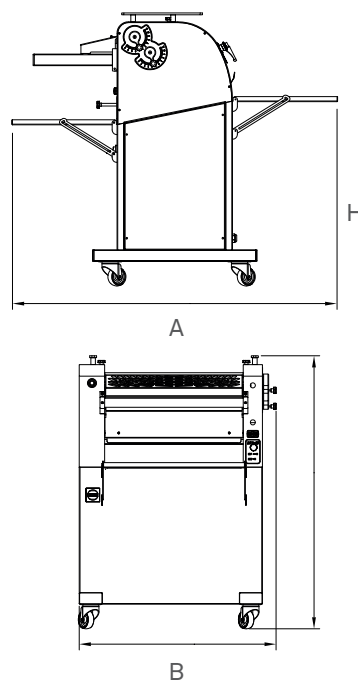


## Dati Tecnici . Specifiche tecniche

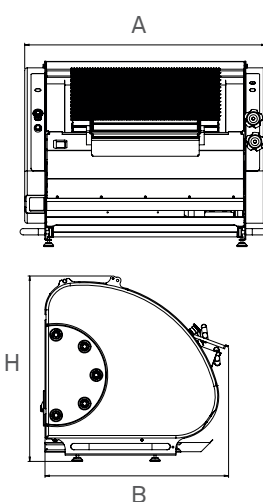
<i>Caratteristiche tecniche</i> <i>Formatrice Pane 500/600</i>	<i>U.M.</i>	<i>AxBxH</i>
Dimensioni esterne 500 (taglie aperte)	mm	1410x748x1181
Dimensioni esterne 500 (teglie chiuse)	mm	970x748x1181
Dimensioni esterne 600 (taglie aperte)	mm	1410x848x1181
Dimensioni esterne 600 (teglie chiuse)	mm	970x848x1181
Massa della macchina	Kg	135/140
Massa della macchina con imballo	Kg	165/170
Misure esterne dell'imballo	mm	760x940x1440
Dimensione cilindri	Ø mm	50
Larghezza utile cilindri 500/600	mm	500/600
Apertura cilindri	mm	0-10
Pezatura	gr	min.25 / max.1000
Potenza motore	Kw	0,75
Tensione di alimentazione nominale	V	220-380
Frequenza	Hz	50/60
Fasi elettriche	n°	1/3
Frequenza massima di lavoro	Pz./h	1200

### Disegni tecnici



<i>Caratteristiche tecniche</i> <i>Baghettatrice</i>	<i>U.M.</i>	<i>AxBxH</i>
Dim. max. della macchina	mm	958x806x747
Dim. max. dell'imballo	mm	980x1130x980
Massa della macchina	Kg	195
Massa del carrello (optional)	Kg	15
Massa della macchina con imballo	Kg	215
Pezatura massima lavorabile	g	da 35 a 1000
L. utile dei tappeti (L. max. baguette)	mm	790
Potenza elettrica nominale	Kw	0.75
Tensione di alimentaione nominale	V	220-380
Frequenza di alimentazione	Hz	50/60
Frequenza massima di lavoro	Pz./h	1200

### Disegni tecnici

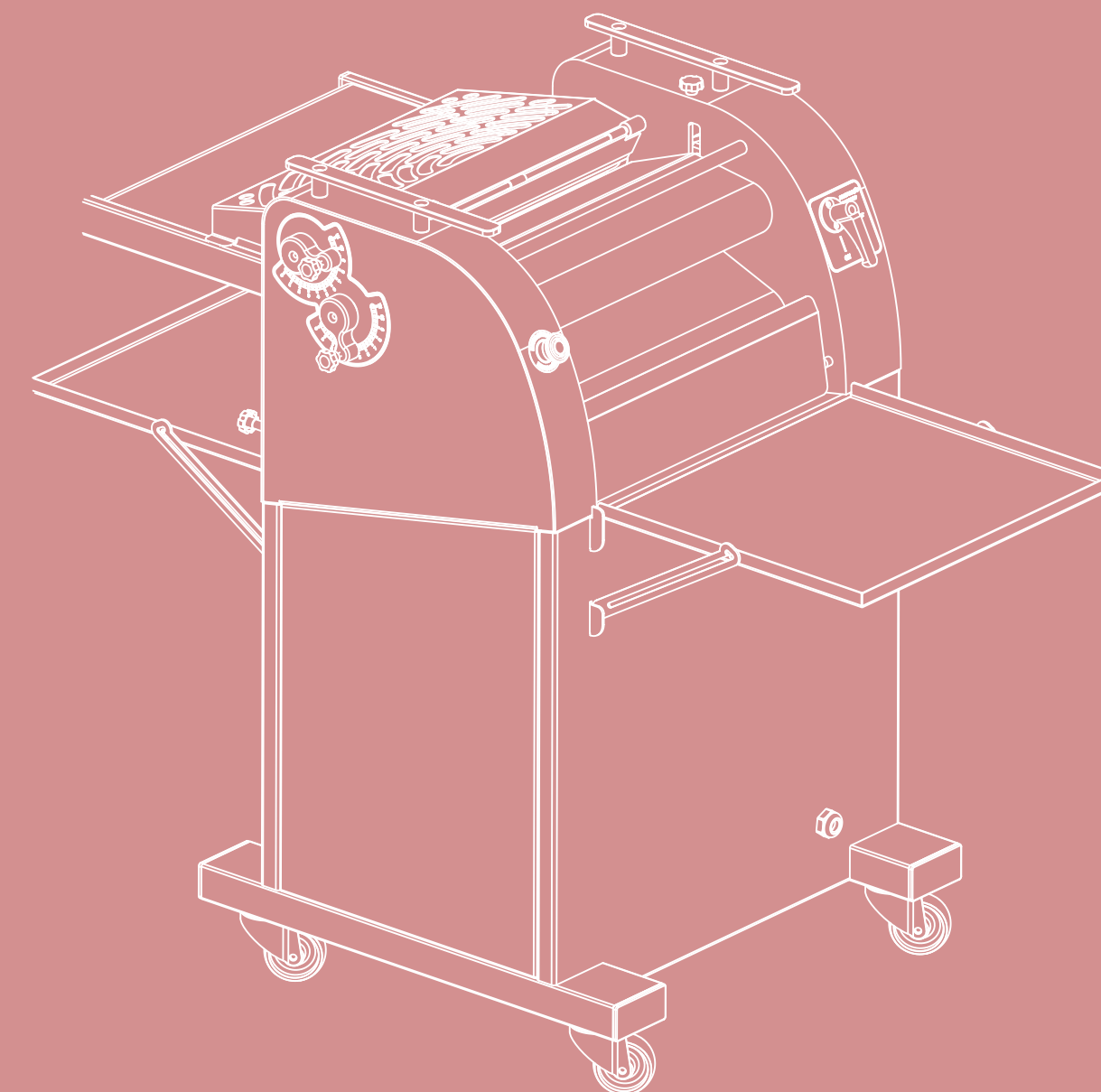


Tekno Stamap si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso.

# Formatrici

Baghettatrice e pane italiano

MADE IN ITALY



## 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

## Tekno Stamap

www.teknostamap.com

Technology boosting creativity

# Formatrici

Pane italiano e Baghettatrice

## FORMA E SOSTANZA

### Formatrice pane

La formatrice pane Tekno Stamap è stata pensata per essere una macchina pratica grazie alla possibilità di far uscire il prodotto sia anteriormente che posteriormente, robusta grazie alla struttura in fusione di alluminio, affidabile con tutta la meccanica montata su cuscinetti e pratica in quanto i rulli di traino e i tappeti avvolgitori sono stati progettati per essere di facile sostituzione e pulizia. La facilità di regolazione vi permetterà di creare le forme di pane desiderate nel più breve tempo possibile, con un'alta efficienza produttiva.

### Baghettatrice

Il design particolarmente accattivante della baghettatrice Tekno Stamap la pone come riferimento stilistico per le future produzioni, coniugando design con efficienza e semplicità di utilizzo, regolazione e pulizia. Permette infatti di produrre fino a 1200 pezzi all'ora, con una lunghezza massima della baguette fino a 700 millimetri. In posizione di riposo la macchina può essere chiusa risultando un po' meno ingombrante e limitando l'impatto visivo. La struttura della macchina è in acciaio INOX e tutte le parti a contatto con il prodotto sono atossiche.



**Per la realizzazione di pane italiano come rosette, tartarughe e zoccolotti o baguette francesi.**

Tappeti in fibra sintetica, molto morbidi, adatti all'uso alimentare e in regola con le normative vigenti

La possibilità di bloccare il tappeto superiore consente di utilizzare la formatrice come spianatrice per produrre ad esempio pizza, pane arabo e piadine

**Optional:**  
Filonatore, per pane dalla forma allungata e pane in cassetta.

## Formatrice pane

Macchina sollevata 11cm da terra per facilitare la pulizia

Macchina montata su ruote con freno

Nastri avvolgitori in materiale sintetico ad uso alimentare, montati su telai estraibili e facilmente lavabili

Comandi frontali per poter accostare la macchina ad altre attrezzature e a parete

**Optional:**  
Tappeto di ingresso prodotto automatizzato

**Optional:** P.A.D.

Lunghezza utile di arrotolamento massimo 790mm

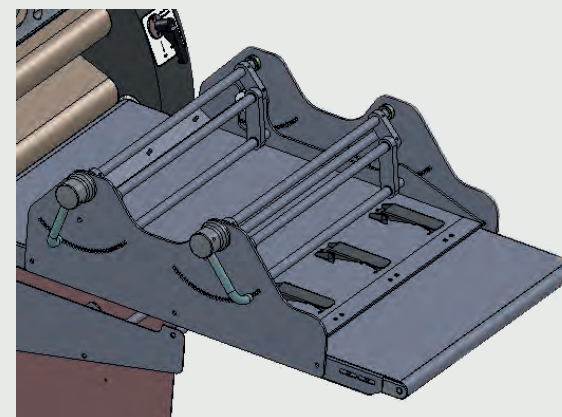
## Baghettatrice

**Optional:**  
carrello su ruote con freno per sollevare la macchina



### DETTAGLI TECNICI

Raschiatori in materiale plastico alimentare. Lubrificazione separata e protetta dalla zona alimentare di lavoro. Facile sostituzione e pulizia dei tappeti formatori. Tecnologia innovativa per il rullo moto tappeti. Verniciatura epossidica atossica e alimentare. Cilindri senza cromo esavalente del diametro di 50mm e 100mm.



### DETTAGLI TECNICI

Rulli in resina acetilica per uso intensivo e per laminare paste anche molto dure. Raschiatori in Arnite con supporto a molla, smontabili e lavabili senza l'utilizzo di utensili. Diametro rulli 80mm.

