

STAR Line



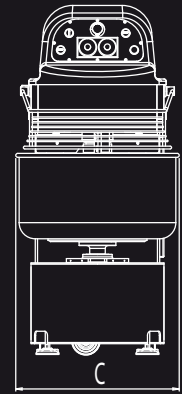
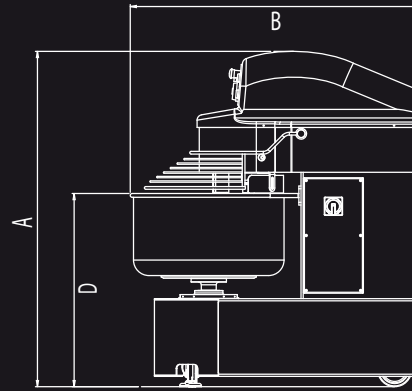
STAR Line

Impastatrici a spirale con vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl

40 • 60



Trasmissione/Belts transmission



- Impastatrice a vasca fissa da 40 e 60 kg d'impasto
- Scocca robusta in acciaio verniciato
- Dotata di un solo motore
- Due velocità su vasca e spirale
- Trasmissione silenziosa tramite cinghie trapezoidali
- Pannello comandi con doppio timer elettromeccanico (standard) o pannello comandi elettronico con selettore bypass (optional)
- Riparo mobile vasca in PMMA trasparente
- Ottimo risultato d'impasto e aumento estremamente limitato della temperatura
- Manutenzione praticamente inesistente
- Adatta ad impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e ad un utilizzo artigianale (1 turno al giorno)



- Spiral mixer with fixed bowl 40 and 60 kg dough capacity
- Sturdy body in painted steel
- Fitted with one motor only
- Two speeds on bowl and spiral tool
- Silent bowl and spiral transmission through trapezoidal belts
- Control panel with double scale electromechanical timer (standard) or electronic control panel with bypass selector (optional)
- PMMA transparent mobile bowl cover
- Great dough result and extremely limited temperature increase
- Practically maintenance-free
- Suitable for dough mixtures with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (1 shift per day)



- Pétrin spirale à cuve fixe de 40 et 60 kg de capacité de pâte
- Bâti robuste en acier verni
- Equipé d'un seul moteur
- Deux vitesses sur cuve et spirale
- Transmission très silencieuse par courroies trapézoïdales
- Panneau de commande avec double minuterie électromécanique (standard) ou tableau de bord électronique avec sélecteur bypass (option)
- Capot mobile de cuve en PMMA transparent
- Excellent résultat de pétrissage et hausse de température extrêmement limitée
- Entretien pratiquement inexistant
- Adapté à pâtes avec une hydratation au-dessus du 55% avec farine européenne et à une utilisation artisanale (1 équipe par jour)



- Amasadora con cuba fija desde 40 y 60 kgs de masa
- Construcción robusta en acero pintado
- Equipada con un único motor
- Dos velocidades en la cuba y en la espiral
- Transmisión silenciosa gracias a las correas trapezoidales
- Panel de mandos con doble temporizador electromecánico (estándar) o panel de mandos electrónico con selector bypass (opcional)
- Protección móvil cuba con PMMA transparente
- Excelentes resultados de masa y aumento extremadamente limitado de la temperatura
- Prácticamente libre de mantenimiento
- Apta para masas con hidratación superior al 55% con harina europea y para un uso artesanal (1 turno por día)



- Тестомесы с фиксированной дежей рассчитанные на 40 - 60 кг теста
- Прочный корпус из лакированной стали
- Один мотор
- Две скорости на дежу и спираль
- Трансмиссия бесшумная трапецевидными ремнями
- 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 замеса при котором тесто практически не нагревается
- Простой уход за агрегатом
- предназначена для мягких тестовых масс с влажностью более 55% , в то время как
- Линия предназначена для небольших пекарен (1 смена в день)

Modello / Model		STAR 40	STAR 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 / Motor power	KW	1,5/3	1,5/3
Altezza (A) / Height (A)	mm	1235	1295
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	710	760
Peso/Weight	kg	235	245

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.