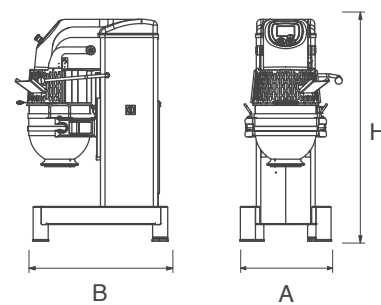
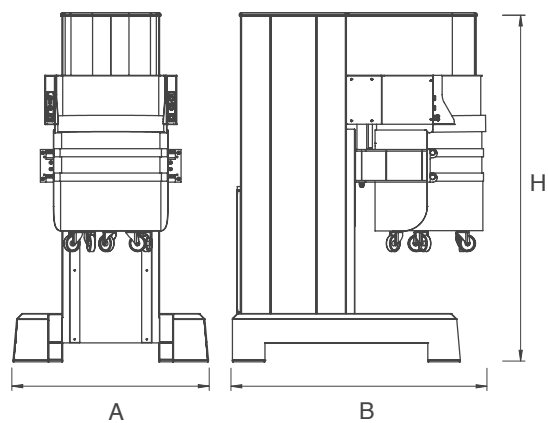


Fiche Technique

Dessins techniques TK2



Dessins techniques TK 160/200



Caractéristiques Techniques TK 40/60/80/100/120	U.M.	TK2 40	TK2 60	TK2 80	TK2 100	TK2 120
		AxBxH			AxBxH	
Dimensions de la machine	mm	607x1070x1470	680x1120x1580	986x1069x1842	986x1069x1842	986x1069x1962
Dimensions de l'emballage	mm	800x1150x1800			1150x1300x2150	
Poids net de la machine	Kg	257	360	677	690	717
Poids machine + emballage	Kg	287	410	727	740	767
Volume nominale de la cuve	L	40	60	80	100	120
Puissance électrique nominale	kW	3	4	5,5	7,5	7,5
Tension d'alimentation	V	220 / 380 / 415 / 440 / 460 / 480				
Fréquence	Hz	50 - 60				
Phases électriques		3	3	3	3	3
Vitesse d'outil	rpm	100 - 415				
Kit de réduction cuve + outils		20	40/20	60	80 - 60	80

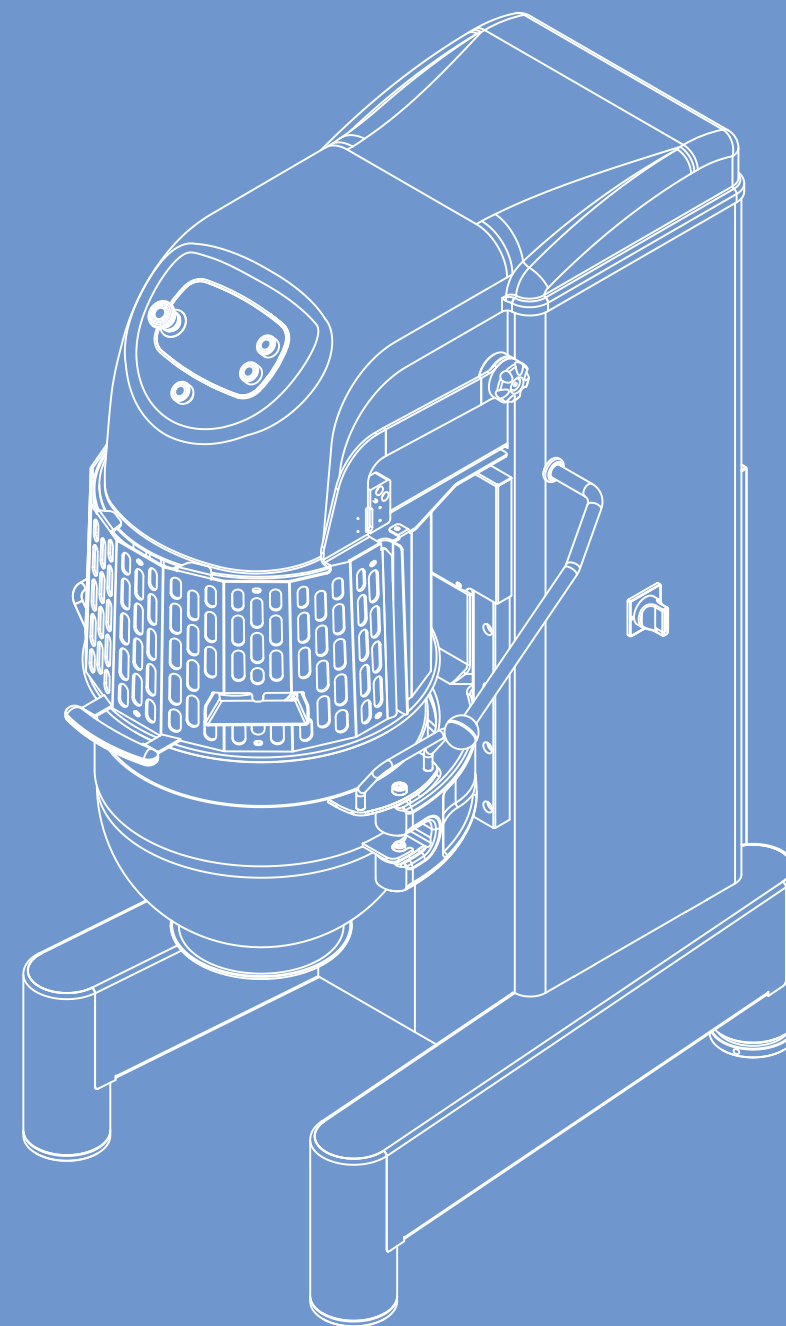
Caractéristiques Techniques TK 160/200	U.M.	TK 160	TK 200
		AxBxH	
Dimensions de la machine	mm	1200x1600x2145	1200x1600x2145
Dimensions de l'emballage	mm	1440x1840x2440	
Poids net de la machine	Kg	1290	1350
Poids machine + emballage	Kg	1400	1450
Volume nominale de la cuve	L	160	200
Puissance électrique nominale	kW	11	11

Tekno Stomap se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses machines à tout moment sans notification préalable

TK2

Batteurs mélangeurs pour moyennes et grandes productions

MADE IN ITALY



Tekno Stomap®

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

Tekno Stomap

Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

FR

TK2

Batteurs mélangeurs pour moyennes et grandes productions

PUISSANTS ET CAPABLES

Batteurs mélangeurs TK2

Les batteurs mélangeurs de la gamme TK2 sont adaptés à une utilisation dans des moyennes et grandes productions. La puissance accrue du moteur permet un traitement parfait même des pâtes plus dures sans perte d'efficacité. Le socle monobloc augmente la solidité globale de la machine, en assurant la fiabilité et la précision d'usinage. Les batteurs TK2 vous permettent d'effectuer des cycles de travail absolument précis et constants grâce aux paramètres électroniques de temps et de vitesse, qui peuvent également être insérés avec la machine en mouvement.



Idéal pour pâte à biscuits, produits de garniture, mousses, crèmes et produits à fouetter

**TK2-40
TK2-60**

Temporisateur et réglage de vitesse même lorsque la machine est en marche

Grille en acier inoxydable relevable et démontable avec protection intérieur en plexiglas

Couple moteur à haute puissance

Levage rapide de la cuve avec levier manuel

Machine montée sur pieds réglables et relevée du sol pour faciliter le nettoyage



**TK2-80
TK2-100
TK2-120**

Retrait rapide de la cuve sans extraction de l'outil

Cuve montée sur roues

Grille en acier inoxydable relevable et démontable avec protection intérieur en plexiglas

Relevage électrique de la cuve

Machine stabilisée avec pieds réglables anti-vibration



**TK-160
TK-200**

Puissant moteur asynchrone triphasé de 11,5 kW

Relevage de cuve automatisé avec double contrôle à présence humaine

Cuve montée sur roues en caoutchouc de 10cm de diamètre pour une mobilité parfaite

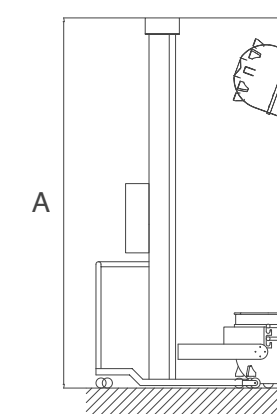
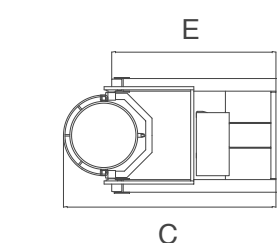
Double contrôle pour le relevage de la cuve et Start/Stop du traitement à haute sécurité

Panneau de commande à écran tactile avec jusqu'à 20 programmes enregistrés, mode manuel, automatique et semi-automatique



RELEVEUR

Le releveur de cuve Tekno Stamp a une structure en acier inoxydable et aluminium monté sur roues. Utile pour ceux laboratoires qui ont besoin de vider les cuves en trémies de rangement, tables de travail ou à l'intérieur des autres machines.



TK2 40 - 60



ROTATION CUVE

Possibilité de faire pivoter la cuve vers l'extérieur sans le retirer du bras de support, pour une collection simple et pratique du produit.



TK2 40 - 60 TK 80 - 100 - 120



PANNEAU DE COMMANDE

Panneau numérique avec affichage de la vitesse de l'outil.
En option: pour TK2 40 et TK2 60 avec relevage cuve électrique.



TK2 40 - 60 TK 80 - 100 - 120



AJUSTEMENTS PRÉCIS

La gamme TK2 peut être équipé avec les suivants panneaux de contrôle:

- **TK2 3V** Panneau de contrôle avec sélecteur à trois vitesses et minuterie mécanique.
- **TK2 SP4I** Panneau de commande numérique avec affichage de la vitesse outil et minuterie électronique. Possibilité de travailler à deux modes: vitesse variable ou quatre vitesses fixes.
- **TK2 TS** Écran tactile avec possibilité de garder programmes et recettes



TK2 40 - 60 TK 80 - 100 - 120



OUTILS DISPONIBLES

TK2 40/60 e TK2 80/100/120 sont fournis en standard avec fouet, spirale et spatule, tandis que le racleur est fourni en option.

TK-160 e TK-200 sont fournis en standard avec fouet, racleur et spatule, tandis que la spirale est fournie en option.



Caractéristiques techniques	U.M.	TK2-40	TK2-60	TK2 80-100-120
Capacité cuve	L	40	60	80-100-120
Puissance installée	Kw	1	1	1
Hauteur A	mm	2930	2930	2930
Hauteur de décharge B	mm	2100	2100	2100
Profondeur C	mm	1682	1682	1682
Largeur D	mm	900	900	900
Profondeur E	mm	1300	1300	1300
Poids	Kg	330	330	350