

# Tekno 40/60/80/100



Caratteristiche / Technical data Caractéristiques techniques / Características		TK40	TK60	TK80	TK100
Capacità vasca / Bowl capacity Capacité de la cuve / Capacidad del perol	Litri / Liters Litri / Litros	40	60	80	100
Potenza installata / Installed power Puissance installée / Potencia instalada	kw	2,2	3	5.5 / 7,5	7,5
Velocità utensile / Speed of tool Vitesse utensile / Velocidad utensilios	Rpm	95 to 390	95 to 390	95 to 390	95 to 390
Peso / Weight Poids / Peso	kg	280	370	500	550
Altezza / Height Hauteur / Altura	mm	1450	1570	1680	1800
Larghezza / Width Largeur / Ancho	mm	600	700	940	940
Lunghezza / Length Longueur / Largo	mm	900	1000	1100	1100
Tensione di alimentazione / Mains Tension électrique / Tensión de alimentación	Volt	220/380/415 440/460/480	220/380/415 440/460/480	220/380/415 440/460/480	220/380/415 440/460/480
Comandi ausiliari / Ancillary power Commandes auxiliaires / Tensión de maniobra	Volt	24	24	24	24
Utensili acciaio inox / Stainless steel tools Ustensile en acier inox / Utensilios en acero inoxidable				✓	✓
Abbassamento vasca motorizzato / Motorised bowl lifting Relevage de la cuve motorisé / Alzado-descenso perol motorizado	optional	optional	✓	✓	
Vasca con 3 utensili / Bowl with 3 tools Cuve avec 3 ustensiles / Perol con 3 utensilios	✓	✓	✓	✓	
Vasca su ruote / Bowl with trolley Cuve montée sur chariot / Perol con ruedas			✓	✓	
<b>Opzioni / Optional Optional / Opciones</b>					
Struttura in acciaio inox / Stainless steel structure Structure en acier inox / estructura en acero inoxidable		✓	✓	✓	✓
Presa di forza per utensili accessori / Tool attachment port Prise pour ustensiles accessoires / toma de fuerza para utensilios		✓	✓		
Raschiatore / Scraper Racleur / Rascador		✓	✓	✓	✓
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) Kit reducción perol + 3 accesorios (batidor - gancio - pala)		✓	✓	✓	✓
Riscaldatore elettrico / Electric heater Chauffage de cuve électrique / Calentador eléctrico		✓	✓	✓	✓
Abbassamento vasca motorizzato / Motorised bowl lifting Relevage de la cuve motorisé / Alzado-descenso perol motorizado		✓	✓		
Utensili acciaio inox / Stainless steel tools Ustensile en acier inox / Utensilios en acero inoxidable		✓	✓		

## 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 alloggiati 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 alle 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 autofrenata entro i parametri previsti dalle norme di sicurezza CE. *Características técnicas*

## Technical Characteristics

The structure is composed of a durable stainless steel carpentry. The safety grill 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 they are rectified to support heavy and prolonged work cycles. The special attention paid to mechanical fortitude make this machine exceptionally quite and robust. Particular attention has also been paid to the incorporated safety features. The safety grill 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.

*La estructura esta fabricada en cuerpo de acero, con una parrilla de protección en acero inoxidable, tapa superior en material plástico termoformado. La reductora esta realizada en acero especial, con los engranajes de transmisión en acero al niquel-cromo-molibdeno en baño de aceite, templados y rectificadas para soportar las condiciones de trabajo mas duras y los turnos de trabajo prolongados. Todos estos cuidados y atenciones puestos en el diseño garantizan una mecánica robusta, fiable y silenciosa. Una atención particular se ha puesto en el riguroso cumplimiento de las normas de seguridad; la solida parrilla de protección esta dotada de un particular sistema de elevación y bloqueo en su posición abierta. La maquina esta dotada igualmente de un sistema de freno para los accesorios, con lo qual la rotación de los mismos queda frenada conforme a los parametros de seguridad impuestos por las normas de seguridad de la C.E.*

## Caractéristiques techniques

*La pétrisseuse est formée d'un corps avec châssis en acier ; la grille de protection est en acier inox, tandis que le boîtier de la tête est en matière plastique spéciale moulée à chaud 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 ; ils ont été rectifiés pour supporter les contraintes les plus élevées, engendrées par des durées de travail prolongées. Toutes ces précautions rendent la mécanique de la pétrisseuse robuste, fiable et silencieuse. Une attention particulière a été réservée aux normes de sécurité. La solide grille de protection est munie d'un système particulier de soulèvement 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 la machine s'arrête dans les délais prévus par les normes de sécurité CE.*

All data not binding Tekno Stamap srl reserves the right to effect changes without prior notice.  
Tekno Stamap srl se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles à tout moment et sans préavis.

**TEKNO STAMAP SRL**

Via Vittorio Veneto, 131 - 36040 Grisignano di Zocco (VI) - Italy  
Telefono +39 0444 - 414 731/5 - Fax: +39 0444 414 719  
Web Site: www.teknostamap.com E-mail: tekno.stamap@keycomm.it



**TEKNO  
STAMAP**

**L**e impastatrici planetarie TEKNO40/60/80/100 sono destinate all'utilizzo in medie e grandi produzioni. Offrono notevoli doti di robustezza e praticità unite a un basso costo di esercizio e ad una manutenzione inesistente. 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 questa macchina, varia dagli impasti montati, agli impasti consistenti. Inoltre la nuova presa di forza, posta sulla testata (optional), permette l'utilizzo di numerosi utensili, inclusi macina carne, macina formaggio, taglia-verdure e molti altri. Il planetario permette di effettuare cicli di lavoro assolutamente precisi e costanti grazie alle impostazioni elettroniche del tempo e alle tre velocità, inseribili anche con macchina in movimento. 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 farciture, mousse, creme ed altri prodotti da montare a neve).

**L**a batidora planetaria Tekno 40/60/80/100 esta destinada para medianas producciones. Ofrece notables dotes de robustez y practicidad unidos a un bajo coste de uso y a un mantenimiento inexistente. La extrema versatilidad permite su empleo tanto en obradores de pastelería como en la industria pastelera que necesite un instrumento de gran versatilidad y fiabilidad, y que con esta máquina se puede trabajar una gran cantidad de productos montados hasta las masas consistentes. Así mismo, la nueva toma de fuerza sobre el cabezal (opcional), permite utilizar numerosos utensilios como picadoras de carne, ralladoras de queso, cortadoras de verdura, etc. Su sistema planetario, le permite efectuar trabajos absolutamente precisos y constantes gracias a su sistema de programación electrónica para el tiempo y a sus tres velocidades, las cuales se pueden insertar con la máquina en movimiento. La utilización de accesorios fácilmente intercambiables garantizan un trabajo delicado, gradual y homogéneo del batido o del amasado cualquiera que sea la consistencia del producto (pasta para galleta, mousse, cremas pasteleras, productos montados a punto de nieve, etc.)

**T**he TEKNO 40/60/80/100 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 TEKNO series mixers allow one 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 whip creams and custards. The TEKNO Series Mixers also come equipped (optional), with the facility to utilize diverse attachments to mince meat, grate cheeses, vegetables, dry breads, and much more. The design and features of the TEKNO Series Planetary Mixers allow one 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 utensils, which are easily and quickly changed, guarantee gentle, gradual and homogenous mixing characteristics with doughs, creams and mousses of diverse consistencies.

**L**es batteurs mélangeurs TEKNO 40/60/80/100 sont indiqués pour les moyennes et grandes productions. Robustes et pratiques, ils sont aussi très économiques et d'un entretien inexistant. Grâce à leur grande souplesse, ils peuvent être employés aussi bien dans les pâtisseries que dans l'industrie, quand'on a besoin d'un outil souple et fiable. La production qu'on peut obtenir avec cette machine varie des préparations montées aux pâtes consistantes. La nouvelle prise de force (en option), montée sur la tête, permet d'utiliser de nombreux accessoires, y compris des couteaux pour hacher la viande, râper le fromage, émincer les légumes et autres. Le batteur permet d'effectuer des cycles de travail absolument précis et constants, grâce aux réglages électroniques du temps et de la vitesse, réglables lorsque la machine est en marche. L'utilisation des nombreux accessoires, facilement interchangeables, garantit un mélange délicat, progressif et homogène avec différentes caractéristiques et consistances (pâte à biscuits, préparations pour farces, mousses, crèmes et autres produits à battre en neige).

## Tekno 80 / 100

- Motore ad elevata potenza e coppia (5,5 o 7,5 kw)
- Trasmisione in acciaio speciale al nichel-cromo molibdeno in bagno d'olio
- Vasca montata su ruote con sollevamento motorizzato
- Utensili in acciaio inox
- Protezione termica motore
- Pannello controllo a 24 V.
- Disimpegno totale vasca
- 3 velocità oppure 4 velocità e velocità variabile elettronica (SP 4I)
- Timer elettronico
- High power and torque motors 5,5 or 7,5 kw
- Transmission gears constructed of nickel-chrome-molybdenum stainless-steel working in oil bath
- Bowl on wheels with motorized power lift
- Stainless steel tools
- Thermal overload of motor
- Electric control 24 V.
- Bowl removal without removing tools
- 3 speeds or 4 speeds and electronic variable speed (SP 4I)
- Electronic timer (only for model SP 4I)
- Puissance moteur 5,5 ou 7,5 kw
- Transmission en acier spécial au nickel-chrome-molybdène travaillant en bain d'huile
- Cuve montée sur chariot à relevage électrique
- Ustensiles en acier inox
- Protection thermique du moteur
- Tableau de commande à 24 Volts
- Déplacement de la cuve sans enlever les ustensiles
- 3 vitesses ou 4 vitesses et variateur de vitesse électronique
- Temporisateur électronique (sur modèle SP 4I seulement)
- Potencia motor 5,5 o 7,5 kw
- Transmisión en acero al níquel-cromo-molibdeno en baño de aceite
- Perol sobre ruedas con elevación eléctrica
- Utensilios en acero inoxidable
- Protección térmica del motor
- Mando eléctrico 24 V.
- Posibilidad de sacar el perol sin quitar los utensilios
- 3 velocidades electromecánicas o velocidades y variador electrónico
- Reloj de control electrónico

Mod. Tekno 40-60-80 100 / SP



Pannello di comando dotato di: timer con segnalazione emergenze e pulsanti di selezione delle 3 velocità.

Panel de mandos dotado de: temporizador, pulsador de emergencia y pulsadores de selección de las 3 velocidades

Control panel with: timer, emergency status leds and 3 speed control.

Panneau de commande muni de: minuteur, voyant d'urgence, et boutons de sélection des 3 vitesses

Mod. Tekno 40-60-80 100 / SP 4 I



Pannello di comando dotato di: Timer segnalazione emergenza, pulsanti per sollevamento vasca di velocità a mezzo inverter (optional). Presa di forza per accessori (optional)

Panel de mandos dotado de: temporizador, pulsador de emergencia, pulsador para alzado-descenso del perol motorizado (opcional), pulsador de variación de velocidad en continuo mediante inverter (opcional) toma de fuerza (opcional).

Control panel with: timer, emergency status leds, inverter speed control and electric bowl lifting (optional). Attachment for tools (optional).

Panneau de commande muni de : minuteur, voyant d'urgence, boutons du variateur de vitesse par inverter et relevage de la cuve motorisé (option). Prise de force pour accessoires (option).

Mod. Tekno 40-60-80 100



Pannello di comando "Tekno SP 4I" : Timer, pulsanti sollevamento vasca, 4 velocità e variatore elettronico.

Panel de mandos "Tekno.SP4I": Temporizador, pulsador por alzado-descenso perol motorizado, 4 velocidades y variador electrónico.

Control panel "Tekno SP 4I": Timer, 4 speeds and electronic variable speed, electric bowl lifting.

Panel de optional commande "4I" muni de: minuteur, 4 vitesses et variateur électronique, relevage de la cuve électrique.



Piedino di appoggio regolabile in acciaio inox. Soporte en acero inoxidable. Adjustable stand support in stainless steel. Pied de réglage en acier inox



Frusta, spirale, gancio, spatola. Batidor, gancho en espiral, gancho, pala. Whip, spiral, hook, spatula. Fouet, spirale, crochet, spatule

