

Wide range of products - Große Auswahl der Produkte - Широкий ассортимент видов изделий

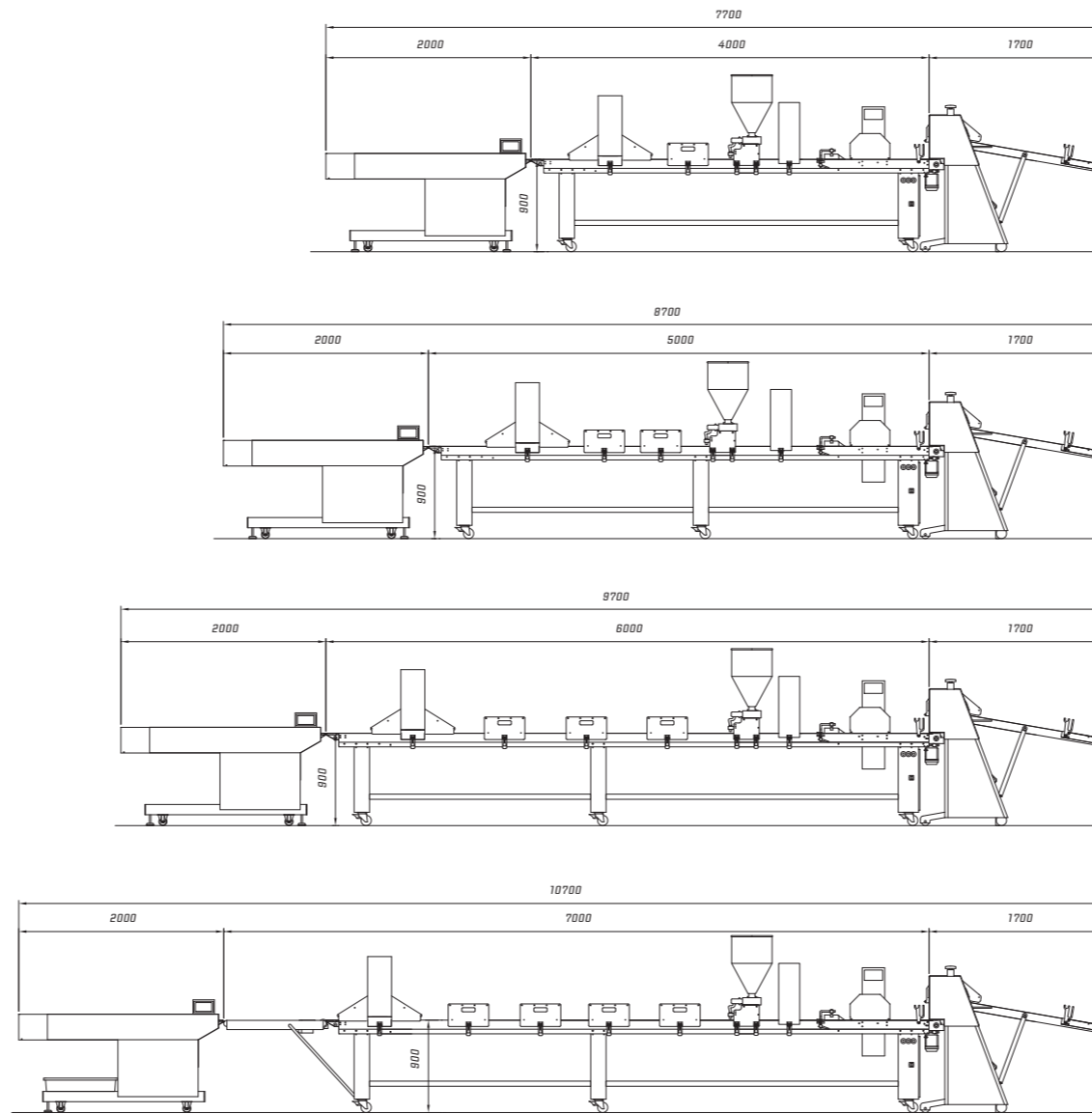
 The new lines allow to produce a wide range of products
 Die neuen Baureihen bieten die Produktion einer extrem breitgefächerten Palette von Produktformen.
 Новые модульные линии дают возможность получать широкий ассортимент продукции.



TEKNO
STAMAP



Tekno Line



Technical features / Technische Daten / Технические характеристики

Length as per customer's request	Tisch -Länge entsprechend Kundenantrag	Длина линии (по запросу клиента)	4000-5000-6000 mm 7000-8000-9000 mm
Table height	Tischhöhe	Высота рабочего стола, регулируемая	900 mm
Table width	Breite Tisch	Ширина рабочего стола	710 mm
Belt width	Breite Förderbänder	Ширина ленты	650 mm
Belt speed	Förderbänder-Geschwindigkeit	Скорость движения ленты	0,4 - 9 m/min
Motor power for table	Motorleistung	Мощность двигателя рабочего стола	0,37 KW
Mains supply	Stromleitung	Питание от сети	3 н 200-420 V, 50/60 Hz
Ancillary current	Hilfsstrom	Вспомогательный ток	24 V DC
Max speed of guillotine (stroke/min)	Höchstgeschwindigkeit Guillotine Teigverschnitt /min	Максимальная скорость работы гильотины	100

TEKNO
STAMAP

SRL

Via Vittorio Veneto, 141 - 36040 Grisignano di Zocco (VI) - Italy
 Telefono +39 0444 - 414 731/5 - Fax: +39 0444 414 719
 Web Site: www.teknostamap.com E-mail: sales@teknostamap.com

TEKNO
STAMAP

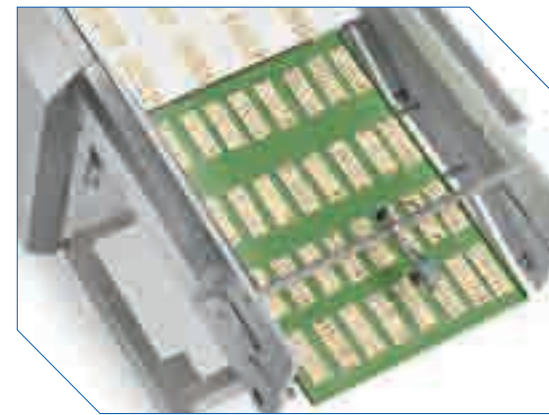
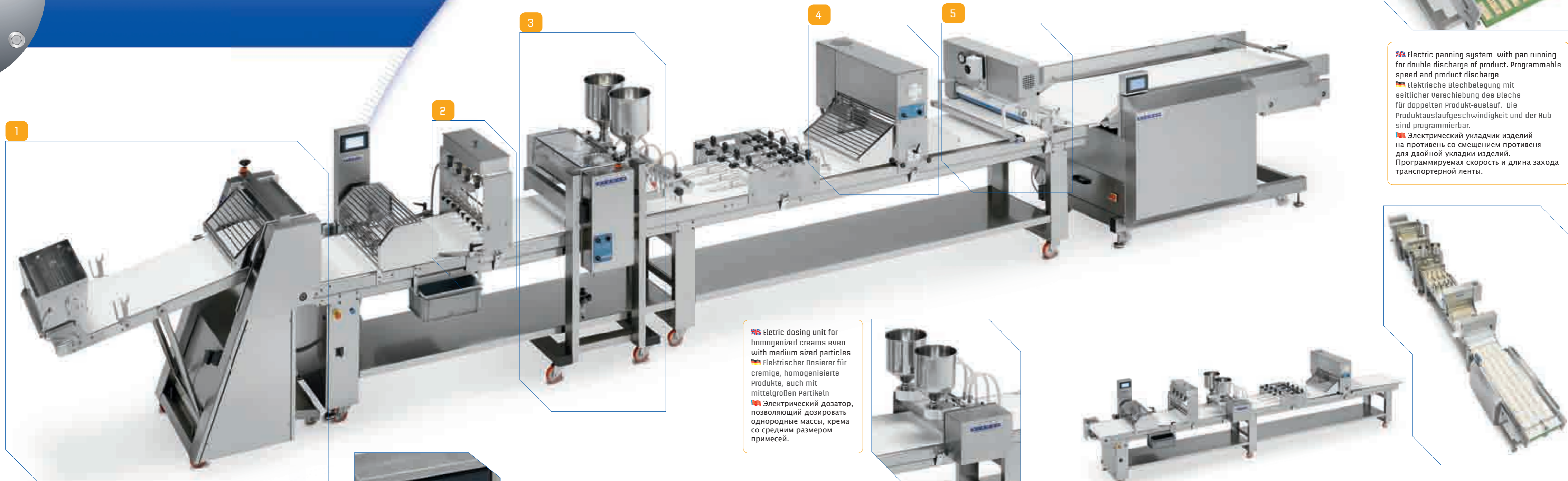


Tekno Line

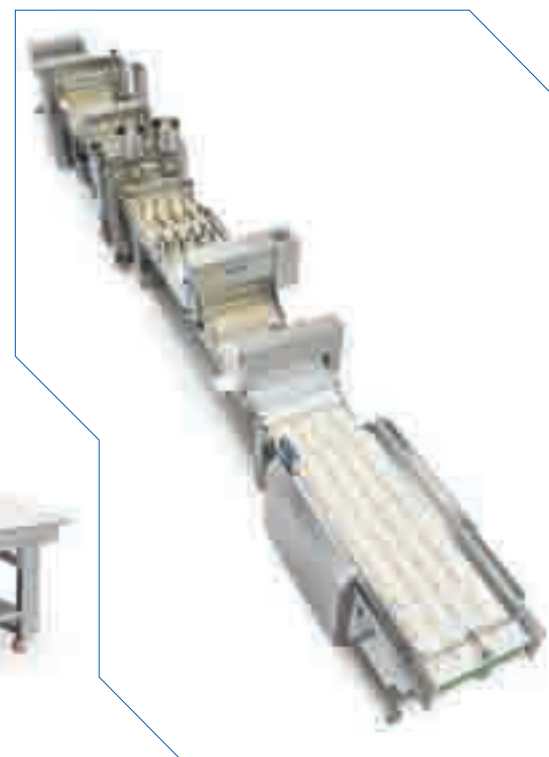


Pastry lines for all tastes - Gebäcklinie für alle Geschmäcke
 Модульные линии для любого вида теста

Tekno Line



🇬🇧 Electric panning system with pan running for double discharge of product. Programmable speed and product discharge
 🇩🇪 Elektrische Blechbelegung mit seitlicher Verschiebung des Blechs für doppelten Produkt-auslauf. Die Produktauslaufgeschwindigkeit und der Hub sind programmierbar.
 🇷🇺 Электрический укладчик изделий на противень со смещением противня для двойной укладки изделий. Программируемая скорость и длина захода транспортной ленты.



1

2

3

4

5

🇬🇧 Electric dosing unit for homogenized creams even with medium sized particles
 🇩🇪 Elektrischer Dosierer für cremige, homogenisierte Produkte, auch mit mittelgroßen Partikeln
 🇷🇺 Электрический дозатор, позволяющий дозировать однородные массы, крема со средним размером примесей.



1

🇬🇧 Automatic calibrating unit and flour duster
 🇩🇪 Kalibrieren mit automatischem Mehlstreuer
 🇷🇺 Автоматический калибратор и мукопосыпатель



🇬🇧 Touch-sreen for belt speed control, dosing unit, guillotine and accessories
 🇩🇪 Touch-Screen-Panel zur Steuerung von Bandgeschwindigkeit, Dosierer, Guillotine und anderen Zubehöre
 🇷🇺 Сенсорная панель «touch-screen» для регулирования скорости движения ленты, работы дозирующих устройств, станции гильотины и других модулей.

2

🇬🇧 Humidifier
 🇩🇪 Luftbefeuchter
 🇷🇺 Система увлажнения

3

🇬🇧 Volumetric pneumatic dosing unit with valves to control the suction and dosing of the product. Possibility of using very thick products with big pieces of particles
 🇩🇪 Volumendosierer zur Saugkontrolle und Produktdosierung. Auch für sehr dickflüssige Produkte mit großen Partikeln geeignet.
 🇷🇺 Пневмотический дозатор с клапанами, регулирующими процесс всасывания и дозировку продукта. Возможность дозирования вязких масс и крупнодисперсных масс.

4

🇬🇧 Electric or pneumatic guillotine to be located anywhere on working Table
 🇩🇪 Elektrische- oder pneumatische Guillotine, die an jedem beliebigen Punkt des Tisches positioniert werden kann.
 🇷🇺 Электро- или пневмогильотина – возможность размещения данного модуля в любом желаемом месте рабочей длины линии.

5

🇬🇧 Scraps recovery device
 🇩🇪 Vorrichtung zur Wiederverwertung der Teigreste
 🇷🇺 Устройство для обрезки лишних кусков тестового листа

TEKNO
STAMAP