

Croymat 3000 / 6000 / 10000

🇮🇹 Dati tecnici
 🇬🇧 Technical data
 🇫🇷 Caracteristiques techniques
 🇪🇸 Datos tecnicos
 🇩🇪 Technische Merkmale
 🇷🇺 Технические характеристики

	CROYMAT 3000	CROYMAT 6000	CROYMAT 10000	
Peso netto	Kg 600	Kg 800	Kg 900	
Assorbimento elettrico	Kw 2,0	Kw 2,5	Kw 3,5	
Voltaggio	220/380 V.	220/380 V.	220/380 V.	
Produzione oraria*	Su 3 file Su 4 file Su 5 file Su 6 file Su 7 file	1.800 pz. da gr. 80 a gr. 100 2.400 pz. da gr. 75 a gr. 85 3.000 pz. da gr. 45 a gr. 65 3.600 pz. da gr. 25 a gr. 45 4.200 pz. da gr. 12 a gr. 25	3.600 pz. da gr. 80 a gr. 100 4.800 pz. da gr. 75 a gr. 85 6.000 pz. da gr. 45 a gr. 65 7.200 pz. da gr. 25 a gr. 45 8.400 pz. da gr. 12 a gr. 25	4.500 pz. da gr. 80 a gr. 100 6.000 pz. da gr. 75 a gr. 85 7.500 pz. da gr. 45 a gr. 65 9.000 pz. da gr. 25 a gr. 45 10.500 pz. da gr. 12 a gr. 25

*Velocità variabile. Tekno Stamp si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso.

	Kg 600	Kg 800	Kg 900	
Net weight	Kg 600	Kg 800	Kg 900	
Electr. absorpt.	Kw 2,0	Kw 2,5	Kw 3,5	
Voltage	220/380 V.	220/380 V.	220/380 V.	
Hourly production*	On 3 rows On 4 rows On 5 rows On 6 rows On 7 rows	1.800 pcs. from 80 to 100 g. 2.400 pcs. from 75 to 85 g. 3.000 pcs. from 45 to 65 g. 3.600 pcs. from 25 to 45 g. 4.200 pcs. from 12 to 25 g.	3.600 pcs. from 80 to 100 g. 4.800 pcs. from 75 to 85 g. 6.000 pcs. from 45 to 65 g. 7.200 pcs. from 25 to 45 g. 8.400 pcs. from 12 to 25 g.	4.500 pcs. from 80 to 100 g. 6.000 pcs. from 75 to 85 g. 7.500 pcs. from 45 to 65 g. 9.000 pcs. from 25 to 45 g. 10.500 pcs. from 12 to 25 g.

*Adjustable speed. All data not binding Tekno Stamp reserves the right to effect changes without prior notice.

	Kg 600	Kg 800	Kg 900	
Poids net	Kg 600	Kg 800	Kg 900	
Puissance absorbée	Kw 2,0	Kw 2,5	Kw 3,5	
Tension	220/380 V.	220/380 V.	220/380 V.	
Production horaire*	Sur 3 rangées Sur 4 rangées Sur 5 rangées Sur 6 rangées Sur 7 rangées	1.800 unités 80 à 100 g. 2.400 unités 75 à 85 g. 3.000 unités 45 à 65 g. 3.600 unités 25 à 45 g. 4.200 unités 12 à 25 g.	3.600 unités 80 à 100 g. 4.800 unités 75 à 85 g. 6.000 unités 45 à 65 g. 7.200 unités 25 à 45 g. 8.400 unités 12 à 25 g.	4.500 unités 80 à 100 g. 6.000 unités 75 à 85 g. 7.500 unités 45 à 65 g. 9.000 unités 25 à 45 g. 10.500 unités 12 à 25 g.

*Vitesse variable. Tekno Stamp se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses machines à tout moment sans notification préalable.

	Kg 600	Kg 800	Kg 900	
Peso neto	Kg 600	Kg 800	Kg 900	
Absorción electr.	Kw 2,0	Kw 2,5	Kw 3,5	
Voltaje	220/380 V.	220/380 V.	220/380 V.	
Producción por hora*	En 3 filas En 4 filas En 5 filas En 6 filas En 7 filas	1.800 piezas de 80 a 100 gr. 2.400 piezas de 75 a 85 gr. 3.000 piezas de 45 a 65 gr. 3.600 piezas de 25 a 45 gr. 4.200 piezas de 12 a 25 gr.	3.600 piezas de 80 a 100 gr. 4.800 piezas de 75 a 85 gr. 6.000 piezas de 45 a 65 gr. 7.200 piezas de 25 a 45 gr. 8.400 piezas de 12 a 25 gr.	4.500 piezas de 80 a 100 gr. 6.000 piezas de 75 a 85 gr. 7.500 piezas de 45 a 65 gr. 9.000 piezas de 25 a 45 gr. 10.500 piezas de 12 a 25 gr.

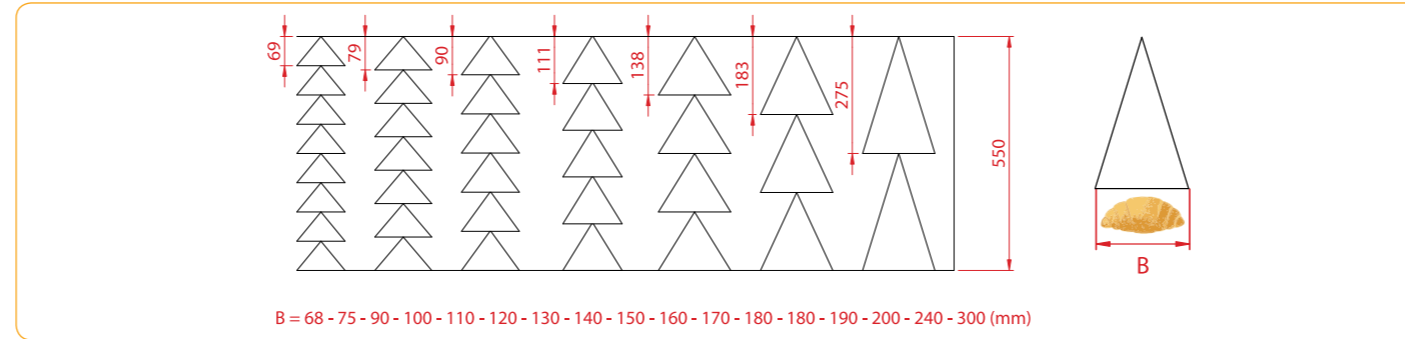
*Velocidad variable. Tekno Stamp se reserva el derecho de modificaciones técnicas sin previo aviso.

	Kg 600	Kg 800	Kg 900	
Netto Gewicht	Kg 600	Kg 800	Kg 900	
Stromleistung	Kw 2,0	Kw 2,5	Kw 3,5	
Spannung	220/380 V.	220/380 V.	220/380 V.	
Stundenleistung*	Bei 3 Rollen Bei 4 Rollen Bei 5 Rollen Bei 6 Rollen Bei 7 Rollen	1.800 St. von 80 bis 100 gr. 2.400 St. von 75 bis 85 gr. 3.000 St. von 45 bis 65 gr. 3.600 St. von 25 bis 45 gr. 4.200 St. von 12 bis 25 gr.	3.600 St. von 80 bis 100 gr. 4.800 St. von 75 bis 85 gr. 6.000 St. von 45 bis 65 gr. 7.200 St. von 25 bis 45 gr. 8.400 St. von 12 bis 25 gr.	4.500 St. von 80 bis 100 gr. 6.000 St. von 75 bis 85 gr. 7.500 St. von 45 bis 65 gr. 9.000 St. von 25 bis 45 gr. 10.500 St. von 12 bis 25 gr.

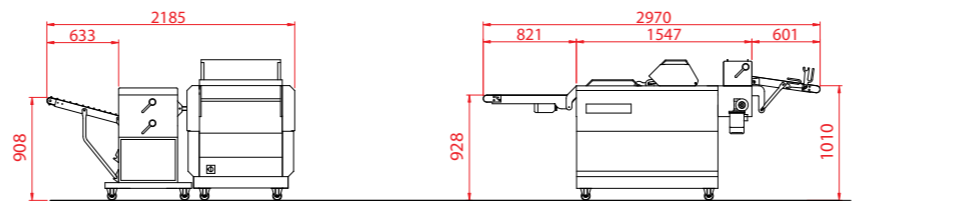
*Verstellbare Geschwindigkeit. Tekno Stamp reserviert sich das Recht, die Eigenschaften seiner Modelle und ohne Voranmeldung jederzeit zu ändern.

	600 кг	800 кг	900 кг	
Вес нетто	600 кг	800 кг	900 кг	
Потребление электроэнергии	Kw 2,0	Kw 2,5	Kw 3,5	
Напряжение	220/380 V.	220/380 V.	220/380 V.	
Производительность в час*	- в 3 ряда - в 4 ряда - в 5 ряда - в 6 ряда - в 7 ряда	1800шт от 80 до 100г 2400шт от 75 до 85г 3000шт от 45 до 65г 3600шт от 25 до 45г 4200шт от 12 до 25г	3600шт от 80 до 100г 4800шт от 75 до 85г 6000шт от 45 до 65г 7200шт от 25 до 45г 8400шт от 12 до 25г	4500шт от 80 до 100г 6000шт от 75 до 85г 7500шт от 45 до 65г 9000шт от 25 до 45г 10500шт от 12 до 25г

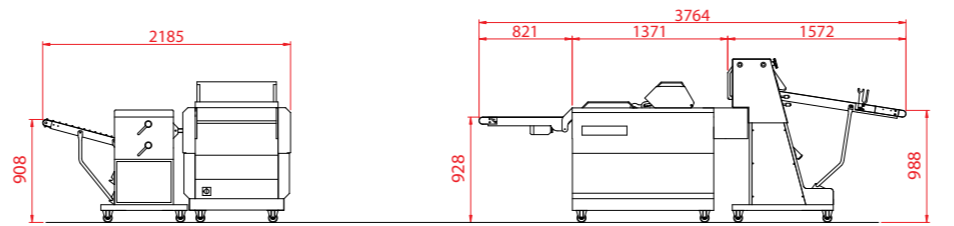
*Скорость регулируется. TeknoStamp оставляет за собой право вносить технические изменения в любой момент и без предварительного оповещения.



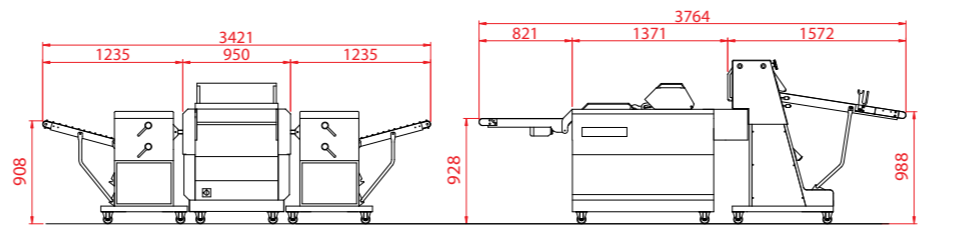
Croymat 3000 / 6000 / 10000



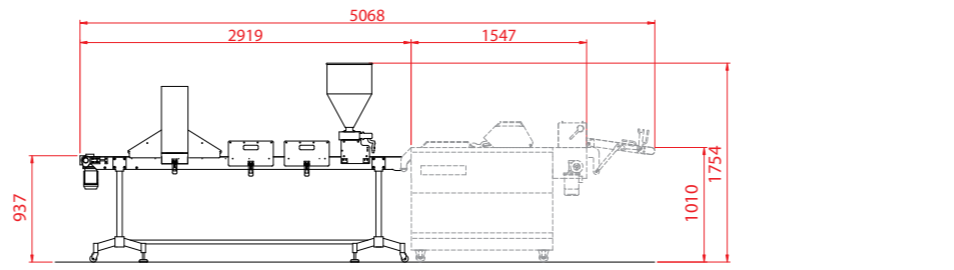
Croymat 3000



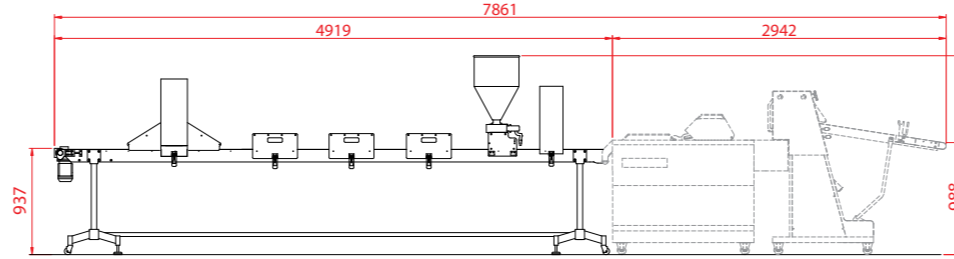
Croymat 6000



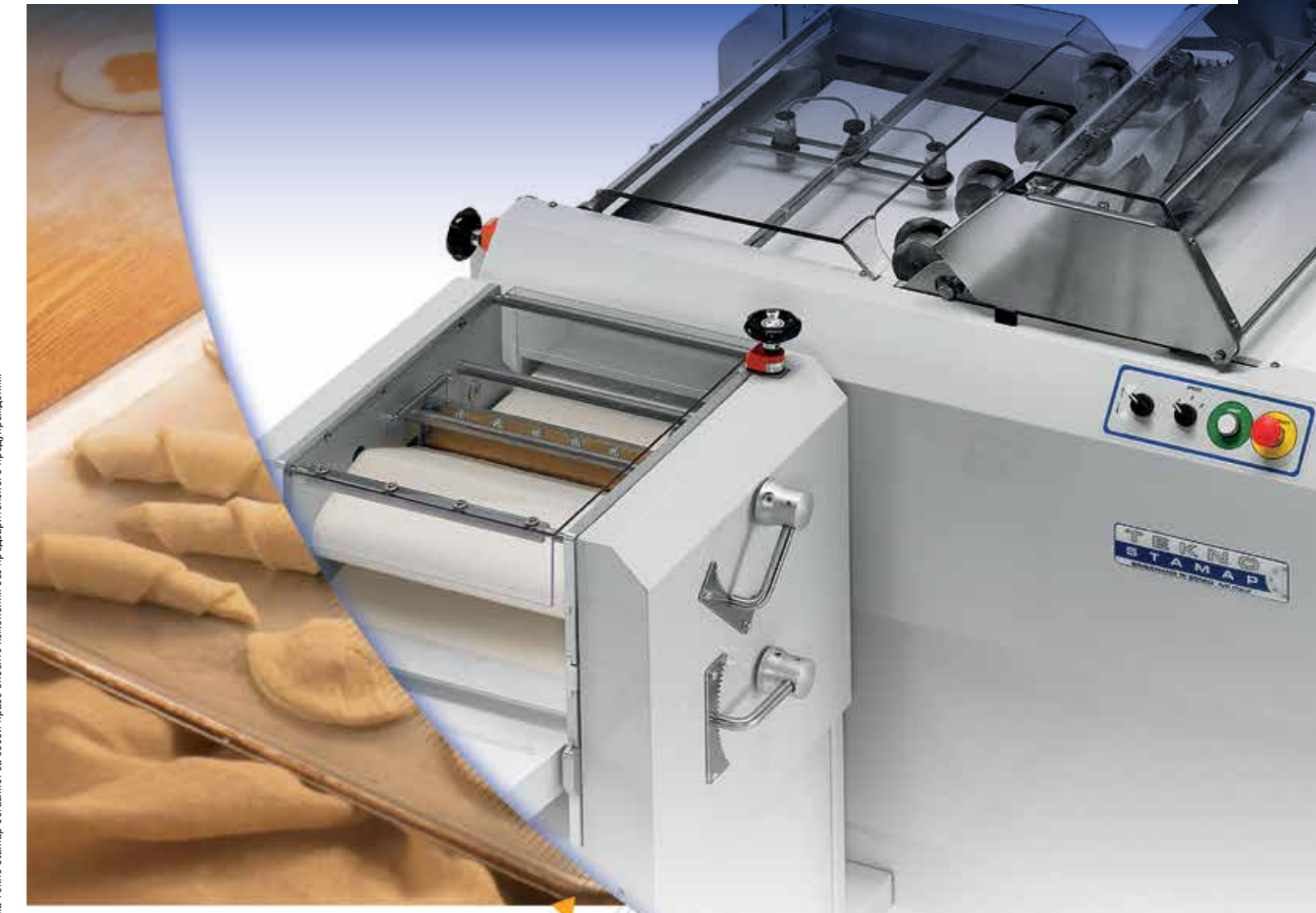
Croymat 10000



By-Pass



By-Pass 6000



Tekno Stamp si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso. - All data not binding. Tekno Stamp reserves the right to effect changes without prior notice. Информации не окончательная. Фабрика Tekno Stamp оставляет за собой право вносить изменения без предварительного предупреждения.



Croymat

Gruppi automatici per croissants - Automatic groups for croissants - Groupes automatiques pour croissants - Grupo automatico para croissants - Automatische Gruppe für Croissants - Автоматическая линия для изготовления круассанов

CROYMAT racchiude entro pochi centimetri la tecnologia delle grandi linee per la produzione automatizzata di croissants da 12 a 150 grammi di peso.

CROYMAT holds in few centimeters the technology of big lines for the automated production of croissants from 12 to 150 grams of weight.

En quelques centimètres, CROYMAT renferme toute la technologie des grandes lignes automatisées pour la production de croissants de 12 à 150 g.

CROYMAT encierra en pocos centímetros la tecnología de las grandes líneas para la producción automatizada de croissant que pesan entre 12 y 150 gramos.

Auf wenigen Zentimetern birgt CROYMAT die Technologie der großen Anlagen für die automatische Produktion von Croissants mit 12 bis 150 Gramm Gewicht.

CROYMAT – это высокотехнологичная автоматизированная машина для производства круассанов весом от 12 до 150 грамм.

Calibratore in entrata: calibra la pasta allo spessore desiderato e salda i pastelli tra di loro eliminando scarti fra le code e le teste degli stessi pastelli.

Calibrating unit: it calibrates the dough to the required thickness and joins it eliminating wastes.

Calibreur en entrée: il calibre la pâte à l'épaisseur souhaitée et la soude de façon à éliminer tout déchet.

Calibrador en la entrada: calibra la masa al grosor deseado y la suelda de manera que elimina las mermas.

Calibriereinheit: Sie kalibriert den Teig auf die gewünschte Dicke und verhindert unnötige Verschwendung.

Калибратор на входе: раскатывает на желаемую толщину тесто, а также склеивает тесто между собой, тем самым существенно уменьшая количество отходов.



Avvolgitrice: la regolazione di apertura e chiusura dei cilindri calibratori consente di modificare il numero di giri di avvolgimento della pasta. La consistenza di avvolgimento è regolata dalla chiusura o apertura dei tappeti in modo da ottenere qualsiasi tipo di prodotto avvolto. I nastri avvolgitori sono facilmente sostituibili per un rapido intervento di pulizia.

number of dough rollings. The rolling consistency is adjusted by closing or opening of the belts to obtain any type of rolled product. Thanks to the rolling up belts easily removable, cleaning can be quickly done.

Façonneuse: le réglage de l'ouverture et la fermeture des cylindres de calibrage permet de modifier le façonnage du produit. Le serrage plus ou moins fort du façonnage est réglé par l'ouverture ou la fermeture des tapis permettant

d'obtenir n'importe quel produit enroulé. Les tapis peuvent être facilement démontés pour un nettoyage rapide.

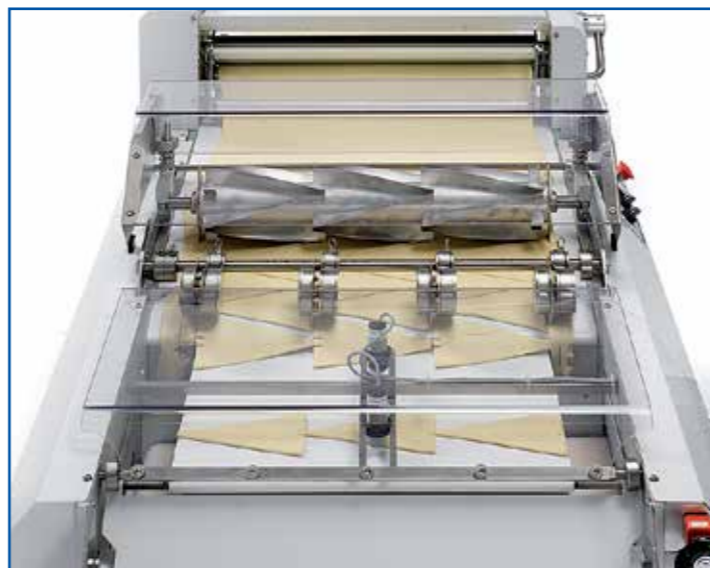
Formadora: el ajuste de la apertura y el cierre de los cilindros de calibración permite modificar la confección del producto. La sujeción más o menos fuerte de la confección es regulada por la apertura o el cierre de las lonas permiten obtener cualquier producto enroulé. Las lonas pueden desmontarse fácilmente para una limpieza rápida.

Einrollvorrichtung: die Öffnung bzw. Schließung der Kalibrierringe erlaubt die Zahl Teig-Rollen zu ändern. Die Rollen – Dicke wird durch das Schließen oder das Öffnen der Förderbänder reguliert, um alle Arten Produkt zu erhalten. Die Einrollbänder lassen sich problemlos auswechseln und gestatten eine einfache Reinigung.

Устройство для формирования круассанов: регулирование открытия и закрытия калибровочных

валиков позволяет устанавливать количество оборотов при скручивании теста. Консистенция скручиваемого теста регулируется с помощью открытия и закрытия вводного устройства, таким образом, возможно изготовить любой тип скручиваемого изделия.

Формирующая лента легко демонтируется для быстрой чистки машины.



Sistema di taglio: il taglio delle pasta avviene in due tempi evitando che la stessa si attacchi allo stampo. La velocità differenziata dei tappeti trasportatori permette un regolare convogliamento dei triangoli nell'avvolgitrice. I rulli di taglio sono sostituibili in pochi secondi.

Cutting device: it cuts dough in two stages avoiding sticking onto the cutter. The differentiated speed of the belts allows a regular conveyance of dough triangles to the rolling up unit. The cutting rollers can be replaced in few seconds.

Dispositif de découpe: il coupe la pâte en deux temps en évitant qu'elle ne s'attache au couteau. La vitesse différenciée des tapis transporteurs permet un acheminement régulier des triangles dans la façonneuse. Les rouleaux de découpe sont remplaçables en quelques secondes.

Dispositivo de corte: corta la masa en dos tiempos evitando que se pegue la molde. La velocidad diferenciada de las transportadores permiten un desplazamiento regular de los triangulos en la formadora. Los equipos de corte se pueden reemplazar en unos segundos.

Schneidevorrichtung: Sie schneidet den Teig in 2 Stufen und vermeidet somit eine Verklebung der Werkzeuge. Die unterschiedliche Geschwindigkeit der Bänder erlaubt einen gleichmäßigen Transport der Teigdreiecke zur Aufrollereinheit. Die Schneidwalzen können in wenigen Sekunden ausgetauscht werden.

Система нарезки: нарезка теста производится в два этапа, избегая тем самым прилипания теста к штамповочной матрице. Различная скорость конвейерной ленты позволяет регулировать транспортировку треугольников в устройство для скручивания. Нарезочные валики заменяются в течение нескольких секунд.



Il dispositivo di raccolta scarti convoglia la pasta tagliata in un contenitore posizionato sotto il sistema di taglio stesso rendendo il recupero della pasta in eccesso semplice e veloce.

The scraps recovering device conveys the exceeding dough in an appropriate tray located under the cutting device, making the dough recovery simple and fast.

Le dispositif de récupération des déchets envoie les restes de pâte découpée dans un tiroir positionné sous le dispositif de découpe, rendant plus aisée et rapide la récupération de la pâte en excès.

El dispositivo de recuperación de desechos transporta la pasta cortada a un contenedor que está posicionado debajo del sistema de corte, simplificando y agilizando la recuperación de la pasta en exceso.

Die Abfall-Sammelvorrichtung leitet den geschnittenen Teig in einen Behälter unter dem Schneidsystem und gestattet so ein einfaches und schnelles Auffangen des Teigabfalls.

Устройство сбора отходов транспортирует обрезанное тесто в резервуар, расположенный под нарезочным устройством, облегчая таким способом сбор остатков теста.



Con l'aggiunta del tavolo d'uscita il Croymat si trasforma in una vera e propria linea per pasticceria. Con l'utilizzo di vari rulli di taglio, il Croymat, oltre ad ottenere qualsiasi tipo di croissant, può tagliare i più svariati prodotti da pasticceria.

I rulli di taglio possono essere richiesti e costruiti su misura soddisfacendo le esigenze di ogni singolo cliente.

With the by-pass table Croymat becomes a real bakery line. With different cutting rollers Croymat not only gives you many kinds of croissants but you can also have any kind of bakery product. The cutting-rollers can be customized.

Avec le tapis de sortie, la Croymat se transforme en une véritable ligne d'apprêtage. A l'aide de nos rouleaux de coupe, outre tous les types de croissants, la Croymat peut couper les plus divers produits de pâtisserie. Les rouleaux de coupe peuvent être demandés et construits sur mesure en satisfaisant les exigences de chaque client.

Añadiendo la mesa de salida, la Croymat se transforma en una verdadera línea para pastelería. Con el auxilio de nuestros rodillos de corte, la Croymat, además de obtener cualquier tipo de medialuna, puede cortar los más diferentes productos de pastelería. Los rodillos de corte pueden ser pedidos y construidos a medida, satisfaciendo las exigencias de cada cliente.

Durch den Zusatz des Auslaufsches verwandelt sich Croymat in eine echte Produktionslinie für Konditoreien. Mithilfe verschiedener Schneidwalzen ermöglicht Croymat nicht nur die Produktion jeder Art von Croissants, sondern auch das Schneiden der unterschiedlichsten Konditoreiprodukte. Die Schneidwalzen können nach Maß bestellt und gebaut werden, um den Bedürfnissen jedes einzelnen Kunden gerecht zu werden.

При добавлении вспомогательного стола на выходе изделий, машина Croymat трансформируется в настоящую кондитерскую линию. Croymat использует в работе различные нарезочные валики, что дает возможность не только изготовить любой тип круассана, но и нарезать всевозможные кондитерские изделия. Нарезочные валики могут быть изготовлены в соответствии с индивидуальными пожеланиями клиентов.



By-pass

By-Pass, composta dall'unità di calibratura e taglio pasta del gruppo Croymat integrata ad un tavolo attrezzato da 3 o 5 metri, rappresenta una soluzione estremamente flessibile e versatile per la produzione automatica non limitata ai soli croissants ma estesa ad una vasta gamma di prodotti di pasta, piegata e tagliata o stampata.

By-Pass includes the dough calibrating and cutting unit CROYMAT integrated to a make-up table of 3 or 5 m. It represents a solution extremely flexible for the automatic production not limited to the simple croissants but extended to a large range of fold, cut or stamped products.

By-Pass est un système qui inclut le groupe de calibrage et découpe CROYMAT à une table d'apprêtage de 3 ou 5 m. Il représente une solution flexible et modulable pour la production automatique non seulement de croissants mais aussi d'une large gamme de produits de viennoiserie pliés et découpés.

By-Pass incluye una unidad de calibrado y corte para pasta del grupo Croymat integrada a una mesa equipada de 3 o 5 metros, representa una solución extremadamente flexible para la producción automatizada no limitada solamente a croissants, sino también a una vasta gama de productos de pasta, doblada y cortada o productos de moldes.

By-Pass besteht aus der Kalibrier- und Teigschneideinheit der Baugruppe Croymat und wird mit einem 3- oder 5-Meter-Bearbeitungstisch kombiniert. Es ist eine ausgesprochen flexible und vielseitige Lösung für die automatische Produktion, die sich nicht nur auf Croissants beschränkt, sondern sich auf eine große und breit gefächerte Produktpalette aus gefaltetem und geschnittenem oder ausgestochenem Teig erstreckt.

By-Pass – состоит из устройства калибровки и системы нарезки теста группы Croymat, устанавливается на специальном рабочем столе длиной от 3 до 5 метров; представляет собой универсальное решение для автоматического производства, не ограничивающегося только изготовлением круассанов, но и распространяет свою деятельность на широкий спектр кондитерских изделий: слойки, изделия различной формы.



Può essere ampiamente personalizzata con l'aggiunta di una ghigliottina elettrica, rulli di taglio e piegatori, oltre ad una vasta gamma di accessori dedicati.

It can be widely customized by adding an electric pump and guillotine, cutting rollers and dough folders beyond to a large range of other accessories.

Ele peut être largement personnalisée avec le joint d'une guillotine électrique, rouleaux de découpe et système de pliage et en outre une large gamme d'accessoires dédiés.

Puede ser ampliamente personalizada incorporando una guillotina eléctrica, rodillos de corte y plegadores, y una vasta gama de accesorios.

Es kann vollständig personalisiert werden durch den Zusatz einem elektrischen Guillotine, von Schneidwalzen und Falstationen sowie einer großen Auswahl von Spezialzubehör.

По индивидуальным запросам клиентов машина может быть дополнена такими приспособлениями, как: электрическая гильотина, нарезные ролики, инструменты для фальцовки, а также широким спектром различных аксессуаров.

