

STAR PLUS Line



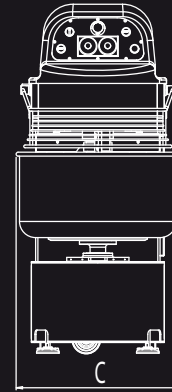
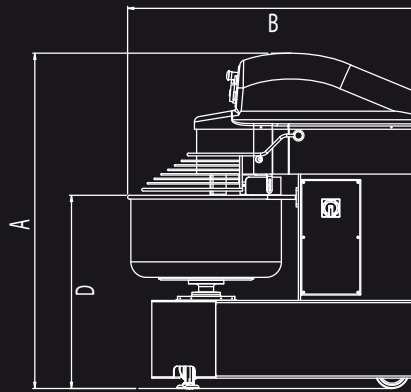
STAR PLUS Line

Impastatrici a spirale con vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl

40 • 60



Pannello comandi standard
Standard control panel



- Impastatrice a vasca fissa disponibile nei modelli 40 e 60 kg d'impasto
- Scocca robusta in acciaio verniciato
- **Dotata di due motori**
- Due velocità sulla spirale
- **Possibilità di inversione vasca in prima velocità**
- **Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca ad impulsi**
- Trasmissione silenziosa tramite cinghie trapezoidali
- Pannello comandi standard con doppio timer elettromeccanico
- Su richiesta disponibile pannello comandi elettronico con selettore bypass (optional)
- Riparo mobile vasca in PMMA trasparente
- **Possibilità di impastare anche piccole quantità con ottimi risultati**
- Manutenzione praticamente inesistente
- Adatta ad un uso artigianale (1 turno al giorno) e ad impasti con un'idratazione superiore al 55% con farina europea



- Spiral mixer with fixed bowl available in the 40 and 60 kg dough capacity models
- Sturdy body in painted steel
- **Fitted with two motors**
- Two speeds on spiral tool
- **Possibility of bowl inversion in first speed**
- **Easy dough extraction thanks to the bowl jog push-button**
- Silent bowl and spiral transmission through trapezoidal belts
- Standard control panel with double-scale electro-mechanical timer
- Electronic control panel with bypass selector available upon request (optional)
- PMMA transparent mobile bowl cover
- **Possibility to knead also small quantities of dough with excellent results**
- Practically maintenance-free
- Suitable for an artisan use (1 shift per day) and for dough mixtures with an hydration greater than 55% with European flour



- Pétrin spirale à cuve fixe disponible dans les modèles 40 et 60 kg de pâte
- Bâti robuste en acier verni
- **Equipé de deux moteurs**
- Deux vitesses sur la spirale
- **Possibilité d'inversion de la cuve en première vitesse**
- **Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton « impulsion de cuve »**
- Transmission très silencieuse par courroies trapézoïdales
- Tableau de bord standard avec double minuterie électromécanique
- Tableau de bord électronique avec sélecteur bypass disponible sur devis (option)
- Capot mobile de cuve en PMMA transparent
- **Possibilité de pétrir même de petites quantités de pâte avec résultats excellents**
- Entretien pratiquement inexistant
- Adapté à une utilisation artisanale (1 équipe par jour) et à pâtes avec une hydratation au-dessus du 55% avec farine européenne



- Amasadora con cuba fija disponible en los modelos 40 y 60 kg de masa
- Construcción robusta en acero pintado
- **Equipada con dos motores**
- Dos velocidades en la espiral
- **Posibilidad de inversión en la rotación del tazón en primera velocidad**
- **Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación artesa a impulsos**
- Transmisión silenciosa gracias a las correas trapezoidales
- Panel de mandos con doble temporizador electro-mecánico (estándar)
- Bajo solicitud, disponible panel de mandos electrónico con selector bypass (opcional)
- Protección móvil cuba con PMMA transparente
- **Posibilidad de amasar también pequeñas cantida de masa con resultados excelentes**
- Prácticamente libre de mantenimiento
- Apta para un uso artesanal (1 turno por día) y para masas con una hidratación superior al 55% con harina Europea



- Тестомесы с фиксированной дежой, рассчитанные на замешивание 40 и 60 кг теста.
- Прочный корпус из лакированной стали
- **Обеспечена двумя моторами**
- Двух - скоростная спираль
- **Возможность реверсивного хода дежи на первой скорости**
- **Упрощенная выгрузка теста обеспеченная кнопкой вращения методом импульсов**
- Бесшумная трансмиссия путем трапецевидных ремней
- Стандартная панель управления с двойным электромеханическим таймером
- По запросу возможна установка цифровой панели управления с переключателем bypass (опционально)
- Крышка для дежи: плотно закрывающаяся крышка из акриловой прозрачной смолы (ПММА)
- **Оптимальный результат при замешивании небольших масс теста**
- Практически отсутствующая необходимость в уходе
- Предназначена для использования в небольших пекарнях (1 смена в день) и при влажности теста не менее 55% по европейским значениям

Modello / Model		STAR PLUS 40	STAR PLUS 60
Capacità d'impasto min./max. / Min./max. dough capacity	kg	2/40	4/60
Capacità farina / Flour capacity	kg	25	36
Volume vasca / Bowl volume	lt	60	78
Potenza motore spirale / Spiral motor power	KW	1,5/3	1,5/3
Potenza motore vasca / Bowl motor power	KW	0,55	0,55
Altezza (A) / Height (A)	mm	1345	1345
Lunghezza (B) / Length (B)	mm	1025	1075
Larghezza (C) / Width (C)	mm	545	580
Altezza da terra a bordo vasca (D) / Floor to bowl rim height (D)	mm	780	780
Peso / Weight	kg	265	275

I dati tecnici, i colori e le fotografie delle macchine che appaiono nei nostri cataloghi non sono vincolanti. Ci riserviamo quindi il diritto di modificarli nel caso lo ritenessimo necessario al fine di migliorare il prodotto. The technical data, color and photos of the machines in our leaflets are not binding. Therefore we reserve the right to modify them if deemed necessary in order to improve the product.