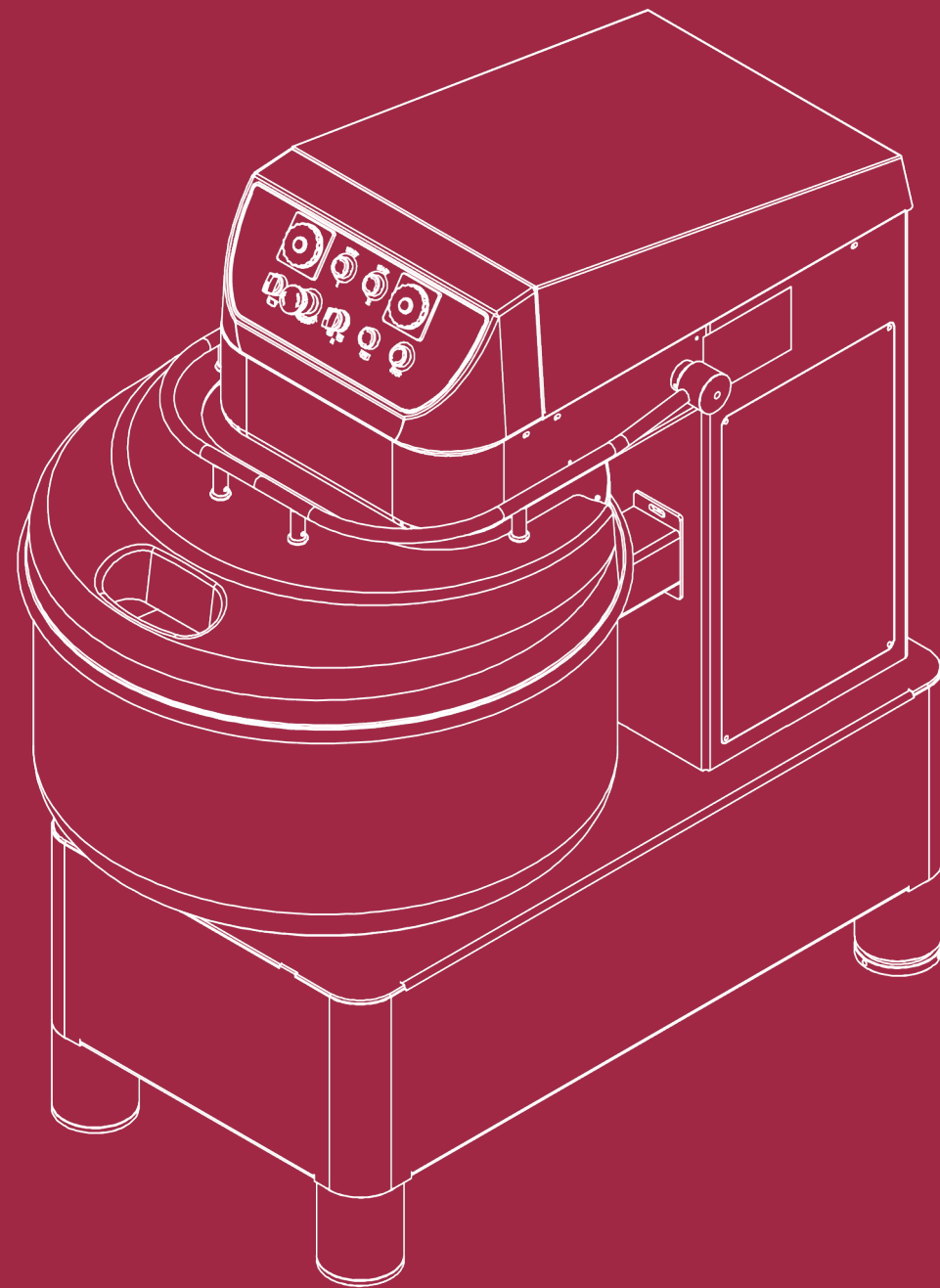


# Helix

*Pétrin à spirale*

MADE IN ITALY



**Tekno Stama**  
Technology boosting creativity

[www.teknostama.eu](http://www.teknostama.eu)

# ***Helix***

***Intro***

***Auto-basculant  
sur Banc ou sur Broyeuse***

***À Cuve Extractible***

# Helix

Pétrin à spirale

## UNIVERSEL ET ROBUSTE

Les pétrins à spirale Tekno Stamap sont les nouveaux-nés de la gamme déjà large de machines de pétrissage et de mélange. Ils répondent aux besoins du réseau commercial qui, en accordant leur confiance à une marque connue et fiable, ont vivement voulu la naissance de ce nouveau produit.

La mécanique des pétrins Helix, du plus petit modèle de 30 kg au plus grand de 200 kg, se caractérise par de grands roulements montés sur des supports extractibles, des arbres en acier allié et traité thermiquement, des poulies de transmission en fonte anticorrosion et des courroies de transmission de haute qualité. L'universalité des pétrins Helix réside dans sa capacité à pétrir tous les types de pâtes, de celles à faible hydratation à celles, extrêmes, à très forte hydratation. Conformément aux normes européennes,

les machines sont livrées avec un protecteur fermé en PETG, équipé de ressorts à gaz pour un levage aisé et une fermeture contrôlée. Les zones en contact avec les aliments (MOCA), y compris les vis, les couvercles et les supports, sont entièrement en acier inoxydable, ce qui garantit l'hygiène et la facilité de nettoyage. La peinture de la structure est de qualité alimentaire, extrêmement solide et résistante aux rayures accidentelles. Depuis plus de 10 ans, Tekno Stamap développe une charpenterie interne pour répondre aux besoins d'un marché de plus en plus axé sur la robustesse des structures (épaisseur des tôles, soudure robotisée et finitions facilitant le nettoyage de nos structures). La particularité des pétrins Helix réside dans leurs pieds en acier inoxydable qui, même lorsqu'ils sont peints, conservent leurs propriétés anticorrosion.

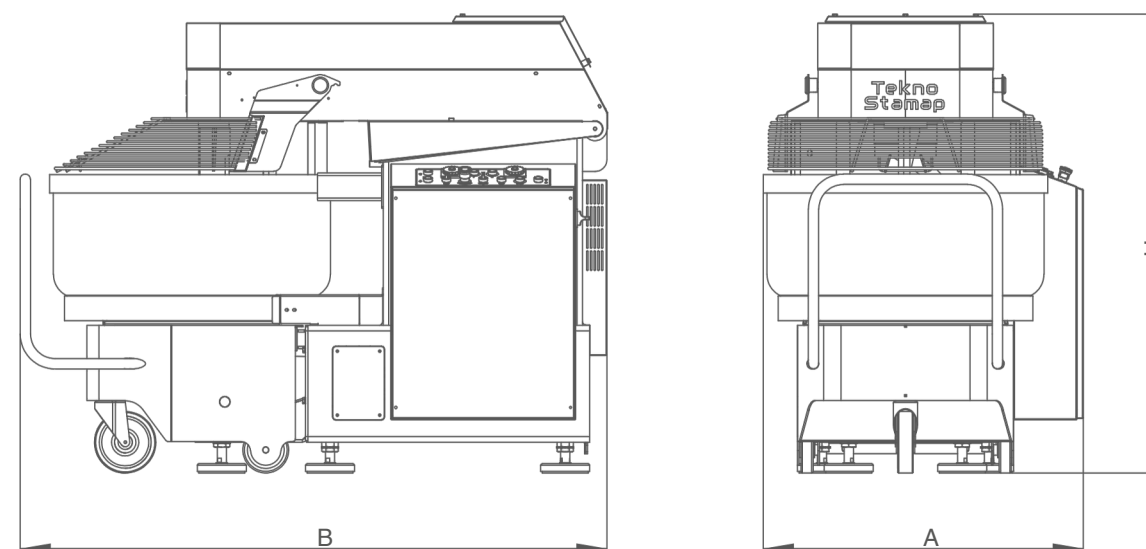


**Idéal pour les boulangeries pour pizza, pour les ateliers de pâtes fraîches pâtisseries et restauration**



# Helix VE

## Pétrins à cuve extractible

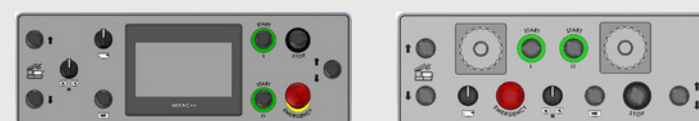


Fiche technique	U.M.	HELIX VE 160	HELIX VE 200
Dimensions de la machine (A x B x H)	mm.	1045 x 1915 x H1495	
Dimensions de la cuve (Ø x H)	mm.	900 x 420	900 x 450
Capacité de pâte	Kg.	160	200
Volume nominal de la cuve	L	250	270
Puissance électrique nominale 1ère vitesse	kW	9,2	
Puissance électrique nominale 2ème vitesse	kW	12,2	
Tours de la spirale 1ère/2ème vitesse (50 Hz.)	RPM	89/178	
Tours de la cuve 1ère/2ème vitesse (50 Hz.)	RPM	9/18	
Tensions d'alimentation	V	230-400	
Fréquence	Hz.	5 0/6 0	
Phases électriques		3PH+PE (optional TOUCH SCREEN 3PH+N+PE)	
Poids	Kg.	1235	1240



### CONTRÔLE DES COMMANDES

- 2 VITESSES AVEC MINUTERIE
- ÉCRAN TACTILE PROGRAMMABLE À 2 VITESSES (TS)

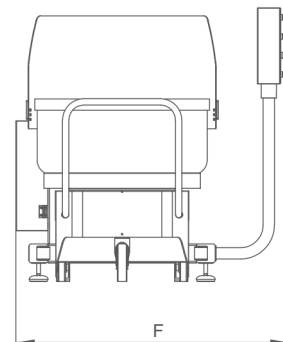
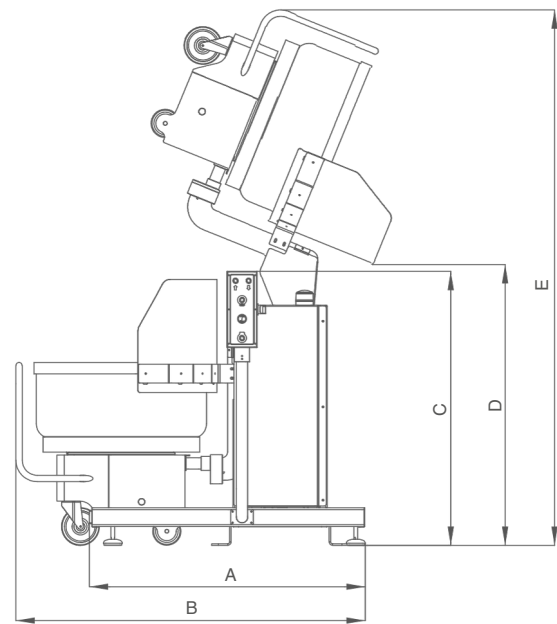


### EN OPTION

- Structure en acier inoxydable
  - Sonde de détection de la température de la pâte (uniquement avec le panneau ID ou TS)
  - Lumières d'éclairage à l'intérieur de la cuve
  - Racleur de la paroi verticale de la cuve
  - Vitesse variable de la cuve (uniquement avec le panneau de contrôle à écran tactile)
- Pour toute demande spécifique, veuillez vous adresser au service commercial

## Élévateur de chariots Helix VE 160/200 kg.

Déchargement sur une broyeuse

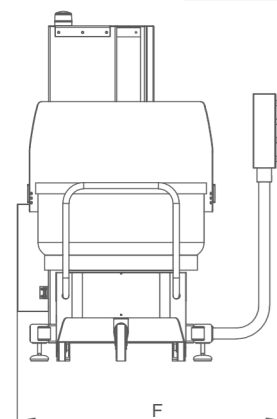
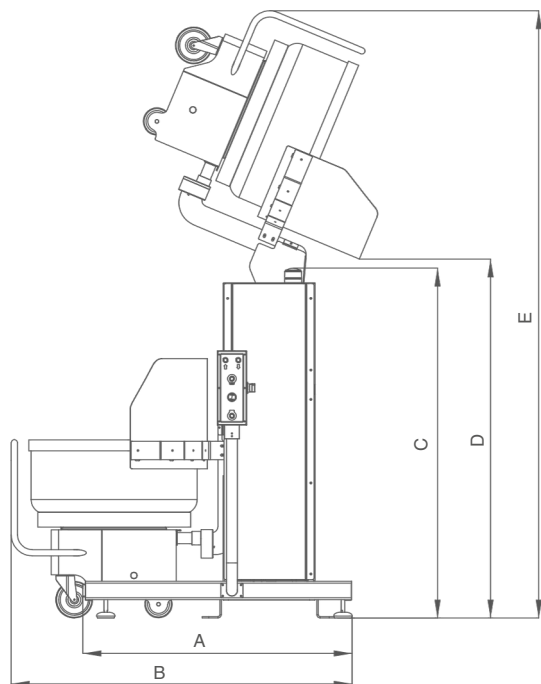


### ÉLÉVATEUR DE CHARIOTS HELIX VE 160-200 DÉVERSEMENT SUR BANC H 140 cm

Capacité de pâte	Kg. 160-200
Volume nominal de la cuve	L250-270
Puissance installée (machine + élévateur)	Kw.1,5
Profondeur de la structure - A	mm.1465
Profondeur totale avec chariot accroché - B	mm.1855
Hauteur de la structure (au niveau du panneau de contrôle) - C	mm.1455
Hauteur du bord de la cuve au point de déversement - D	mm.1490
Hauteur maximale lors du déversement - E	mm.2845
Largeur maximale de la machine - F	mm.1455
Poids	Kg.650

## Élévateur de chariots Helix VE 160/200 kg.

Déchargement sur une broyeuse



### ÉLÉVATEUR DE CHARIOTS HELIX VE 160-200 DÉCHARGEMENT SUR UNE BROYEUSE H 190 cm

Capacité de pâte	Kg. 160-
Volume nominal de la cuve	200 L250-
Puissance installée (machine + élévateur)	270 Kw.1,5
Profondeur de la structure - A	mm.1465
Profondeur totale avec chariot accroché - B	mm.1855
Hauteur de la structure (au niveau du panneau de contrôle) - C	mm.1910
Hauteur du bord de la cuve au point de déversement - D	mm.1955
Hauteur maximale lors du déversement - E	mm.3310
Largeur maximale de la machine - F	mm.1455
Poids	Kg.700

#### Option:

- Panneau de contrôle positionné sur le côté gauche par rapport au sens d'insertion du chariot

Pour toute demande spécifique, veuillez vous adresser au service commercial

# Tekno Stamap<sup>®</sup>

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

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

[www.teknostamap.eu](http://www.teknostamap.eu)  
[info@teknostamap.com](mailto:info@teknostamap.com)