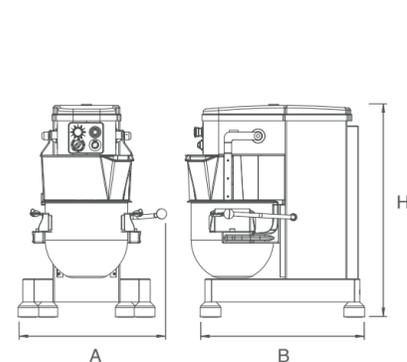
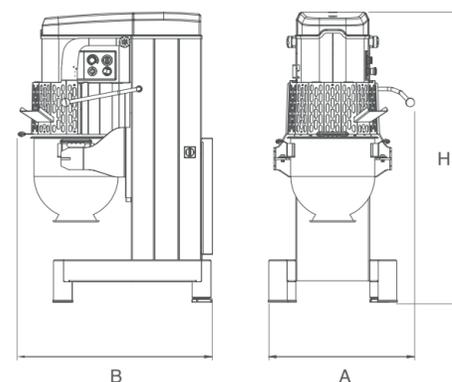


Disegni tecnici
C-Line 2 10 / 20 - da banco



Disegni tecnici
C-Line 2 40 / 60 / 80



Caratteristiche tecniche
C-Line 2

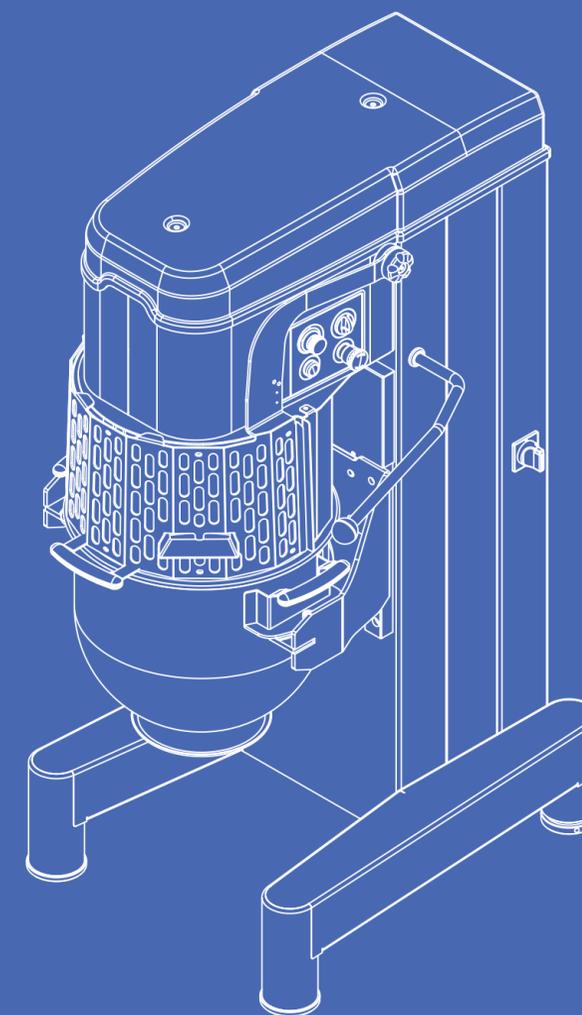
	U.M.	C-L 2-10C-L 2-20 banco banco	C-L 2-10C-L 2-20 colonna colonna	C-L 2-40	C-L 2-60 C-L 2-80
		AxBxH		AxBxH	AxBxH
Dimensioni della macchina	mm	576x687x823		576x687x1221	702x1004x1508
Dimensioni dell'imballo	mm	650x850x1060		800x1150x1450	800x1150x1800
Peso netto macchina	Kg	85	90	110	115
Peso macchina + imballo	Kg	100	105	130	135
Volume nominale vasca	L	10	20	10	20
Pannello di controllo		VV		VV	3M 3V VV
Potenza elettrica nominale	kW	0,75		0,75	1,5 2,5 2,2
Tensione di alimentazione	V	220-380-415-440-460-480		220-380-415-440-460-480	2,2 3 4
Frequenza	Hz	50-60		50-60	50-60
Fasi elettriche		1 (Optional: 3)		1 (Optional: 3)	3
Velocità utensile	rpm	100-415		100-415	100-415
Kit riduzione vasca + utensili		—	10	—	10

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

C-Line 2

Planetarie per piccole e medie produzioni

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
info@teknostamap.com

Tekno Stamap
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 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

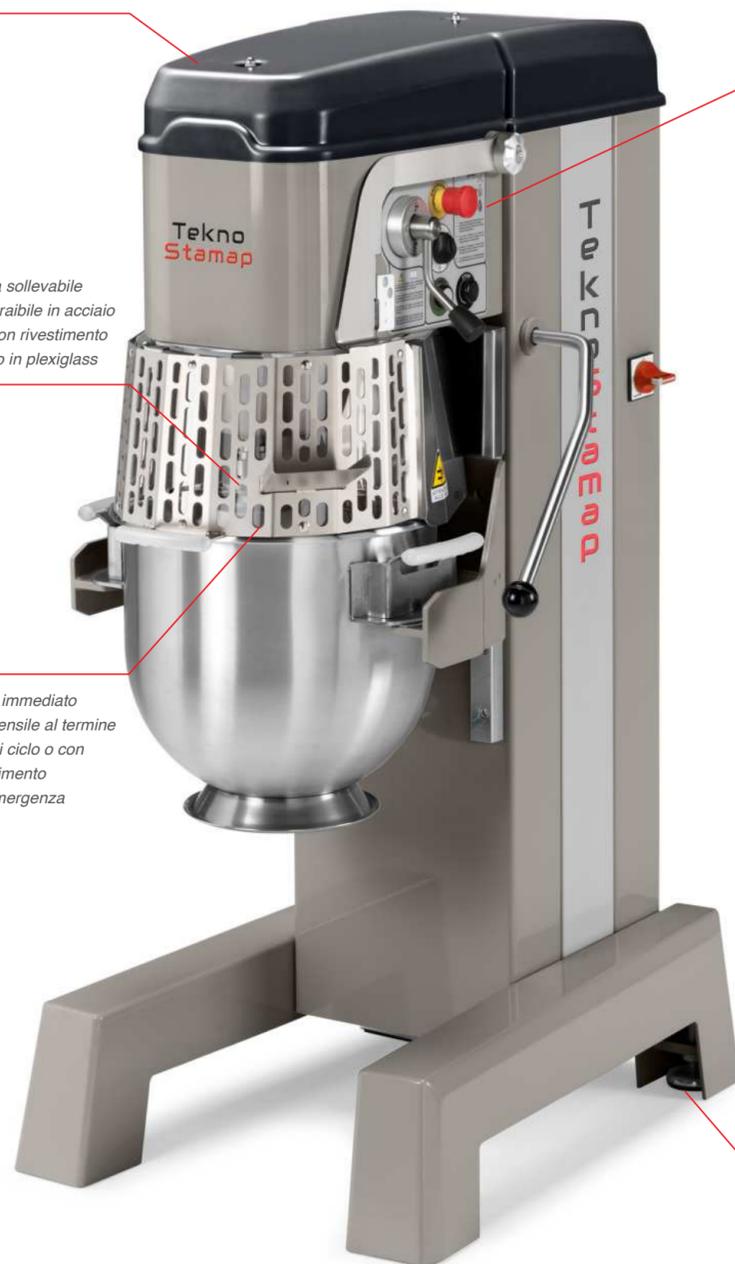
Ingranaggi di trasmissione in bagno d'olio per la massima affidabilità, durabilità e silenziosità

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.

