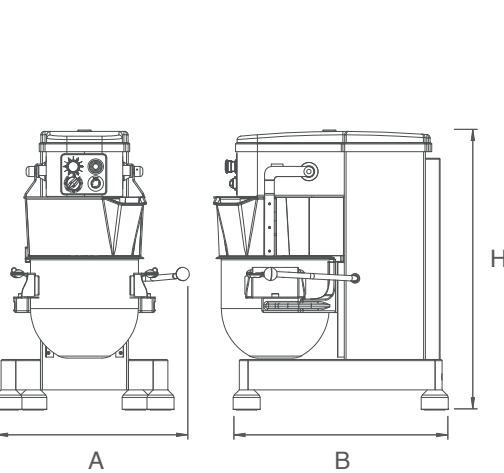
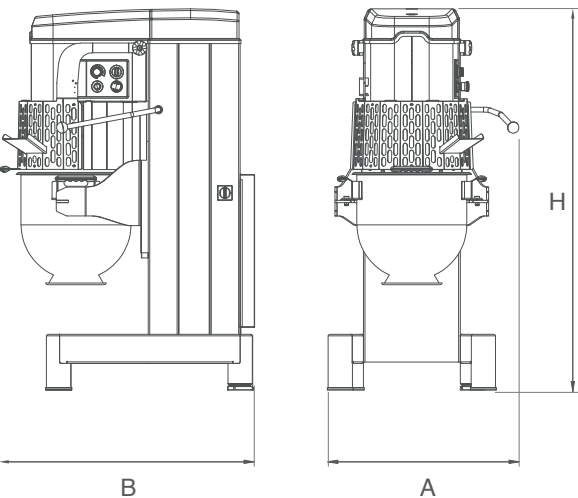


Disegni tecnici
C-Line 2 10 / 20 - da banco



Disegni tecnici
C-Line 2 40 / 60 / 80



Caratteristiche tecniche
C- Line 2

U.M.

C-L 2–10C-L 2–20
banco banco

C-L 2–10C-L 2–20
colonna colonna

C-L 2–40

C-L 2–60 C-L 2–80

		AxBxH		AxBxH		AxBxH			AxBxH		
Dimensioni della macchina	mm	576x687x823		576x687x1221		702x1004x1508			792x1050x1574		
Dimensioni dell'imballo	mm	650x850x1060		800x1150x1450		800x1150x1800			800x1150x1800		
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		VV		VV		3M	3V	VV	3M	3V	VV
Potenza elettrica nominale	kW	0,75		0,75		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 Tretti Marotti, 4
36040 Grisignano di Zocco
Vicenza _ Italy

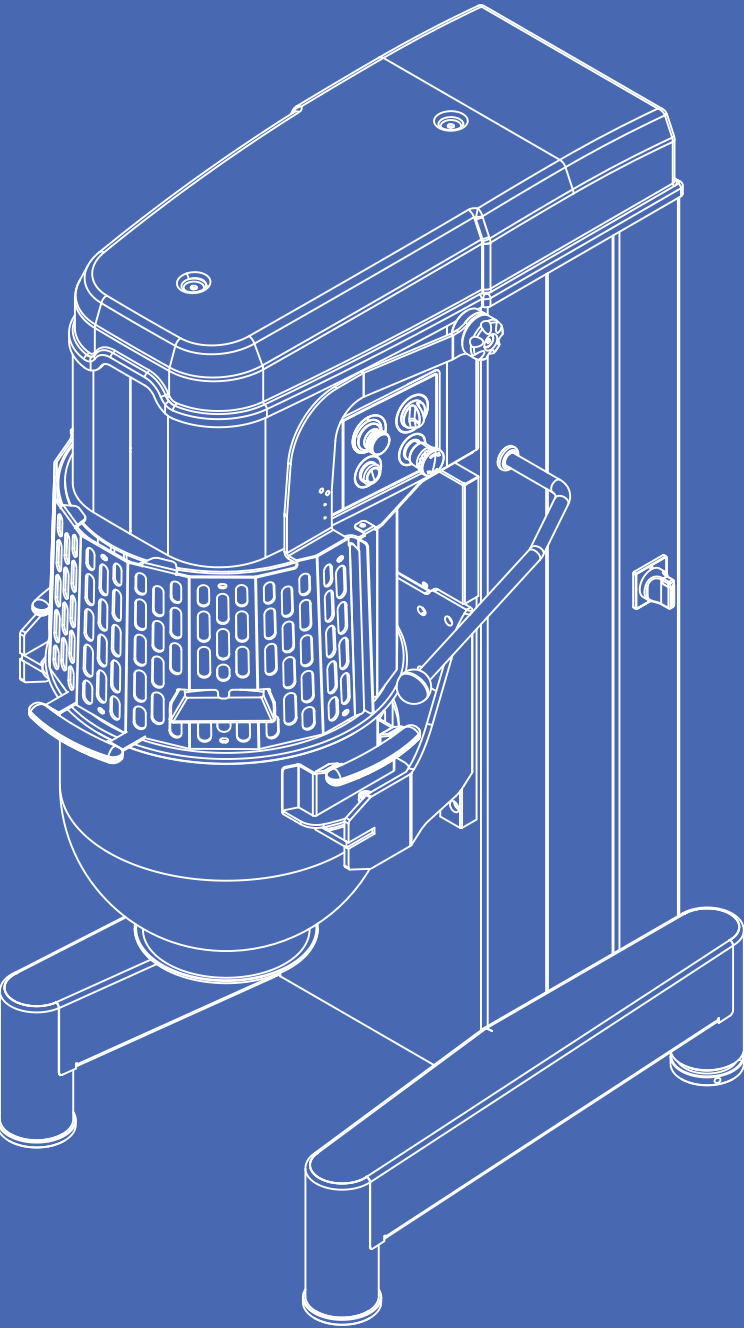
T.: 0039 0444 - 414 735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.eu
info@teknostamap.com

C—Line 2

Planetarie per piccole e medie produzioni

MADE IN ITALY



Tekno Stamap
Technology boosting creativity

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 pasticcere 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

C-LINE 2 40/60/80

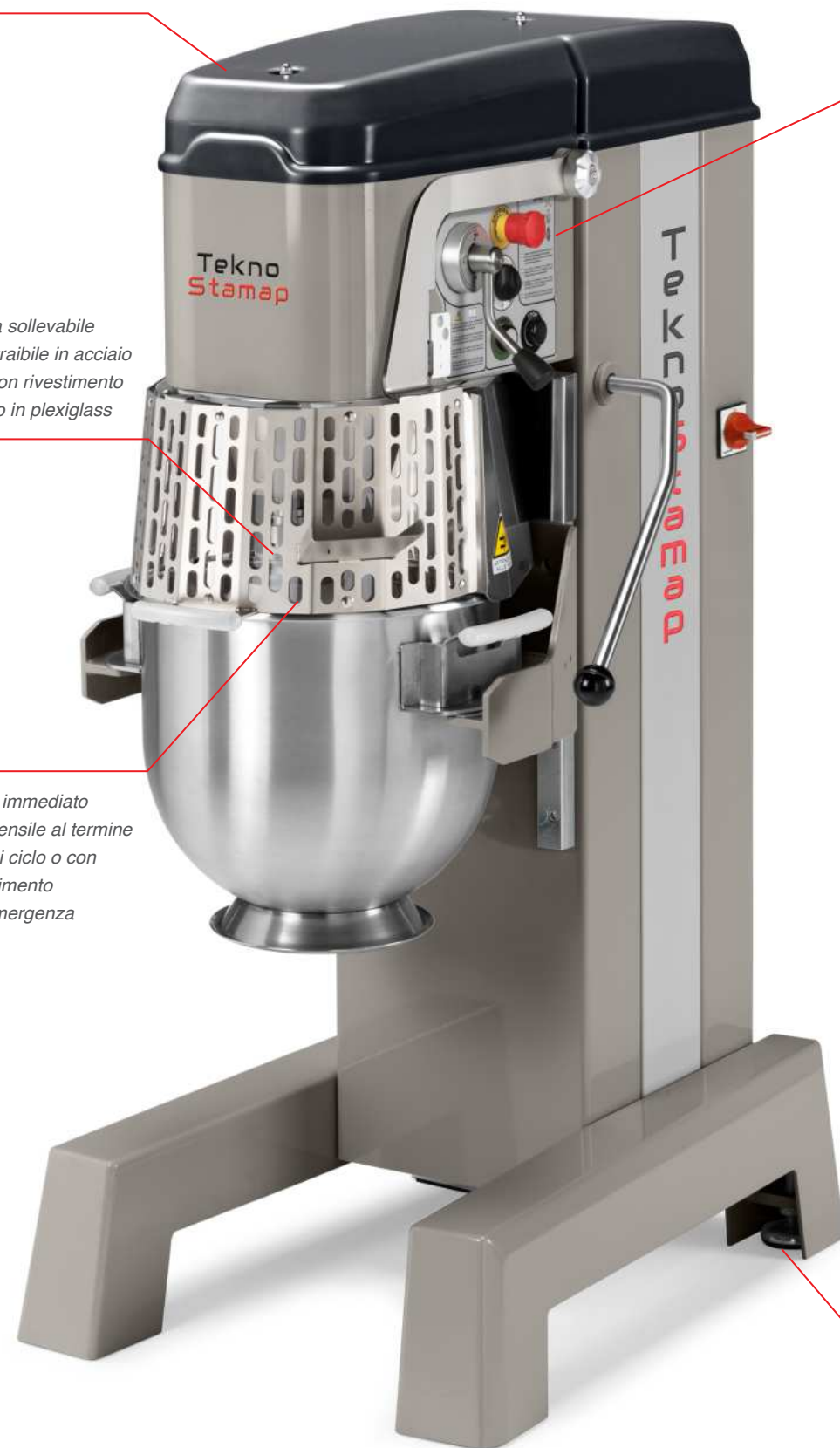
Ingranaggi di trasmissione in bagno d'olio per la massima affidabilità, durabilità e silenziosità

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

Griglia sollevabile ed estraibile in acciaio inox con rivestimento interno in plexiglass

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

Piedini regolabili per la massima stabilità e silenziosità



C-Line 2

Planetarie per piccole produzioni



C-L2 10 E 20 DA BANCO E A COLONNA

Il modello da banco, disponibile in 10 e 20 L, è l'ideale per piccoli laboratori e per quantità limitate, permette di avere una elevata efficienza produttiva in spazi ridotti.

Le C-Line 2 10 / 20 sono equipaggiate di serie con pannello a velocità variabile elettronica e timer meccanico (VV). La versione con pannello a 3 velocità con selettore elettronico e timer meccanico (3V) è disponibile come optional.



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 su versioni C-line 2 40/60/80.

