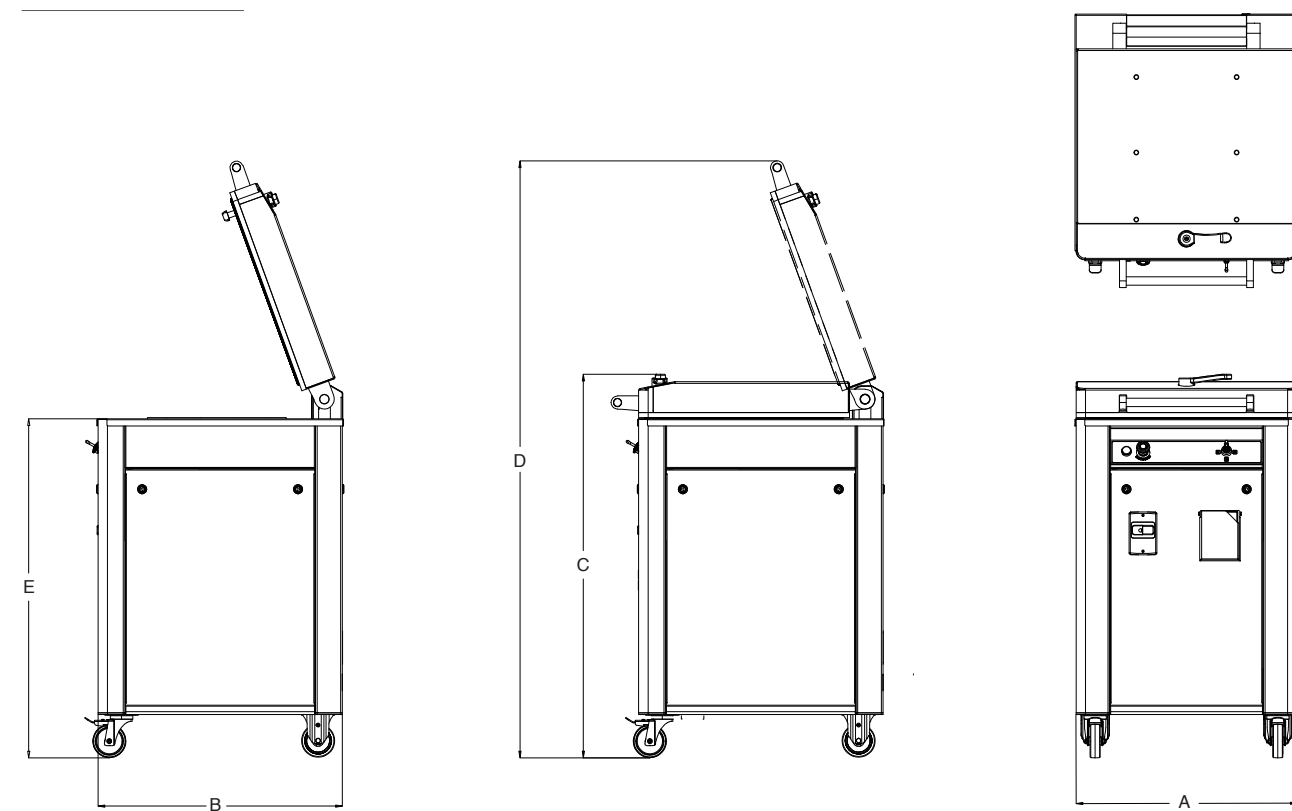


## Dati Tecnici



### Caratteristiche tecniche

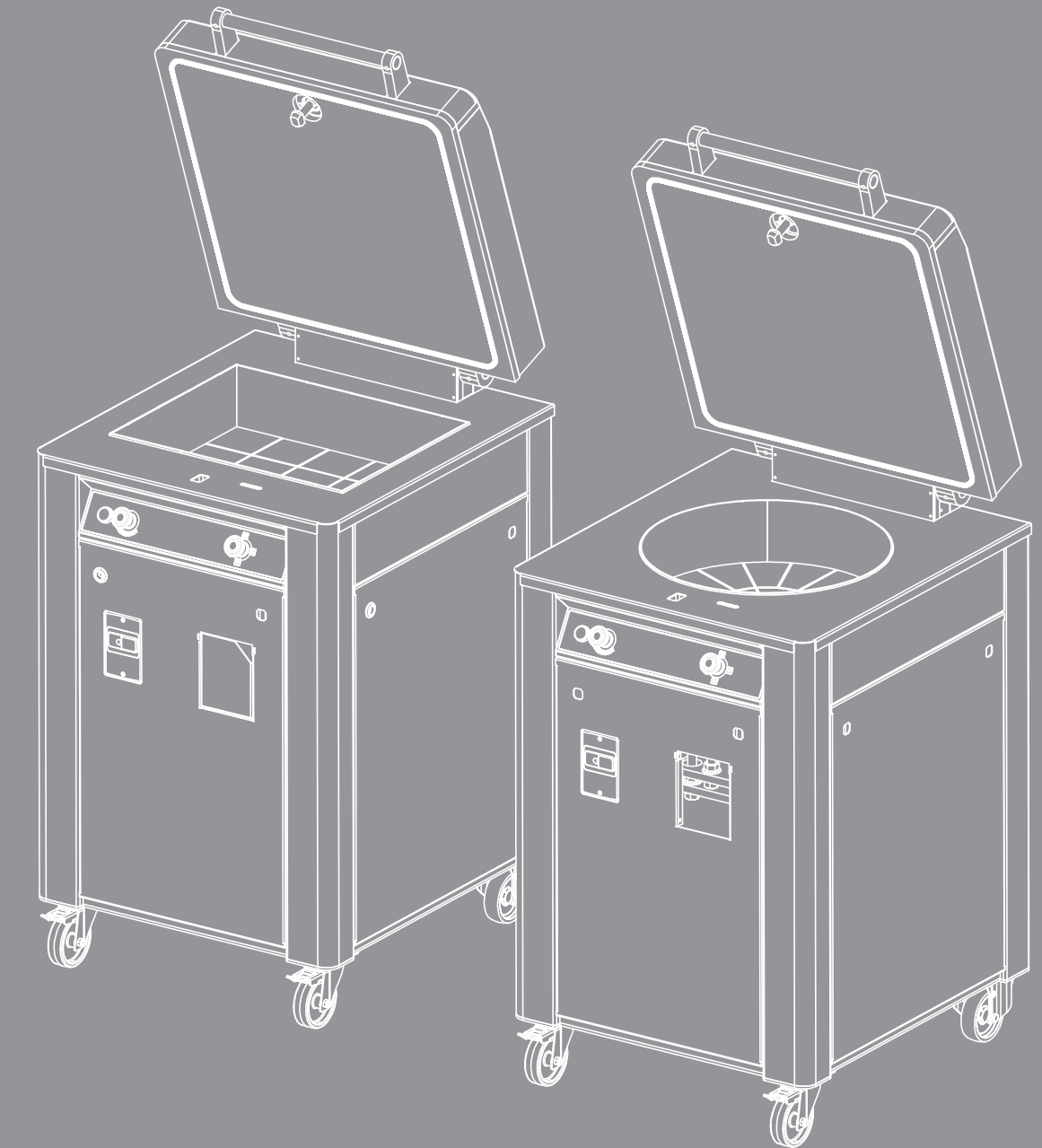
	VERSIONE QUADRATA (profondità vasca 125mm)	VERSIONE ROTONDA (profondità vasca 125mm)
Numero pezzi	20	20
Capacità vasca min-max	4 kg (minimo) - 20 kg (massimo)	4 kg (minimo) - 20 kg (massimo)
Grammatura	150/1000 gr	150/1000 gr
Dimensioni pressino	100 x 100 mm	-
Produzione oraria	2400 P/h	2400 P/h
Dimensioni (A x B x C)	660 x 730 x 1150 mm	660 x 730 x 1150 mm
Altezza con coperchio sollevato (D)	1785 mm	1785 mm
Altezza di carico (E)	1000 mm	1000 mm
Massa	XXX Kg	XXX Kg
Potenza installata	0,75 kW	0,75 kW
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz
Connessione elettrica	3P + neutro + terra	3P + neutro + terra
Dimensioni imballo	XXXX	XXXX
Peso macchina + imballo	XXXX	XXXX

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

# SPT-S & SPT-R

Precisione in ogni taglio

MADE IN ITALY



## 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)

**Tekno Stamap**  
Technology boosting creativity

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

IT

# SPT-S & SPT-R

Spezzatrice quadrata e rotonda

## PRECISIONE IN OGNI TAGLIO

Le spezzatrici SPT s e SPT r sono state progettate e realizzate con un unico obiettivo: soddisfare ogni esigenza di taglio per paste non lievitate.

Ogni modello della linea è stato sviluppato per garantire la massima precisione ad ogni taglio, portando qualità, efficienza e facilità d'uso nel tuo laboratorio.

Grazie all'innovazione tecnologica e all'esperienza nel settore, le nostre spezzatrici offrono prestazioni costanti e affidabili, che permettono di ottimizzare i tempi.

SPT s e SPT r sono ideali per chi cerca prodotti all'avanguardia, capaci di gestire ogni tipo di impasto con delicatezza e uniformità.



**Lavorazione  
uniforme  
dell'impasto.**

## SPT

Piastra coperchio e  
pressini in polietilene  
alimentare PE 500

Piano superiore,  
vasca e coltelli in  
acciaio inox 304

Telaio in acciaio  
saldato e verniciato  
a polvere

Ruote anteriori  
piroettanti e dotate  
di freno

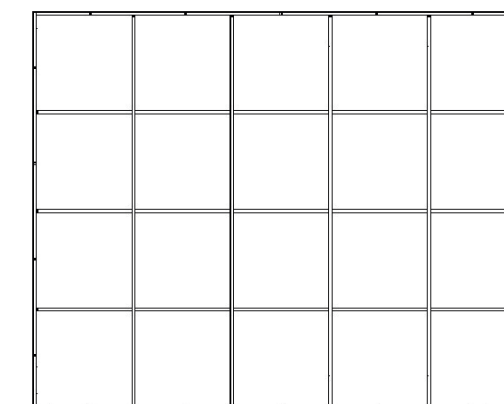
Carter apribili da tutti i lati per  
facilitare l'operazione di pulizia  
interna della macchina

Guarnizione montata  
direttamente sul coperchio  
che limita la fuoriuscita di  
polvere di farina

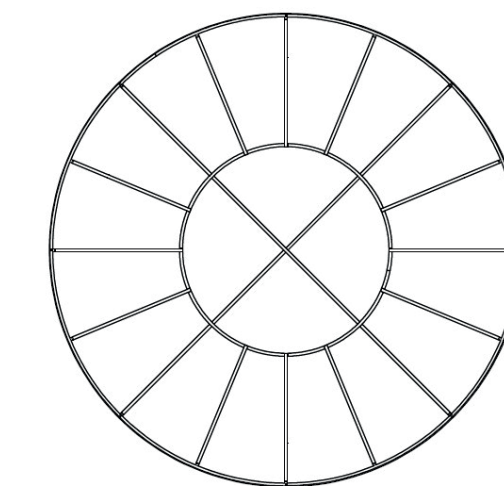
Cassetto  
di raccolta  
farina

## SPT - S & SPT - R

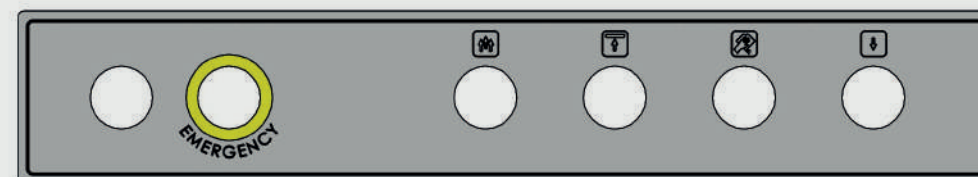
VERSIONE QUADRATA



VERSIONE TONDA



## INTERFACCIA



## COMANDI



Ciclo di lavoro completo (pressata  
e taglio in automatico)



Solo ciclo di pressata



Piano e coltelli giù



Pulizia coltelli