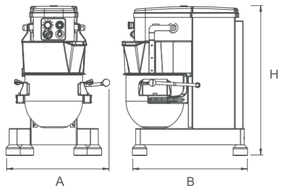
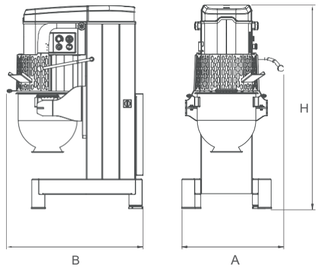
Dane techniczne

Rysunki techniczne
C-Line 2 10/20 - model stołowy



Rysunki techniczne
C-Line 2 40/60/80



Dane techniczne C– Line 2	*U.M.*	*C-L 2–10 stół*	*C-L 2–20 stół*	*C-L 2–10 wolnostojący*	*C-L 2–20*	*C-L 2–40*			*C-L 2–60*	*C-L 2–80*
		A x Bx H		AxBxH		AxBxH			AxBxH	
Wymiary maszyny	mm	576x 687x 823		576x687x1221		702x1004x1508			792x1050x1574	
Wymiary opakowania	mm	650 x 850 x 1060		800x1150x1450		800x1150x1800			800x1150x1800	
Masa netto maszyny	Kg	85	90	110	115	290			335	375
Masa brutto maszyny z opak.	Kg	100	105	130	135	320			365	425
Nominalna pojemność zbiornika	L	10	20	10	20	40			60	80
Panel sterowania						3M	3V	VV	3M 3V VV	3V VV
Moc znamionowa	kW					1,5	2,5	2,2	2,2 3	4
Napięcie zasilania	V	220-380-415-		440-460-480		220-380-415-			440-460-480	
Częstotliwość	Hz	50 - 60		50-60		50-60			50-60	
Liczba faz		1 (Opcja: 3)		1 (Opcja: 3)		3			3	
Prędkość narzędzia	rpm	100 - 415		100-415		100-415			100-415	
Zestaw redukcyjny zbiornik + narzędzia		—	10	—	10	20			40	60

Tekno Stamap®

Via Tretti Marotti, 4
36040 Grisignano di Zocco
Vicenza _ Italy

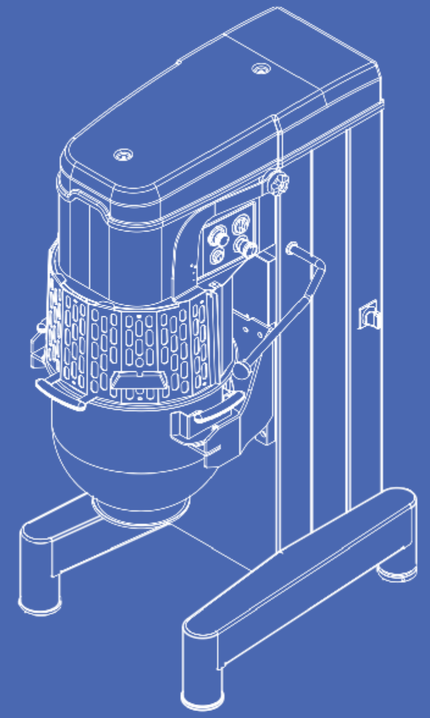
T.: 0039 0444 - 414 735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.eu
info@teknostamap.com

C—Line 2

Miksery planetarne do małych i średnich produkcji

MADE IN ITALY



Tekno Stamap
Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

PL

C-Line 2

Mikser planetarny do produkcji rzemieślniczej

ZWINNA I WSZECHSTRONNA

Mikser planetarny C-Line

Nasze miksery planetarne C-Line 2 stosowane są od produkcji małej do dużej skali. Począwszy od modelu stołowego C-Line 2 10, aż po najwyższy model C-Line 2 80, seria została opracowana tak, aby spełniać wymagania cukierników oczekujących siły, praktyczności i niezawodności połączonej z niskimi kosztami eksploatacji i praktycznie zerową konserwacją.

Wszechstronność serii C-Line 2 pozwala uzyskać zarówno ubite ciasto, jak i ciasto o zwartej konsystencji, poprzez prostą zmianę narzędzia i regulację prędkości w intuicyjny sposób za pomocą panelu sterowania. Staranność w fazie projektowania i montażu zapewnia łagodne, stopniowe i jednorodne mieszanie mas o różnej charakterystyce i konsystencji.



Idealny do ciasta na ciasteczka, nadzień, musów, kremów oraz produktów ubijanych

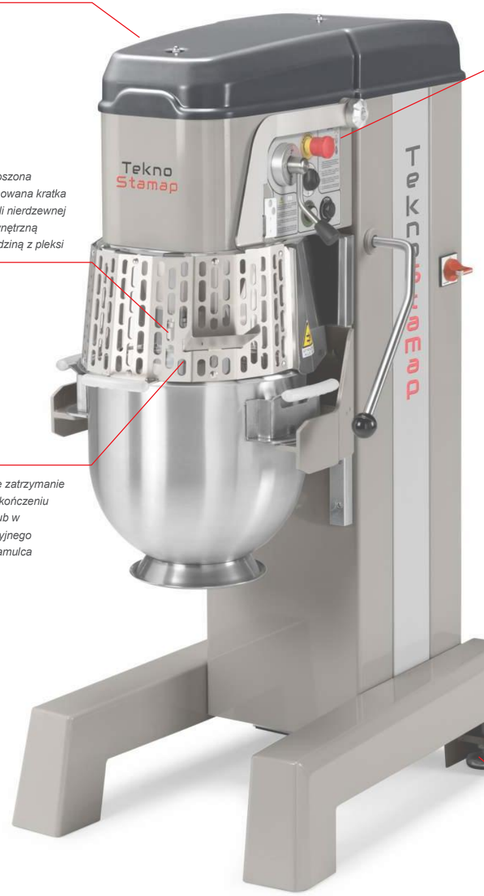
C-LINE 2 40/60/80

Przekładnie w kąpieli olejowej zapewniające maksymalną niezawodność, trwałość i cichą pracę

Możliwość ustawienia czasu i prędkości narzędzia nawet podczas pracy maszyny

Podnoszona i wyjmowana kratka ze stali nierdzewnej z wewnętrzną wykładziną z pleksi

Natychmiastowe zatrzymanie narzędzia po zakończeniu każdego cyklu lub w przypadku awaryjnego uruchomienia hamulca



Regulowane nóżki zapewniające maksymalną stabilność i cichą pracę

C–Line 2

Mikser planetarny *do małych produkcji*

C-L2 10 E 20 MODEL STOŁOWY I WOLNOSTOJĄCY

Model stołowy, dostępny w wersjach 10 i 20 L, jest idealny do małych warsztatów i przy ograniczonej produkcji. Pozwala uzyskać wysoką wydajność produkcji w niewielkiej przestrzeni.

Modele C-Line 2 10/20 są standardowo wyposażone w elektroniczny panel ze zmienną prędkością i mechanicznym minutnikiem (VV). Wersja z panelem 3-biegowym z selektorem elektronicznym i mechanicznym minutnikiem (3V) dostępna jest opcjonalnie.



DOKŁADNA REGULACJA

Modele C-Line 2 40/60/80 mogą być wyposażone w następujące panele sterujące:

3M • Panel z 3-biegową mechaniczną skrzynią i mechanicznym minutnikiem

3V • Panel prędkości z falownikiem i mechanicznym minutnikiem

VV • Elektroniczny panel ze zmienną prędkością i mechanicznym minutnikiem







DOSTĘPNE NARZĘDZIA

Cała seria C-Line 2 jest standardowo wyposażona w trzepaczkę, spiralę i szpatułę, natomiast skrobak jest dostępny jako opcja w modelach C-Line 2 40/60/80.

