

**IT** Le mescolatrici planetarie PL200P, PL300P, PL400P e PL600P sono macchine adatte ai grandi volumi di produzione. Con il doppio utensile mescolatore unitamente al raschiatore e con un corretto dimensionamento del sistema di trasmissione, le mescolatrici PL200P, PL300P, PL400P e PL600P permettono di abbassare drasticamente i tempi di miscelazione e di ottenere una perfetta omogeneità dell'impasto. La vasca in posizione lavoro è chiusa ermeticamente grazie a speciali guarnizioni che evitano la fuoriuscita di liquido e/o prodotto dalla macchina. La possibilità di mescolare gli ingredienti per ottenere prodotti tipo pan spagna, muffin e plum cake in ambiente pressurizzato favorisce l'ossigenazione del prodotto, ne fa aumentare il volume e quindi la morbidezza. Le due porte laterali, una volta chiuse, consentono alla macchina di iniziare il ciclo di lavoro a bassa velocità, durante la salita della vasca. In questo modo gli ingredienti si premiscelano e gli utensili non vengono danneggiati dalla compressione dei medesimi con il prodotto presente in vasca. Il touch screen a colori 5,7" rende facilmente intuibile, versatile e pratica la programmazione. Sul fondo della vasca una valvola facilita il trasferimento del prodotto, su una tramoggia di una macchina o su altro contenitore, tramite pompa ed il risciacquo della vasca a fine giornata. Le planetarie da 200, 300, 400 e 600 litri industriali hanno la struttura completamente in acciaio inox AISI304 con trattamento superficiale di micropallinatura a sfere. Le superfici sono perfettamente lisce e gli spigoli arrotondati per facilitare la pulizia. In dotazione con la macchina forniamo n. 1 vasca dotata di ruote e di valvola di scarico sul fondo per svuotarla dopo averla lavata. Per miscelare al meglio ciascun tipo di prodotto suggeriamo una diversa combinazione di utensili.

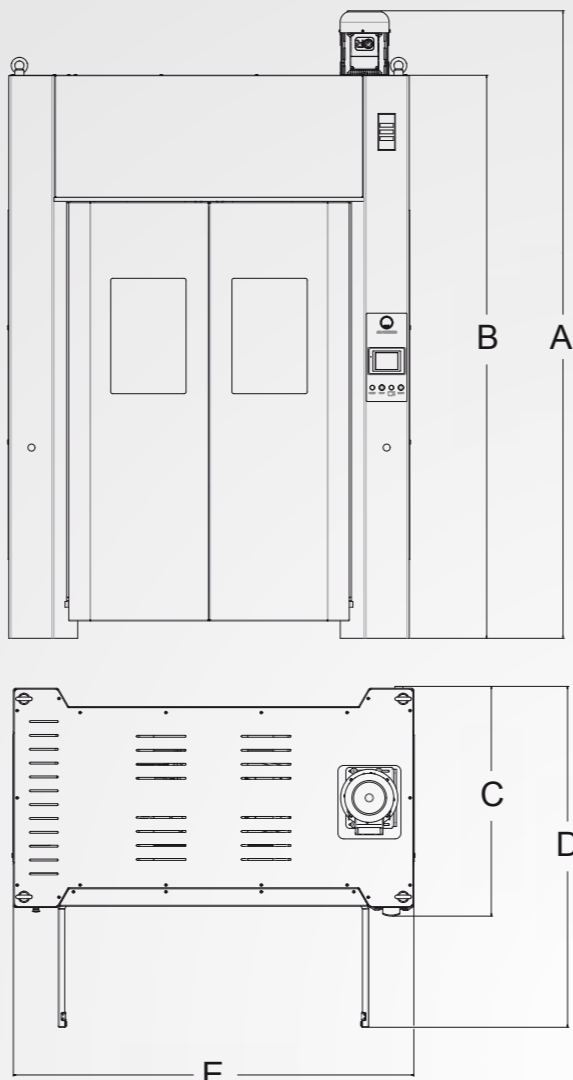
**ENG** The PL200P, PL300P, PL400P and PL600P planetary mixers are ideal for great volume productions. With the double mixer device in addition to the scraper and the correct size of the transmission system, the PL200P, PL300P, PL400P and PL600P mixers can reduce mixing times drastically and achieve a perfectly smooth mix. The bowl in work position is tightly sealed thanks to special gaskets which prevent the leakage of liquids and/or of products from the machine. The possibility of mixing ingredients to obtain products like sponge cake, muffins and plum cakes in a pressurized environment favours the oxygenation of the product, making it increase in volume and also in softness. The two side doors, once closed, allow the machine to start the work cycle at low speed, while the bowl is rising. In this way the ingredients are pre-mixed and the tools are not damaged by the compression with the products in the bowl. The 5,7" colour touchscreen makes programming user-friendly, simple and practical. At the bottom of the bowl, through the action of a pump, a valve facilitates product transfer into the hopper of a machine or into another container and rinsing of the bowl at the end of the day. The industrial planetary mixers of 200, 300, 400 and 600 litres have a completely stainless steel AISI304 structure with the surface processed with round microspheres. The surfaces are perfectly smooth and the edges are rounded to facilitate cleaning. We have equipped the machines with a bowl with wheels and a discharge valve on the bottom to allow it to be emptied after it has been washed. To achieve a perfect mix of each type of product we suggest the use of different combinations of the utensils.

**FR** Les batteurs mélangeurs PL200P, PL300P, PL400P et PL600P sont machines adaptées à de grands volumes de production. Grâce à un double ustensile de mélange, un racleur ainsi qu'un dimensionnement correct de système de transmission, les mélangeurs PL200P, PL300P, PL400P et PL600P permettent de réduire drastiquement les temps de mélange et d'obtenir une homogénéité parfaite de la pâte. En position de travail, la cuve est hermétiquement fermée grâce à des joints spécialement conçus pour éviter les fuites de liquide ou de produit. La possibilité de mélanger les ingrédients pour obtenir des produits de type génoise, muffin et plum cake dans un environnement pressurisé favorise l'oxygénation du produit, en fait augmenter le volume et par conséquent le moelleux. Lorsque les deux portes latérales sont fermées, celles-ci permettent à la machine de lancer le cycle de travail à vitesse lente, pendant la montée de la cuve. De cette manière les ingrédients commencent à se mélanger doucement et les ustensiles ne sont pas comprimés et donc endommagés par la présence des produits dans la cuve. L'écran couleur tactile de résolution 5,7" rend la programmation facile, pratique et intuitive. Sur le fond de la cuve se trouve une vanne qui facilite le transfert du produit par pompage, directement sur la trémie d'une machine ou dans un tout autre récipient. La vanne et la pompe favorisent également le rinçage et l'évacuation des liquides en fin de journée. Le mélangeurs industrielles de 200, 300, 400 et 600 litres possède une structure complètement réalisée en acier inox AISI304 traité en surface au moyen d'un grenailage par microbilles. Les surfaces sont parfaitement lisses et les angles arrondis pour en faciliter davantage le nettoyage. La machine est fournie avec une cuve montée sur roulettes et dotée d'une vanne d'évacuation située sur le fond qui permet de la vider avec le lavage. Pour mélanger le mieux possible certains types de produits, nous vous suggérons d'utiliser et de combiner les ustensiles les plus appropriés.

**ES** Las mezcladoras planetarias PL200P, PL300P, PL400P y PL600P son máquinas aptas para la producción de grandes volúmenes. La pala mezcladora doble, el rascador y el sistema de transmisión correctamente dimensionados permiten a las mezcladoras PL200P, PL300P, PL400P y PL600P reducir drásticamente los tiempos de mezcla y obtener una perfecta homogeneidad del compuesto. La cuba en posición de trabajo está cerrada herméticamente gracias a juntas de sellado especiales que evitan la salida del líquido y/o del producto de la máquina. La posibilidad de mezclar los ingredientes para obtener productos tipo bizcochuelo, muffin o plum cake en ambiente presurizado favorece la oxigenación del producto, hace aumentar el volumen y, por consiguiente, la esponjosidad del producto. Después de que se han cerrado las dos puertas laterales, la máquina pueda iniciar el ciclo de trabajo a baja velocidad, durante la subida de la cuba. De esta manera, los ingredientes se premezclan y las palas no se dañan debido a la compresión con el producto presente en la cuba. La pantalla táctil a colores de 5,7" contribuye a facilitar la programación, haciéndola más intuitiva, versátil y práctica. En el fondo de la cuba una válvula facilita la salida del producto en la tolva de una máquina o en otro contenedor, mediante la bomba y el enjuague de la cuba al final de la jornada de trabajo. Las mezcladora planetarias industrial de 200, 300, 400 y 600 litros dispone de una estructura completamente de acero inoxidable AISI304, con tratamiento superficial de microgranallado con esferas. Las superficies perfectamente lisas y los cantos redondeados facilitan la limpieza. Junto con la máquina se suministran n.º 1 cuba equipada con ruedas y válvula de descarga en el fondo para facilitar el vaciado después de haberla lavado. Para mezclar mejor cualquier tipo de producto, sugerimos una combinación diferente de utensilios.

**RU** Планетарный миксер PL200P-PL300P-PL400P-PL600P подходит для больших объемов производства. Благодаря двойному инструменту смешивания и скребку и с правильным расчетом параметров зубчатых колес, смеситель PL200P-PL300P-PL400P-PL600P позволяет резко сокращать время смешивания и получать идеальную однородности теста. Бак в рабочее положение закрыт специальной прокладкой, которая предотвращает утечку жидкости и / или изделия из машины. Возможность смешивать ингредиенты для приготовления таких продуктов, как бисквит, маффин и кексы на герметизированной среде способствует оксигенации продукта, увеличивает его объем и мягкость. Две боковые двери, когда закрыты, позволяют машине начать цикл работы на низкой скорости, во время восхождения бака. Таким образом, компоненты предварительно смешаны и инструменты не страдают от сжатия с продуктом в баке. Цветной сенсорный экран 5,7" делает программирование легкое и гибкое. На дне бака клапан облегчает переливание продукта в бункер или в другой контейнер и чистку бака в конце дня. Промышленный планетарный миксер на 200-300-400-600 литров имеет структуру из нержавеющей стали AISI304. Поверхности идеально гладкие и углы закругленные для легкой очистки. В комплекте с машиной предоставляем бак с колесами и выпускным клапаном на дне бака, чтобы освободить его водой после мытья. Чтобы лучше смешать каждого вида продукции, мы предлагаем различные комбинации инструментов.

**DE** Die Planetenrührmaschinen PL200P, PL300P, PL400P und PL600P sind für große Produktionsmengen geeignet. Dank dem Doppelrührwerkzeug, dem Abstreifer und genau dimensionierten Getrieben, ermöglichen die Rührmaschinen PL200P, PL300P, PL400P und PL600P, die Mischzeit erheblich zu reduzieren und eine perfekte Homogenität der Teigen. In Arbeitslage ist das Becken durch Sonderdichtungen hermetisch abgedichtet, damit kein Flüssigkeitsleck von der Maschine entsteht. Die Möglichkeit, Zutaten für Biskuitkuchen, Muffins und Plum Cakes in Druckraum zu rühren, fördert die Sauerstoffaufnahme des Produkts, steigert sein Volumen und verbessert daher seine Weichheit. Wenn geschlossen ermöglichen beide Seitentüren der Maschine, den Arbeitsablauf zu niedriger Geschwindigkeit zu starten, während das Becken hochfährt. Damit werden die Zutaten vorgemischt und die Werkzeuge werden vom Druck gegen das im Becken vorhandene Produkt nicht beschädigt. Das Farb-Touchscreen 5,7" macht die Programmierung besonders leicht, flexibel und benutzerfreundlich. Auf dem Beckenboden erleichtert ein Ventil das Entladen des Produkts in einen Trichter oder anderen Behälter sowie das Spülen des Beckens am Ende des Arbeitstags. Die industrielle 200-Liter-, 300-Liter-, 400-Liter und 600-Liter-Rührmaschinen sind vollkommen aus Edelstahl AISI304 mit Oberflächenbehandlung von Mikrokugelstrahlen. Die Oberflächen sind perfekt glatt und die Kanten sind abgerundet, damit die Reinigung leichter erfolgt. Mit der Maschine wird ein Becken mit Rädern und Ablassventil auf dem Boden mitgeliefert. Um jede Art Produkt am besten zu rühren, empfehlen wir jeweils eine unterschiedliche Werkzeugkombination.



**DIMENSIONI – DIMENSIOIS – DIMENSIONS - DIMENSIONES – РАЗМЕРЫ – ABMESSUNGEN**

	A	B	C	D	E
<b>PL200P</b>	3212	2550	1000	1500	1900
<b>PL300P</b>	3338	2800	1100	1640	2000
<b>PL400P</b>	3400	2860	1250	1700	2100
<b>PL600P</b>	4260	3610	1450	1800	2300

TABELLA TECNICA - TECHNICAL DATA – DONNÉE TECHNIQUES – DATOS TÉCNICOS – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - TECHNISCHE TABELLE	PL200P	PL300P	PL400P	PL600P
CAPACITÀ VASCA - BOWL CAPACITY – CAPACITÉ CUVE – CAPACIDAD DE LA CUBA - ЕМКОСТЬ БАКА-ШÜSSEL	200 L.	300 L.	400 L.	600 L.
PESO NETTO - NET WEIGHT – POIDS NET – PESO NETO - Чистый вес - GEWICHT	1.540 Kg	2.430 Kg	2.750 Kg	4.620 Kg
POTENZA - POWER – PUISSANCE – POTENCIA - мощность - MOTORSTARKE	11+1,5 = 12,5 Kw	15+3 = 18 Kw	22+3 = 25 Kw	37+4 = 41 Kw
VOLTAGGIO STANDARD - STANDARD VOLTAGE – VOLTAGE – VOLTAJE ESTANDARD - стандартНОЕ напряжение - STANDARD SPANNUNG	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

STARMIX srl  
Via dell'Artigianato, 5  
36035 MARANO VIC.NO (VI) – ITALY  
Tel. +39 0445 576659  
Fax +39 0445 577203  
info@starmix.it  
www.starmix.it



www.starmix.it

acrobatservice.com



PL200P  
PL300P  
PL400P  
PL600P

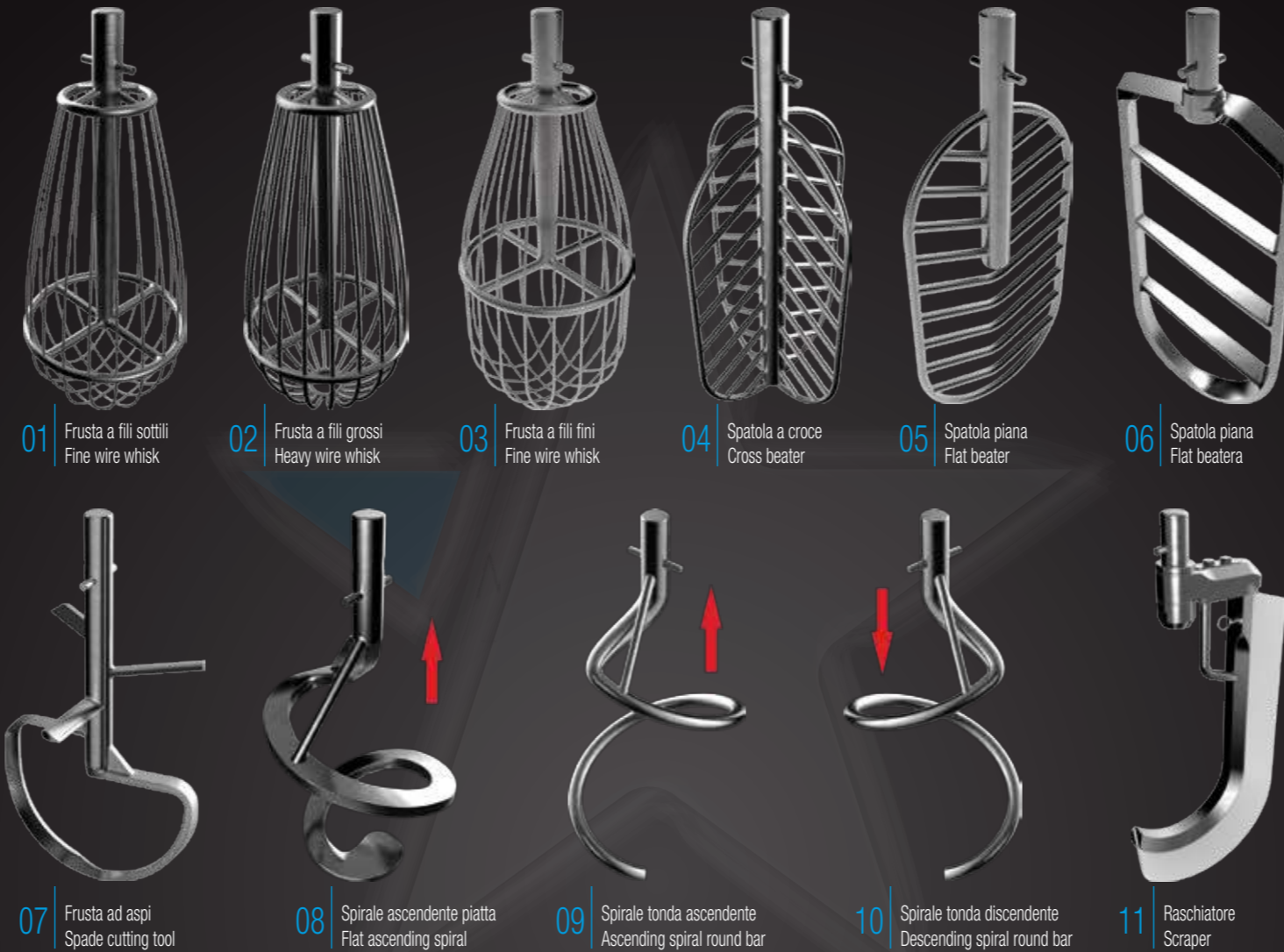
PLANETARY REVOLUTION

PL200P  
PL300P  
PL400P  
PL600P



OIL  
FREE

## UTENSILI – MIXING TOOLS



01 Frusta a fili sottili  
Fine wire whisk

02 Frusta a fili grossi  
Heavy wire whisk

03 Frusta a fili fini  
Fine wire whisk

04 Spatola a croce  
Cross beater

05 Spatola piana  
Flat beater

06 Spatola piana  
Flat beater

07 Frusta ad aspi  
Spade cutting tool

08 Spirale ascendente piatta  
Flat ascending spiral

09 Spirale tonda ascendente  
Ascending spiral round bar

10 Spirale tonda discendente  
Descending spiral round bar

11 Raschiatore  
Scraper



## PLANETARY REVOLUTION

OIL  
FREE



### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - ТЕХНИЧЕСКИЕ характеристики - TECHNISCHE ANGABEN



**IT** Macchina dotata di variatore elettronico di velocità (inverter)  
Accessori standard: n. 1 vasca con ruote, n. 2 utensili mescolatori a scelta e 1 raschiatore  
Accessori optional: a- utensili diversi dai 2 standard prescelti; b- predisposizione per pressurizzare la vasca; c- valvole di diverse grandezze per scarico vasca; d- quadro comandi su piedistallo separato dalla macchina  
Vasca, fruste ed utensili in acciaio inox AISI304  
PLC per programmare fino a 100 ricette  
Possibilità di lavorare in ciclo manuale o automatico  
Come optional, per miscelare prodotti particolari, è possibile aggiungere un secondo motore per svincolare le rivoluzioni dalle rotazioni.  
Lo speciale sistema di trasmissione planetario "OIL FREE" è stato studiato per eliminare il rischio di contaminazione del prodotto da eventuali fuoriuscite di olio che normalmente è presente nei riduttori ad ingranaggi  
Le porte frontali di chiusura che arrivano fino a 10 cm da terra, i microinterruttori di sicurezza ed i sensori di presenza vasca assicurano il massimo grado di sicurezza per l'utilizzatore  
Lavaggio camera di miscelazione in alta o bassa pressione  
Predisposizione per alimentazione automatica degli ingredienti liquidi e solidi

**FR** Machine dotée d'un variateur électronique de vitesse (inverseur)  
Accessoires standards: 1 cuve montée sur roulettes, 2 ustensiles de mélange au choix et un racleur  
Accessoires en option: a- ustensiles de divers types, différents des ustensiles standards; b- installations de pressurisation de la cuve; c- vannes de différentes dimensions pour l'évacuation des liquides de la cuve; d- panneau de commande sur pupitre séparé  
Cuve, fouets et ustensiles en acier inox AISI304  
API de programmation, jusqu'à 100 recettes  
Possibilité de travailler en cycle manuel ou automatique  
Un deuxième moteur peut être ajouté, en option, pour mélanger des produits particuliers afin de séparer les révolutions des rotations. Il est alors possible de varier la vitesse de révolution de l'outil indépendamment de la rotation de la tête planétaire.  
Le système spécial de transmission planétaire "OIL FREE" (sans huile) a été étudié pour éliminer le risque de contamination du produit par d'éventuelles fuites de l'huile qui est généralement présente sur les réducteurs à engrenages  
Les portes de fermeture frontales qui arrivent jusqu'à 10 cm du sol, les micro-interrupteurs de sécurité et les capteurs de présence dans la cuve assurent le degré maximum de sécurité pour l'utilisateur  
Lavage de la chambre de mélange à haute ou à basse pression  
Pré-équipement prévu pour une alimentation automatique des ingrédients liquides et solides

**RU** Машина оснащена электронным управлением скоростью (инвертор)  
Стандартная комплектация: 1 бак на колесах, 2 инструмента смешивающих по вашему выбору и 1 скребок  
Дополнительное оборудование: Дополнительные инструменты, кроме 2 стандартных выбранных; predisposizione к давлению в баке; выпускные клапаны различных размеров; панель на пьедестале отделен от машины  
Бак, венчики и инструменты из нержавеющей стали AISI304  
PLC для программирования до 100 рецептов  
Возможность работать в ручном или автоматическом режиме  
По запросу, для смешивания особых продуктов, возможна установка второго мотора для обеспечения независимости вращения и круговых движений, что позволяет изменять скорость движения месильного органа независимо от вращения планетарной головки.  
Специальная система планетарной передачи "OIL FREE" обеспечивает защиту замеса от загрязнения в случае утечки смазочной жидкости, которая присутствует в редукторе и механических частях машины  
Фронтальные двери тестомеса, расположенные на расстоянии 10-ти см от земли, а также микровыключатели безопасности и датчики, определяющие присутствие дежи, обеспечивают максимальный уровень безопасности пользователя  
Мыть рабочую камеру замешивания под низким или высоким давлением  
Подводка для подключения автоматического питания жидких и твердых ингредиентов.

**EN** Machine equipped with an electronic speed variator (inverter)  
Standard accessories: 1 bowl with wheels, 2 mixing tools of your choice and 1 scraper  
Optional accessories: a- other tools besides the 2 standard ones selected; b- possibility to pressurize the bowl; c- valves of different sizes for bowl discharge; d- control panel on a separate stand  
Bowl, beaters and utensils in stainless steel AISI304  
PLC to program up to 100 recipes  
Possibility to work in manual or automatic mode  
A second motor (optional) can be added to disconnect the revolutions from the rotations when mixing special types of products. This allows changing the revolution speed of the mixing tool regardless of the rotation of the planetary head.  
The special "OIL FREE" planetary transmission system has been designed to eliminate the risk of contamination of the product by oil that may leak from the reducing units and gears  
The front doors that are 10 cm high compared to the ground, the safety microswitches and the bowl presence sensors ensure the highest level of operator safety  
The mixing chamber can be washed at high or low pressure  
Automatic feeding of liquid and solid ingredients is foreseen

**ES** Máquina provista de variador electrónico de velocidad (inversor)  
Accesorios estándar: n.º 1 cuba con ruedas, n.º 2 palas mezcladoras a elección y 1 rascador  
Accesorios opcionales: a- utensilios diferentes de los 2 equipos estándar seleccionados; b- predisposición para presurizar la cuba; c- válvulas de distintos tamaños para descargar la cuba; d- cuadro de mandos en el pedestal separado de la máquina  
Cuba, batidores y palas de acero inoxidable AISI 304  
PLC para programar hasta 100 recetas  
Posibilidad de trabajar en ciclo manual o automático  
Como dispositivo opcional, para mezclar productos especiales, es posible añadir un segundo motor para liberar las revoluciones con respecto a las rotaciones. En este caso es posible variar la velocidad de revolución de los utensilios independientemente de la rotación del cabezal planetario.  
El sistema de transmisión especial planetario "OIL FREE" se ha estudiado para eliminar el riesgo de contaminación del producto de las posibles salidas de aceite que normalmente está presente en los reductores de engranajes  
Las puertas frontales de cierre que llegan hasta 10 cm desde el suelo, los microinterruptores de seguridad y los sensores de presencia de la cuba aseguran el máximo nivel de seguridad para el usuario  
Lavado de la cámara de mezcla en alta o baja presión  
Preparación para alimentación automática de los ingredientes líquidos y sólidos.

**DE** Maschine mit elektrischem Drehzahlregler (Inverter)  
Standardzubehör: 1 Becken mit Rädern, 2 Rührwerkzeuge zum Wahl und 1 Abstreifer  
Optionzubehör: a- weitere Rührwerkzeuge neben den 2 als Standard ausgewählten; b- Vorbereitung zur Druckhaltung des Beckens; c- Ventilen unterschiedlicher Größe zum Ablass des Reinigungswassers; d- Schaltpult mit Sockel, von der Maschine getrennt  
Becken, Schlagbesen und Werkzeuge aus Edelstahl AISI304  
SPS zur Einstellung bis zu 100 Rezepten  
Manual- oder Automatikbetrieb  
Als Zubehör zum Rühren von besonderen Produkten ist ein zweiter Motor erhältlich, damit das Rührwerkzeug unabhängig dreht. In diesem Falle kann die Drehgeschwindigkeit des Rührwerkzeugs unabhängig von der Drehgeschwindigkeit des Planetenkopfs geändert werden.  
Die spezielle „ölfreie“ Planetenübersetzung wurde so ausgelegt, dass allfällige Produktverunreinigungsrisiken wegen Ölleckagen aus den Untersetzungsgetrieben vermieden werden.  
Die Fronttüren, welche bis zu 10 cm vom Boden erreichen, die Sicherheitsmikroschalter und die Sensoren zur Erfassung der Wanne garantieren die höchste Sicherheit für den Anwender.  
Reinigung der Mischkammer unter hohem oder niedrigem Druck.  
Vorrüstung für die automatische Versorgung mit flüssigen bzw. festen Zutaten