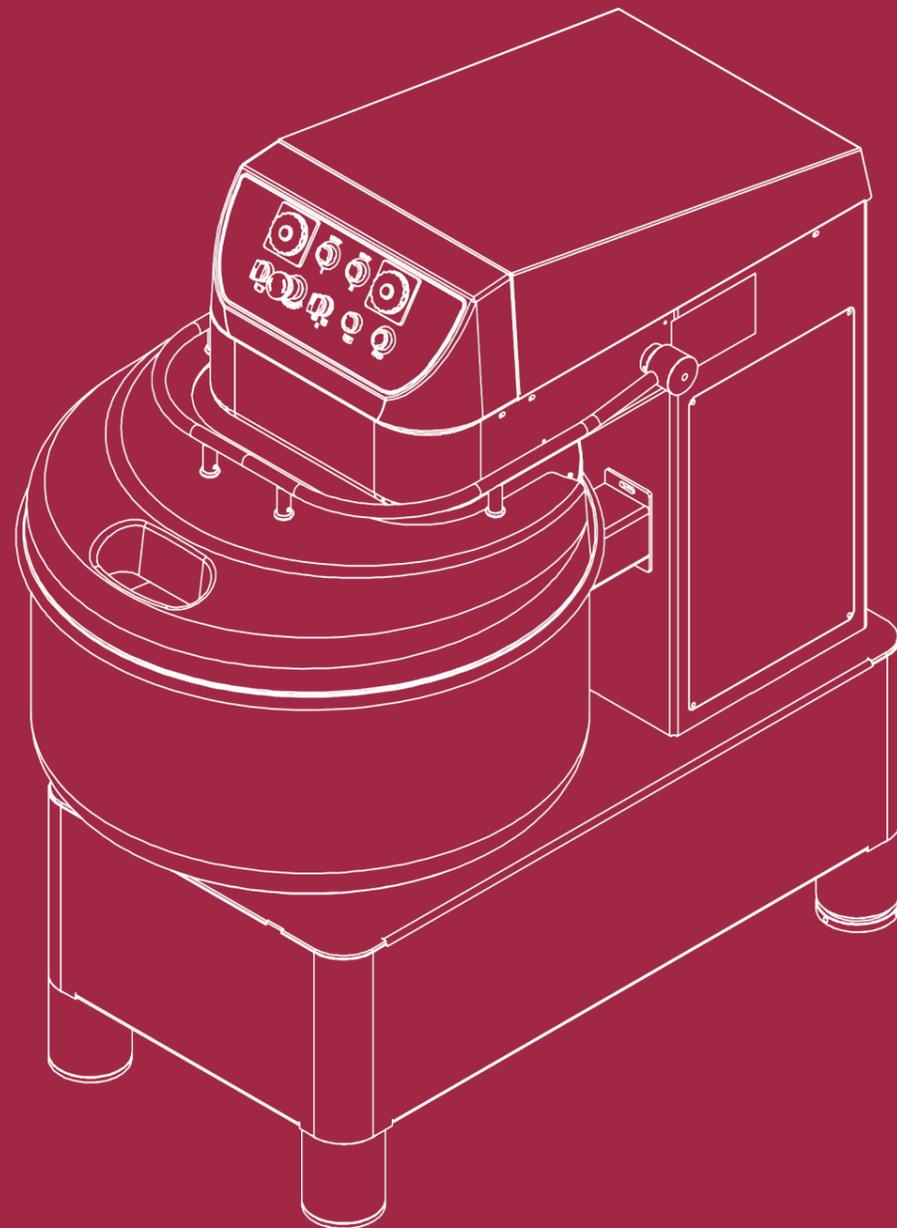


Helix

Pétrin à spirale

MADE IN ITALY



Tekno Stama

Technology boosting creativity

www.teknostama.eu

Helix

<i>Intro</i>	p.2
<i>Helix 30</i>	p.4
<i>À Cuve Fixe</i>	p.7
<i>Auto-basculant sur Banc ou sur Broyeuse</i>	p.10
<i>À Cuve Extractible</i>	p.12

Helix

Pétrin à spirale

UNIVERSEL ET ROBUSTE

Les pétrins à spirale Tekno Stamap sont les nouveaux-nés de la gamme déjà large de machines de pétrissage et de mélange. Ils répondent aux besoins du réseau commercial qui, en accordant leur confiance à une marque connue et fiable, ont vivement voulu la naissance de ce nouveau produit.

La mécanique des pétrins Helix, du plus petit modèle de 30 kg au plus grand de 200 kg, se caractérise par de grands roulements montés sur des supports extractibles, des arbres en acier allié et traité thermiquement, des poulies de transmission en fonte anticorrosion et des courroies de transmission de haute qualité. L'universalité des pétrins Helix réside dans sa capacité à pétrir tous les types de pâtes, de celles à faible hydratation à celles, extrêmes, à très forte hydratation. Conformément aux normes européennes,

les machines sont livrées avec un protecteur fermé en PETG, équipé de ressorts à gaz pour un levage aisé et une fermeture contrôlée. Les zones en contact avec les aliments (MOCA), y compris les vis, les couvercles et les supports, sont entièrement en acier inoxydable, ce qui garantit l'hygiène et la facilité de nettoyage. La peinture de la structure est de qualité alimentaire, extrêmement solide et résistante aux rayures accidentelles. Depuis plus de 10 ans, Tekno Stamap développe une charpenterie interne pour répondre aux besoins d'un marché de plus en plus axé sur la robustesse des structures (épaisseur des tôles, soudure robotisée et finitions facilitant le nettoyage de nos structures). La particularité des pétrins Helix réside dans leurs pieds en acier inoxydable qui, même lorsqu'ils sont peints, conservent leurs propriétés anticorrosion.



Idéal pour les boulangeries pour pizza, pour les ateliers de pâtes fraîches pâtisseries et restauration

Helix

Helix pétrin à spirale à cuve fixe

Capot de cuve en tiges rondes disponible pour les marchés non CE PEGT, transparent pour les marchés CE

Cuve, spirale, colonne de contrainte en acier inoxydable

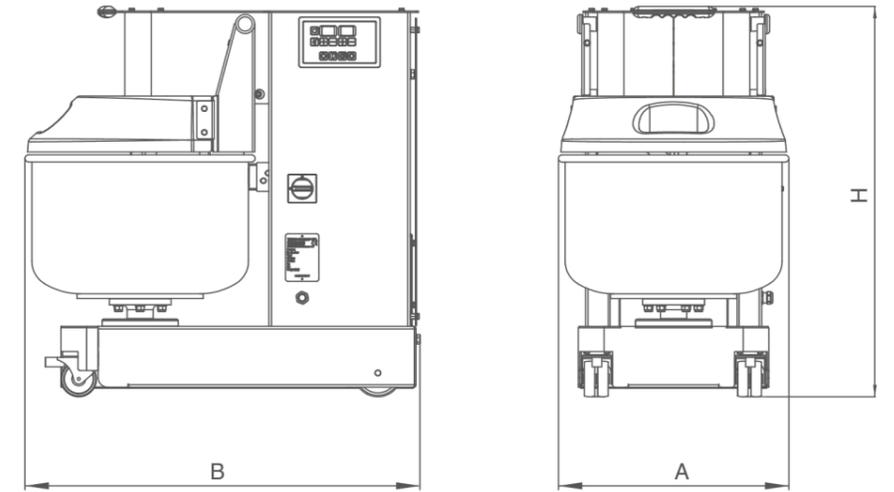


Structure en acier peint monté sur 4 roues

En option:

- Structure en acier inoxydable
- Éclairage à l'intérieur de la cuve

Pour toute demande spécifique, veuillez vous adresser au service commercial



Fiche Technique

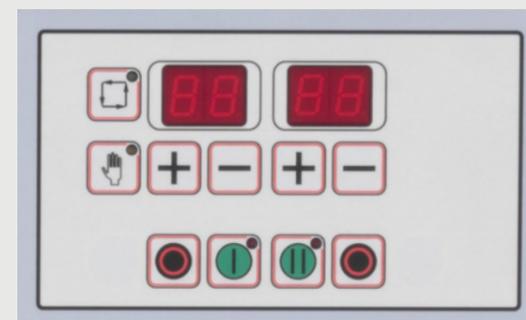
U.M.

Helix 30

Dimensions de la machine (A x B x H)	mm.	484 x 830 x H. 820
Dimensions de la cuve (Ø x H)	mm.	450 x 290
Capacité de pâte	Kg.	30
Volume nominal de la cuve	L	45
Puissance électrique nominale 1ère/2ème vitesse	kW	1,5
Tours de la spirale 1ère/2ème vitesse (50 Hz.)	RPM	103/206
Tours de la cuve 1ère/2ème vitesse (50 Hz.)	RPM	11/22
Tensions d'alimentation	V	400
Fréquence	Hz.	50
Phases électriques		3PH + PE
Poids	Kg.	145

Les données du tableau sont purement indicatives et la société Tekno Stamap se réserve le droit de les modifier sans préavis.

CONTROLLO COMANDI



2 VITESSE AVEC MINUTERIE

Permet l'utilisation en version manuelle et semi-automatique. Dans le fonctionnement semi-automatique est possible de régler les temps nécessaires de traitement de la pâte.



Helix

Helix pétrin à spirale à cuve fixe de 45 à 200

Capot avant thermoformé

Capot arrière en acier peint

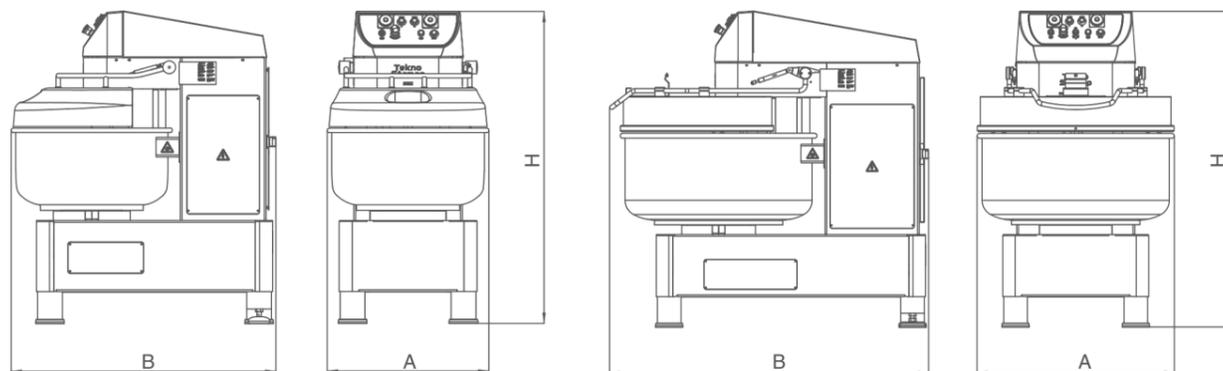
Capot de cuve en tiges rondes disponible pour les marchés non CE PEGT, transparent pour les marchés CE

Cuve, spirale, colonne de contrainte en acier inoxydable

Rouleaux contre flexion de la cuve

Structure en acier peint surélevée du sol (3 pieds fixes et un réglable)





Fiche Technique Helix

	U.M.Helix 45	Helix 60	Helix 80	Helix 100	Helix 130	Helix 160	Helix 200
Dimensions de la machine (A x B x H)	mm 637 x 1085 x 132		745 x 1225 x 145	842 x 1355 x		952 x 1490 x 1530	
Dimensions de l'emballage	5 750 x 1180 x		0 865 x 1340 x	1450 965 x 1471		1072 x 1605 x 1740	
Dimensions de la cuve (Ø x H)	mm.600x1300	600 x 360	700x750	700 x 410x 1680	700 x 415	900 x 420	900 x 450
Capacité de pâte	Kg. 45	60	80	100	130	160	200
Volume nominal de la cuve	L 80	95	120	145	200	250	270
Puissance électrique nominale 1ère vitesse	kW 2		2,7		3,6		6,6
Puissance électrique nominale 2ème vitesse	kW 3,4		5,1		5,8		10
Tensions d'alimentation	V		230-400				
Fréquence	Hz.		50/60				
Phases électriques			3P +neutre +terre				
Poids net de la machine.	Kg. 372	375	530	540	630	730	740
Poids net de la machine + emballage	Kg. 457	460	600	610	700	800	810
Tours de la spirale 1ère/2ème vitesse (50 Hz)	RPM 101 / 203		94/189		94/189		89/178
Tours de la cuve 1ère/2ème vitesse (50 Hz)	RPM 11		9		10		9/18

En option:

- Moteur de la cuve à 2 vitesses (standard pour 160 et 200)
- Structure en acier inoxydable sur demande auprès du service commercial
- Sonde de détection de la température de la pâte (uniquement avec le panneau ID ou TS)
- Lumières d'éclairage à l'intérieur de la cuve
- Racleur de la paroi verticale de la cuve
- Ustensile spatule
- Vitesse variable de la cuve (avec panneau de contrôle à écran tactile)

Pour toute demande spécifique, veuillez vous adresser au service commercial

CONTRÔLE DES COMMANDES



+ 2 VITESSE AVEC MINUTERIE

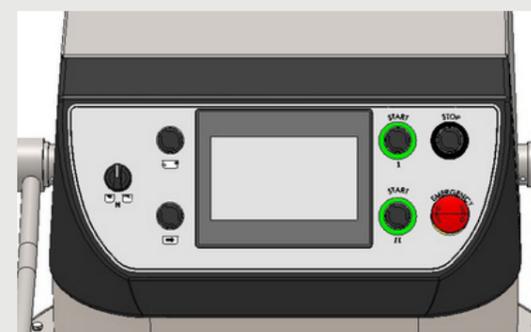
La version manuelle permet de régler le temps de travail avec passage automatique de la première à la deuxième vitesse ; elle comprend le bouton d'impulsion de la rotation de la cuve pour faciliter l'extraction de la pâte, le sélecteur d'inversion du mouvement de la cuve, uniquement pour les versions à 2 vitesses de la cuve, le sélecteur à 3 positions pour le mouvement de la cuve - lent, neutre/point mort, rapide - (de série Helix 160-200).



+ PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE À 2 VITESSES (ID)

Il permet une utilisation en version manuelle, semi-automatique ou automatique. En mode semi-automatique, il est possible de régler les temps nécessaires de traitement de la pâte. En mode automatique, il est possible d'enregistrer jusqu'à 20 programmes de travail et de les rappeler en cas de besoin, tout en conservant la personnalisation de chaque phase. La version numérique exploite un système sophistiqué de diagnostic lumineux qui permet à l'utilisateur/technicien de détecter tout dysfonctionnement. Veuillez contacter le service commercial pour ce panneau. Veuillez contacter le service commercial pour ce panneau.

Pour toute demande spécifique, veuillez vous adresser au service commercial



+ ÉCRAN TACTILE PROGRAMMABLE À 2 VITESSES (TS)

Panneau tactile multifonctionnel programmable. Cette interface homme-machine a toujours fait partie de la philosophie de Tekno Stamap ; elle est déjà utilisée sur différents types de machines telles que les laminoirs automatiques, les batteurs mélangeurs, les make up line et les machines pour croissant, et elle réduit la distance entre Tekno Stamap et l'utilisateur de la machine. Le panneau dispose de plusieurs langues enregistrées pour faciliter la compréhension des commandes. Il permet une utilisation en version manuelle, semi-automatique ou automatique. En mode automatique, il est possible d'enregistrer jusqu'à 30 programmes de travail, y compris des opérations telles que le démarrage différé, les pauses pour le levage dans la cuve ou l'ajout d'ingrédients, et la reprise du programme à n'importe quelle vitesse et avec n'importe quel temps prédéfini. Les programmes peuvent être nommés et rappelés selon les besoins

En option :

- Possibilité de connexion à distance (4.0) pour mettre à jour le logiciel, vérifier l'état de fonctionnement de la machine et détecter d'éventuelles pannes, acquérir et dupliquer des programmes sur d'autres machines en série, vérifier les cycles de travail, la production et le temps d'utilisation

Helix AR

Pétrin à spirale auto-basculant sur banc ou sur broyeuse

Couvercle cache-cuve en PETG transparent * protecteur en tiges rondes disponible pour les marchés non CE

Déchargement possible à H140 cm (sur banc) ou H190 cm (sur broyeuse)

Structure en acier peint

Bouton de rotation de la cuve par impulsions pour faciliter le déversement de la pâte

Système de lavage hydraulique

Commandes de montée et de descente du basculeur avec des boutons à action maintenue

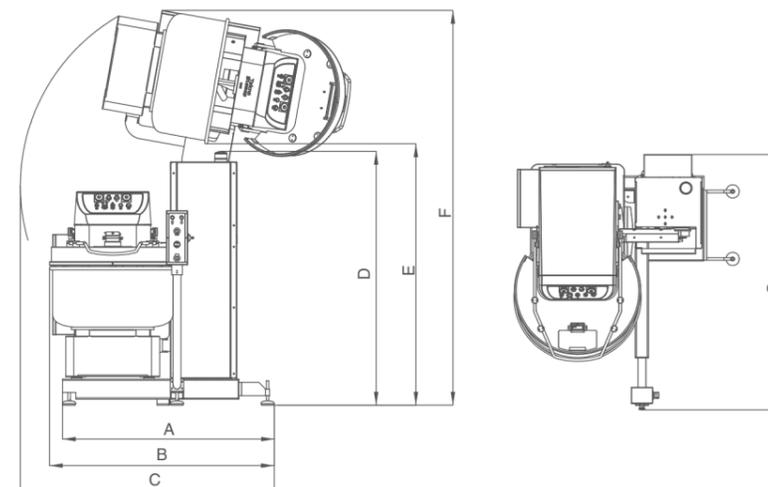
Disponible en quatre versions différentes : auto-basculant sur le banc de droite, auto-basculant sur le banc gauche, auto-basculant sur une broyeuse à droite, auto-basculant sur une broyeuse à gauche.

Versions 80, 100 ou 130 kg disponibles sur demande



Helix AR 190

Auto-basculant sur une broyeuse

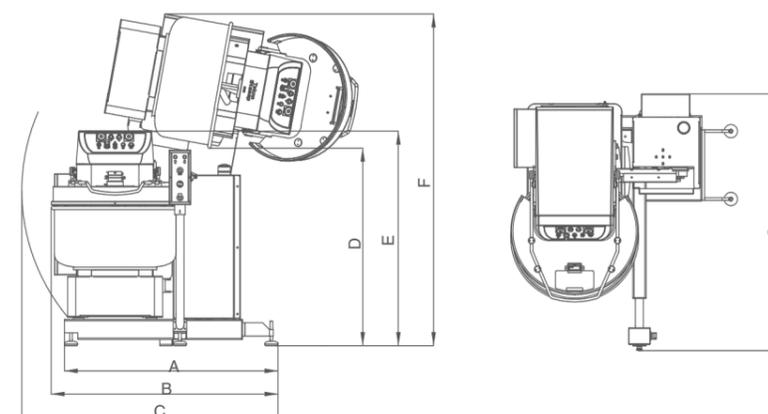


Fiche Technique

	U.M.	HELIX 80 AR190	HELIX 100 AR190	HELIX 130 AR190	HELIX 160 AR190	HELIX 200 AR190
Capacité de pâte	Kg.	80	100	130	160	200
Volume nominal de la cuve	L	120	145	200	250	270
Puissance installée (machine + élévateur)	Kw.			1,5		
Largeur de la structure de l'élévateur - A	mm.			1590		
Largeur totale - B	mm.	1595		1590	1690	
Largeur maximale au déchargement - C	mm.		1855		1910	
Hauteur de la structure de l'élévateur - D	mm.			1900		
Hauteur du bord de la cuve au point de déversement - E	mm.	2035	2025	1975		1955
Hauteur maximale lors du déversement - F	mm.		2880			2960
Profondeur de la machine - G				1910		
Poids	Kg.	1260		1340		1390

Helix AR 140

Auto-basculant sur un banc



Fiche Technique

	U.M.	HELIX 80 AR140	HELIX 100 AR140	HELIX 130 AR140	HELIX 160 AR140	HELIX 200 AR140
Capacité de pâte	Kg.	80	100	130	160	200
Volume nominal de la cuve	L	120	145	200	250	270
Puissance installée (machine + élévateur)	Kw.			1,5		
Largeur de la structure de l'élévateur - A	mm.			1590		
Largeur totale - B	mm.	1595		1590	1690	
Largeur maximale au déchargement - C	mm.		1855		1910	
Hauteur de la structure de l'élévateur - D	mm.		1540	1490	1470	
Hauteur du bord de la cuve au point de déversement - E	mm.	1550	1520		1600	
Hauteur maximale lors du déversement - F	mm.		2395		2470	
Profondeur de la machine - G				1910		
Poids	Kg.	970		1050		1100



CONTRÔLE DES COMMANDES

- 2 VITESSES AVEC MINUTERIE
- NUMÉRIQUE À 2 VITESSES (ID)*
- ÉCRAN TACTILE PROGRAMMABLE À 2 VITESSES (TS)

*Veuillez contacter le service commercial pour ce panneau

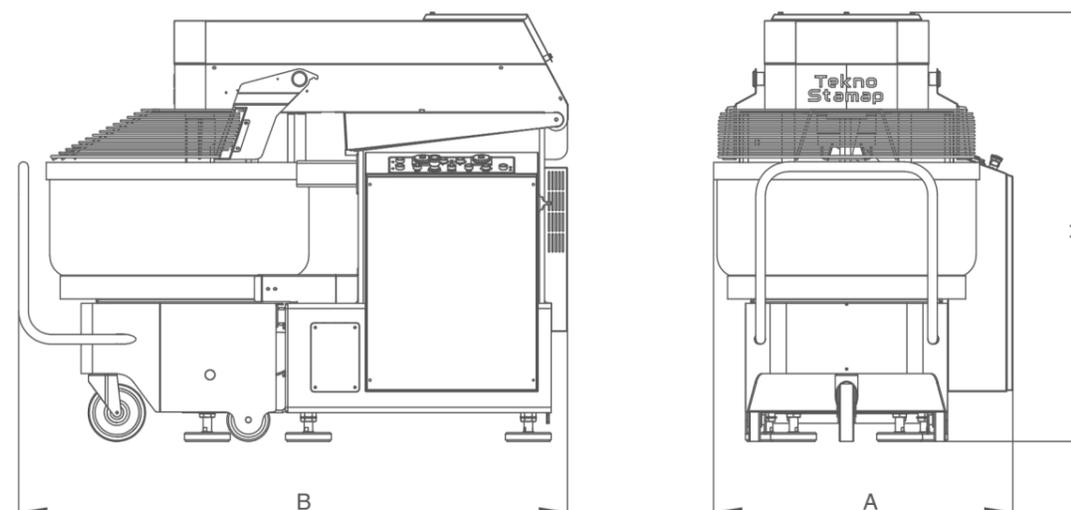


EN OPTION

- Structure en acier inoxydable
- Goulotte latérale pour déversement de pâtes très molles
- Racler de la paroi verticale de la cuve
- Lumières/éclairage à l'intérieur de la cuve
- Sonde de détection de la température de la pâte
- Moteur de la cuve à 2 vitesses (standard pour 160-200)
- Ustensile spatule à demander au service commercial
- Pour des demandes spécifiques, demander au service commercial
- Vitesse variable de la cuve (uniquement avec le panneau de contrôle à écran tactile)

Helix VE

Pétrins à cuve extractible



Fiche technique	U.M.	HELIX VE 160	HELIX VE 200
Dimensions de la machine (A x B x H)	mm.	1045 x 1915 x H1495	
Dimensions de la cuve (Ø x H)	mm.	900 x 420	900 x 450
Capacité de pâte	Kg.	160	200
Volume nominal de la cuve	L	250	270
Puissance électrique nominale 1ère vitesse	kW	9,2	
Puissance électrique nominale 2ème vitesse	kW	12,2	
Tours de la spirale 1ère/2ème vitesse (50 Hz.)	RPM	89/178	
Tours de la cuve 1ère/2ème vitesse (50 Hz.)	RPM	9/18	
Tensions d'alimentation	V	230-400	
Fréquence	Hz.	5 0/6 0	
Phases électriques		3PH+PE (optional TOUCH SCREEN 3PH+N+PE)	
Poids	Kg.	1235	1240



CONTRÔLE DES COMMANDES

- 2 VITESSES AVEC MINUTERIE
- ÉCRAN TACTILE PROGRAMMABLE À 2 VITESSES (TS)

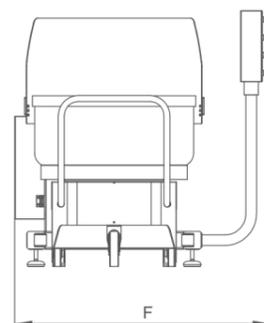
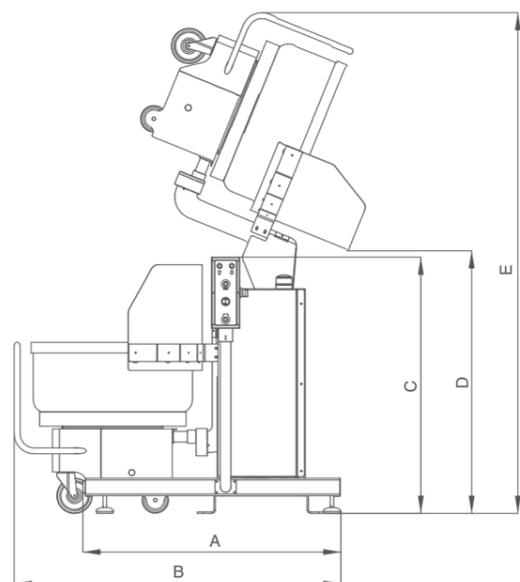


EN OPTION

- Structure en acier inoxydable
 - Sonde de détection de la température de la pâte (uniquement avec le panneau ID ou TS)
 - Lumières d'éclairage à l'intérieur de la cuve
 - Racleur de la paroi verticale de la cuve
 - Vitesse variable de la cuve (uniquement avec le panneau de contrôle à écran tactile)
- Pour toute demande spécifique, veuillez vous adresser au service commercial

Élévateur de chariots Helix VE 160/200 kg.

Déchargement sur une broyeuse

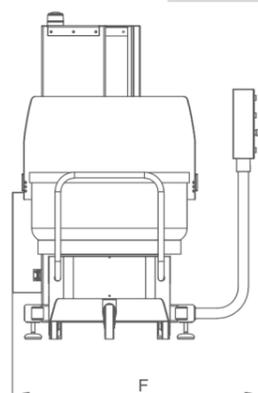
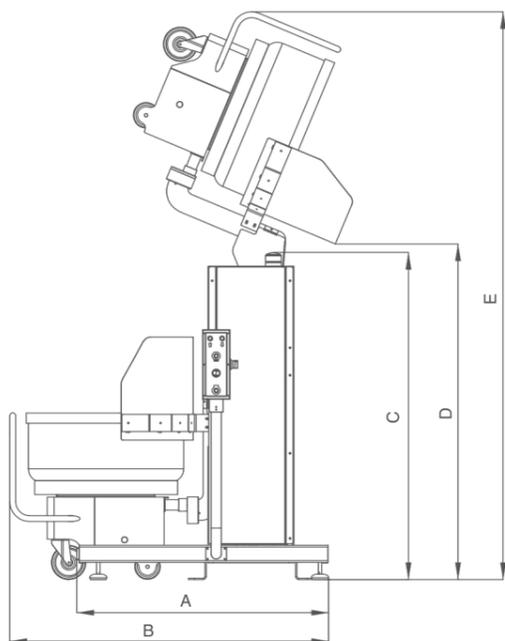


ÉLÉVATEUR DE CHARIOTS HELIX VE 160-200 DÉVERSEMENT SUR BANC H 140 cm

Capacité de pâte	Kg. 160-200
Volume nominal de la cuve	L250-270
Puissance installée (machine + élévateur)	Kw.1,5
Profondeur de la structure - A	mm.1465
Profondeur totale avec chariot accroché - B	mm.1855
Hauteur de la structure (au niveau du panneau de contrôle) - C	mm.1455
Hauteur du bord de la cuve au point de déversement - D	mm.1490
Hauteur maximale lors du déversement - E	mm.2845
Largeur maximale de la machine - F	mm.1455
Poids	Kg.650

Élévateur de chariots Helix VE 160/200 kg.

Déchargement sur une broyeuse



ÉLÉVATEUR DE CHARIOTS HELIX VE 160-200 DÉCHARGEMENT SUR UNE BROYEUSE H 190 cm

Capacité de pâte	Kg. 160-
Volume nominal de la cuve	200 L250-
Puissance installée (machine + élévateur)	270 Kw.1,5
Profondeur de la structure - A	mm.1465
Profondeur totale avec chariot accroché - B	mm.1855
Hauteur de la structure (au niveau du panneau de contrôle) - C	mm.1910
Hauteur du bord de la cuve au point de déversement - D	mm.1955
Hauteur maximale lors du déversement - E	mm.3310
Largeur maximale de la machine - F	mm.1455
Poids	Kg.700

Option:

- Panneau de contrôle positionné sur le côté gauche par rapport au sens d'insertion du chariot

Pour toute demande spécifique, veuillez vous adresser au service commercial

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