

Bowl Lifter



SOLLEVATORE MOTORIZZATO PER VASCHE

Il sollevatore è stato concepito e realizzato per facilitare la movimentazione ed il sollevamento delle vasche dei mescolatori Tekno Stampat. Questo indispensabile strumento di lavoro è costruito in acciaio verniciato ed alluminio oppure a richiesta in acciaio inox. È destinato ai laboratori di panificazione, pasticceria e gastronomia laddove sia indispensabile trasportare il contenuto delle vasche su un tavolo di lavoro oppure per scaricare il prodotto all'interno di tramogge di stoccaggio. Di facile utilizzo e movimentazione è dotato di protezioni e dispositivi di sicurezza che ne rendono il suo uso privo di rischi.



MOTORIZED BOWL LIFTER

The bowl lifter has been designed and realized to facilitate the bowl raising from the planetary mixers Tekno Stampat. This indispensable instrument is constructed in painted steel and aluminium or upon request in stainless steel. Its use is suitable for small bakeries and pastry shops as well as great catering laboratories where it is necessary to empty the bowl on a table or to unload the product inside stocking hoppers. Of easy manoeuvre and use, the lifter is equipped with specific protections and emergency devices in order to avoid any risk in using it.



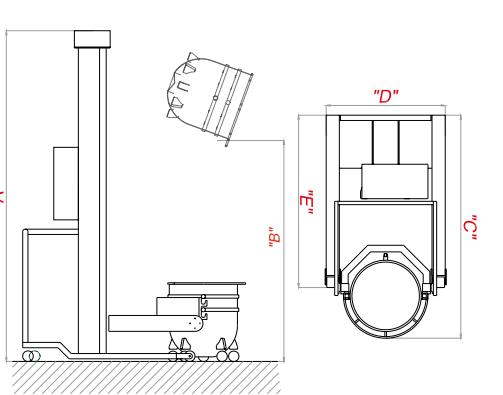
RELEVEUR DE CUVE MOTORISE

Ce releveur de cuve a été conçu et réalisé pour faciliter le relevage des cuves des batteurs Tekno Stampat. Cet instrument indispensable est réalisé en acier peint et aluminium ou sur demande en acier inox. Il peut être utilisé dans les laboratoires de boulangerie et pâtisserie ainsi que dans les industries de traiteurs pour verser le produit des cuves sur les tables de travail ou dans des trémies de stockage. Il est facilement manœuvrable et équipé de tous les dispositifs de protection et de sécurité pour une utilisation extrêmement fiable.



Caratteristiche tecniche - Technical informations Caractéristiques techniques

	TK 40	TK 60	
Capacità vasca – Bowl capacity - Capacité cuve	1	40	60
Altezza A – Height A - Hauteur A	mm	2900	2900
Altezza di scarico B - Discharge height B - Hauteur de décharge B -	mm	2100	2100
Profondità C – Depth C - Profondeur C	mm	1700	1700
Profondità E – Depth E - Profondeur E	mm	900	900
Potenza – Power - Puissance	Kw	1	1
Peso – Weight - Poids	Kg.	250	250



NEW C-LINE

CARATTERISTICHE / TECHNICAL DATA / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	TK40	TK60	
Capacità vasca / Bowl capacity / Capacité de la cuve	1	40	60
Potenza installata / Installed power / Puissance installée	Kw	2,2	3
Velocità utensile / Speed of tool / Vitesse ustensile	Rpm	Rpm 100 to 415	
Peso / Weight / Poids / Hauteur	Kg	280	370
Altezza / Height	mm	1450	1570
Larghezza / Width / Largeur	mm	600	700
Lunghezza / Length / Longueur	mm	900	1000
Tensione di alimentazione / Mains / Electricité	Kw	220/380/415 440/460/480	220/380/415 440/460/480
Comandi ausiliari / Ancillary power / Commandes auxiliaires		24V	24V
Utensili acciaio inox / Stainless steel tools / Utensiles en acier inox			
Movimentazione vasca motorizzata / Motorised bowl lifting / Relevage de la cuve motorisé		optional	optional
Vasca con 3 utensili / Bowl with 3 tools / Cuve avec 3 ustensiles		✓	✓
Vasca su ruote / Bowl with trolley / Cuve montée sur chariot			

OPZIONI / OPTIONAL			
Struttura in acciaio inox / Stainless steel structure / Structure en acier inox		✓	✓
Presa di forza per utensili accessori / Tool attachment port / Prise pour ustensiles accessoires		✓	✓
Raschiatore / Scraper / Radeur		✓	✓
Kit riduzione vasca + 3 utensili (frusta - spirale - spatola) Kit reduction bowl + 3 tools (whisk - spiral - flat beater) Kit réduction cuve + 3 ustensiles (fouet - spirale - spatule)	20	40-20	
Riscaldatore elettrico / Electric heater / Chauffage de cuve électrique		✓	✓
Movimentazione vasca motorizzata / Motorised bowl lifting / Relevage de la cuve motorisé		✓	✓
Utensili acciaio inox / Stainless steel tools / Utensiles en acier inox		✓	✓



Caratteristiche tecniche

La struttura è costituita da un corpo in carpenteria d'acciaio, da una griglia protettiva in acciaio inox ed un coperchio della testata in materiale plastico speciale termoformato anti-urto. I vari cinematismi sono realizzati in acciaio speciale, mentre gli ingranaggi di trasmissione sono costruiti in acciaio al nichel-cromo-molibdeno allagiati in bagno d'olio in una fusione in ghisa meccanica e sono rettificati per sopportare le più elevate sollecitazioni provocate da turni di lavoro prolungati. Tutte queste attenzioni rendono la meccanica robusta, affidabile e silenziosa. Particolare attenzione è stata posta nelle norme di sicurezza. La solida griglia di protezione è dotata di un particolare sistema di sollevamento e bloccaggio in posizione aperta. La macchina è dotata di un sistema di arresto accelerato dell'utensile. Allo spegnimento della macchina la rotazione dell'utensile viene autofermata entro i parametri previsti dalle norme di sicurezza CE.



Technical Characteristics

The structure is composed of a durable stainless steel carpentry. The safety grid is constructed of stainless steel and the head section is covered by specially thermoformed shatter proof plastic safety cover. The various inner drive components are constructed of a durable and unique stainless steel, while the transmission gears are constructed of stainless steel nickel chrome molybdenum, working in oil bath, and rectified to support heavy and prolonged work cycles. The special attention paid to mechanical fortitude makes this machine exceptionally quite and robust. Particular attention has also been paid to the incorporated safety features. The safety grid itself, when raised, does not allow for function of the machine, at the same time, it is maintained in the up position till the operator releases it. The machine is endowed with a special tool arresting system. Once the machine is turned off, the rotation of the mixing tools immediately cease.



Caractéristiques techniques

Le chassis du batteur est en acier; la grille de protection en acier inox, le boîtier de la tête en matière plastique spéciale anti-choc. Les différents organes d'entraînement sont en acier spécial; les engrenages de transmission, en acier au nickel-chrome-molybdène, sont logés dans un carter en fonte mécanique à bain d'huile rectifiés pour supporter les contraintes les plus élevées, engendrées par des durées de travail prolongées. Toutes ces précautions rendent la mécanique du batteur robuste, fiable et silencieuse. Une attention particulière a été réservée aux normes de sécurité. La grille de protection est munie d'un système particulier de relevage et de blocage en position ouverte. La machine est équipée d'un système d'arrêt immédiat de l'outil. Lorsqu'on éteint la machine, la rotation de l'outil est freinée et s'arrête dans les délais prévus par les normes de sécurité CE.

Tekno Stampat si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso - All data not binding. Tekno Stampat reserves the right to effect changes without prior notice.



New C-Line



New C-Line

The NEW C-LINE Planetary Mixers were specifically designed for medium sized production capacities.

Particularly notable with these units is the heavy duty design. Not only attractively priced, but the machines require minimal to no maintenance. The versatility of the NEW C-LINE series mixers allow to utilize the machine in either bread or pastry applications which require flexibility and durability. As a testament to it's versatility, the TEKNO Series Planetary mixers are optimally suited to process doughs ranging from dense pastry and breads, to light whipped creams and custards. The design and features of the NEW C-LINE Series Planetary Mixers allow to carry out very precise work cycles. One of the main features contributing to precise operation is the electronic control panel. The panel allows the operator to control mixing time. Use of the various mixing tools, which are easily and quickly changed, guarantee gentle, gradual and homogenous mixing characteristics with doughs, creams and mousses of diverse consistencies.

L'estrema versatilità ne permette un impiego sia in laboratori di pasticceria sia nell' industria che necessiti di uno strumento flessibile ed affidabile.

Infatti la produzione che si può ottenere con l'utilizzo di queste macchine varia dagli impasti montati agli impasti consistenti.

L'utilizzo dei numerosi utensili facilmente intercambiabili garantisce un mescolamento delicato, graduale ed omogeneo

di miscele con diverse caratteristiche e consistenza (pasta per biscotti, prodotti per farcitura, mousse, creme ed altri prodotti da montare a neve).



C-LINE 3M



C-LINE V.V.



C-LINE 3V



- Piedino di appoggio regolabile in acciaio inox
- Adjustable stand support in stainless steel
- Pied de réglage en acier inox



- Frusta, spirale, gancio*, spatola
- Whip, spiral, hook*, spatula
- Fouet, spirale, crochet*, spatule

- Motore ad elevata potenza e coppia
- Trasmissione in acciaio speciale al nichel-cromo molibdeno in bagno d'olio
- Protezione termica motore
- Pannello controllo a 24 V.
- 3 velocità oppure 4 velocità e velocità variabile elettronica
- Timer
- High power and torque motors
- Transmission gears constructed of nickel-chrome-molybdenum stainless steel working in oil bath
- Thermal overload of motor
- Electric control 24 V.
- 3 speeds or 4 speeds and electronic variable speed
- Timer
- Moteur à puissance et couple élevé
- Transmission en acier spécial au nickel-chrome-molybdénium travaillant en bain d'huile
- Protection thermique du moteur
- Tableau de commande à 24 Volts
- 3 vitesses ou 4 vitesses et variateur de vitesse électronique
- Relevage rapide de la cuve par levier



C-LINE 3V

- Pannello di comando a 3 velocità con timer meccanico.
- Display with 3 speeds and mechanical timer.
- Ecran à 3 vitesses avec minuterie.



C-LINE 3M

- Macchina con cambio meccanico a tre velocità e timer meccanico.
La nuova C-LINE 3M ha la possibilità di cambiare velocità durante la lavorazione dell'impasto a utensile in movimento.
- The new CLINE planetary mixer is equipped with a 3 speed gearbox and analogic timer.
This machine can change between one gear and the other during the movement of the tool, very quickly and silently.
- Machine avec transmission mécanique à trois vitesses et avec temporisateur mécanique.
La nouvelle Cline 3 M a la possibilité de changer la vitesse pendant la phase de travail de la pâte tandis que l'outil est en mouvement.



C-LINE V.V.

- Pannello a velocità variabile elettronica e timer meccanico.
- Display with electronic variable speed and mechanic timer.
- Ecran à vitesse variable électronique et minuterie.

