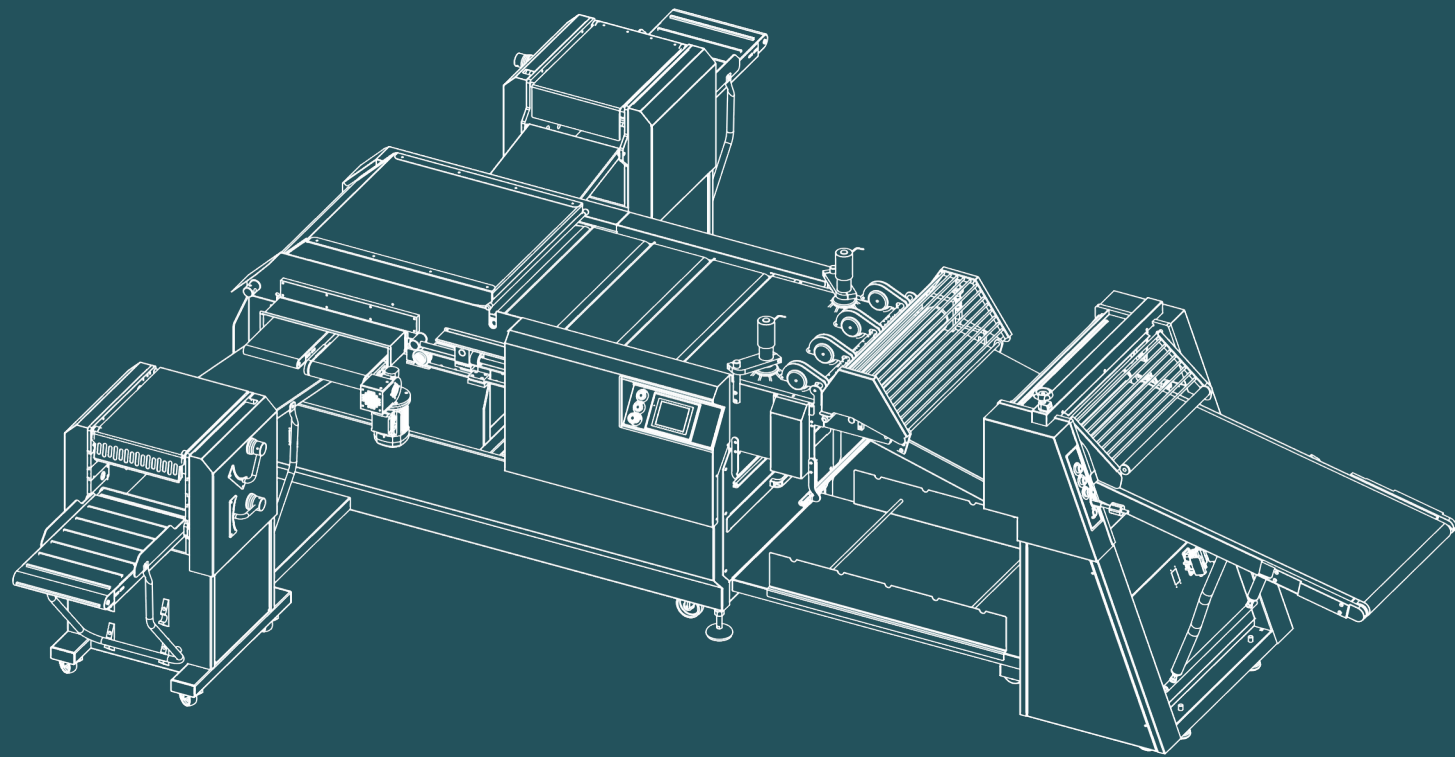


Línea Industrial

Máquinas industriales

MADE IN ITALY



Tekno Stamap

Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

Línea Industrial

Croymat 3000 - 6000

p.2

Croymat 10000

p.4

Línea make Up

p.6

Mesas serie T

p.8

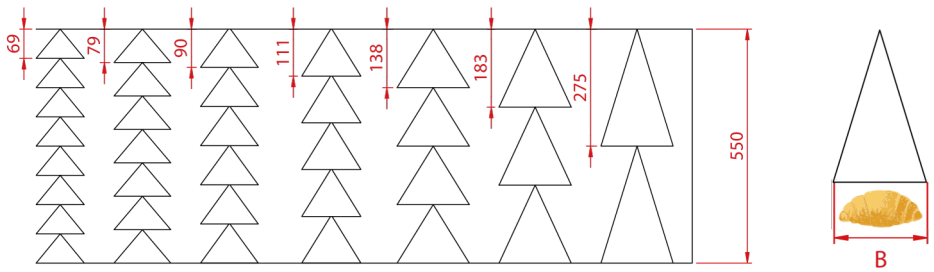
Croymat3000 - 6000

Croissant Maker

SUAVE Y FRAGANTE

Nuestro Croymat 3000-6000 es el compañero ideal para todos los laboratorios profesionales que necesitan ayuda excepcional en producción de croissant. Gracias a la nuestra experiencia y las continuas necesidades de un mercado en movimiento, construir el Croymat más adecuado a las necesidades de cada cliente es nuestra prioridad.

De hecho, gracias a la amplia personalización posible para cada máquina, se pueden crear croissants de 25 gramos hasta 150 gramos, en acuerdo a cada necesidad, llegando a producir hasta 7000 piezas por hora.



B = 68 - 75 - 90 - 100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 180 - 190 - 200 - 240 - 300 (mm)



La velocidad diferenciada de las cintas transportadoras permite un transporte regular de los triángulos en la máquina de enrollar

La pasta se corta en dos etapas evitando que se adhiera al molde. Los rodillos se cambian en unos segundos sin usar herramientas

Alfombras del enrollador fácilmente reemplazables para una limpieza rápida



La textura de envoltura está regulada por el cierre o apertura de las alfombras de manera que se pueda obtener cualquier tipo de producto enrollado

Calibrador autónomo con sensores ultrasónicos

Croymat 3000-6000

Ficha técnica Croymat 3000-6000	U.M.	Croymat 3000	Croymat 6000
Dimensiones externas con by-pass	mm mm	3000x2200	3000x2200
Dimensiones externas sin bypass	kg Kw V	2150x2200	2150x2200
Peso neto	En 3 filas	665	700
Absorción eléctrica	En 4 filas	2	2,5
Voltaje	En 5 filas	220/380	220/380
Producción por hora	En 6 filas	1800 piezas de 80gr a 100gr	3000 pcs from 80gr to 100gr
	En 7 filas	2400 piezas de 75gr a 85gr	4000 pcs from 75gr to 85gr
		3000 piezas de 45gr a 65gr	5000 pcs from 45gr to 65gr
		3600 ppiezas de 25gr a 45gr	6000 pcs from 25gr to 45gr
		4200 piezas de 12gr a 25gr	7000 pcs from 12gr to 25gr

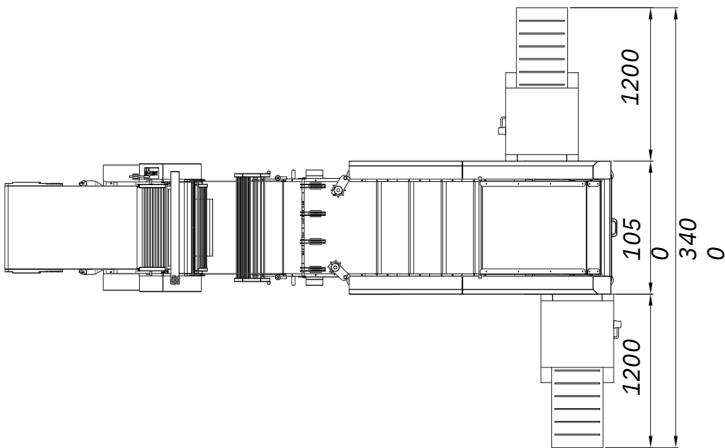
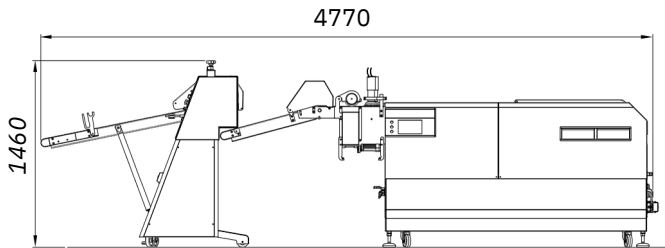
Croymat10000

Croissant

SUAVE Y FRAGANTE

El Croymat 10000 ha sido diseñado para la producción industrial y por una eficiencia y fiabilidad de producción de vanguardia. Gracias a la alta automatización controlada por el conveniente panel táctil programable, es posible recordar los programas guardados previamente

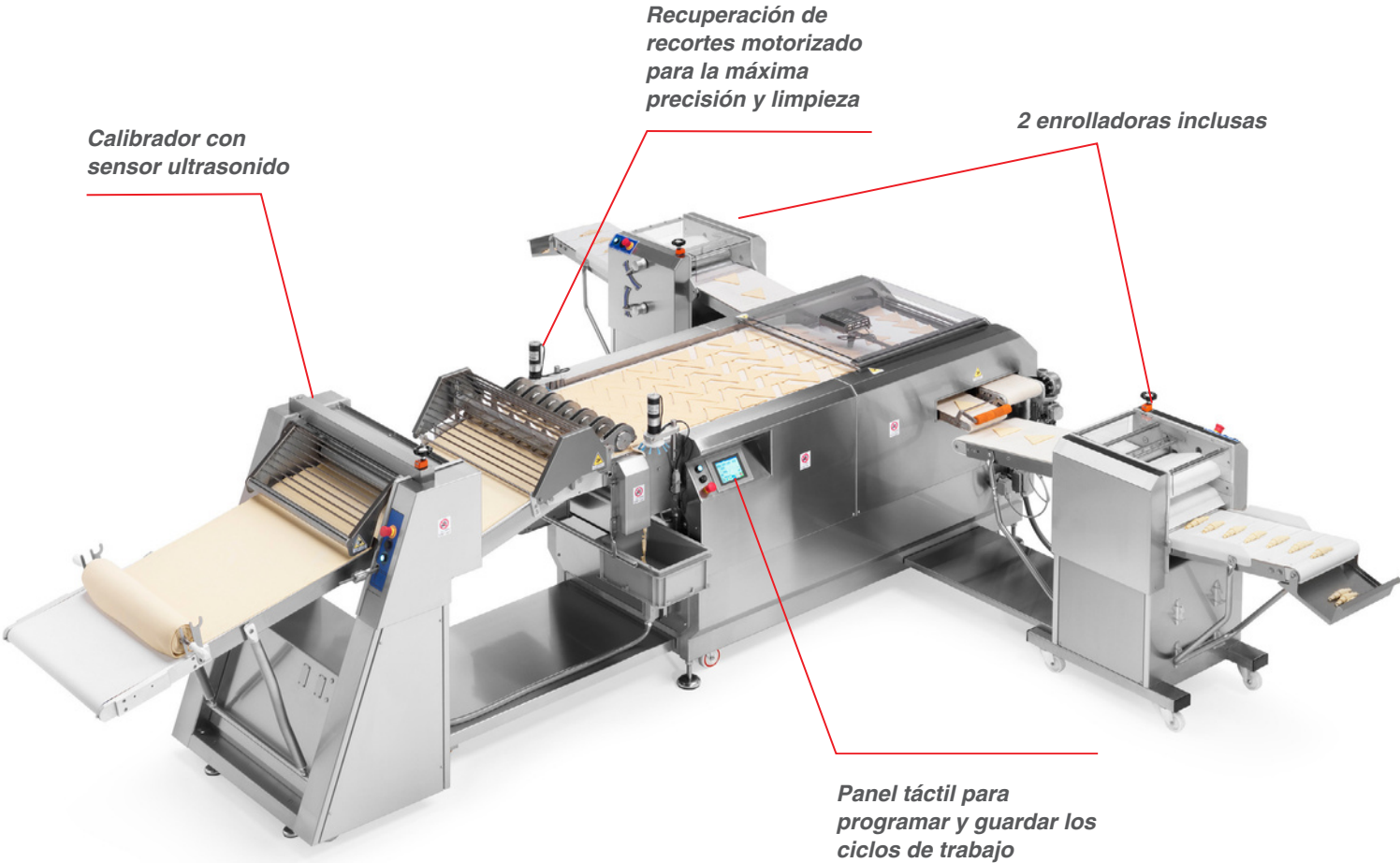
que servirán para cambiar la velocidad de la correa, la velocidad de salida de las correas rebobinadoras y retráctiles, la cantidad de piezas / hora. Además, gracias a la doble bobinadora, la producción superará las 12,000 piezas por hora.



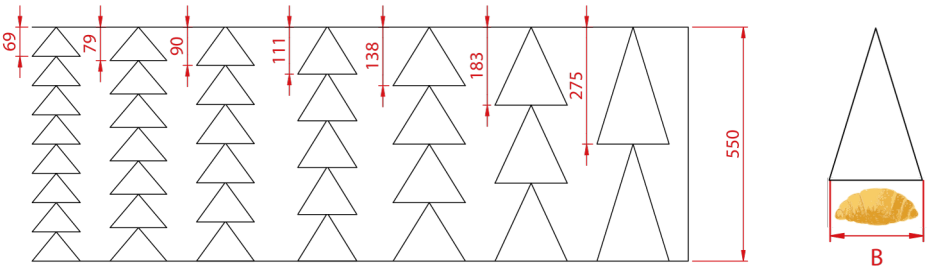
Ficha técnica
Croymat 10000

U.M.

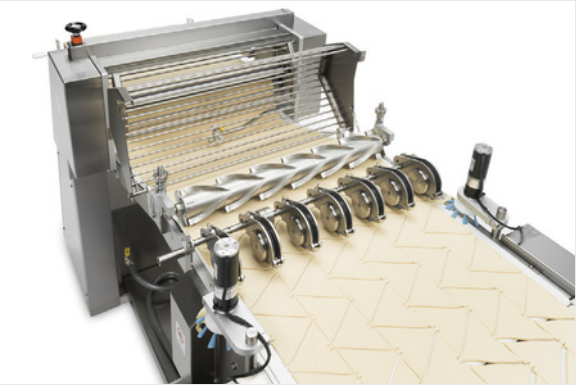
Dimensiones externas	mm Kw V	4770x3440x1460
Absorción eléctrica	En 3 filas	3,5
Voltaje	En 4 filas	220/380
Producción por hora	En 5 filas	6000 piezas de 80 gr a 100 gr
	En 6 filas	8000 piezas de 75 gr a 85 gr
	En 7 filas	10000 piezas de 45 gr a 65 gr
		12000 piezas de 25 gr a 45 gr
		14000 piezas de 12 gr a 25 gr



Croymat 10000



B = 68 - 75 - 90 - 100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 180 - 190 - 200 - 240 - 300 (mm)



GRUPO DE CORTE

Herramientas de corte de acero inoxidable fácilmente extraíbles y lavables, totalmente personalizables de acuerdo a las necesidades de cada cliente

Línea Make up

Para productos de cada forma

LÍNEAS DE PRODUCCIÓN PARA TODOS LOS GUSTOS

Calibrador autónomo
sensores ultrasónicos

Estación de corte
con rodillos

Humidificador

Grupo de pliegue

Guillotina eléctrica o
neumática con posibilidad de
posicionamiento en cualquier parte
de la mesa

Dispositivo de
recuperación de recortes

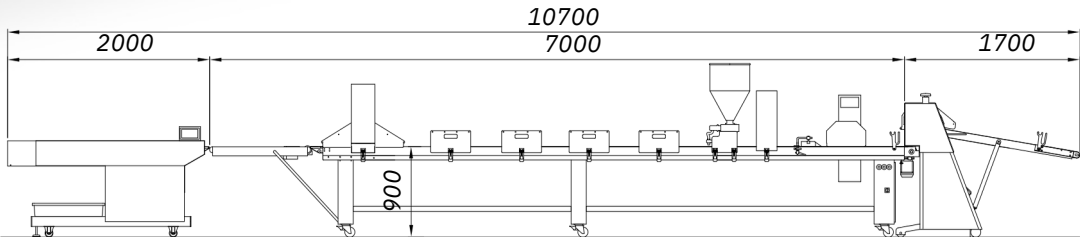
Entabladora retráctil
con panel de control de
pantalla táctil

Dosificadora neumática volumétrica
con válvulas para el control de la succión
y dosificación del producto

Las imágenes son solo
indicativas, contactar
uno de nuestros
revendedores para crear
una oferta apropiada a cada
necesidad



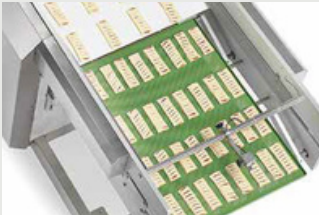
Las nuevas líneas permiten la producción de una gama muy
amplia de formas de productos.



Características técnicas	U.M.		
Línea Make up			
Longitud según la información del cliente	mm	mm	4000-5000-6000
Altura mesa	mm		900
Ancho alfombra	m/min		650
Velocidad alfombra	Kw	V HZ	1-6
Potencia del motor de la mesa	V	DC	0,37
Corriente de suministro de energía	Tagli/mm		220/380
			50/60
Corriente de control			24
Velocidad máxima guillotina			100



Dosificadora eléctrica
para productos cremosos
y homogeneizados



Optional: Entrablador
eléctrico con movimiento
de bandeja para doble
descarga productos.
Velocidad y viaje
descarga del producto
programable

Mesas serie T

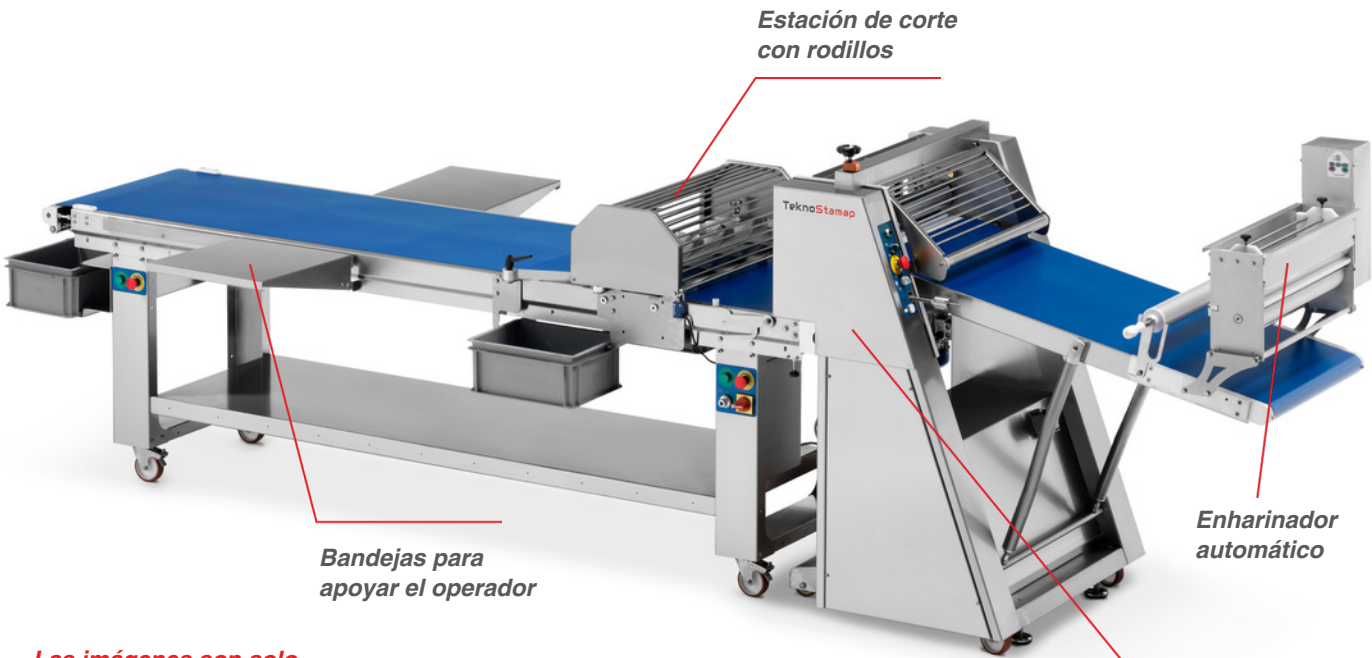
Producción de croissant, pain au chocolat, mini strudel y productos de hojaldre

Las mesas de la serie T se desarrollan según las necesidades de obradores pequeños y medianos, que necesitan una herramienta simple y efectiva para acelerar la producción de croissants, pain au chocolat, mini strudel y productos de hojaldre en general. Gracias al calibrador de entrada, disponible como opción, se garantiza la

máxima precisión del espesor de la chapa para mantener un estándar de igual peso en cada pieza. Gracias a la personalización de cualquier componente de la mesa, cada cliente puede obtener la máxima eficiencia para su propio laboratorio.



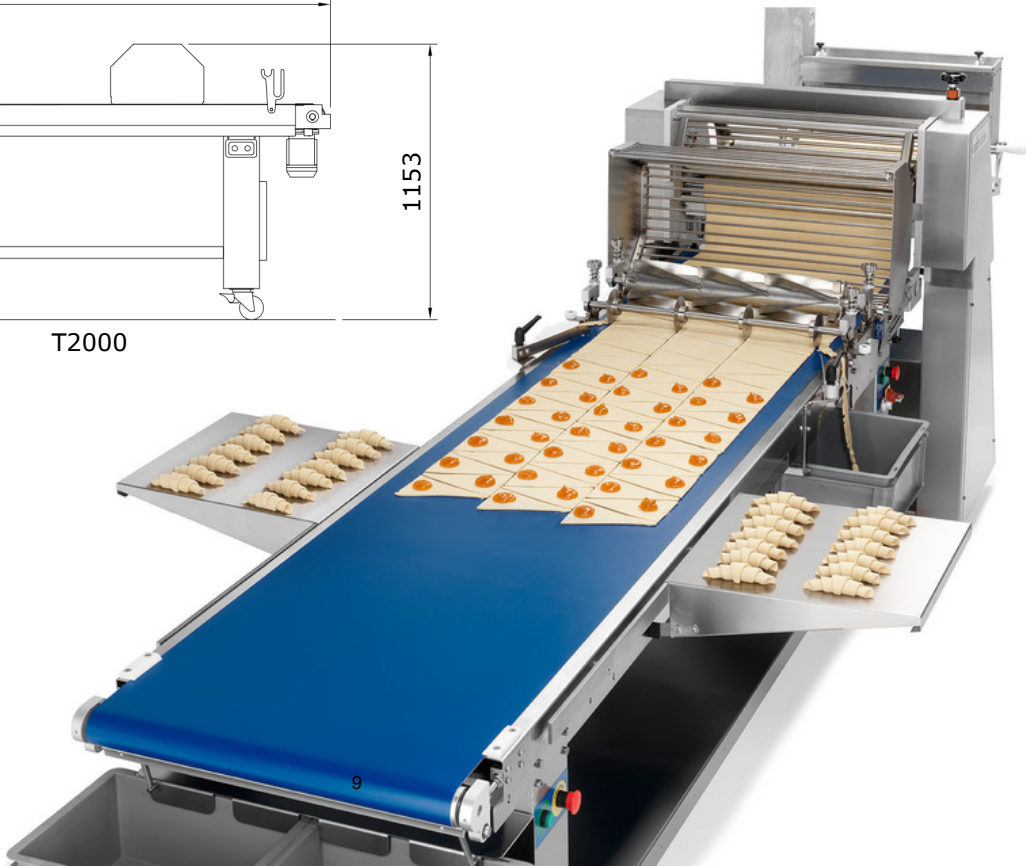
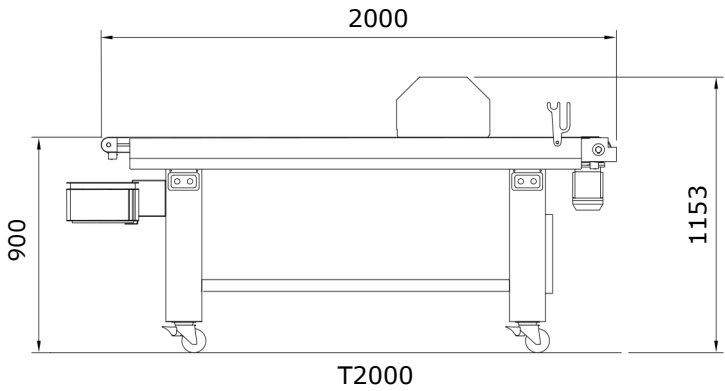
Ideal para rellenar o enrollar manualmente productos de hojaldre.



Las imágenes son solo indicativas, contactar uno de nuestros revendedores para crear una oferta apropiada a cada necesidad

Ficha Técnica
Mesas serie T

	U.M.	
Longitud mesa	mm	2000/3000/4000/5000/6000
Longitud alfombra	mm	650
Absorción eléctrica	Kw	0,25
Voltaje	V	220/380



Note:

[illegible]

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