

La batidora planetaria Tekno 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 maquina se puede trabajar una gran cantidad de productos montados hasta las masas consistentes.

Su sistema planetario, le permite efectuar trabajos absolutamente precisos y constantes gracias a su sistema de programación electrónica para el tiempo y a sus velocidades, las cuales se pueden insertar con la maquina 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.)

The TEKNO 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 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 whipped creams and custards.

The design and features of the TEKNO Series Planetary Mixers allow 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 tools, which are easily and quickly changed, guarantee gentle, gradual and homogenous mixing characteristics with doughs, creams and mousses of diverse consistencies.



Tekno 40



Tekno 60

CARATTERISTICHE / TECHNICAL DATA / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS / TECHNISCHE MERKMALE

		TK40	TK60	TK80	TK100	TK120
Capacità vasca / Bowl capacity / Capacité de la cuve Capacidad de perol / Kesselinhalt	l	40	60	80	100	120
Potenza installata / Installed power / Puissance installée / Potencia instalada / Stromleistung	Kw Kw	2,2	3	5,5/7,5	7,5	7,5
Velocità utensile / Speed of tool / Vitesse ustensile / Velocidad utensilios / Werkzeugdrehzahl	Rpm Rpm			Rprn 100 to415		
Peso / Weight Poids / Peso / Gewicht	Kg Kg	280	370	500	550	600
Altezza / Height Hauteur / Altura / Höhe	mm mm	1450	1570	1680	1800	1900
Larghezza / Width Largeur / Anchura / Breite	mm mm	600	700	940	940	940
Lunghezza / Length Longueur / Largo / Länge	mm mm	900	1000	1100	1100	1100
Tensione di alimentazione / Mains / Electricité Tensión de alimentación/ Anschlussspannung	Kw Kw	220/380/415 440/460/480	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 / Tension de manobra / Hilfssteuerungen		24V	24V	24V	24V	24V
Utensili acciaio inox / Stainless steel tools / Ustensiles en acier inox Utensilios en acero inoxidable / Werkzeuge aus Edelstahl				✓	✓	✓
Movimentazione vasca motorizzato / Motorised bowl lifting / Relevage de la cuve motorisé / Alzado-descenso perol motorizado / Motorisiertes Absenken des Kessels		optional	optional	✓	✓	✓
Vasca con 3 utensili / Bowl with 3 tools / Cuve avec 3 ustensiles Perol con 3 utensilios / Kessel mit 3 Werkzeugen		✓	✓	✓	✓	✓
Vasca su ruote / Bowl with trolley Cuve montée sur chariot / Perol con ruedas / Kessel auf Rädern				✓	✓	✓

OPZIONI / OPTIONAL

OPTIONAL / OPCIONES / SONDERZUBEHÖR

Struttura in acciaio inox / Stainless steel structure / Structure en acier inox Estructura en acero inoxidable / Struktur aus Edelstahl		✓	✓	✓	✓	✓
Preso di forza per utensili accessori / Tool attachment port / Prise pour ustensiles accessoires / Toma de fuerza para utensilios / Abtrieb für zusätzliche Werkzeuge		✓	✓			
Raschiatore / Scraper / Racleur / Rascador / Abstreifer		✓	✓	✓	✓	✓
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 utensilios (batidor - gancio - pala) Kesselverkleinerung + 3 Werkzeuge (Schlagbesen, Spiralknethaken, Flachrührer)		20	40-20	60-40	80-60	100-80-60
Riscaldatore elettrico / Electric heater Chauffage de cuve électrique / Calendar eléctrico / Elektrischer Heizer		✓	✓	✓	✓	✓
Movimentazione vasca motorizzato / Motorised bowl lifting / Relevage de la cuve motorisé / Alzado-descenso perol motorizado / Motorisiertes Absenken des Kessels		✓	✓			
Utensili acciaio inox / Stainless steel tools / Ustensiles en acier inox Utensilios en acero inoxidable / Werkzeuge aus Edelstahl		✓	✓			