

Croymat 3000 / 6000 / 10000

Dati tecnici - Caracteristiques techniques - Technical data - Datos tecnicos - Technische Merkmale

	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 Stamap si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso.

	CROYMAT 3000	CROYMAT 6000	CROYMAT 10000	
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 gr. 2.400 pcs. from 75 to 85 gr. 3.000 pcs. from 45 to 65 gr. 3.600 pcs. from 25 to 45 gr. 4.200 pcs. from 12 to 25 gr.	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 Stamap srl reserves the right to effect changes without prior notice.

	CROYMAT 3000	CROYMAT 6000	CROYMAT 10000	
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

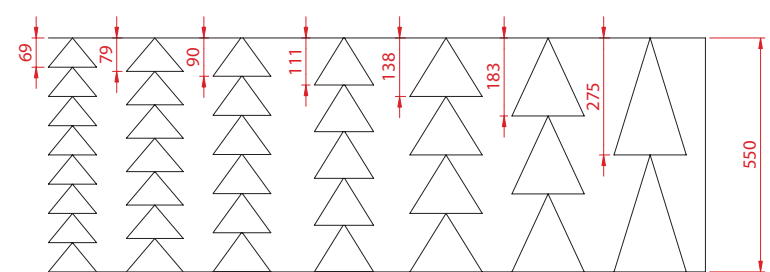
*Vitesse variable. Tekno Stamap se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses machines à tout moment sans notification préalable.

	CROYMAT 3000	CROYMAT 6000	CROYMAT 10000	
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 Stamap se reserva el derecho de modificaciones técnicas sin previo aviso.

	CROYMAT 3000	CROYMAT 6000	CROYMAT 10000	
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 a 100 gr. 2.400 St. von 75 a 85 gr. 3.000 St. von 45 a 65 gr. 3.600 St. von 25 a 45 gr. 4.200 St. von 12 a 25 gr.	3.600 St. von 80 a 100 gr. 4.800 St. von 75 a 85 gr. 6.000 St. von 45 a 65 gr. 7.200 St. von 25 a 45 gr. 8.400 St. von 12 a 25 gr.	4.500 St. von 80 a 100 gr. 6.000 St. von 75 a 85 gr. 7.500 St. von 45 a 65 gr. 9.000 St. von 25 a 45 gr. 10.500 St. von 12 a 25 gr.

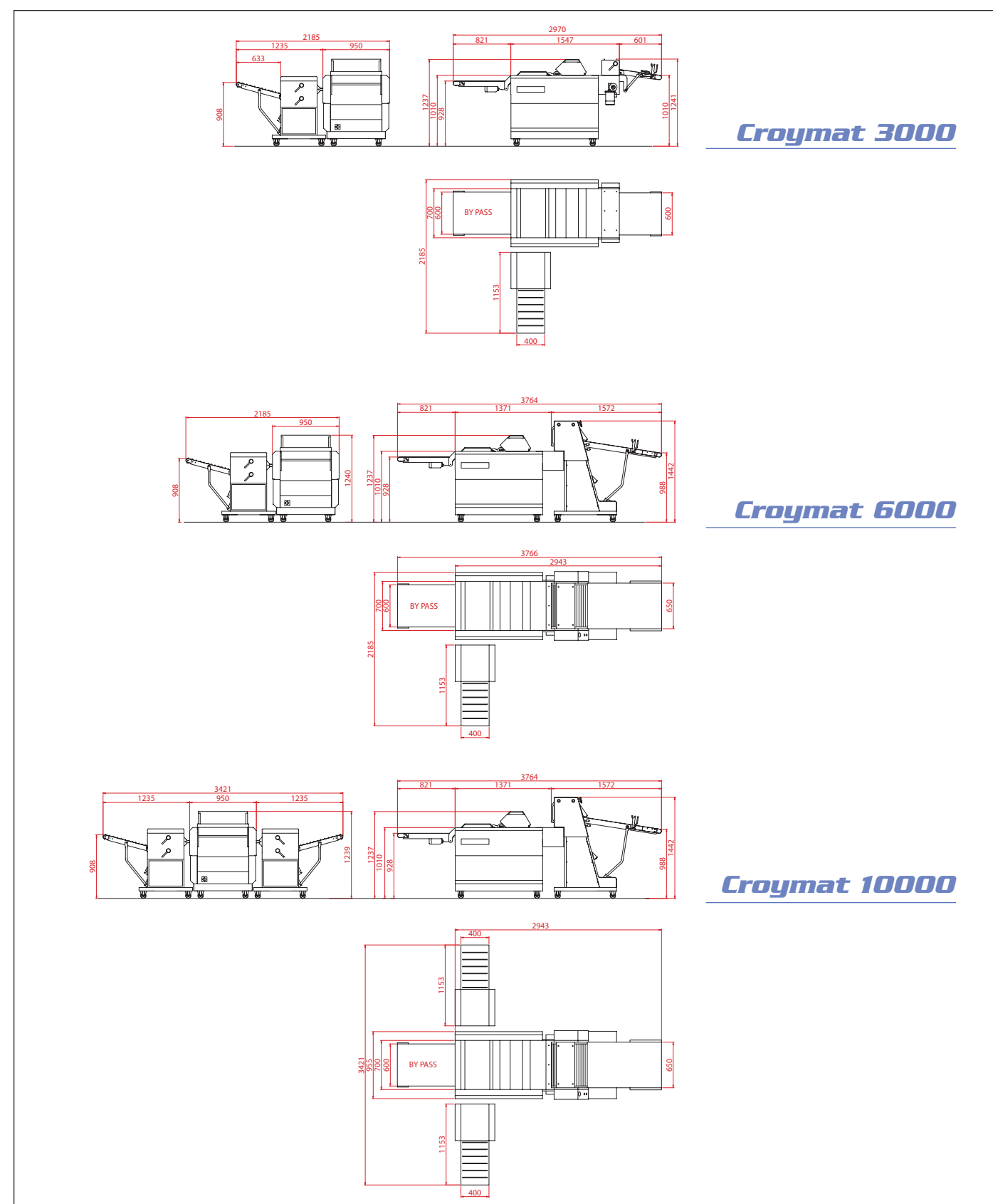
*Verstellbare Geschwindigkeit. Tekno stamap reserviert sich das Recht, die Eigenschaften seiner Modelle und ohne Voranmeldung jederzeit zu ändern.



B = 68 - 75 - 90 - 100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 180 - 190 - 200 - 240 - 300 (m

Croymat 3000 / 6000 / 10000

Dati tecnici - Caracteristiques techniques - Technical data - Datos tecnicos - Technische Merkmale



TEKNO STAMAP SRL

Via Vittorio Veneto, 141 - 36040 Grisignano di Zocco (VI) - Italy
 Telefono +39 0444 - 414 735 - Fax: +39 0444 414 719
 Web Site: www.teknostamap.com E-mail: E-mail: sales@teknostamap.com

CREATIVE STUDIO SRL - VEGGIANO - PD Z/2007

Croymat

3000
6000
10000



TEKNO
STAMAP

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

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

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

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

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

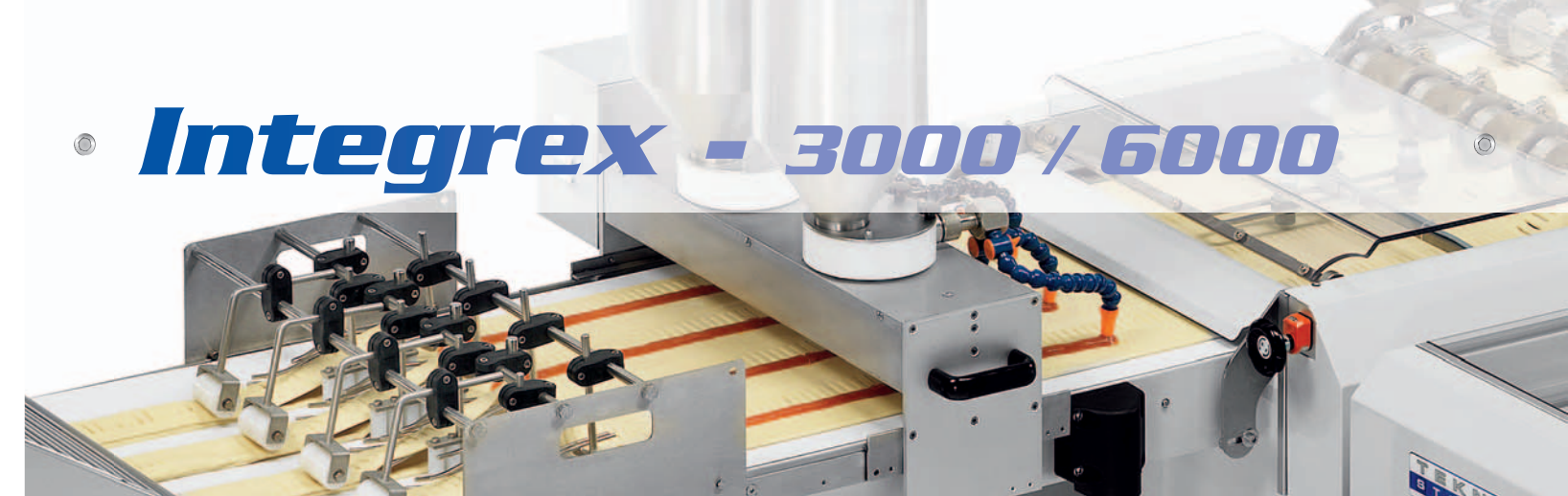
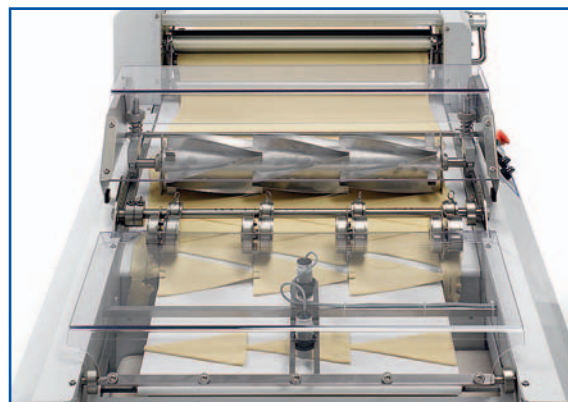
IT Sistema di taglio: il taglio della pasta avviene in due tempi evitando che la stessa si attacchi allo stampo. La velocità differenziata dei tappeti trasportatori permettono un regolare convogliamento dei triangoli nell'avvolgitrice. I rulli di taglio sono sostituibili in pochi secondi.

EN 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.

FR 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.

ES 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.

DE 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 Aufrollleinheit.



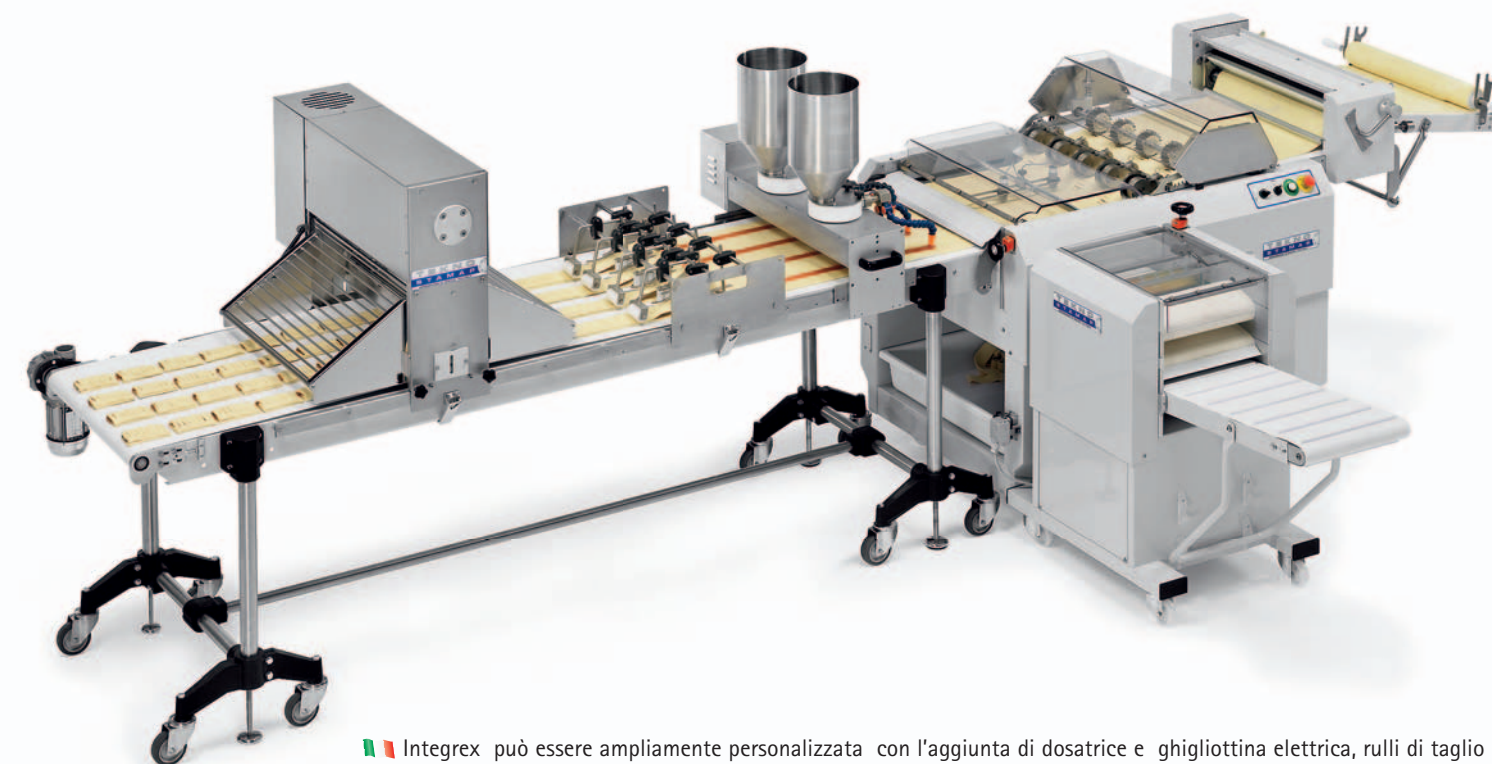
IT INTEGREGX, composta dall'unità di calibratura e taglio pasta del gruppo Croymat integrata ad un tavolo attrezzato da 3 o 5 metri, rappresenta una soluzione estremamente flessibile e versatile per la produzione automatica non limitata ai soli croissant ma estesa ad una vasta gamma di prodotti di pasta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

EN INTEGREGX 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 filled, fold, cut or stamped products.

FR INTEGREGX 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 fourrés, pliés et découpés.

ES INTEGREGX 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 croissant, sino también a una vasta gama de productos de pasta rellena, doblada y cortada o productos de moldes.

DE INTEGREGX besteht aus der Kalibrier- und Teigschneideinheit der Baugruppe Croymat und wird mit einem 3- oder 5-Meter-Bearbeitungstisch kombiniert. Integrex 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 gefülltem, gefaltetem und geschnittenem oder ausgestochenem Teig erstreckt.



IT Integrex può essere ampiamente personalizzata con l'aggiunta di dosatrice e ghigliottina elettrica, rulli di taglio e piegatori, oltre una vasta gamma di accessori dedicati.

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

FR Cette installation peut être personnalisée suivant les exigences de production en rajoutant une guillotine et une doseuse électriques, des découpoirs, des sabots de pliage et autres accessoires.

ES Integrex puede ser ampliamente personalizada incorporando un dosificador y una guillotina eléctrica, rodillos de corte y plegadores, y una vasta gama de accesorios.

DE Durch den Zusatz einer Dosiervorrichtung und elektrischen Guillotine, von Schneidwalzen und Faltstationen sowie einer großen Auswahl von Spezialzubehör lässt sich Integrex an die kundenspezifischen Bedürfnisse anpassen.

IT 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.

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

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

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

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



IT 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.

EN Rolling-up Unit: the adjustment of the lower and upper calibrating cylinders allows to modify the 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.

FR 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.

ES 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 envuelto. las lonas pueden desmontarse fácilmente para una limpieza rápida.

DE Einrollvorrichtung: Die Öffnung bzw. Schließung der Kalibrierensylinder 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.



IT 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.

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

FR Le dispositif de récupération des déchets envoi 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.

ES 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.

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

IT 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.

EN With the by-pass table Croymat becomes a real bakery line. With optional 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.

FR Avec le tapis de sortie, la Croymat se transforme en une véritable ligne d'apprêtage. À 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.

ES 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 contruidos a medida, satisfaciendo las exigencias de cada cliente.

DE Durch den Zusatz des Auslaufisches 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.

