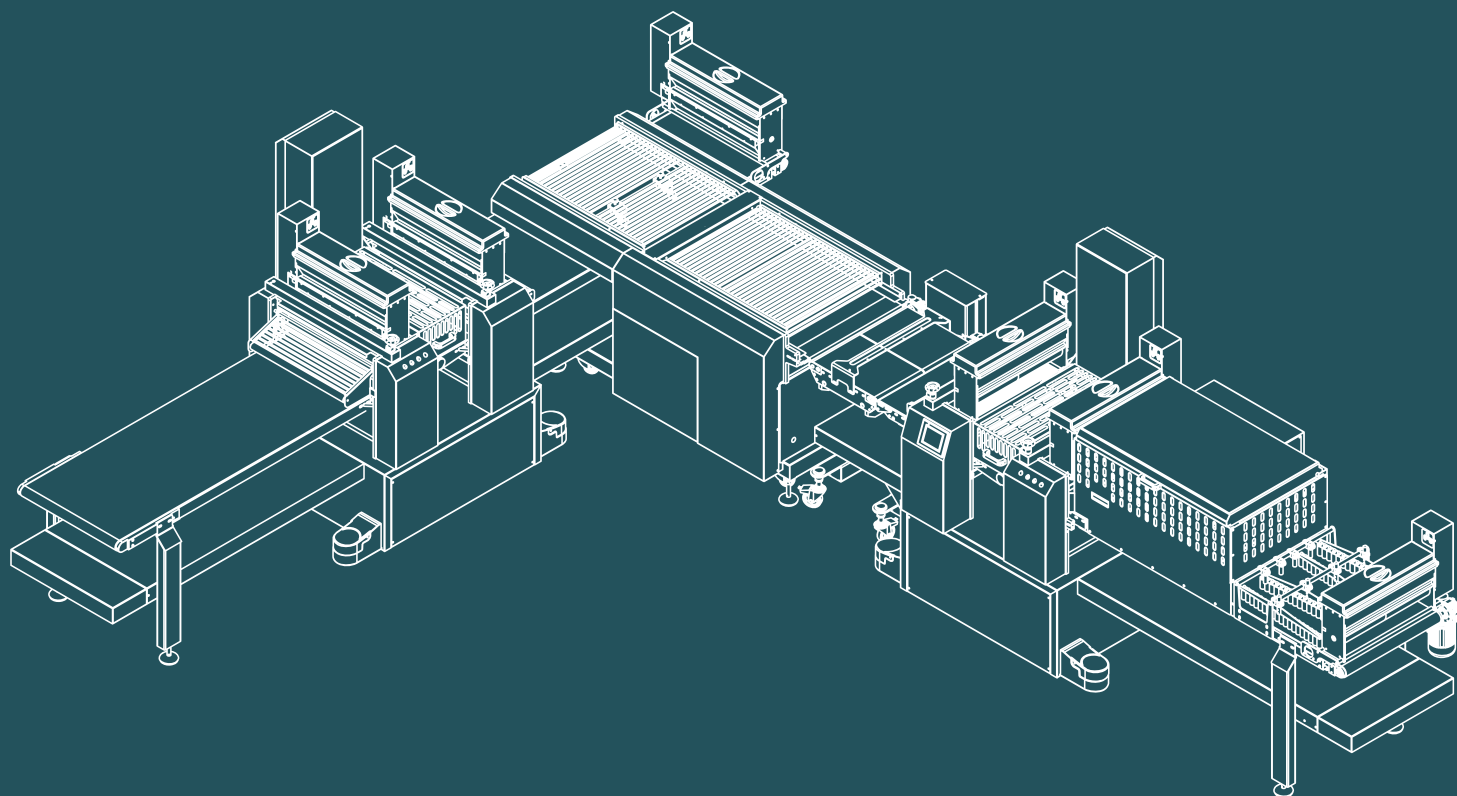


Linea industriale

Macchine per l'industria

MADE IN ITALY



Tekno Stamap

www.teknostamap.com

Technology boosting creativity

Linea industriale

Croymat 3000 - 6000	p.2
Croymat 10000	p.4
Linea Pizza	p.6
Linea Laminazione	p.8
Make Up line	p.10
Tavoli serie T	p.12

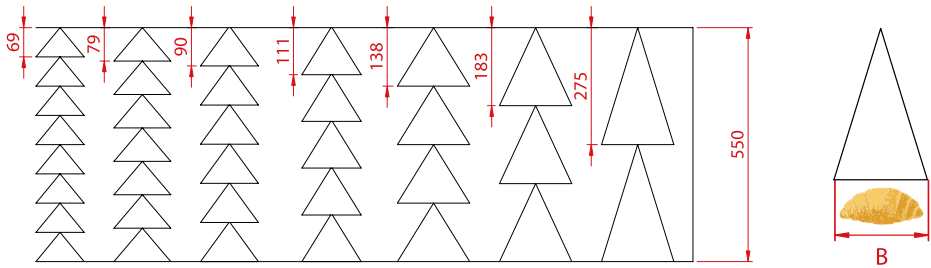
Croymat 3000 - 6000

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 garantendo sempre le stesse misure fino a 7000 pezzi all'ora.

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



Calibratore in entrata per calibrare la pasta allo spessore desiderato e eliminare gli scarti tra i diversi pastelli

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

Croymat 3000-6000

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

Croymat 10000

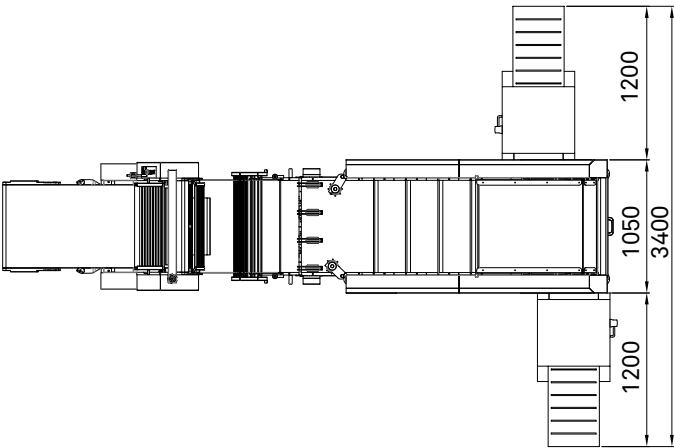
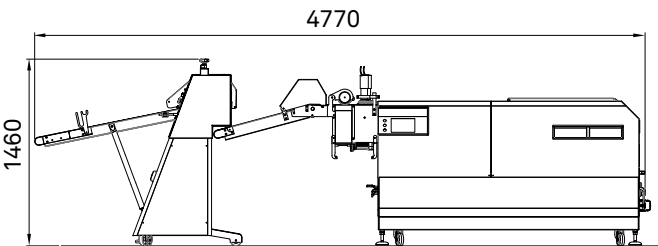
Croissant

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.

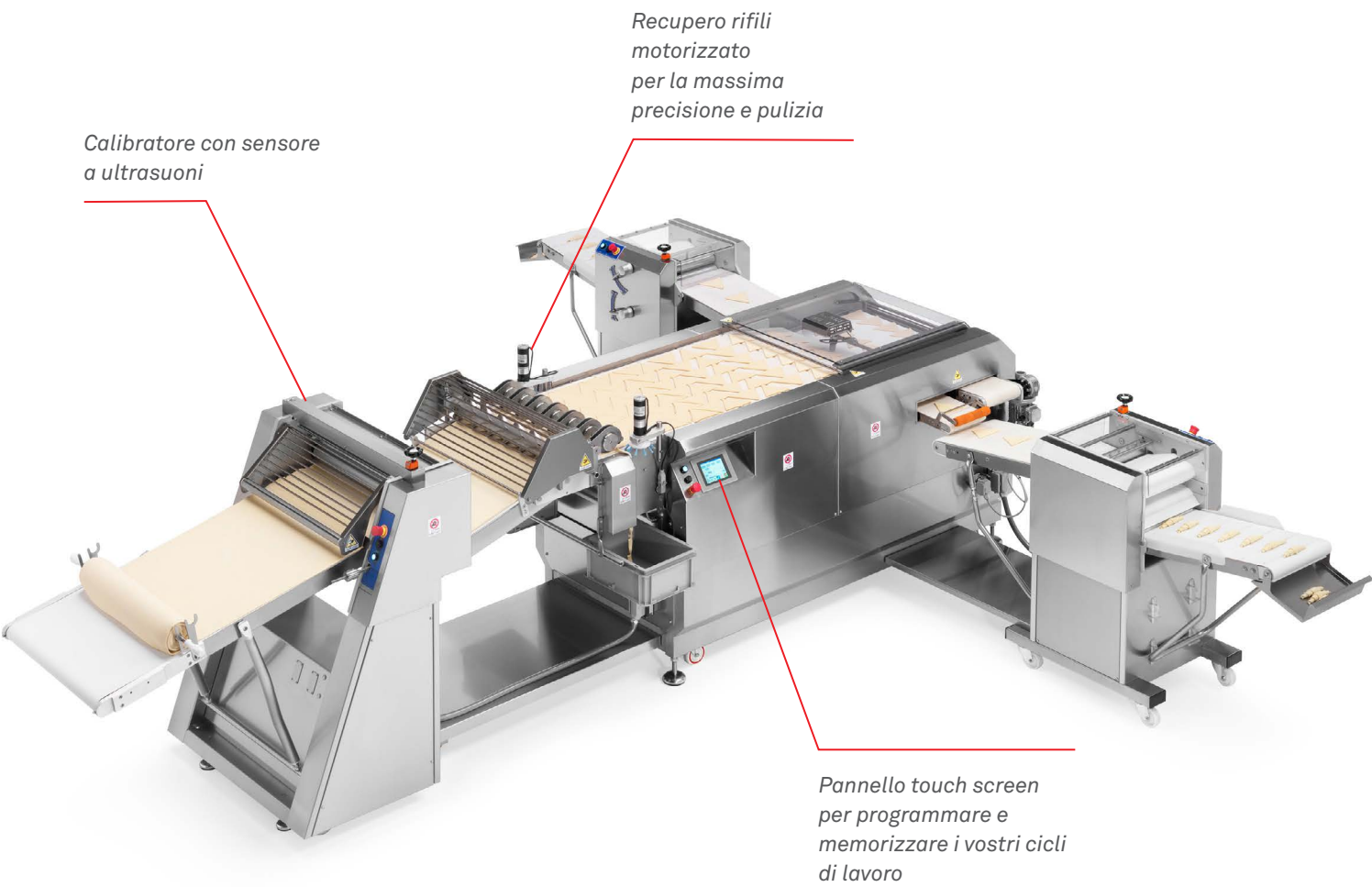
Inoltre, grazie al doppio avvolgitore, la produzione potrà superare i 12000 pezzi all'ora.



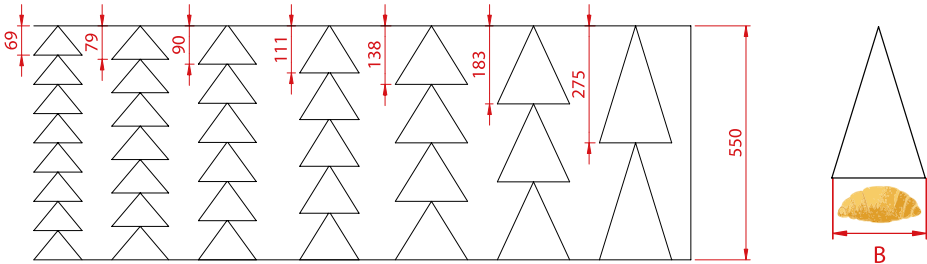
Scheda Tecnica
Croymat 10000

U.M.

Dimensioni esterne di ingombro	mm	4770x3440x1460
Assorbimento elettrico	Kw	3,5
Voltaggio	V	220/380
Produzione oraria	Su 3 file	6000 pz da gr 80 a 100
	Su 4 file	8000 pz da gr 75 a 85
	Su 5 file	10000 pz da gr 45 a 65
	Su 6 file	12000 pz da gr 25 a 45
	Su 7 file	14000 pz da gr 12 a 25



Croymat 10000



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



GRUPPO DI TAGLIO

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

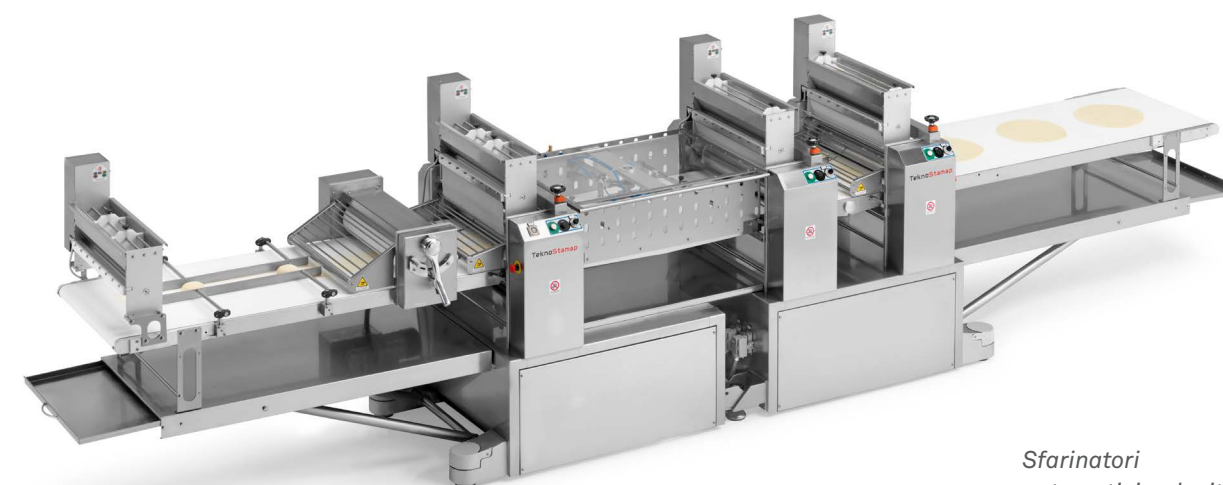
Linea pizza

Pasta per pizza, pane rotondo e piadine

LA PIZZA È UN'ARTE

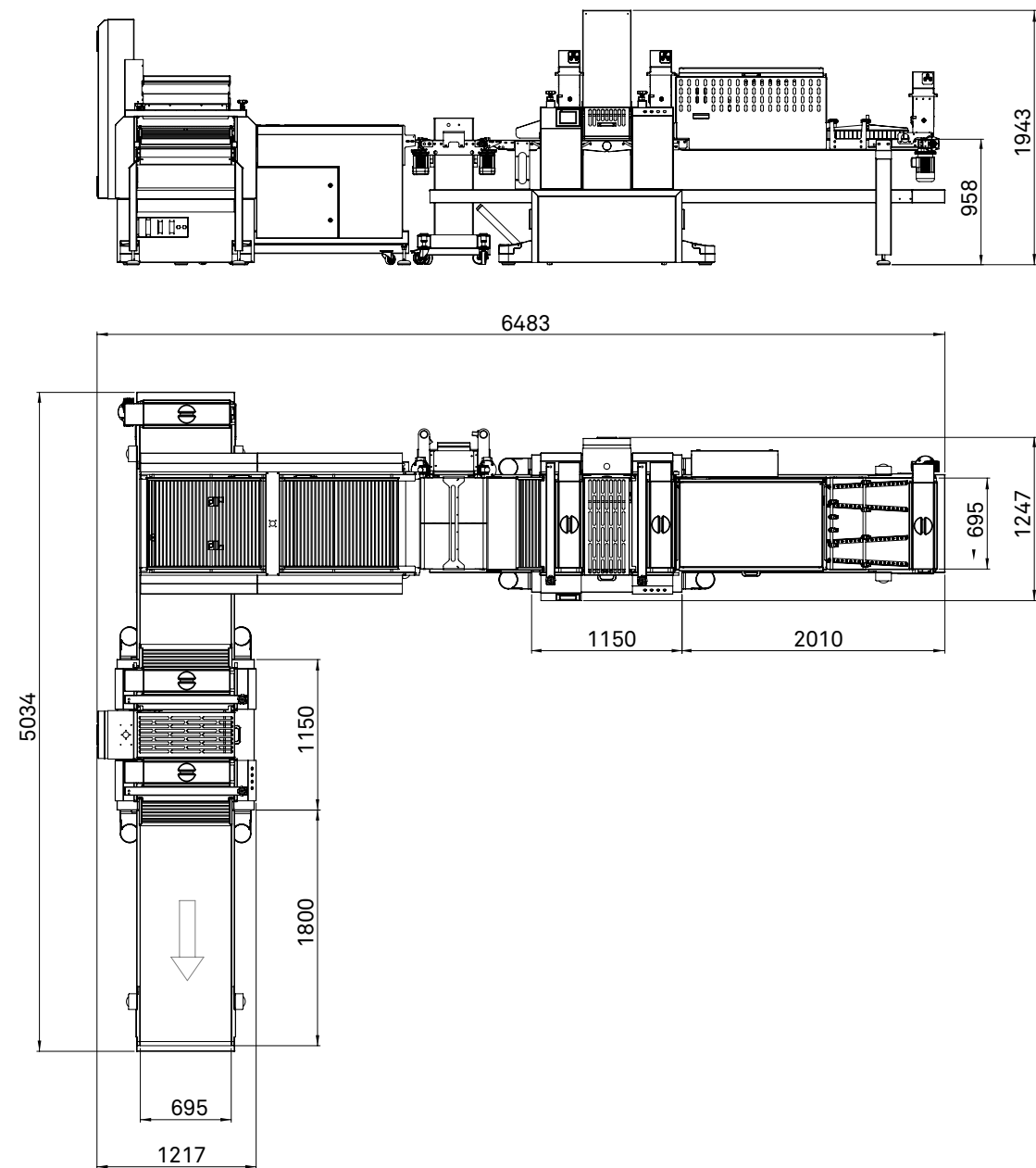
La linea pizza Tekno Stamap è stata progettata per adattarsi a vari utilizzi. E' indicata infatti per la laminazione di pasta per pizza, ma anche per la laminazione di pane rotondo (tipo Arabo) o per piadine.

La infinita personalizzazione della macchina secondo le esigenze di ogni nostro cliente la rende uno strumento indispensabile per le medio-grandi produzioni industriali.

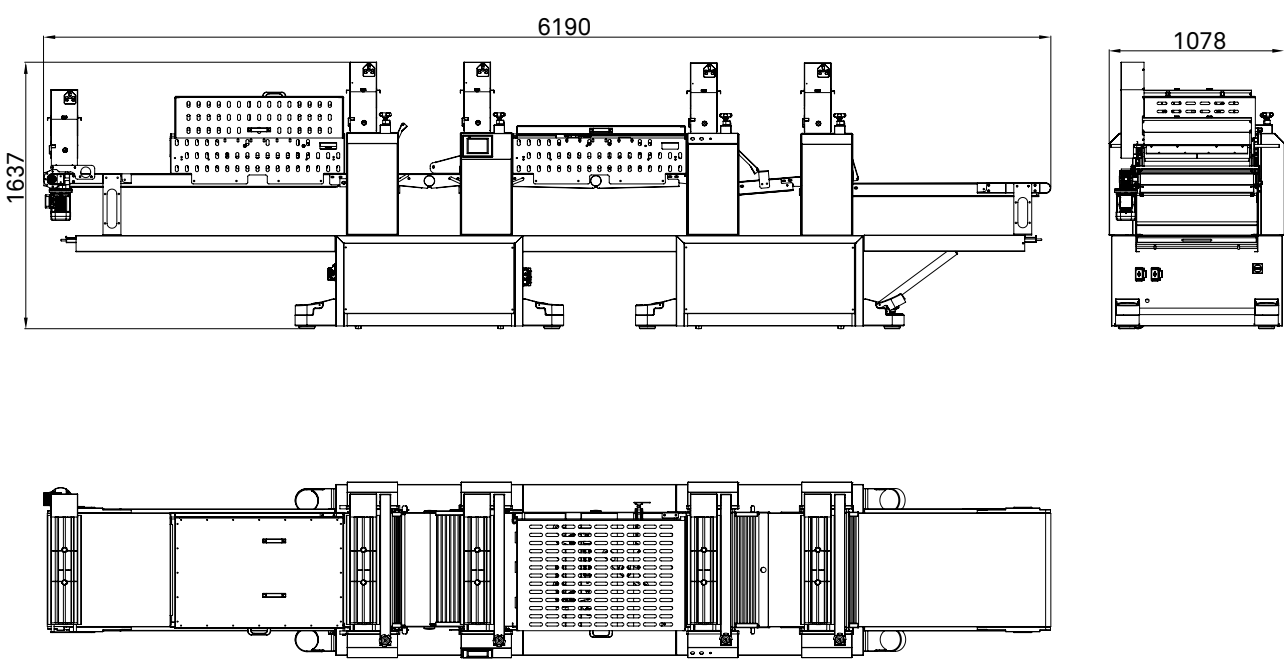


Le immagini sono solo indicative, contattate un nostro venditore per creare l'offerta adatta alle vostre esigenze

Linea Pizza a 90°



Con braccio di rotazione



Scheda Tecnica
Lnea Pizza

	U.M.	Linea Pizza a 90°	Con braccio di rotazione
Dimensioni esterne	mm	6483x5034x1247x1217mm	6190X1078
Altezza piano da terra	mm	958	958
Larghezza piano	mm	695	695
Diametro pizza (min-max)	mm	120-350	120-350
Pezzi all'ora	su una fila	1200	1200
	su due file	2400	2400



DETTAGLI
TECNICI

Rotazione della pizza con
manipolatore, per contenere
l'ingombro della macchina
nel vostro laboratorio

Linea Laminazione

Pasta laminata

PASTA DI SPESSORE

La nostra linea di laminazione multipla permette la produzione di una banda continua di pasta laminata dello spessore desiderato. Il numero delle testate di laminazione e la lunghezza della linea dipendono dallo spessore finale della pasta da ottenere e dalle esigenze di ogni nostro singolo cliente. L'ampia personalizzazione permette di scegliere tra 2, 4 o 6 testate di laminazione e poter scegliere sfarinatori automatici installabili sopra ogni testata.

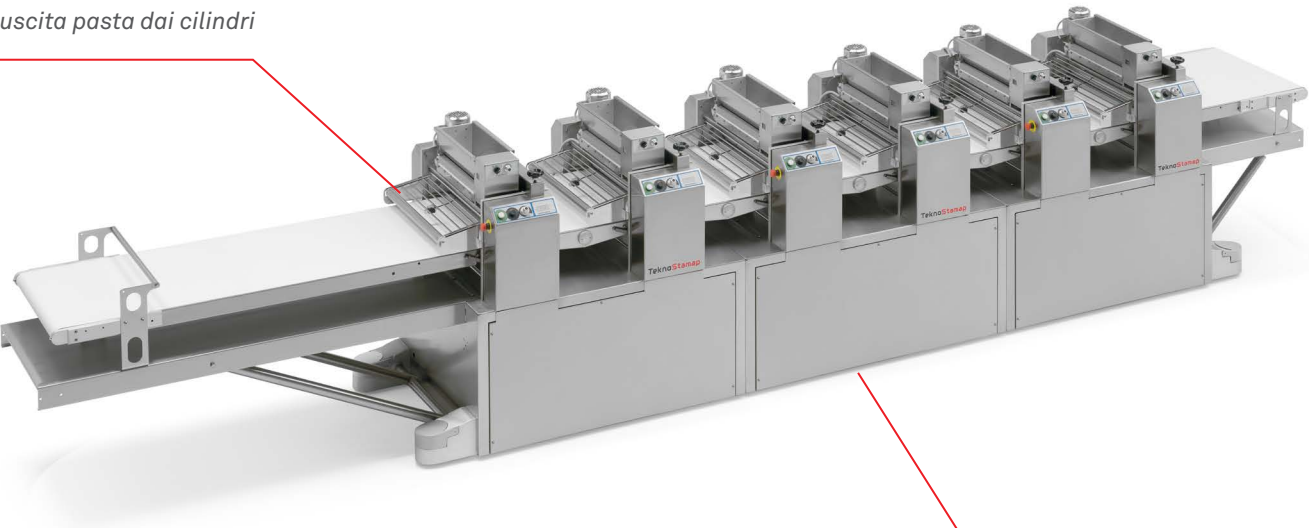
Il modulo TOUCH SCREEN permette di programmare i vostri cicli di lavoro in modo da poterli richiamare in base al tipo di lavorazione che si vuole effettuare, andando a impostare le quote di apertura di ogni testata cilindri, l'eventuale attivazione dello sfarinatore e la velocità del tappeto per ottenere sempre un risultato ottimale



Ideale per medie e grandi produzioni che necessitano di uno strumento per laminare senza stress la pasta in precisione e velocità, con la possibilità di arrivare a laminare la pasta fino a spessori molto sottili, arrivando a 0,5mm.

Linea di laminazione

Fotocellule di entrata e uscita pasta dai cilindri



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

Ogni due testate potente motore da 2,2 kW e cilindri da 123 mm di diametro, per laminare senza rovinare la pasta

Caratteristiche tecniche
Linea laminazione

U.M.

Diametro cilindri di lavorazione	mm	123
Larghezza tappeto	mm	700
Velocità variabile con inverter mt/min	mt	da 1 a 9
Potenza motore ogni due testate di laminazione	Kw	2,2

Make Up line

Per prodotti di tutte le forme

LINEE DI PRODUZIONE
PER **TUTTI I GUSTI**

Calibratore pasta con
sfarinatore automatico



Umidificatore

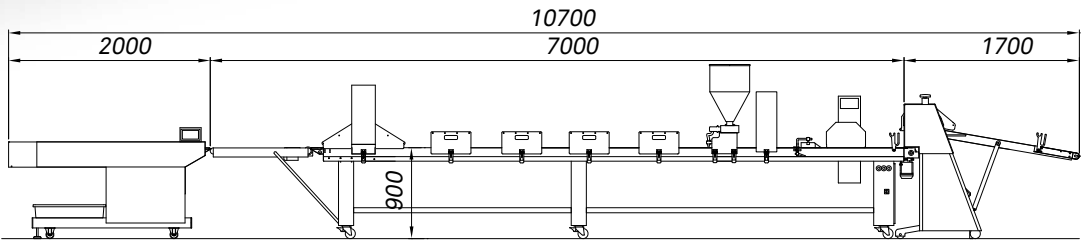
Ghigliottina elettrica o
pneumatica con possibilità di
posizionamento su
qualsiasi punto del tavolo

Dispositivo
recupero ritagli

Pannello di controllo
touch-screen per
controllo velocità nastro,
dosatrice, ghigliottina ed
accessori ausiliari

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. Possibilità di
utilizzo prodotti molto densi con
particelle fino a 5 mm



Caratteristiche tecniche
Make Up line

	U.M.	
Lunghezza secondo specif. cliente	mm	4000-5000-6000
Altezza tavolo	mm	900
Larghezza tappeto	mm	650
Velocità tappeto	m/min	1-6
Potenza del motore tavolo	Kw	0,37
Corrente alim. elettrica	V	3 x 200-420
	HZ	50/60
Corrente di comando	V DC	24
Velocità max ghigliottina	Tagli/mm	100

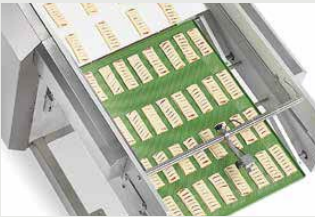
Tekno Stamap si
riserva di apportare
modifiche tecniche
in qualsiasi
momento e senza
preavviso



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



Dosatrice elettrica per
prodotti cremosi ed
omogeneizzati



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.



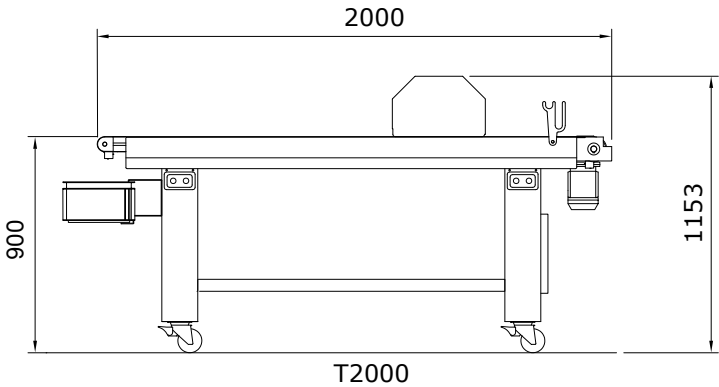
Ideale per farcire o avvolgere manualmente prodotti di sfoglia.



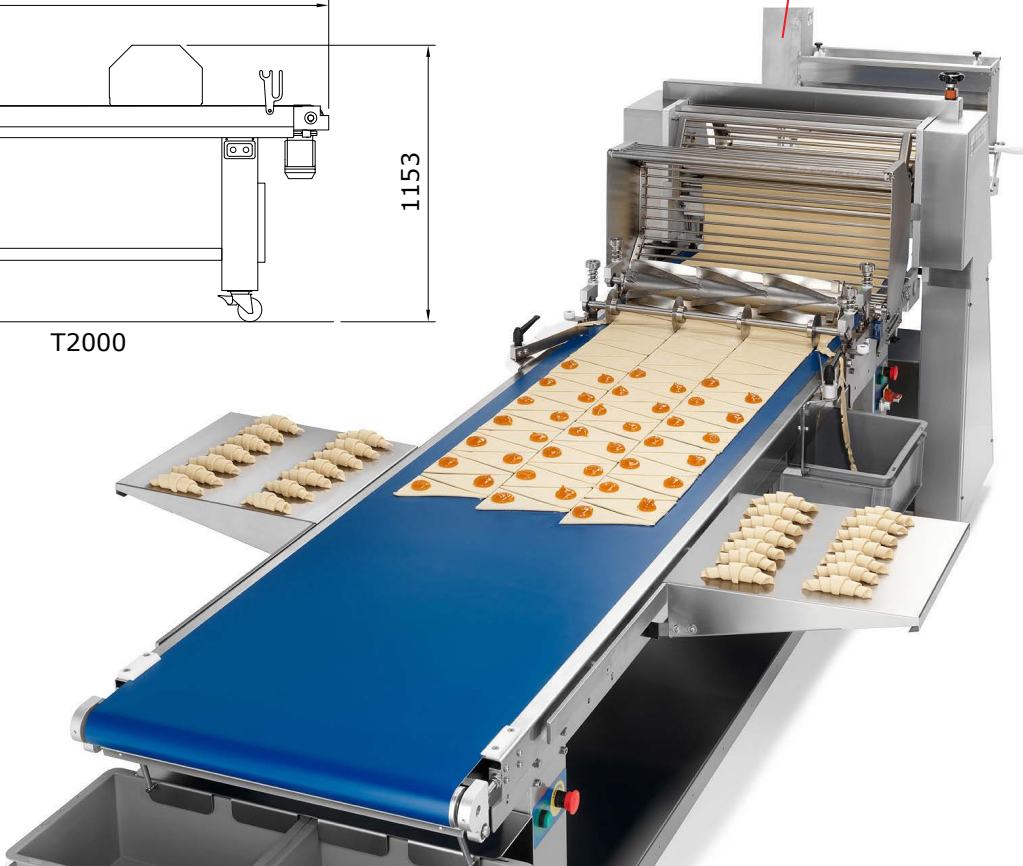
Le immagini sono solo indicative, contattate un nostro venditore per creare l'offerta adatta alle vostre esigenze

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



Optional:
Calibratore
in ingresso



Tekno Stamap

Via Vittorio Veneto, 141
36040 Grisignano di Zocco
Vicenza _ Italy

T. +0039 0444 - 414 731
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.com
info@teknostamap.com