



SM-40
SM-80
SM-120
SM-160
SM-200



Clivanexport



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ
TECHNICAL SPECIFICATIONS

ΤΥΠΟΣ MODEL	Ισχύς Κινητήρα (HP) Motor Power (HP)	Ισχύς Volt	Power Hz
AT-2	2	400	50

ΑΝΑΤΡΟΠΕΑΣ ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΩΝ
AT-2

Λειτουργία. Το σύστημα ανατροπής διαθέτει μια υδραυλική διάταξη με έμβολο για την ανύψωση των ταχυζυμωτήριων και το αδειασμα της ζύμης στη χράνη της Ζυγοκοπτικής. Η ανύψωση και η κάθοδος επιτυγχάνονται με τα μπουτόν ανόδου και καθόδου, που βρίσκονται στο χειριστήριο του μηχανήματος. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, σταματά η άνοδος του μηχανήματος, που κατεβαίνει αργά, ενεργοποιώντας ειδικά διακόπτη στο υδραυλικό σύστημα. Κατά την ανύψωση του μηχανήματος, υπάρχει δυνατότητα περιστροφής της λεκάνης αριστερά ή δεξιά με την πίεση των μπουτόν περιστροφής, που και αυτά βρίσκονται στο χειριστήριο για τη διευκόλυνση του αδειασματος της ζύμης από τη λεκάνη του ταχυζυμωτηρίου στη χράνη της Ζυγοκοπτικής.

Τεχνική περιγραφή. Το μηχάνημα αποτελείται από το σκελετό, το βραχίονα ανύψωσης, το υδραυλικό σύστημα, την ηλεκτρική εγκατάσταση και τη σέσουλα αδειασματος της ζύμης στη χράνη της Ζυγοκοπτικής.

LIFTING DEVICE
AT-2

Operation. The Lifting Device is a hydraulic system that lifts the Spiral Mixer for dough discharge in the inlet funnel of the Volumetric Divider. The lifting and lowering of the mixer are controlled with appropriate buttons. During lifting, the bowl of the mixer may rotate to either direction, left or right, by pressing the appropriate buttons on the operation control. In this way, dough discharge is smooth and easy. In case of a blackout during lifting, the lifting stops and the mixer slides slowly down by activating a special switch in the hydraulic system.

Technical description. The Lifting Device consists of the frame, the lifting arm, the hydraulic system, the electrical board and a scoop for dough discharge.



ΑΥΤΟΜΑΤΑ
ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ
ΣΤΑΘΕΡΗΣ ΛΕΚΑΝΗΣ

AUTOMATIC SPIRAL
MIXERS WITH FIXED
BOWL



TZS-200

Clivanexport
 TÜV CERT
 ISO 9001:2008



e-mail: info@clivanexport.gr
 http://www.clivanexport.gr

ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.
 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΑΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
 Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. ΔΙΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ
 ΤΗΛ: 24210 95217 ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ FAX: 24210 95262

STEFANOU S.A.
 HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS
 A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O.BOX 1003 - 381 10 VOLOS HELLAS
 TEL: +30 24210 95217 FAX: +30 24210 95262

Η Clivanexport βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα της, τα τεχνικά χαρακτηριστικά είναι δυνατόν να μεταβληθούν χωρίς προειδοποίηση.
 Because Clivanexport is continually improving its products, specifications are subjected to changes without notice.



ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΣΤΑΘΕΡΗΣ ΛΕΚΑΝΗΣ SM-40, SM-80, SM-120, SM-160, SM-200

Χρήση. Παρασκευάζει ζύμη για όλα τα είδη άρτου και αρτοποιημάτων.
Λειτουργία. Η ζύμωση γίνεται σε δύο χρόνους με δύο ταχύτητες του αναδευτήρα (σπιδρά). Στην πρώτη ταχύτητα, 100 rpm (στροφές ανά λεπτό), φάση προζύμωσης, γίνεται το ανακάτεμα των υλικών της λεκάνης για 3 έως 5 λεπτά και στη δεύτερη ταχύτητα, 200 rpm (στροφές ανά λεπτό), φάση ζύμωσης, γίνεται η κυρίως ζύμωση των υλικών για 6 έως 8 λεπτά. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την εξοικονόμηση χρόνου και κοπιαστικής εργασίας στην παραγωγή ζύμης έναντι των παλαιών παραδοσιακών ζυμωτήριων, με ταυτόχρονη παραγωγή καλύτερης ποιότητας ζύμης, που αραιείται στην ακριβή θέση της λεπίδας σε σχέση με τον αναδευτήρα και στο λόγο των ταχυτήτων περιστροφής του αναδευτήρα και της λεκάνης. Η θέση αυτή της λεκάνης και της λεπίδας, καθώς επίσης και ο λόγος των ταχυτήτων περιστροφής, έχουν προσεκτικά μελετηθεί και δοκιμαστεί, για να επιτρέπουν σωστή ζύμωση, παράγοντας λεία και αφράτη ζύμη και προϊόντα υψηλής ποιότητας. Η λεκάνη, επίσης, έχει τη δυνατότητα να περιστρέφεται αριστερά ή δεξιά με δική μας επιλογή, πατώντας τα ανάλογα μπουτόν περιστροφής.

Τεχνική περιγραφή. Τα Ταχυζυμωτήρια κατασκευάζονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές και τις ποιοτικές οδηγίες της ΕΟΚ (89/392/CEE) με υλικό αρίστης ποιότητας.

- * Κατασκευή σκελετού από χάλυβα 6mm
- * Κάδος, αναδευτήρας και λεπίδα από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304
- * Προφυλακτήρας λεκάνης συνδεδεμένος με τερματικό μικροδιακόπτη για διακοπή της λειτουργίας του μηχανήματος όταν για αποιονόηση λόγο ανασηκώματος
- * Αθόρυβο, λόγω της μετάδοσης της κίνησης με τους μάντιες
- * Τραχήλατο για την εύκολη μετακίνησή του εντός του εργαστηρίου

Σύστημα ελέγχου. Το ηλεκτρομηχανικό σύστημα ελέγχου περιλαμβάνει:

- * Αυτόματη λειτουργία με δύο χρονικά για προζύμωση και ζύμωση
- * Χειροκίνητη λειτουργία με επιλογή φοράς περιστροφής λεκάνης και επιλογή ταχύτητας αναδευτήρα
- * Διακοπή περιστροφής λεκάνης, όταν ο προφυλακτήρας της λεκάνης ανασηκωθεί, για το εύκολο άδειασμα της λεκάνης

AUTOMATIC SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL SM-40, SM-80, SM-120, SM-160, SM-200

Use. This mixing and kneading machine prepares dough for a wide range of bakery and confectionery products. It is the ideal alternative to the manual dough extraction system of traditional mixers, saving time and hard work. The exact relative position of the blade and spiral, as well as the ratio of rotation speed of the bowl and the spiral, both the result of careful monitoring and precision tests, ensure well-aired, homogeneous mixing of ingredients and optimum dough volume, suppleness and consistency.

Operation. Two-step operation, mixing and kneading, on two gears of the spiral. Mixing of dough ingredients (first gear, 100 rpm) usually takes between 3 and 5 minutes, while kneading (second gear, 200 rpm) is normally complete in 6 to 8 minutes. The bowl can rotate to the right or to the left at the user's will by pressing the relevant control buttons.

Technical Description. The automatic Spiral Mixers are manufactured with materials of excellent quality in accordance to EEC specifications (89/392/CEE):

- * Machine frame made of 6mm-thick steel
- * Bowl, spiral and blade made of stainless steel AISI 304
- * Protection (accident prevention) frame over the bowl, linked to a micro-switch, which immediately stops operation upon frame lifting
- * Noiseless motion transmission through Vee-belts
- * Easily moved on site on its castor wheels

Control system. Electromechanical control system, which includes:

- * Automatic operation on two timers for mixing and kneading
- * Manual selection of spiral speed and of the direction of bowl rotation
- * Switch for dough discharge

SM-200



TZS-200



ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΣΤΑΘΕΡΗΣ ΛΕΚΑΝΗΣ TZS-200

Χρήση. Το ταχυζυμωτήριο τύπου TZS-200 είναι πιο αργόστροφο σε σχέση με τα ταχυζυμωτήρια της σειράς SM, χωρίς να υπάρχει λεπίδα στον κάδο, με έλικα ειδικής κατασκευής για τον τύπο του ταχυζυμωτηρίου έτσι, ώστε να μην απαιτείται ιδιαίτερος έλεγχος της θερμοκρασίας στο νερό που χρησιμοποιείται.

Λειτουργία. Η ζύμωση γίνεται σε δύο χρόνους με δύο ταχύτητες του αναδευτήρα (σπιδρά). Στην πρώτη ταχύτητα, 70 rpm (στροφές ανά λεπτό), φάση προζύμωσης, γίνεται το ανακάτεμα των υλικών της λεκάνης για 5 έως 7 λεπτά και στη δεύτερη ταχύτητα, 140 rpm (στροφές ανά λεπτό), φάση ζύμωσης, γίνεται η κυρίως ζύμωση των υλικών για 6 έως 8 λεπτά. Το ηλεκτρομηχανικό σύστημα ελέγχου επιτρέπει τη λειτουργία του μηχανήματος ημιαυτόματα και αυτόματα. Στην ημιαυτόματη λειτουργία, ο χρήστης επιλέγει τη φορά περιστροφής της λεκάνης και την ταχύτητα του αναδευτήρα, ενώ στην αυτόματη λειτουργία προγραμματίζουμε το χρόνο και στις δύο ταχύτητες για την ανάμιξη και την ζύμωση των υλικών της λεκάνης. Η μελετημένη κατασκευή του αναδευτήρα (σπιδρά) σε σχέση με το σχήμα και τον αριθμό στροφών του κάδου, εγγυώνται ζύμη ποιότητας, πολύ οξυγυμένη, αφράτη και λεία. Επίσης, δίνει τη δυνατότητα στο αλεύρι να απορροφήσει περισσότερο νερό. Με τον προγραμματισμένο χρόνο λειτουργίας έχουμε πάντα σταθερή ποιότητα ζύμης, όταν οι συνθήκες εργασίας είναι σταθερές.

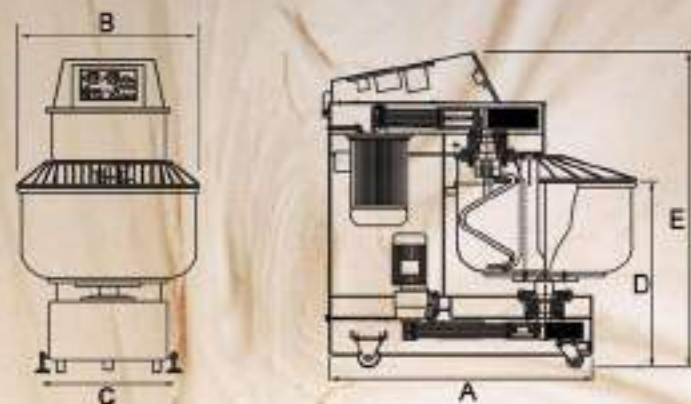
Τεχνική περιγραφή. Ο σκελετός του μηχανήματος είναι χαλύβδινος, βαρής κατασκευής, για να μην υπόκειται σε κραδασμούς κατά τη λειτουργία. Ο αναδευτήρας είναι ασάλινος, ανοξείδωτος και έχει σχήμα ελικοειδές, παίρνει κίνηση από ηλεκτροκίνητη δύο ταχυτήτων, και οι ταχύτητές του προγραμματίζονται με χρονοδιακόπτη για το χρόνο λειτουργίας. Ο κάδος είναι ανοξείδωτος και περιστρέφεται από ηλεκτρομειωτήρα, έχοντας δύο κατευθύνσεις περιστροφής. Πάνω από τον κάδο υπάρχει προφυλακτήρας με αυτοματισμό, ώστε κατά το άνοιγμα να σταματά ο αναδευτήρας για να αποφευχθούν τα ατυχήματα. Διαθέτει ενσωματωμένο πλήρη ηλεκτρολογικό πίνακα με χειριστήριο, αυτοματισμούς, ρελέ και θερμικά προστασίας κινητήρων.

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL TZS-200

Use. The automatic Spiral Mixer, type TZS-200, operates without a bowl blade at an rpm rate lower than that of the type SM Spiral Mixers. Its helicoid spiral is of special manufacture so that it is not necessary to control the temperature of the water used in the dough mixture. The special spiral manufacture and the shape and rotation speed of the bowl ensure maximum water uptake by the flour and enhanced dough quality.

Operation. Two-step operation, mixing and kneading, on two gears of the spiral. Mixing of dough ingredients (first gear, 70 rpm) usually takes between 5 and 7 minutes, while kneading (second gear, 140 rpm) is normally complete in 6 to 8 minutes. An automatic or semi-automatic operation mode can be selected on the electro-mechanical control system of the mixer. In the semi-automatic operation mode, the user selects the spiral speed and the direction of bowl rotation. In the automatic operation mode, the user pre-sets the mixing and kneading time. This mode, when regularly used for a particular type of product, gives consistent dough quality.

Technical specifications. The automatic Spiral Mixer TZS-200 has a strong steel structure. A two-gear motor drives the stainless steel helicoid spiral, while a timer regulates the spiral's speed during operation. A vario-gearbox motor drives the two-way rotation of the stainless steel bowl. An accident prevention frame over the bowl protects users during operation, while operation stops whenever the protection frame is lifted. A complete electrical board is incorporated in the machine.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ		TECHNICAL SPECIFICATIONS				
ΤΥΠΟΣ	MODEL	SM-40	SM-80	SM-120	SM-160	SM-200
Απόδοση (αέρας) Flour Capacity (kg)	Ελάχιστο Minimum	3	5	8	10	15
	Μέγιστο Maximum	25	50	80	100	130
Χωρητικότητα ζύμης (kg) Dough Capacity (kg)		40	80	120	160	200
Εξωτερικές Διαστάσεις (mm) External Dimensions (mm)	A	900	1240	1300	1500	1500
	B	550	725	800	960	920
	C	450	450	500	500	580
	D	700	600	850	850	900
Ισχύς (HP) Power (HP)	1 Ταχύτητα First Gear	2	3	4	5	5,5
	2 Ταχύτητα Second Gear	3	5	7	7	7,5
Ηλεκτρική σύνδεση Electrical Connection (Power)		25A, 3 Φάσεις, 400V, 50Hz			35A, 3 Φάσεις, 400V, 50Hz	
		25A, 3 Ph, 400V, 50Hz			35A, 3 Ph, 400V, 50Hz	
Βάρος (kg) Weight (kg)		250	550	680	750	850

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ		TECHNICAL SPECIFICATIONS		
ΤΥΠΟΣ MODEL	Χωρητικότητα ζύμης (kg) Dough Capacity (kg)	Ισχύς Κινητήρα (HP) Motor Power (HP)	Ισχύς Volt	Power Hz
TZS-200	200 kg	1 Ταχύτητα First Gear	10	400
		2 Ταχύτητα Second Gear	6,5	