

Raffinatrice a due cilindri / Refiner / Broyeuse à pâtisserie / Walzenreibmaschine mit 2 raffinerwalzen / РАФИНЕР ДВУХЦИЛИНДРОВЫЙ

Caratteristiche tecniche

Questa macchina nasce dal desiderio di riproporre le vecchie raffinatrici in chiave moderna, con l'aggiunta di migliorie e innovazioni nella tecnica e nei materiali. **Materiali e rivestimenti:** vaschetta superiore e griglia in acciaio inox, 2 vaschette inferiori in acciaio inox, verniciatura epossidica (senza piombo, solventi, a norme alimentari), resine sintetiche, vernici atossiche, Acciaio Inox 304, cilindri realizzati in conglomerato di porfido, estremamente duro e resistente. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono adatte all'uso alimentare. **Affidabilità e sicurezza:** ingranaggi in bagno d'olio, meccanica totalmente montata su cuscinetti a rulli, testata in fusione di alluminio alimentare. **Ergonomia:** comandi distribuiti sulla parte frontale della macchina, possibilità di accostare altre macchine, frigoriferi o di addossare la stessa macchina a una parete. **Pulizia:** macchina sollevata da terra di 11 cm per facilitare la pulizia del pavimento sottostante.

Technical features

This machine emerged from the desire to repropose older refiners in a modern style, with the addition of technical and material improvements and innovations. **Materials and coatings:** stainless steel upper tank and mesh, 2 stainless steel lower tanks, epoxy paint (no lead, solvents, compliant with food standards), synthetic resins, non-toxic paint, 304 stainless steel, cylinders made from porphyry conglomerate, extremely hard and resistant. All parts that come into contact with the product are suitable for food use. **Reliability and safety:** oil bath gears, all mechanical parts mounted on ball bearings, head made of cast aluminium for food use. **Ergonomics:** frontal controls, the machine can be placed alongside other machinery, fridges or against a wall. **Cleaning:** machine raised 11 cm from the ground to make cleaning the underlying floor easier.

Caractéristiques techniques

Cette machine a été créée avec le désir de donner une touche de modernité aux anciennes raffineuses par certaines améliorations et innovations apportées à la technique et aux matériaux. **Matériaux et revêtements:** plateau supérieur et grille en acier inox, 2 plateaux inférieurs en acier inox, peinture époxy (sans plomb, solvants, aux normes alimentaires), résines synthétiques, peintures non-toxiques, Acier Inox 304, cylindres réalisés en conglomérat de porphyre, très dur et résistant. Toutes les parties en contact avec le produit sont conformes à l'usage alimentaire. **Fiabilité et sécurité:** engrenages à bain d'huile, mécanique entièrement montée sur roulements à aiguilles, tête en fusion d'aluminium alimentaire. **Ergonomie:** commandes distribuées sur la partie avant de la machine, possibilité d'assembler avec d'autres machines ou réfrigérateurs, ou d'appuyer la machine contre une paroi. **Nettoyage:** machine surélevée de 11 cm de terre pour faciliter le nettoyage du sol sous la machine.

Technische Merkmale

Diese Maschine entsteht aus dem Wunsch alten Raffinerie-Maschinen ein neues Leben zu verleihen, mit dem Zusatz von Verbesserungen und Innovationen sowohl in der Technik als auch in den Materialien. **Materialien und Oberflächen:** obere Wanne und Gitter aus Edelstahl, 2 untere Wannen aus Edelstahl, Epoxid-Lack (Blei- und Lösungsmittelfrei gemäß den Lebensmittelstandards), Kunstharze, ungiftige Farben, Edelstahl 304, Zylinder aus Porphyrkonglomerat, extrem hart und langlebig. Alle Teile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, sind geeignet für die Verwendung mit Lebensmitteln. **Zuverlässigkeit und Sicherheit:** Getriebe im Ölbad, die mechanischen Teile sind gänzlich auf Rollenlagern montiert, Zylinderkopf aus für Lebensmittel geeignetem Aluguss. **Ergonomie:** Steuerungen auf der Vorderseite der Maschine, Möglichkeit der Kombination mit anderen Maschinen und Kühleinheiten, oder Möglichkeit die Maschine selbst angelehnt an einer Wand aufzustellen. **Reinigung:** die Maschine ist um 11 cm vom Boden angehoben, um die Reinigung des Unterbodens zu vereinfachen.

Datos técnicos

Esta máquina nace con la intención de replicar en clave moderna las viejas refinadoras, con la adición de mejoras e innovaciones en la técnica y en los materiales. **Materiales y revestimientos:** cubeta superior y rejilla de acero inoxidable, 2 cubetas inferiores de acero inoxidable, barnizado epoxidico (sin plomo, solventes, según las normas alimentarias), resinas sintéticas, barniz atóxico, Acero Inoxidable 304, cilindros realizados de conglomerado de pórfido, extremadamente duro y resistente. Todas las partes en contacto con el producto son adecuadas para el uso alimentario. **Fiabilidad y seguridad:** engranajes en baño de aceite, mecánica totalmente montada sobre rodamientos de rodillos, culata de aluminio fundido para alimentos. **Ergonomía:** mandos en la parte frontal de la máquina, posibilidad de posicionar al lado otras máquinas, refrigeradores o colocar la máquina en una pared. **Limpieza:** máquina levantada del suelo de 11 cm para facilitar la limpieza del suelo.

Технические характеристики

Данная машина была рождена с идеей новой концепции устаревших рафинеров с применением самых последних инноваций в технике и материалах. **Материалы и покрытия:** Верхняя ёмкость и решётка из нержавеющей стали, 2 нижние ёмкости из нержавеющей стали, покрытие эпоксидное (без свинца, растворителей, в соответствии с принятыми пищевыми нормами), синтетические смолы, нетоксичные покрытия, нержавеющая сталь 304, цилиндры произведены из конгломерата порфира, материал очень твердый и прочный. Все детали, контактирующие с продуктом, подходят для использования в пищевой промышленности. **Надёжность и безопасность:** Зубчатые механизмы в обильной смазке, все механические части полностью смонтированы на роликовых подшипниках, литая головка из пищевого алюминия. **Эргономичность:** Командные кнопки расположены на фронтальной части машины, имеется возможность подсоединения к другим машинам или крепление самой машины к стене. **Уборка:** Машина приподнята от

Caratteristiche Tecniche / Technical features / Caractéristiques techniques / Technische Daten / Datos técnicos / Технические характеристики

Dimensioni	Dimension	РАЗМЕРЫ	690x570 (659 mm*)x1183 mm
Peso	Weight	ВЕС:	212 kg
Motore	Motor power	МОТОР	1.5 kW (кВт)
Cilindri	Cylinder	ЦИЛИНДРЫ	Ø 140mm**

* Comprese vachette / bowls included / Включая ёмкости

** apertura da 0 a 10 mm / opening from 0 to 10 mm / ОТКРЫВАНИЕ от 0 до 10 мм

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

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

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

Subjecto a modificaciones técnicas sin aviso anticipado.

Информация не окончательная. Фабрика Tekno Stamp оставляет за собой право вносить изменения без предварительного предупреждения.



Raffinatrice



Raffinatrice

Questa macchina nasce dal desiderio di riproporre le vecchie raffinatrici in chiave moderna, con l'aggiunta di migliorie e innovazioni nella tecnica e nei materiali. La nostra raffinatrice è stata progettata per venire incontro a quei pasticceri che, desiderosi di avere profumi e aromi inalterati e fragranti, preferiscono il prodotto fresco macinato alle granelle industriali povere di simili caratteristiche. La macchina raffinatrice, come è noto, ha il compito di raffinare ovvero di sminuzzare e ridurre in granelli sempre più fini diversi tipi di prodotti quali: mandorle, noci, nocciole, pistacchi, arachidi, sesamo, semi di papavero nonché pepe ed altre spezie. Potrebbe in alcuni casi anche avere applicazioni sulla raffinazione di pigmenti colorati per l'industria cosmetica e decorativa. Inoltre le tecnologie e i metodi di produzione usati in Tekno Stamap, consentono di ottenere un macchinario solido, efficiente e soprattutto affidabile.

This pastry machine has been conceived on the idea to offer the old concept of pastry refiner in a modern and more technological style, by adding some mechanical and electrical innovations and make-up by new materials.

The pastry Refiner TEKNO STAMAP has been studied in order to help all those pastry chefs who want to reach a traditional and upon-time aroma, essences and perfumes that that may keep their intensity and fragrance and conserve the freshness of an hand-made product and so different from an industrial product. The refiner machine, as it is well known, has the task of refining or to chop and reduce in finer grains different types of products such as: almonds, walnuts, hazelnuts, pistachios, peanuts, sesame seeds, poppy seeds and pepper and other spices. It might also have, in some cases, applications on refining pigments for cosmetic and decorative Industries.

By the way, we do not have to forget that the Tekno Stamap technology and know-how allow us to propose in the market a steady, efficient and reliable machine

Cette machine vient de l'idée de faire revivre les anciennes raffineries d'une manière moderne, avec l'ajout d'améliorations et d'innovations de la technique et des matériaux. Notre broyeuse à pâtisserie est conçue pour répondre à ces pâtisseries qui, désireux de parfums et d'arômes intacts et parfumé, ils préfèrent produit moulu et fraîche avec des grains industriels qui ne possèdent pas cette caractéristique arôme.

La machine Broyeuse, comme on le sait, a le but de raffiner c'est à dire de couper et de réduire en grains plus fins différents types de produits tels que : les amandes, noix, noisettes, pistaches, arachides, graines de sésame, graines de pavot, de poivre et d'autres épices. Peut, dans certains cas, avoir des applications sur le raffinage des pigments pour l'Industrie cosmétique et de décoration. De plus, les technologies et les méthodes de production utilisées dans Tekno Stamap, permettent d'obtenir une machine solide, efficace et surtout fiable.

Doppia vaschetta removibile per raccolta prodotto dopo raffinazione
 Double removable tray for collecting product after refining
 Double plateau amovible pour la collecte des produits après le raffinage
 Doppel abnehmbaren Tablett zum Auffangen Produkt nach Verfeinerung
 Doble bandeja extraíble para la recolección del producto después de refinarlo
 Съёмная двойная ёмкость для сбора конечного продукта после рафинирования



Rulli in porfido di Diarite più resistenti e lavabili per un'assoluta asetticità.

Rollers made of porphyry Diarite, more durable and washable for absolute sterility

Rouleaux de porphyre Diarite, plus durables et lavables pour une stérilité absolue

Rollers Porphyr Diarite, mehr haltbar und waschbar für absoluter Sterilität

Rodillos en pórfido Diarite, más resistentes y lavables para una esterilidad absoluta

Ролики из диорит-порфира самые устойчивые и надежные, легко дезинфицируются



Tramoggia in Inox, removibile e lavabile con protezione per sicurezza
 Stainless steel hopper, removable and washable with protection for safety
 Trémie en acier Inox, amovible et lavable avec protection pour la sécurité
 Trichter aus edelstahl, abnehmbar und waschbar mit Schutz für die Sicherheit
 Tolva en acero inoxidable, extraíble y lavable con protección para mayor seguridad
 Воронка из нержавеющей стали съёмная и моющаяся, обеспечивает полную безопасность



Diese Maschine entstand aus dem Wunsch, eine moderne Version der herkömmlichen Reibmaschinen anzubieten, die sich durch Verbesserung und Innovationen in Technik und Materialien auszeichnet. Unsere Walzenreibmaschine wurde entwickelt, um die Ansprüche von Konditoren zu erfüllen, die Wert auf natürliches, unverändertes Aroma und frischen Duft legen, und daher das frisch gemahlene Produkt den industriellen Granulaten vorziehen, bei denen diese Merkmale praktisch fehlen. Der Walzenreibmaschine, wie es ganz bekannt ist, hat die Aufgabe, zu hacken und zu reduzieren Körner feiner verschiedener Arten von Produkten: Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Pistazien, Erdnüsse, Sesam, Mohn, Pfeffer und anderen Gewürzen. Kann die Maschine in einigen Fällen auch Anwendungen auf die Verfeinerung Pigmente für kosmetische und dekorative Branchen haben. Die Technologie und die Produktionsmethoden, die bei Tekno Stamap zum Einsatz kommen, gestatten außerdem die Fertigung einer soliden, leistungsstarken und vor allem zuverlässigen Maschine.

Esta máquina nace con el propósito de reproducir en clave moderna las viejas máquinas refinadoras, con la adición de mejoras e innovaciones en la técnica y en los materiales. Nuestra refinadora ha sido proyectada para satisfacer los pasteleros que desean tener sabores y aromas intactos y fragrantés, y además prefieren los productos frescos molidos que los granos industriales que no tienen características similares.

La máquina refinadora, como lo dice el mismo nombre, tiene la tarea de refinación o sea de desminuzar y reducir en granos siempre más finos diferentes tipos de productos como: almendras, nueces, avellanas, pistachos, cacahuets, semillas de sésamo, semillas de amapola, la pimienta y otras especias. Puede también, en algunos casos, tener aplicaciones para refinar pigmentos en las industria de cosméticos y decoraciones.

Además las tecnologías y los metodos de producción utilizados por Tekno Stamap permiten obtener una máquina sólida, eficaz y sobre todo confiable.

Рафинар это машина, которая, как известно, служит для измельчения или же переработки и размола разных типов твердых продуктов, таких как: миндальный орех, грецкий орех, лесной орех, фисташки, арахис, кунжут, маковые семена, а также перец и различные виды специй. В некоторых случаях, машина также может быть оснащена дополнительными функциями по измельчению цветочных пигментов для косметической и декоративной промышленности. Данная машина была рождена с идеей новой концепции устаревших рафинеров с применением самых последних инноваций в технике и материалах.

Наш рафинар был реализован с целью пойти на встречу всем тем кондитерам, которые хотят получить душистые и неповторимые вкусы и ароматы, которые предпочитают работать со свежим, только что перемолотым продуктом, а не с промышленными гранулами, которые никогда не смогут иметь подобных характеристик. Кроме того, технологии и методы, используемые компанией ТекноСтамап, позволяют иметь серьезную, высокоэффективную и, прежде всего, надежную машину.

