



PL200N + DR200

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical Features · Caracteristiques Techniques · Características Técnicas · Технические характеристики

- > Macchina dotata di variatore elettronico di velocità (inverter): modello PL200NVAREA con potenziometro o modello PL200NVAREAP con PLC programmabile e touch screen
- 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) valvole di diverse grandezze per scarico vasca;
 - c) porte di chiusura (DR200).
- Vasca, fruste ed utensili in acciaio inox AISI304.

- > Machine equipped with electronic speed variator (inverter): model PL200NVAREA with potentiometer or model PL200NVAREAP with programmable PLC and touchscreen 3.
- Standard accessories: 1 bowl with wheels, 2 mixing tools of your choice and 1 scraper.
- Optional accessories: a) other utensils besides the 2 standard ones chosen; b) valves of different sizes for bowl discharge; c) door closures (DR200).
- Bowl, beaters and utensils in stainless steel AISI304.

- Machine équipée de variateur électronique de vitesse (inverseur) : modèle PL200NVAREA avec potentiomètre ou modèle PL200NVAREAP avec API programmable et écran tactile 3.
- Accessoires standards: 1 cuve montée sur roulettes, 2 ustensiles de

mélange au choix et un racleur

- Accessoires en option: a) ustensiles différents des 2 ustensiles standards choisis; b) vannes de différentes dimensions pour l'évacuation des liquides de la cuve; c) portes de fermeture (DR200).
- Cuve, fouets et ustensiles en acier inox AISI304.

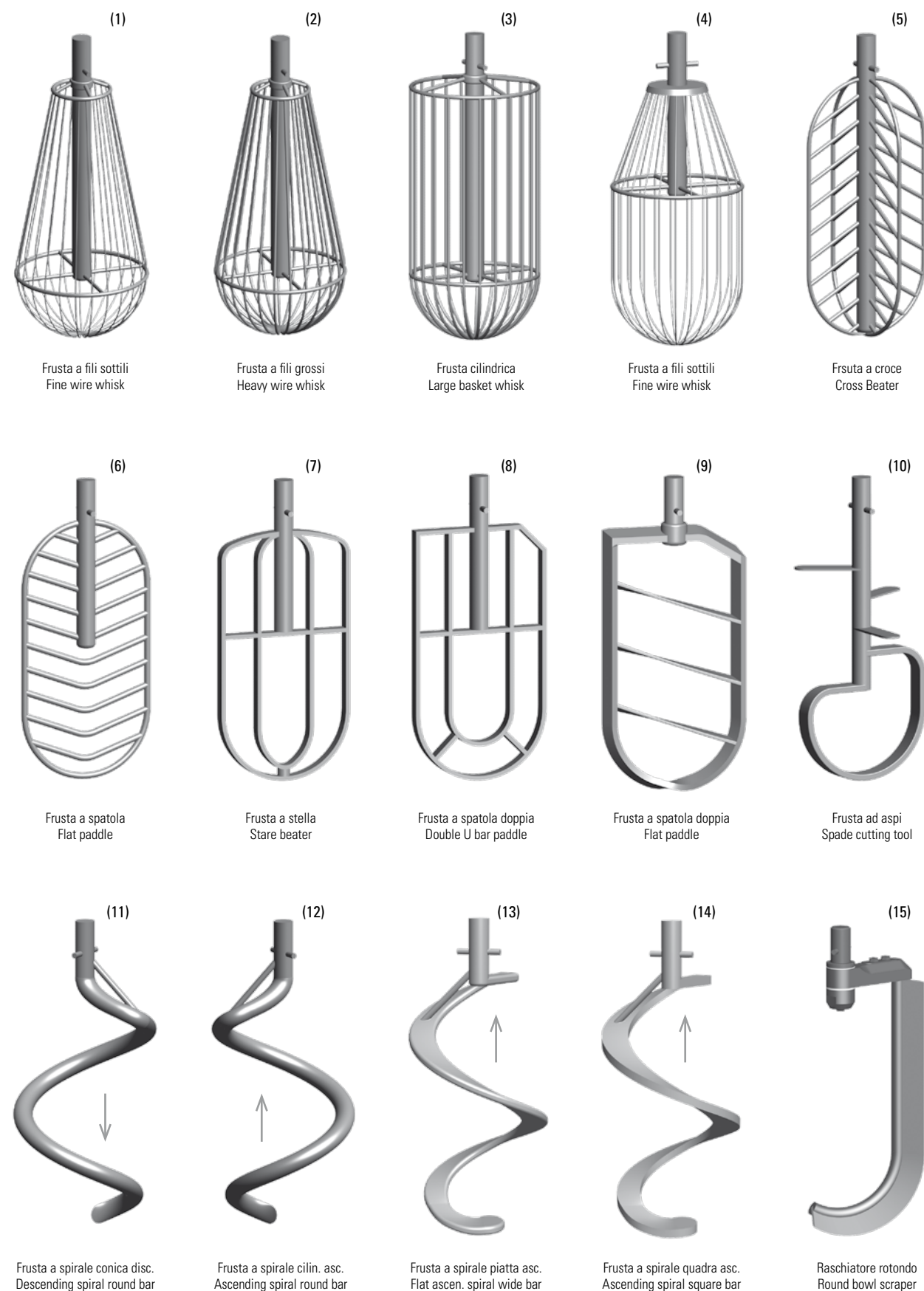
> Máquina provista de variador electrónico de velocidad (inversor). Modelo PL200NVAREA con potenciómetro o modelo PL200NVAREAP con PLC programable y pantalla táctil 3.

- 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) válvulas de distintos tamaños para descargar la cuba; c) puertas de cierre (DR200).
- Cuba, batidores y palas de acero inoxidable AISI 304.

> Машина оснащена электронным управлением скоростью (инвертор):

- Версия PL200NVAREA с потенциометром PL200NVAREAP или версия с программируемым PLC и сенсорным экраном
- Стандартная комплектация: 1 бак на колесах, 2 инструмента смешивания по вашему выбору и 1 скребок
- Дополнительное оборудование: Дополнительные инструменты, кроме 2 стандартных выбранных; выпускные клапаны различных размеров; боковые двери (DR200).
- Бак, венчики и инструменты из нержавеющей стали AISI304.

UTENSILI Tools · Outlis · Utensillos · Инструменты



(1) Frusta a fili sottili
Fine wire whisk

(2) Frusta a fili grossi
Heavy wire whisk

(3) Frusta cilindrica
Large basket whisk

(4) Frusta a fili sottili
Fine wire whisk

(5) Frusta a croce
Cross Beater

(6) Frusta a spatola
Flat paddle

(7) Frusta a stella
Stare beater

(8) Frusta a spatola doppia
Double U bar paddle

(9) Frusta a spatola doppia
Flat paddle

(10) Frusta ad aspi
Spade cutting tool

(11) Frusta a spirale conica disc.
Descending spiral round bar

(12) Frusta a spirale cilin. asc.
Ascending spiral round bar

(13) Frusta a spirale piatta asc.
Flat ascen. spiral wide bar

(14) Frusta a spirale quadra asc.
Ascending spiral square bar

(15) Raschiatore rotondo
Round bowl scraper



PL200N

PANNELLO COMANDI

Controls panel · Panneau commandes · Panel de comando · правление панелью



PL200NVAREA



PL200NVAREAP

TABELLA TECNICA

Technical Data · Données Techniques · Datos Técnicos · Технические Данные

Capacità Vasca · Bowl Capacity · Capacité Cuve · Capacidad de la Cuba · Ёмкость Бака	200 Lt.
Peso Netto · Net Weight · Poids Net · Peso Neto · Чистый вес	1.000 Kg
Potenza · Power · Puissance · Potencia · Мощность	7,5 Kw
Voltaggio Standard · Standard Voltage · Voltage · Tensión Estándar · Стандартное Напряжение	400/3/50 V

PL200N



La mescolatrice planetaria PL200N è un macchina adatta ai grandi volumi di produzione.

Con il doppio utensile mescolatore unitamente al raschiatore e con un corretto dimensionamento degli ingranaggi, la mescolatrice PL200N permette 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.

Come optional offriamo le due porte laterali (DR200): 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 3" rende facilmente intuitibile e pratica la programmazione.

Sul fondo della vasca una valvola facilità il trasferimento del prodotto, su una tramoggia di una macchina o su altro contenitore, tramite pompa ed il risciacquo della vasca a fine giornata. La planetaria da 200 litri industriale ha la struttura in acciaio verniciato con polveri epossidiche. Le superfici sono perfettamente lisce e gli spigoli arrotondati per facilitarne 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.

The PL200N planetary mixer is ideal for great volume productions.

With the double mixer device in addition to the scraper and the correct size of the mechanic gears, the PL200N mixer 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. As an optional we offer the two side doors (DR200): once closed, they 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 utensils are not damaged by the compression with the product in the bowl.

The 3" touch-screen makes programming user-friendly 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 200-litre planetary mixer has a steel structure coated with epoxy powders. The surfaces are perfectly smooth and the edges are rounded to facilitate cleaning. We have equipped the machine 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.

Le batteur mélangeur PL200N est une machine adaptée à de grands volumes de production.

Grâce à un double ustensile de mélange, un racleur ainsi qu'un dimensionnement correct des engrenages, le mélangeur PL200N permet 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.

En option nous proposons les deux portes latérales (DR200): une fois fermées, elles permettent à la machine de lancer le cycle à vitesse lente pendant la montée de la cuve. Les ingrédients subissent ainsi un mélange préliminaire et les ustensiles ne sont pas comprimés par les produits dans la cuve, et par conséquent endommagés. L'écran couleurs tactile de résolution 3" rend la programmation facile 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 batteur mélangeur industriel de 200 litres possède une structure en acier verni par poudres époxy. 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.

La mezcladora planetaria PL200N es una máquina apta para la producción de grandes volúmenes.

La pala mezcladora doble, el rascador y los engranajes correctamente dimensionados permiten a la mezcladora PL200N 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.

Como equipo opcional, ofrecemos las dos puertas laterales (DR200): después de cerrarlas, la máquina puede empezar a trabajar a baja velocidad, mientras se sube la cuba. De esta manera, los ingredientes se premezclan y los utensilios no se dañan por la compresión con el producto presente en la cuba.

La pantalla táctil de 3" contribuye a facilitar la programación, haciéndola más intuitiva 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. La mezcladora planetaria industrial de 200 litros dispone de una estructura de acero pintado con polvos epoxidicos. 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.

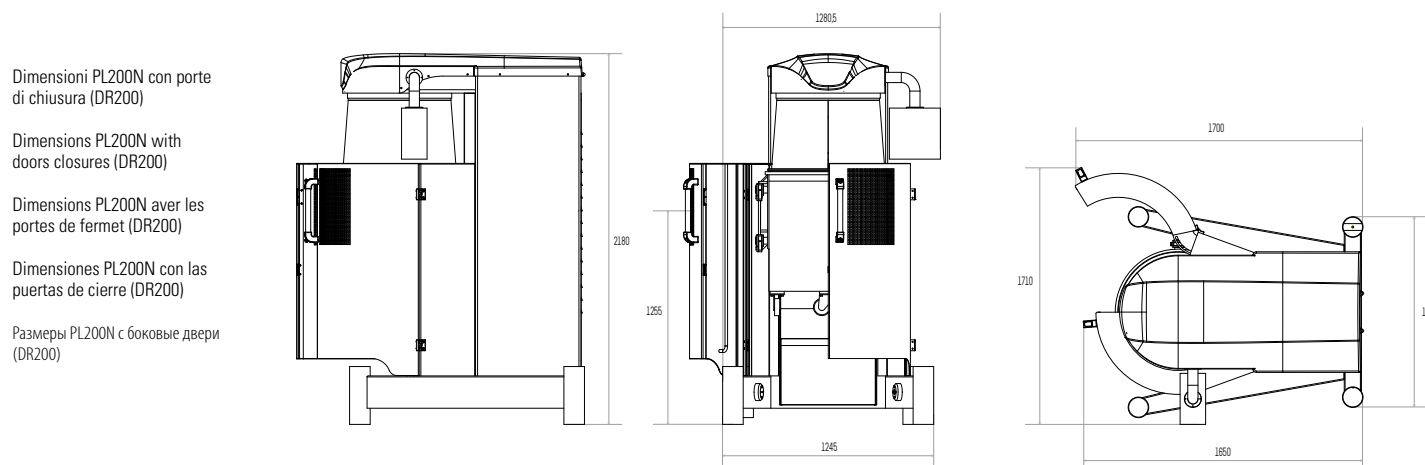
Para mezclar mejor cualquier tipo de producto, sugerimos una combinación diferente de utensilios.

Планетарный миксер PL200N подходит для больших объемов производства. Благодаря двойному инструменту смешивания и скребку и с правильным расчетом параметров зубчатых колес, смеситель PL200N позволяет резко сокращать время смешивания и получать идеальный однородности теста. Бак в рабочее положение закрыт специальной прокладкой, которая предотвращает утечку жидкости и / или изделия из машины.

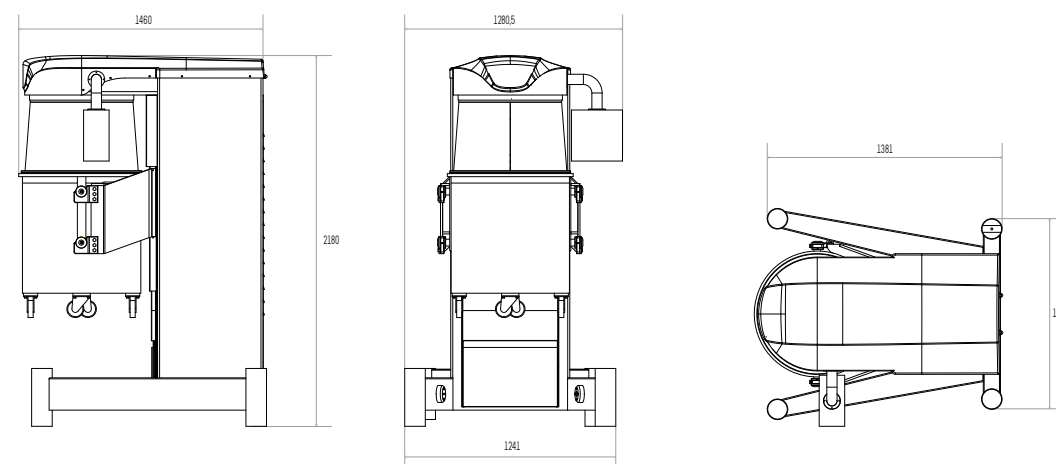
Опционально мы предлагаем две боковые двери (DR200): когда закрыты, они позволяют машине начать цикл работы на низкой скорости, во время восхождения бака. Таким образом, компоненты предварительно смешаны и инструменты не страдают от сжатия с продуктом в баке. Сенсорный экран 3" делает программирование 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 литров имеет структуру из нержавеющей стали AISI304. Промышленный планетарный миксер на 200 литров имеет лакированную эпоксидным порошком стальную раму. 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.



Dimensioni PL200N
Dimensions PL200N
Dimensions PL200N
Dimensiones PL200N
Размеры PL200N



Italian Style



Via dell'Artigianato, 5
36035 Marano Vic.no (VI) Italy
Tel. +39 0445 576659
Fax +39 0445 577203
info@starmix.it

www.starmix.it



PL200N

MESCOLATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS
BATTEURS MÉLANGEURS
MEZCLADORAS PLANETARIAS
ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

Italian Style

