

C-Line



La struttura è costituita da un corpo in carpenteria d'acciaio, da una griglia protettiva in acciaio inox e plexiglass 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 rettificati. Tutte queste attenzioni rendono la meccanica robusta, affidabile e silenziosa. Particolare attenzione è stata posta alle norme di sicurezza. La griglia di protezione è dotata di un particolare sistema di sollevamento che permette il contemporaneo abbassamento della vasca. La macchina è dotata di un sistema di arresto dell'utensile. Allo spegnimento della macchina la rotazione dell'utensile viene autofrenata entro i parametri previsti dalle norme di sicurezza CE.



La estructura esta fabricada en cuerpo de acero, con una parrilla de protección en acero inoxidable y plexiglass, tapa superior en material plástico termoformado. La reductora esta realizada en acero especial, con los engranajes de transmisión en acero al níquelcromo-molibdeno y rectificadas. 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 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.



The structure is composed of a durable stainless steel carpentry. The safety grid is of stainless steel and plexiglass and the head section is covered by specially thermoformed shatter proof plastic safety cover. The various inner drive components are of a durable and unique stainless steel, while the transmission gears are constructed of rectified stainless steel nickel chrome molybdenum. The special attention paid to mechanical fortitude makes this machine quite and robust. Particular attention has also been paid to the incorporated safety features. The safety grid, when raised, makes the bowl lowering. 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 structure est en acier, la grille de protection en acier inox et plexiglass, le couvercle de la tête en plastique anti-choc. Les différents organes d'entraînement sont en acier spécial; les engrenages de transmission en acier au nickel-chrome-molybdène rectifiés. Toutes ces précautions rendent la mécanique du batteur robuste, fiable et silencieuse. Une attention particulière a été réservée aux normes de sécurité. Lorsqu'on relève la grille de sécurité, un dispositif particulier fait baisser en même temps la cuve. A l'arrêt, la rotation de l'outil est freinée et la machine s'arrête dans les délais prévus par les normes de sécurité CE.



Die Struktur besteht aus einem Stahlkörper, einem Schutzgitter aus Edelstahl und plexiglas und einem Arbeitskopfgehäuse aus stoßfestem, wärmegeformtem Spezialkunststoff. Die verschiedenen Bewegungsmechanismen sind aus Spezialstahl, und die Übertragungsgetriebe aus Nickel-/Chrom-Molybdänstahl gebaut. Dank dieser Features ist die Mechanik robust, zuverlässig und geräuscharm. Auf die Erfüllung der Sicherheitsbestimmungen wurde besonderen Wert gelegt. Das solide Schutzgitter ist mit einem speziellen Hubsystem versehen, das das gleichzeitige Absenken der Schüssel gestattet. Die Maschine ist mit einem Haltesystem des Werkzeugs ausgestattet. Bei Abschalten der Maschine wird die Werkzeugdrehung automatisch innerhalb der von den EG-Sicherheitsbestimmungen vorgeschriebenen Parameter abgebremst.



Машина состоит из: полностью стальной обшивки, защитной решетки из нержавеющей стали и оргстекла, специальной противоударной пластиковой крышки горячей штамповки.

Различные кинематические детали реализованы из специальной стали, передаточный зубчатый механизм реализован из отшлифованной стали с добавлением сплава никеля-хрома-молибдена. Все эти элементы делают аппарат устойчивым, надежным и бесшумным. Особое внимание уделено безопасности машины. Защитная решетка имеет специальную систему подъема, которая позволяет одновременно опустить чашу. Машина снабжена системой останова. При ее выключении, вращение аксессуара автоматически тормозится и затем прекращается в течение параметров, установленным по нормам безопасности CE.

Technical data			10	20	10	20
Технические данные			banco/ bench стол	banco/ bench стол	a colonna - floor model колонна	a colonna - floor model колонна
Capacità vasca	Bowl capacity Вместимость чаши	Litri/liters литры	10	20	10	20
Potenza	Installed power / Мощность	Kw / кВт	0.55	0.75	0.55	0.75
Peso	Weight / Вес	kg / Кг	100	105	115	120
Altezza	Height / Высота	mm / Мм	815	815	1215	1215
Larghezza	Width / Ширина	mm / Мм	450	450	450	450
Lunghezza	Length / Длина	mm / Мм	660	660	660	660
Voltaggio	Mains / Напряжение	Volt Вольт	220 1 phase / фаза	220 1 phase / фаза	220 1 phase / фаза	220 1 phase / фаза
Velocità utensili	Speed of tools / Скорость работы инструмента	rev. Об/мин	100-415	100-415	100-415	100-415
Ausiliari	Ancillary power Вспомогательные средства	Volt Вольт	24	24	24	24
Variatore velocità	Continuous speed variator (inverter) Регулятор скорости	Kw / кВт	Yes / Да	Yes / Да	Yes / Да	Yes / Да
Sollevatore vasca manuale	Manual bowl lifting Ручной подъем чаши		Standard Стандарт	Standard Стандарт	Standard Стандарт	Standard Стандарт
Vasca + 3 utensili	Bowl with 3 tools Чаша+3 приспособления		Standard Стандарт	Standard Стандарт	Standard Стандарт	Standard Стандарт
Struttura in acciaio	Stainless steel structure Стальная структура		Optional ДОПОЛНИТЕЛЬНО	Optional ДОПОЛНИТЕЛЬНО	Optional ДОПОЛНИТЕЛЬНО	Optional ДОПОЛНИТЕЛЬНО
Kit riduzione vasca + 3 utensili (spirale - frusta - spatola)	Kit reduction bowl + 3 tools (whisk - spiral - flat beater) Набор деления чаши+3 приспособления (спираль-венчик-лопатка)	Litri/liters Литры		10		10

* 3 speeds with selector available - * 3 velocità con selettore disponibile - * 3 скорости работы



Tekno Stamar si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso. - All data not binding. Tekno Stamar reserves the right to effect changes without prior notice. Информациа не окончательная. Фабрика Tekno Stamar оставляет за собой право вносить изменения без предварительного предупреждения.



C-Line

Le impastatrici planetarie C-Line 10/20 sono destinate all'utilizzo in piccole produzioni artigianali. Offrono notevoli doti di robustezza e praticità unite a un basso costo di esercizio e ad una manutenzione inesistente. Il planetario permette di effettuare cicli di lavoro assolutamente precisi e costanti grazie alle impostazioni del tempo e delle velocità, inseribili anche con macchina in movimento. L'utilizzo di numerosi utensili facilmente intercambiabili garantisce un mescolamento delicato, graduale ed omogeneo. Grazie a queste caratteristiche, le planetarie C-Line 10/20 sono l'ideale per miscelare prodotti montati e piccoli impasti (prodotti per farcitura, mousse, creme ed altri prodotti da montare a neve).

The C-Line 10/20 Planetary Mixers were specifically designed for confectionary productions. Not only attractively priced, but the machines require minimal to no maintenance. The design and features of the C-LINE Series Planetary Mixers allow one to carry out very precise work cycles. One of the main features contributing to precise operation is the simple Control Panel. The panel allows the operator to control mixing time and speed. Use of the various mixing utensils, which are easily and quickly changed, guarantee gentle, gradual and homogenous mixing. All these features make the C-Line 10/20 Planetary Mixers ideal to whip (i.e. mousse and creams) and also to mix small quantities of dough.

Les batteurs-mélangeurs C-LINE 10/20 sont indiqués pour les petites et moyennes productions. Robustes et pratiques, ils sont très économiques du point de vue frais d'exploitation et entretien pratiquement inexistant. Les cycles de travail sont absolument précis et constants grâce au système électronique pour la programmation et la variation de la vitesse. Grâce à leur grande souplesse, ils peuvent être employés aussi bien dans les pâtisseries que dans la petite industrie, lorsqu'on a besoin d'un outil souple et fiable. L'utilisation des nombreux accessoires, facilement interchangeables, garantit un pétrissage délicat, progressif et homogène de mélanges ayant différentes caractéristiques et consistances (pâte à biscuits, préparations pour farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige).

La batidora planetaria C-Line 10/20 esta destinada para producciones artesanales. Ofrece notables dotes de robustez y practicidad unidos a un bajo coste de uso y a un mantenimiento inexistente. Su sistema planetario, le permite efectuar trabajos absolutamente precisos y costantes gracias a su sistema de programación de el tiempo y velocidad, las cuales se pueden insertar con la maquina en movimiento. La utilización de accesorios fácilmente intercambiables garantizan un trabajo delicado, gradual y homogéneo de los productos montados y pequenas masas (mousse, cremas pasteleras, productos montados a punto de nieve, etc.)

Die Planetenrührmaschinen C-Line 10/20 sind für den Einsatz in kleinen handwerklichen Produktionen ausgelegt. Neben robuster Bauweise und praktischer Handhabung zeichnen sie sich durch niedrige Betriebskosten und Wartungsfreiheit aus. Dank den auch bei laufender Maschine vorzunehmenden Einstellungen von Zeit und Drehzahl können mit der Planetenrührmaschine absolut präzise und konstante Arbeitszyklen durchgeführt werden. Durch die Benutzung zahlreicher, problemlos auswechselbarer Werkzeuge wird ein schonendes, allmähliches und gleichmäßiges Rühren sichergestellt. Aufgrund dieser Merkmale sind die Planetenrührmaschinen C-Line 10/20 ideal für das Verrühren geschlagener Produkte und kleiner Teige (Garniermassen, Mousse, Cremes und sonstige geschlagene Massen).

Планетарные тестомесильные машины C-Line 10/20 предназначены для использования в малом производстве. Они очень прочны и практичны в сочетании с низкой стоимостью по эксплуатации и практически не существующему техническому обслуживанию. Машина выполняет абсолютно точные рабочие фазы, благодаря функциям установки времени и скорости работы, которые можно задать даже при работающей машине. Использование многочисленных легкозаменяемых дополнительных аксессуаров гарантирует деликатное, постепенное и однородное смешивание. Благодаря этим характеристикам, машины серии 10/20 идеальны для взбивания или смешивания небольшого количества продуктов (например начинки, муссов, различных кремов, безе и т.д.)



Pannello di comando "C-line 3V": 3 velocità con selettore elettromeccanico.
 Panel de mandos "C-line 3V": 3 velocidades con selector electromecánico.
 Control panel "C-line 3V": 3 speeds with selector.
 Panneau de commande "C-line 3V": 3 vitesses avec sélecteur électromécanique.
 Bedienfeld "C-line 3V": 3 Geschwindigkeitsstufen mit elektromechanischem Wählschalter.
 "C-line 3V": выбор 3 скоростей с помощью электромеханического переключателя.



Pannello di comando "C-line VV": Timer, variatore elettronico.
 Panel de mandos "C-line VV": Temporizador, variador electrónico.
 Control panel "C-line VV": Timer, electronic variable speed.
 Panneau de commande "C-line VV" muni de: minuteur, variateur électronique.
 Bedienfeld "C-line VV": Zeitschaltuhr, elektronischer Wandler.
 Панель управления "C-line V.V": Таймер, электронный переключатель.



Mod. C-line 10/20



Mod. C-line 10/20



Frustra, spirale, gancio, spatola.
 Batidor, gancho en espiral, gancho, pala.
 Whip, spiral, hook, spatula.
 Fouet, spirale, crochet, spatule.
 Schlagbesen, Spiralknethaken, Knethaken, Flachrührer.
 Венчик, спираль, крючок, лопатка.