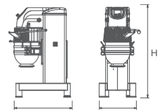
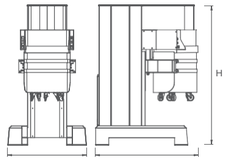
Dane techniczne

Rysunki techniczne
TK2



TK 160/200



Dane techniczne TK2 40/60/80/100/120	U. M.	TK2 40	TK2 60	TK2 80	TK2 100	TK2 120
		A x B x H			A x B x H	
Wymiary maszyny	mm	607x1070x1470	680x1120x1580	986x1069x1842	986x1069x1842	986x1069x1962
Wymiary opakowania	mm	800x1150x1800		1150x 1300x 2150		
Masa netto maszyny	kg	257	360	677	690	717
Masa brutto maszyny z opak.	kg	287	410	727	740	767
Nominalna pojemność misy	L	40	60	80	100	120
Moc znamionowa	kW	3	4	5,5	7,5	7,5
Napięcie zasilania	V	220 / 380 / 415 / 440 / 460 /480				
Częstotliwość	Hz	50 - 60				
Liczba faz		3	3	3	3	3
Prędkość narzędzia	rpm	100 - 415				
Zestaw redukcyjny zbiornik + narzędzia		20	40/20	60	80 - 60	80

Dane techniczne TK 160/200	U.M.	TK 160	TK 200
		A x B x H	
Wymiary maszyny	mm	1200x1600x2145	1200x1600x2145
Wymiary opakowania	mm	1440x1840x2440	
Masa netto maszyny	kg	1290	1350
Masa brutto maszyny z opak.	kg	1400	1450
Nominalna pojemność misy	L	160	200
Moc znamionowa	kW	11	11

Tekno Stamap®

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

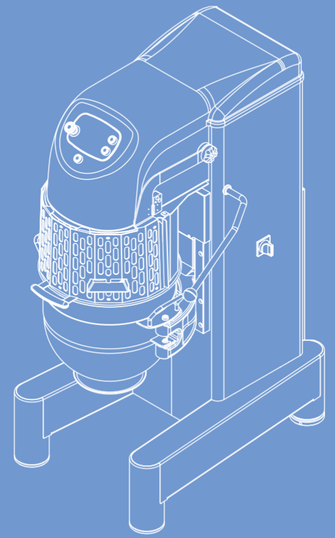
T.: 0039 0444 - 414 735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.eu
info@teknostamap.com

TK2

Mikser planetarny do średnich i dużych produkcji

MADE IN ITALY



Tekno Stamap
Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

PL

TK2

Mikser planetarny do średnich i dużych produkcji

MOCNY I WYDAJNY

Mikser planetarny TK2

Seria mikserów planetarnych TK2 jest odpowiednia do zastosowań w produkcji średniej i dużej skali. Zwiększona moc silnika pozwala na perfekcyjną obróbkę nawet twardszych ciast bez utraty wydajności. Jednoczęściowa podstawa zwiększa ogólną sztywność maszyny, zapewniając niezawodność i precyzję obróbki.

Miksery planetarne TK2 umożliwiają wykonywanie wyjątkowo precyzyjnych i stałych cykli pracy dzięki elektronicznemu ustawianiu czasu i prędkości, które można również wprowadzać podczas pracy maszyny.



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

TK2—40
TK2—60



Silnik o wysokiej mocy i momencie obrotowym

Regulacja czasu i prędkości nawet podczas pracy maszyny

Szybkie podnoszenie misy za pomocą dźwigni ręcznej

Ślizg ze stali nierdzewnej ułatwiający dodawanie składników

Maszyna na regulowanych nóżkach, podniesiona nad podłogę w celu ułatwienia czyszczenia

TK2—80
TK2—100
TK2—120



Liftable and removable stainless steel grill with internal plexiglas lining

Szybkie wyjmowanie misy bez zdejmowania narzędzi

Elektryczny podnośnik misy

Misa na kółkach

Maszyna stabilizowana z regulowanymi nóżkami antywibracyjnymi

TK—160
TK—200



Podwójne sterowanie podnoszeniem misy oraz funkcją Start/Stop dla bezpiecznej obsługi

Mocny, trójfazowy silnik asynchroniczny o mocy 11,5 kW

Panel dotykowy umożliwiający zapisanie do 20 programów, z trybami pracy: ręcznym, pół- i automatycznym

Zautomatyzowany podnośnik misy z podwójnym sterowaniem przy obecności operatora

Misa na gumowych kółkach o średnicy 10 cm, zapewniająca doskonałą mobilność



BOWL LIFTER

Podnośnik misy Tekno Stamap posiada konstrukcję ze stali nierdzewnej i aluminium, osadzoną na kółkach. Jest przydatny w warsztatach, które muszą opróżniać zbiorniki do leja zasypowego, stołów roboczych lub innych maszyn.

TK2 40 - 60

TK2 40 - 60 - 80 - 100 - 120

OBROTY MISY

Możliwość obracania misy na zewnątrz bez jej zdejmowania z ramienia nośnego, co ułatwia i wygodnie pozwala na zbieranie produktu



TK2 40 - 60 - 80 - 100 - 120

PANEL STEROWANIA

Cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem prędkości narzędzia
Opcjonalnie: dla modeli TK2 40 i TK2 60 z podnośnikiem misy.



TK2 40 - 60 - 80 - 100 - 120

DOKŁADNE REGULACJE

Maszyny z serii TK2 mogą być wyposażone w następujące panele sterujące:

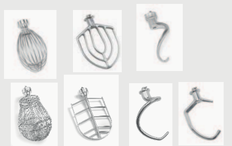
- **TK2 3V** — **panel prędkości z falownikiem i mechanicznym minutnikiem**
- **TK2 SP4I** — **cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem prędkości narzędzia i elektronicznym minutnikiem. Możliwość pracy w dwóch trybach: zmienna lub cztery stałe prędkości**
- **TK2 TS** — **panel dotykowy z możliwością zapisu programów i receptur**



TK2 40 - 60 - 80 - 100 - 120

DOSTĘPNE NARZĘDZIA

Linia TK2–40/60 oraz TK2–80/100/120 jest standardowo wyposażony w trzepaczkę, spiralę i szpatułę, natomiast skrobak jest dostępny jako opcja.
Modele TK2–160 i TK2–200 są standardowo wyposażone w trzepaczkę, skrobak i szpatułę, natomiast spirala jest dostępna jako opcja.



Dane techniczne	U.M.	TK2– 40	TK2– 60	TK 80 -100 -120
Pojemność zbiornika	L	40	60	80-100-120
Moc zainstalowana	Kw	1	1	1
Wysokość A	mm	2930	2930	2930
Wysokość wyładunku B	mm	2100	2100	2100
Głębokość C	mm	1682	1682	1682
Szerokość D	mm	900	900	900
Głębokość E	mm	1300	1300	1300
Waga	Kg	330	330	350

