



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 nickle 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.

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.

Tekno 40 / 60 / 80

Characteristics	Caractéristiques		40/5P	60/5P	80/5P
Bowl capacity	Contenance de la cuve	litres-litres	40	60	80
Installed power	Puissance installée	Kw	2,2	3	4
Weight	Poids	Kg	280	320	380
Height	Hauteur	mm	145	157	177
Width	Largeur	mm	60	70	95
Length	Longueur	mm	90	100	120
Power supply	Tension d'alimentation	Volt	480/440/415/380 / 220 / 208		
Control panel	Commandes auxiliaires (panneau de contrôle)	Volt	24	24	24
3 speed motor	Moteur 3 vitesses		*	*	*
Manual bowl lifting	Abaissement manuel de la cuve		*	*	electric/électrique
Bowl with 3 tools	Cuve avec 3 accessoires		*	*	*
Bowl with wheels	Cuve montée sur roulettes		-	-	*
Options					
electric bowl lifting	Abaissement motorisé de la cuve		*	*	standard
stainless steel frame	Châssis en acier inox		*	*	*
attachment for tools	Prise de force pour accessoires		*	*	*
inverter speed control	Variateur de vitesse continu		*	*	*
additional 20lt. stainless steel bowl	Cuve supplémentaire de 20 l en acier inox	Litres-litres	*	-	-
additional 40lt. stainless steel bowl	Cuve supplémentaire de 40 l en acier inox	Litres-litres	*	*	*
additional 60lt. stainless steel bowl	Cuve supplémentaire de 60 l en acier inox	Litres-litres	-	*	-
scraper	Raclair		*	*	*
bowl-extracting trolley	Chariot pour cuve amovible		*	*	-
stainless steel wire beaters	Fouets en acier inox		*	*	*
aluminium spiral for 20 litre bowl	Spirale aluminium pour cuve 20 l		*	*	-
aluminium spiral for 40 litre bowl	Spirale aluminium pour cuve 40 l		*	*	*
aluminium spiral for 60 litre bowl	Spirale aluminium pour cuve 60 l		-	*	-
bowl reduction kit composed + 3 tools (wire beater - hook - spatula)	Kit réduction de cuve + 3 accessoires (fouets, crochet, spatule)		20 lt	20lt - 40 lt	40 lt
electric heater	Réchauffeur électrique		*	*	*

All data not binding Tekno Stamp srl reserves the right to effect changes without prior notice.
Tekno Stamp 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.teknostamp.com E-mail: tekno.stamp@keycomm.it

Tekno



CREATIVE STUDIO SRL - VEGGIANO - PD 100





The TEKNO 40/60/80 Planetary Mixers were specifically designed for small to 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 its 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.

Les pétrisseuses planétaires TEKNO 40/60/80 sont indiquées pour les petites et moyennes productions. Robustes et pratiques, elles sont aussi très économiques du fait de frais d'exploitation très bas et d'un entretien inexistant.

Grâce à leur grande souplesse, elles peuvent être employées aussi bien dans les pâtisseries que dans la petite industrie, lorsqu'on a besoin d'un outil souple et fiable.

En effet, la production qu'on peut obtenir avec cette machine va des préparations montées aux pâtes consistantes. De plus, la nouvelle prise de force (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.

La pétrisseuse planétaire permet d'effectuer des cycles de travail absolument précis et constants, grâce aux réglages électroniques du temps et de la vitesse, qu'on peut ajuster même lorsque la machine est en marche. 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 battre en neige).

De plus, la nouvelle prise de force (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.

La pétrisseuse planétaire permet d'effectuer des cycles de travail absolument précis et constants, grâce aux réglages électroniques du temps et de la vitesse, qu'on peut ajuster même lorsque la machine est en marche. 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 battre en neige).

TEKNO PL 40 / PL 60 / PL 80



Mod. Tekno 40-60-80 / SP



Control panel with: timer, emergency status leds and 3 speed control. (optionals: inverter speed control)

Panneau de commande muni de: minuteur, voyant d'urgence, et boutons de sélection des 3 vitesses (option: variateur continu de vitesse par inverseur).



Fast bowl lifting (4 sec.) with electric bowl lifting (optional)

Déplacement rapide de la cuve (4 sec) avec soulèvement de la cuve motorisé (option)



Adjustable stand support in stainless steel.

Pied de réglage en acier inox

Mod. Tekno 40-60-80 / SP optional



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 continu de vitesse par inverseur et soulèvement de la cuve motorisé (option). Prise de force pour accessoires (option).



Whip, spiral, hook, spatula.

Fouets, spirale, crochet, spatule



Tekno 80/100



TEKNO
STAMAP

Tekno 80/100

Caratteristiche / Technical data Caractéristiques techniques / Características		TK80	TK100
Capacità vasca / Bowl capacity Capacité de la cuve / Capacidad del perol	Litri / Liters Litros / Litros	80	100
Potenza installata / Installed power Puissance installée / Potencia instalada	kw	5.5 / 7,5	7,5
Velocità utensile / Speed of tool Vitesse ustensile / Velocidad utensilios	Rpm	90 to 360	90 to 360
Peso / Weight Poids / Peso	kg	500	550
Altezza / Height Hauteur / Altura	mm	1680	1800
Larghezza / Width Largeur / Ancho	mm	940	940
Lunghezza / Length Longueur / Largo	mm	1100	1100
Tensione di alimentazione / Mains Tension électrique / Tensión de alimentación	Volt	220/380/415 440/460/480	220/380/415 440/460/480
Comandi ausiliari / Ancillary power Commandes auxiliaires / Tensión de maniobra	Volt	24	24
Variatore vel. in continuo / Continuous speed variator (inverter) Variateur de vitesse continu / variador de velocidad en continuo (inverter)	kw	5.5 / 7,5	7,5
Abbassamento vasca motorizzato / Motorised bowl lifting Relevage de la cuve motorisé / Alzado-descenso perol motorizado		✓	✓
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		✓	✓
Utensili acciaio inox / Stainless steel tools Ustensile en acier inox / Utensilios en acero inoxidable		✓	✓
Opzioni / Optional Optional / Opciones			
Struttura in acciaio inox / Stainless steel structure Structure en acier inox / estructura en acero inoxidable		✓	✓
Presenza 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 riduzione cuve + 3 utensili (fouet - spirale - spatule) Kit reducción perol + 3 accesorios (batidor - gancio - pala)		✓	✓
Riscaldatore elettrico / Electric heater Chauffage de cuve électrique / Calentador eléctrico		✓	✓



Pannello di comando "Tekno SP 41" : Timer, pulsanti sollevamento vasca, 4 velocità e variatore elettronico. Presa di forza per accessori (Opzionale)

Panel de mandos "Tekno.SP41": Temporizador, pulsador por alzado-descenso perol motorizado, 4 velocidades y variador electrónico. Toma de fuerza para utensilios (Opcional)

Control panel "Tekno SP 41": Timer, 4 speeds and electronic variable speed, electric bowl lifting. Attachment for tools (Optional)

Panneau de commande "Tekno SP 41" muni de: minuteur, 4 vitesses et variateur électronique, relevage de la cuve électrique. Prise de force pour accessoires (Option)



Pannello di comando "Tekno": 3 velocità con selettore elettromeccanico, pulsanti sollevamento motorizzato vasca

Panel de mandos "Tekno": 3 velocidades con selector electromecánico, pulsador por alzado-descenso perol motorizado.

Control panel "Tekno": 3 speeds with selector, electric bowl lifting controls.

Panneau de commande "Tekno": 3 vitesses avec sélecteur électromécanique, boutons de relevage de la cuve électrique.

- Motore ad elevata potenza e coppia (5,5 o 7,5 kw)
- Trasmissione 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 41)
- Timer elettronico
- High power and torque motors 5,5 o 7,5 kw
- Transmission gears constructed of nickel-crome-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 41)
- Electronic timer (only for model SP 41)
- 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 41 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 termica del motor
- Mando eléctrico 24 V.
- Posibilidad de sacar el perol sin quitar los utensilios
- 3 velocidades electromecánicas o 4 velocidades y variador electrónico
- Roloj de control electrónico