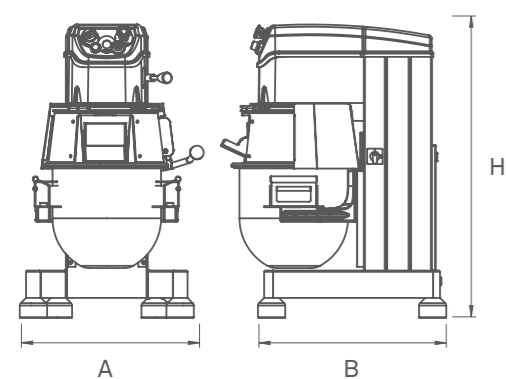
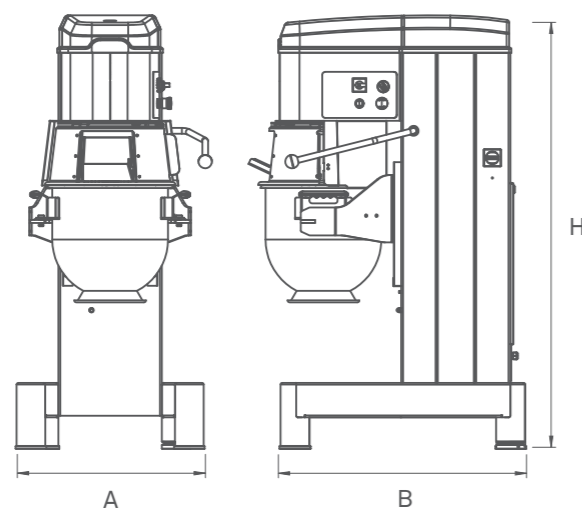


Disegni tecnici
C-Line 2 10 / 20 - da banco



Disegni tecnici
C-Line 2 40 / 60 / 80



Caratteristiche tecniche C-Line 2	U.M.	C 2-10 banco		C 2-20 banco		C 2-10 colonna		C 2-20 colonna		C 2-40			C 2-60			C 2-80	
		AxBxH		AxBxH		AxBxH		AxBxH		AxBxH			AxBxH			AxBxH	
Dimensioni della macchina	mm	510x628x828		510x628x1228		680x920x1520		740x1000x1570									
Dimensioni dell'imballo	mm	600x800x105		800x1150x1450		800x1150x1750		800x1150x1750									
Peso netto macchina	Kg	85	90	110	115	290		335		375							
Peso macchina + imballo	Kg	100	105	130	135	320		365		425							
Volume nominale vasca	L	10	20	10	20	40		60		80							
Pannello di controllo						3M 3V VV		3M 3V VV		3V VV							
Potenza elettrica nominale	kW					1,5 2,5 2,2		2,2 3		4							
Tensione di alimentazione	V	220-380-415-440-460-480		220-380-415-440-460-480		220-380-415-440-460-480		220-380-415-440-460-480									
Frequenza	Hz	50-60		50-60		50-60		50-60									
Fasi elettriche		1 (Optional: 3)		1 (Optional: 3)		3		3									
Velocità utensile	rpm	100-415		100-415		100-415		100-415									
Kit riduzione vasca + utensili		—	10	—	10	20		40		60							

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

**Tekno
Stamap**

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

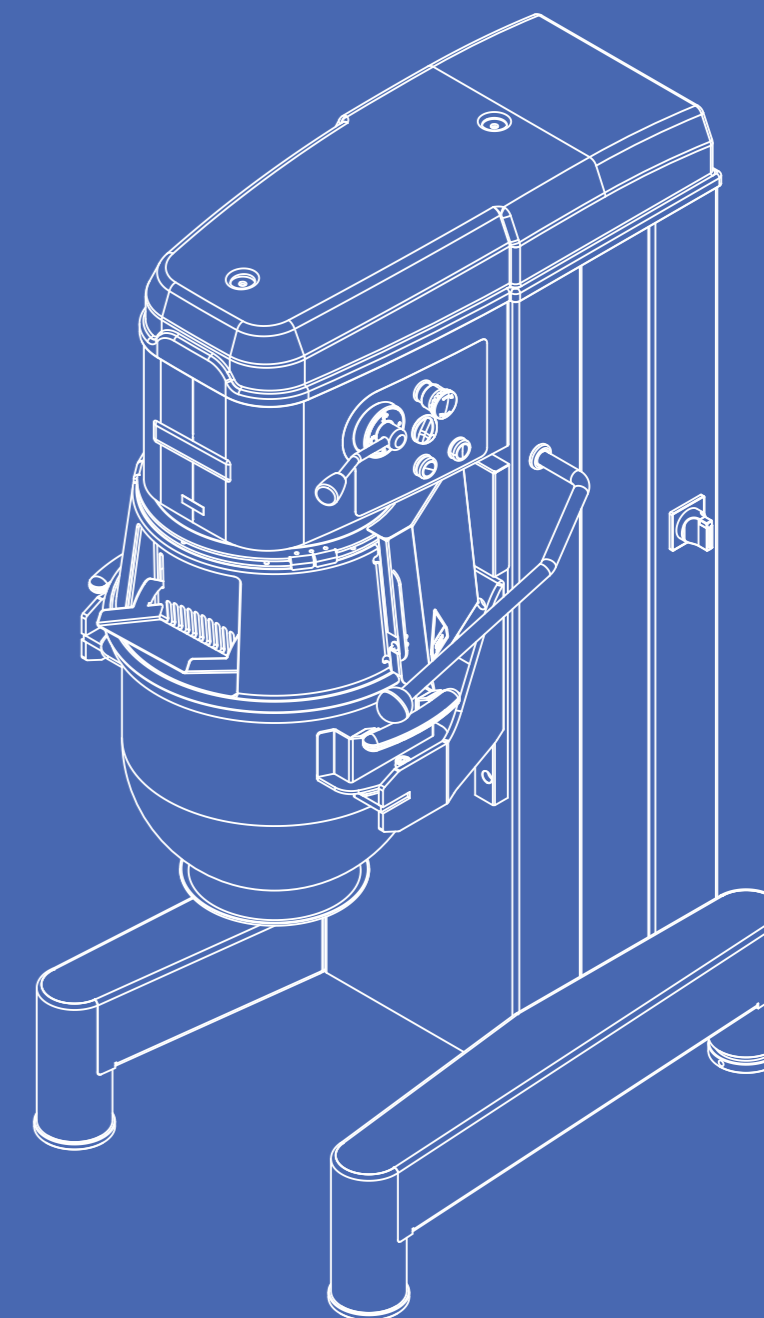
T. +0039 0444 - 414 731
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.com
info@teknostamap.com

C-Line 2

Planetarie per piccole e medie produzioni

MADE IN ITALY



**Tekno
Stamap**

www.teknostamap.com

Technology boosting creativity

IT

C-Line 2

Planetarie per produzioni artigianali

AGILI E VERSATILI

Planetarie C-Line

Le nostre planetarie C-Line 2 sono utilizzate dalle piccole alle grandi produzioni. Partendo dalla C-Line 2 10 da banco e arrivando alla top di gamma C-Line 2 80, la gamma si sviluppa per soddisfare le esigenze di un pasticciere che chiede robustezza, praticità e affidabilità unite ad un basso costo di esercizio e a una manutenzione inesistente. La versatilità della gamma di planetarie C-Line 2

permette di ottenere sia impasti montati che impasti consistenti, semplicemente cambiando l'utensile e regolando la velocità in maniera semplice e intuitiva tramite il pannello comandi. L'estrema cura in fase di progettazione ed assemblaggio garantisce un mescolamento delicato, graduale e omogeneo di miscele con diverse caratteristiche e consistenza.



Ideale per pasta per biscotti, prodotti per farcitura, mousse, creme e prodotti da montare a neve

Ingranaggi di trasmissione in bagno d'olio per la massima affidabilità, durabilità e silenziosità

Possibilità di settare tempo e velocità dell'utensile anche con macchina in movimento

Sgancio rapido dell'utensile per cambio lavorazione e pulizia

Freno immediato dell'utensile al termine di ogni ciclo o con l'inserimento dell'emergenza

C-Line 2

Planetarie per piccole produzioni

Piedini regolabili per la massima stabilità e silenziosità



**DA BANCO
E A COLONNA**

Il modello da banco, ideale per piccoli laboratori e per quantità limitate, permette di avere una elevata efficienza produttiva in spazi ridotti



**REGOLAZIONI
PRECISE**

Le C-Line 2 40 /60 /80 possono essere equipaggiate con i seguenti pannelli di controllo:

3M • Pannello con cambio meccanico a 3 velocità e timer meccanico

3V • Pannello a 3 velocità con selettore elettronico e timer meccanico

VV • Pannello a velocità variabile elettronica e timer meccanico



**UTENSILI
DISPONIBILI**

Tutti i modelli della linea C-Line 2 montano di serie frusta, spirale e spatola, mentre il raschiatore viene fornito come optional.

