



SBI



TEKNO
STAMAP

The SBL line of Reversible Sheeters were specifically designed with the particular consideration for use within small bread-pastry bakeries, hotels and restaurants.

Dimensions of the machine are quite compact, more so when the machine is in its storage position.

Once finished using the machine, the conveyor tables can be raised up into a resting position, thereby occupying less space within the work area. This position also facilitates effective cleaning of the unit.

The absence of uncovered and unprotected electrical components, motors, and chords, the detailed conformity of exterior panels, the simplicity of the removeable and replaceable dough scrapers without use of tools and minimal time to do so, make this unit particularly simple and expedient to clean. Ergonomically designed handles facilitate ease of dough thickness selection with a high degree of accuracy and confidence. All of these features coupled with the general ease of use make this machine unparalleled.

La nouvelle ligne de machines pour étendre la pâte, modèle SBL, a été conçue en tenant compte tout particulièrement des exigences des boulangeries, pâtisseries, hôtels et restaurants.

Son encombrement est réduit, lorsqu'elle est à l'arrêt: en effet, on peut relever les tables, pour effectuer les opérations de nettoyage ou pour l'entreposer après utilisation. De cette façon, on récupère de l'espace utile pour d'autres opérations. L'absence d'éléments électromécaniques découverts, comme moteur et câbles électriques, la conformation particulière des volets et du panneau porte farine, la simplicité avec laquelle on démonte et remonte les racloirs, sans l'aide d'aucun outil et en quelques secondes, permettent de la nettoyer tous les jours en toute simplicité et rapidité. Nouveau dessin ergonomique de la poignée, possibilité de régler l'épaisseur finale de la pâte, de façon précise et sûre, permettant d'obtenir des rubans de pâte ayant une épaisseur constante et parfaits: ces caractéristiques unies à la simplicité d'utilisation rendent cette machine un outil impeccable et irremplaçable.



Conveyors can be raised up for cleaning purposes.

Possibilité de relever les tables pour permettre un nettoyage facile.



Removeable polyethylene scrapers for easy and effective cleaning.

Ra cloirs et supports en polyéthylène et matières alimentaires ; démontage et nettoyage facile.

Technical features

High quality materials such as stainless steel, aluminium and synthetic components ensure a sanitary unit while maintaining consistency, durability and longevity in accordance with USDA standards.

Synthetic material belts coated with polyurethane in accordance with USDA standards.

*Optional:

- stainless steel base construction.
- cutting attachment
- adjustable speed motor from 50 to 12 cm/sec (monophase)

Caractéristiques techniques

La machine a été conçue en tenant compte des récentes normes hygiéniques et de sécurité : utilisation d'acier inox, d'alliage d'aluminium et de matières plastiques agréées.

Rubans transporteurs en matière synthétique, revêtus de polyuréthane, conformes aux normes USDA.

*Options :

- socle en acier inox.
- dispositif de coupe
- moteur avec vitesse de 50 a 12 cm/sec (monofase)

Sbl serie 500/600

Technical data			507	510	610	614	616
Model	Model		base-socle	base-socle	base-socle	base-socle	base-socle
Belt width	Largeur du ruban	mm	500	500	600	600	600
Belt length	Longueur du ruban	mm	750	1000	1000	1400	1600
Roller gap	Ouverture des cylindres		0,2 - 35 mm		Cylinders diameter / Diamètre cylindres		84 mm
Exit belt speed	Vitesse du ruban de sortie		50 cm/s		*optional 50-12 cm/sec		
Working dimensions	Dimensions en service	mm	970 x 2160	970 x 2660	1070 x 2660	1070 x 3460	1070 x 3460
Stored dimensions	Dimensions hors service	mm	970 x 900	970 x 1100	1070 x 1100	1070 x 1250	1070 x 1350
Installed power	Puissance du moteur	kw	0.55	0.55	0.75	0.75	0.75
Weight	Poids	kg	140	150	150	160	170
Power supply	Tension d'alimentation	Volt	480 / 440 / 415 / 380 / 220 / 208 triphase-trifase		- 220 / 208 / 110 monophasé-monophasé		

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