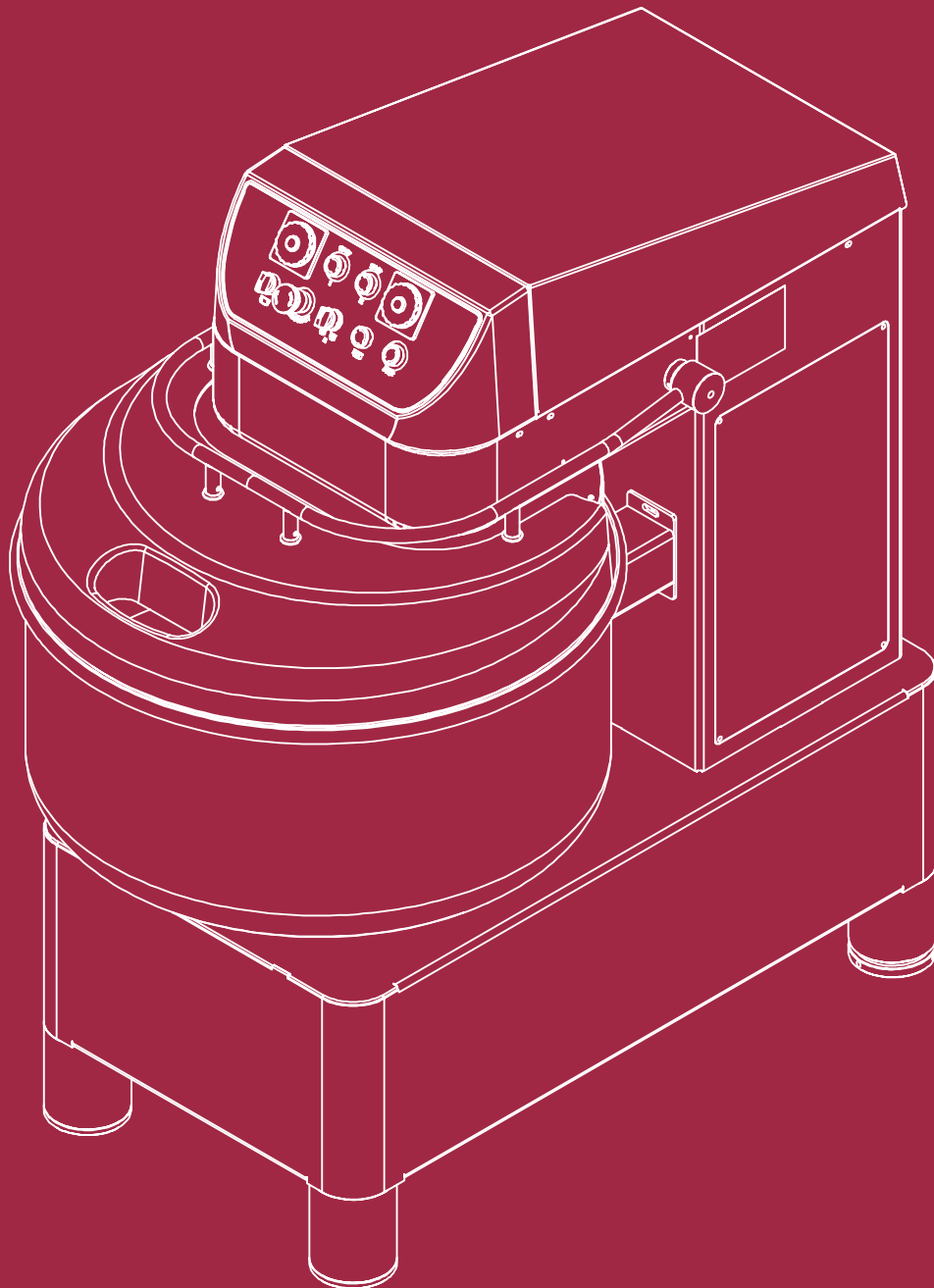


# Helix

*Impastatrice a Spirale*

MADE IN ITALY



# Tekno Stamap

Technology boosting creativity

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

# **Helix**

<b><i>Intro</i></b>	p.2
<b><i>Helix 30</i></b>	p.4
<b><i>A Vasca Fissa</i></b>	p.7
<b><i>Autoribaltante su Banco o su Spezzatrice</i></b>	p.10
<b><i>A Vasca Estraibile</i></b>	p.12

*Impastatrice a spirale*

## UNIVERSALI E ROBUSTE

Le impastatrici a spirale Tekno Stamap sono le nuove arrivate nella gamma già vasta di macchine per l'impasto e la miscelazione. Sono la risposta all'esigenza della rete commerciale che, dando fiducia ad un marchio ben noto e affidabile, ha fortemente voluto la nascita di questo nuovo prodotto.

La meccanica delle impastatrici Helix dalla più piccola da 30 Kg alla più grande da 200 Kg è caratterizzata da cuscinetti di grosse dimensioni montati su supporti estraibili, alberi in acciaio legati e trattati termicamente, pulegge di trasmissione in ghisa anticorrosione e cinghie di trasmissione di alta qualità.

L'universalità delle Helix si trova nella possibilità di impastare tutti i tipi di impasto, da quelli con minore idratazione a quelli estremi, con idratazione molto alta.

Rispondendo alle normative europee, le macchine

sono fornite con riparo chiuso in PETG, dotato di molle a gas per facilitarne il sollevamento e la chiusura controllata.

Le zone a contatto alimentare (MOCA), incluso viti, coperchi e supporti, sono interamente in acciaio inox, garantendo così igiene e facilità di pulizia. La verniciatura della struttura è di tipo alimentare, estremamente robusta e resistente ai graffi accidentali.

Tekno Stamap da più di 10 anni ha sviluppato una carpenteria interna per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento alla robustezza delle strutture (spessore delle lamiere, saldatura robotizzata e finiture che rendono le nostre strutture di facile pulizia).

Una particolarità delle impastatrici Helix è data dai piedi in acciaio inox che, anche se verniciati, mantengono la loro caratteristica di essere anticorrosivi.



***Ideale per panifici, pizzerie, laboratori di pasta fresca, pasticcerie, ristorazione.***



## Helix

Impastatrice a spirale a vasca fissa

Riparo copivasca  
in tondini  
disponibile per  
mercati extra CE  
PEGT trasparente  
per mercati CE

Vasca, spirale,  
piantone di  
contrasto in  
acciaio inox

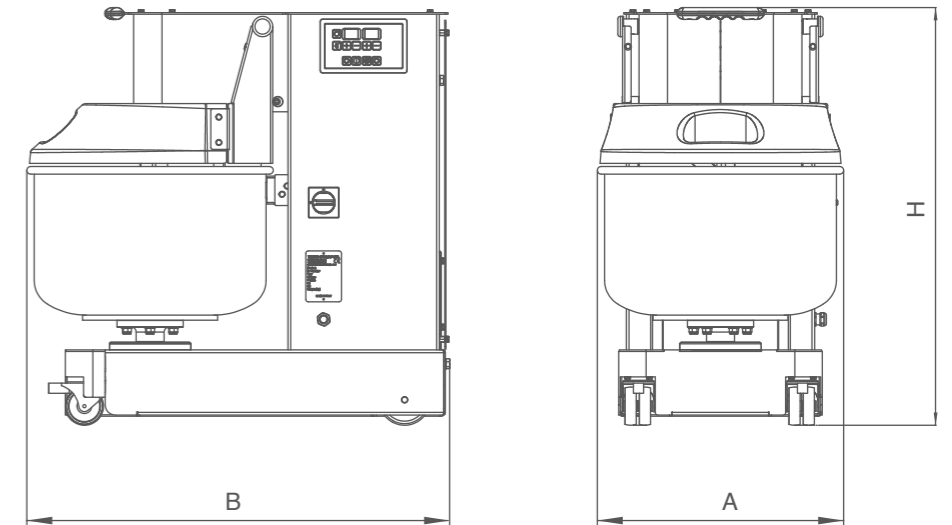


Struttura in acciaio  
verniciato montata  
su 4 ruote

### Optional:

- Struttura in acciaio inox
- Luce illuminazione interno vasca

Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale



### Scheda Tecnica

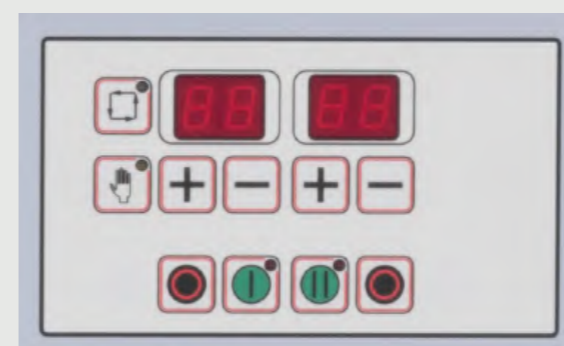
U.M.

Helix 30

Dimensioni della macchina (A x B x H)	mm.	484 x 830 x H. 820
Dimensioni vasca (Ø x H)	mm.	450 x 290
Capacità impasto	Kg.	30
Volume nominale della vasca	L	45
Potenza elettrica nominale 1°/2° velocità	kW	1,5
Giri spirale 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	103/206
Giri vasca 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	11/22
Tensioni di alimentazione	V	400
Frequenza	Hz.	50
Fasi elettriche		3PH + PE
Peso	Kg.	145

I dati indicati in tabella sono puramente indicativi e la ditta Tekno Stamap si riserva di modificarli senza preavviso

## CONTROLLO COMANDI



**2 VELOCITÀ CON  
TIMER**

Permette l'utilizzo in versione manuale e semi automatica. Nel funzionamento semi automatico è possibile impostare i tempi necessari di lavorazione dell' impasto.



## Helix

Impastatrice a spirale a vasca fissa da 45 a 200

Copertura  
anteriore testata  
in termoformato

Copertura  
posteriore in  
acciaio verniciato

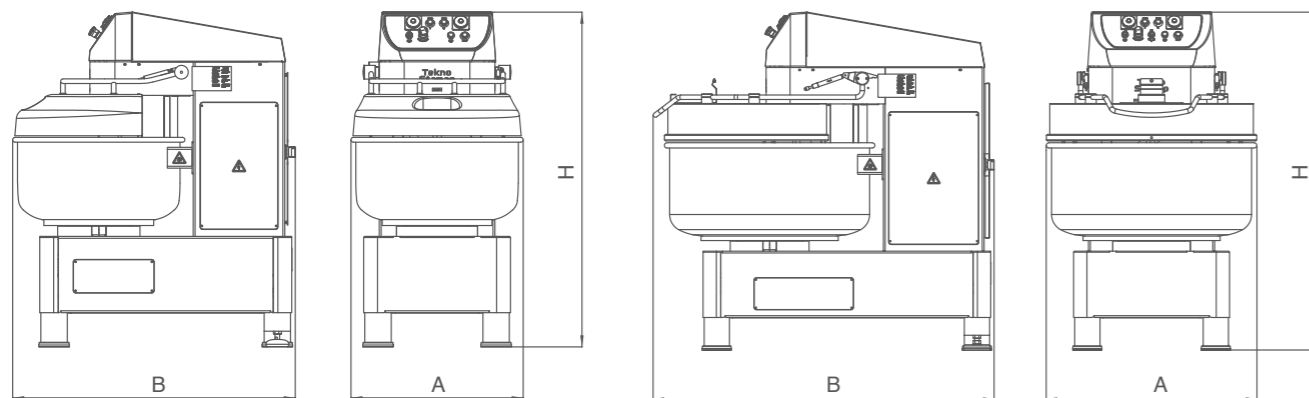
Riparo coprivasca  
in PETG trasparente  
\* disponibile riparo  
in tondini per  
mercati non CE

Vasca, spirale  
e piantone di  
contrasto in  
acciaio inox

Rulli  
reggiflessione  
vasca

Struttura in acciaio  
verniciato rialzata da  
terra (3 piedi fissi e uno  
regolabile)





**Scheda Tecnica Helix**

	U.M.	Helix 45	Helix 60	Helix 80	Helix 100	Helix 130	Helix 160	Helix 200
Dimensioni della macchina (A x B x H)	mm.	637 x 1085 x 1325		745 x 1225 x 1450	842 x 1355 x 1450	952 x 1490 x 1530		
Dimensioni dell'imballo	mm.	750 x 1180 x 1610		865 x 1340 x 1670	965 x 1471 x 1670	1072 x 1605 x 1740		
Dimensioni vasca (Ø x H)	mm.	600 x 300	600 x 360	700 x 360	700 x 410	800 x 415	900 x 420	900 x 450
Capacità impasto	Kg.	45	60	80	100	130	160	200
Volume nominale della vasca	L	80	95	120	145	200	250	270
Potenza elettrica nominale 1° velocità	kW	2		2,7	3,6	6,6		
Potenza elettrica nominale 2° velocità	kW	3,4		5,1	5,8	10		
Tensioni di alimentazione	V			230-400				
Frequenza	Hz.			50/60				
Fasi elettriche				3P + neutro + terra				
Peso netto della macchina	Kg.	372	375	530	540	630	730	740
Peso netto della macchina + imballo	Kg.	457	460	600	610	700	800	810
Giri spirale 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	101 / 203		94/189		94/189		89/178
Giri vasca 1° velocità (50 Hz.)	RPM	11		9		10		9/18

**Optional:**

- Motore vasca a 2 velocità (standard per 160 e 200)
- Struttura in acciaio inox previa richiesta all'ufficio commerciale
- Sonda rilevamento temperatura impasto (solo con pannello ID o TS)
- Luci illuminazione interno vasca
- Raschiatore parete verticale vasca
- Utensile spatola
- Velocità variabile vasca (con pannello comandi touch screen)

Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale

**CONTROLLO COMANDI**



**2 VELOCITÀ CON TIMER**



L'utilizzo in versione manuale prevede l'impostazione del tempo di lavoro con passaggio in automatico dalla prima alla seconda velocità; comprende il pulsante impulso rotazione vasca per facilitare l'estrazione dell'impasto, il selettore inversione moto vasca, solo per versioni con 2 velocità vasca selettore 3 posizioni per moto vasca - lento, neutral/folle, veloce - (standard Hlix 160-200).



**PANNELLO COMANDI DIGITALE A 2 VELOCITÀ (ID)**



Permette l'utilizzo in versione manuale, semi automatica e automatica. Nel funzionamento semi automatico è possibile impostare i tempi necessari di lavorazione impasto. Nel funzionamento in automatico è possibile memorizzare fino a 20 programmi di lavoro e richiamarli all'occorrenza pur mantenendo la personalizzazione di ogni singola fase. La versione digitale si avvale di un sofisticato sistema di diagnostica luminosa che permette all'utilizzatore/ tecnico di individuare eventuali anomalie di funzionamento. Per questo pannello rivolgersi all'ufficio commerciale.

Per questo pannello rivolgersi all'ufficio commerciale.



**TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A 2 VELOCITÀ (TS)**



Pannello touch screen multifunzione programmabile. Questa interfaccia uomo macchina fa parte della filosofia Tekno Stamap da sempre; viene già usata in diverse tipologie di macchine come sfogliatrici automatiche, planetarie, make up line, macchine da croissant e permette di accorciare la distanza fra Tekno Stamap e l'utilizzatore della macchina. Il pannello ha memorizzate diverse lingue per facilitare la comprensione dei comandi. Permette l'utilizzo in versione manuale, semi automatica e automatica. Nel funzionamento in automatico è possibile memorizzare fino a 30 programmi di lavoro, incluso operazioni come: partenza ritardata, pause per lievitazione in vasca o aggiunta ingredienti, ripresa del programma a qualsiasi velocità e con qualsiasi tempo reimpostato. I programmi possono essere nominati e richiamati all'occorrenza.

**Optional:**

- Possibilità di connessione da remoto (4.0) per aggiornare software, verificare lo stato di funzionamento della macchina e individuare eventuali anomalie, acquisire e duplicare programmi su altre macchine in serie, verificare cicli di lavoro, produzione e tempo di utilizzo.

## Helix AR

Impastatrice a spirale autoribaltante su banco o su spezzatrice

Riparo coprivasca in PETG trasparente \* disponibile riparo in tondini per mercati non CE

Possibilità di scarico a H140 cm (su banco) o H190 cm (su spezzatrice)

Struttura in acciaio verniciato

Pulsante rotazione vasca ad impulsi per facilitare la fuoriuscita dell'impasto

Sistema di sollevamento idraulico

Comandi salita discesa ribaltatore con pulsanti ad azione mantenuta

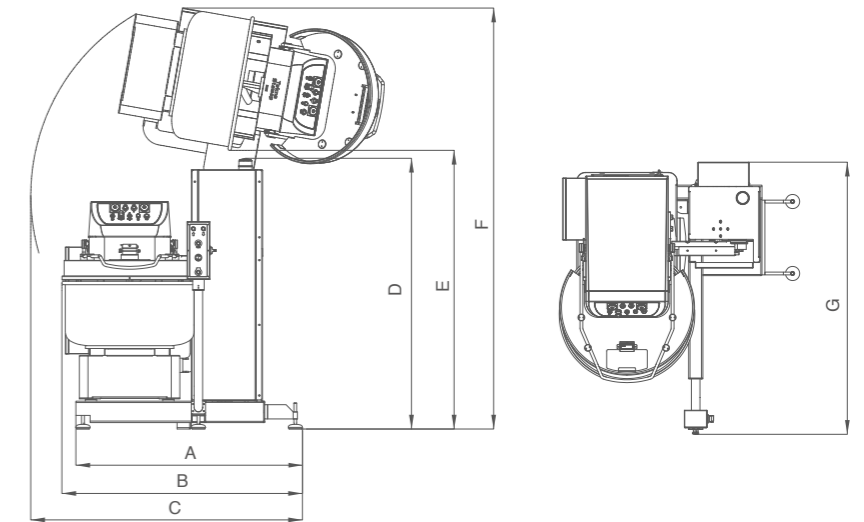
Disponibile in quattro versioni distinte: autoribaltante su banco a destra, autoribaltante su banco a sinistra, autoribaltante su spezzatrice a destra, autoribaltante su spezzatrice a sinistra.

Disponibile su richiesta versioni da 80, 100 o 130 kg



## Helix AR 190

Autoribaltante su spezzatrice

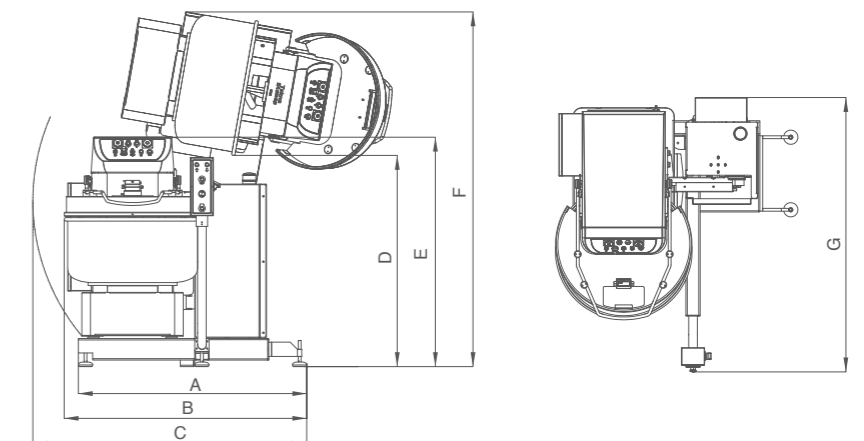


### Scheda Tecnica

	U.M.	HELIX 80 AR190	HELIX 100 AR190	HELIX 130 AR190	HELIX 160 AR190	HELIX 200 AR190
Capacità impasto	Kg.	80	100	130	160	200
Volume nominale della vasca	L	120	145	200	250	270
Potenza installata (macchina + sollevatore)	Kw.	1,5				
Larghezza struttura sollevatore - A	mm.	1590				
Larghezza totale - B	mm.	1595		1590		1690
Larghezza massima in fase di scarico - C	mm.	1855			1910	
Altezza struttura sollevatore - D	mm.	1900				
Altezza bordo vasca in fase di scarico - E	mm.	2035	2025	1975	1955	
Altezza massima in fase di scarico - F	mm.	2880			2960	
Profondità macchina- G						1910
Peso	Kg.	1260		1340		1390

## Helix AR 140

Autoribaltante banco



### Scheda Tecnica

	U.M.	HELIX 80 AR140	HELIX 100 AR140	HELIX 130 AR140	HELIX 160 AR140	HELIX 200 AR140
Capacità impasto	Kg.	80	100	130	160	200
Volume nominale della vasca	L	120	145	200	250	270
Potenza installata (macchina + sollevatore)	Kw.	1,5				
Larghezza struttura sollevatore - A	mm.	1590				
Larghezza totale - B	mm.	1595		1590		1690
Larghezza massima in fase di scarico - C	mm.	1855			1910	
Altezza struttura sollevatore - D	mm.	1540		1490		1470
Altezza bordo vasca in fase di scarico - E	mm.	1550	1520		1600	
Altezza massima in fase di scarico - F	mm.	2395			2470	
Profondità macchina- G						1910
Peso	Kg.	970		1050		1100



## CONTROLLO COMANDI

- 2 VELOCITÀ CON TIMER
- DIGITALE A 2 VELOCITÀ (ID)\*
- TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A 2 VELOCITÀ (TS)

\*Per questo pannello rivolgersi all'ufficio commerciale

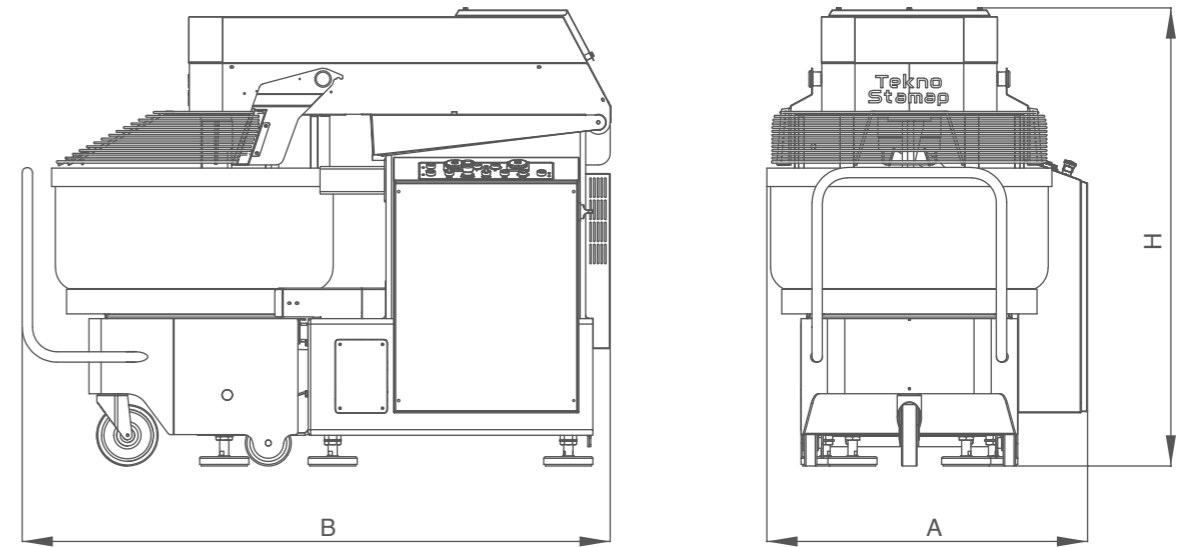


## OPTIONAL

- Struttura in acciaio inox
- Scivolo laterale per scarico impasti molto teneri
- Raschiatore parete verticale vasca
- Luci/illuminazioni interno vasca
- Sonda di rilevamento temperatura impasto
- Motore vasca 2 velocità (standard per 160-200)
- Utensile spatola da chiedere all'ufficio commerciale
- Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale
- Velocità variabile vasca (solo con pannello comandi touch screen)

# Helix VE

Impastatrici a vasca estraibile



Scheda Tecnica	U.M.	HELIX VE 160	HELIX VE 200
Dimensioni della macchina (A x B x H)	mm.	1045 x 1915 x H1495	
Dimensioni vasca (Ø x H)	mm.	900 x 420	900 x 450
Capacità impasto	Kg.	160	200
Volume nominale della vasca	L	250	270
Potenza elettrica nominale 1° velocità	kW	9,2	
Potenza elettrica nominale 2° velocità	kW	12,2	
Giri spirale 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	89/178	
Giri vasca 1°/2° velocità (50 Hz.)	RPM	9/18	
Tensioni di alimentazione	V	230-400	
Frequenza	Hz.	50/60	
Fasi elettriche		3PH+PE (optional TOUCH SCREEN 3PH+N+PE)	
Peso	Kg.	1235	1240



## CONTROLLO COMANDI

• 2 VELOCITÀ CON TIMER  
• TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE  
A 2 VELOCITÀ (TS)



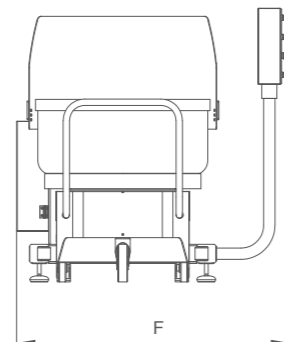
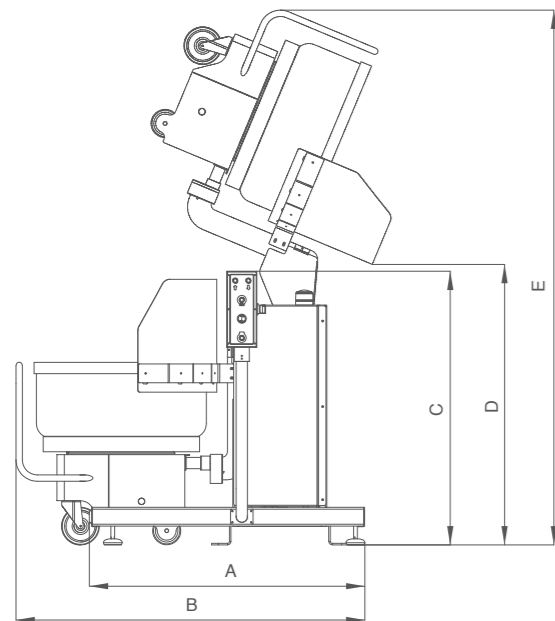
## OPTIONAL

- Struttura in acciaio inox
- Sonda rilevamento temperatura impasto (solo con pannello ID o TS)
- Luci illuminazione interno vasca
- Raschiatore parete verticale vasca
- Velocità variabile vasca (solo con pannello comandi touch screen)

Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale

## Sollevatore carrelli Helix VE 160/200 kg.

Scarico su banco

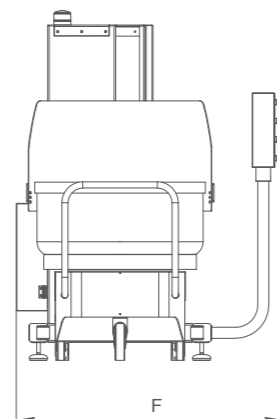
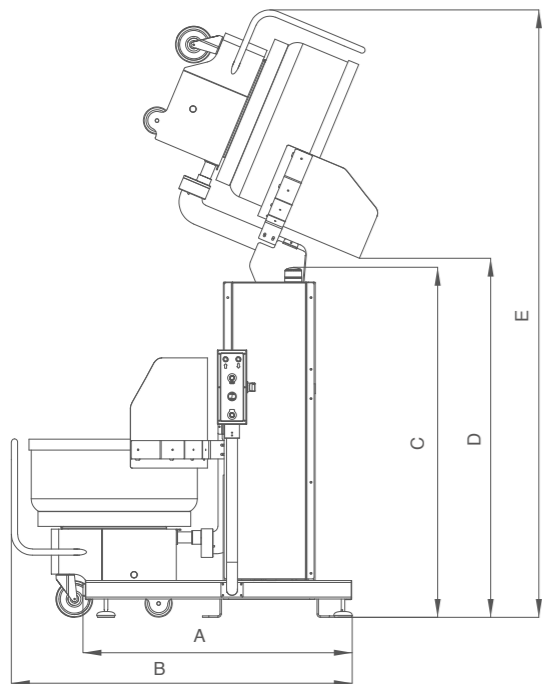


### SOLLEVATORE CARRELLI HELIX VE 160-200 SCARICO SU BANCO H 140 cm

Capacità impasto	Kg.	160-200
Volume nominale della vasca	L	250-270
Potenza installata (macchina + sollevatore)	Kw.	1,5
Profondità struttura - A	mm.	1465
Profondità totale con carrello agganciato - B	mm.	1855
Altezza struttura (al pannello comandi) - C	mm.	1455
Altezza bordo vasca in fase di scarico - D	mm.	1490
Altezza massima in fase di scarico - E	mm.	2845
Larghezza massima macchina - F	mm.	1455
Peso	Kg.	650

## Sollevatore carrelli Helix VE 160/200 kg.

Scarico su spezzatrice



### SOLLEVATORE CARRELLI HELIX VE 160-200 SCARICO SU SPEZZATRICE H 190 cm

Capacità impasto	Kg.	160 - 200
Volume nominale della vasca	L	250 - 270
Potenza installata (macchina + sollevatore)	Kw.	1,5
Profondità struttura - A	mm.	1465
Profondità totale con carrello agganciato - B	mm.	1855
Altezza struttura (al pannello comandi) - C	mm.	1910
Altezza bordo vasca in fase di scarico - D	mm.	1955
Altezza massima in fase di scarico - E	mm.	3310
Larghezza massima macchina - F	mm.	1455
Peso	Kg.	700

#### Optional:

- Pannello comandi posizionato sul lato sinistro rispetto alla direzione di inserimento del carrello

Per richieste specifiche chiedere all'ufficio commerciale

# 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)