

Italian Style

CODICE MACCHINA* MACHINE CODE* CODE MACHINE* CODIGO MAQUINA* MASCHINENKODE*	VASCA BOWL CUVE CUBETA SCHÜSSEL	DIMENSIONI mm DIMENSION mm DIMENSIONES mm DIMENSIONES mm ABMESSUNGEN mm						PESO WEIGHT POIDS PESO GEWICHT	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA MOTORSTARKE	VELOCITÀ SPEED VITESSES VELOCIDAD GESCHWINDIGKEIT	VOTAGGIO STANDARD STANDARD VOLTAGE TENSION STANDARD TENSIÓN ESTÁNDAR STANDARD-SPANNUNG	RIDUZIONI REDUCTION RÉDUCTIONS REDUCCIONES VERKLEINERUNGEN
		LT.	A	B	C	D	E					
PL20BN2V	20	385	680	460	690	605	925	90	0,42/0,8	1° 60 (152) 2° 120 (304)	400/3/50	10
PL20BNVARE	20	385	680	460	690	605	925	90	1,1	min. 47 (120) max. 158 (401)	230/1/50	10
PL20CN2V	20	385	680	460	690	605	925	100	0,42/0,8	1° 60 (152) 2° 120 (304)	400/3/50	10
PL20CNVARE	20	385	680	460	690	605	1275	100	1,1	min. 47 (120) max. 158 (401)	230/1/50	10
PL30N3V	30	540	830	600	830	600	1350	180	0,45/0,8/1,2	1° 38 (84) 2° 75 (166) 3° 150 (333)	400/3/50	-
PL30NVARE	30	540	830	600	830	600	1350	180	1,5	min. 38 (83) max. 150 (333)	230/1/50	-
PL40N3V	40	570	920	680	890	670	1480	210	0,59/1,1/1,5	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 147 (326)	400/3/50	20
PL40NVARE	40	570	920	680	890	670	1480	210	2,2	min. 36 (80) max. 162 (360)	400/3/50 - 230/1/50	20
PL60N3V	60	570	920	680	960	730	1570	230	0,9/1,8/2,2	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 147 (326)	400/3/50	20 - 40
PL60NVARE	60	570	920	680	960	730	1570	230	3	min. 36 (80) max. 162 (360)	400/3/50 - 230/1/50	20 - 40

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
CARACTERISTICAS TECNICAS
TECHNISCHE MERKMALE

 **STAR**mix
bakery and pastry equipment



www.starmix.it

Italian Style

 **STAR**mix
bakery and pastry equipment

MESCOLATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS BATTEURS MÉLANGEURS
MEZCLADORAS PLANETARIAS
PLANETEN - MISCHGERÄTE



PL20BN
PL20CN
PL30CN
PL30N
PL40N
PL60N



www.starmix.it

 **STAR**mix
bakery and pastry equipment

Via dell'Artigianato, 5
36035 Marano Vic.no (VI) - Italy
Tel. +39.0445.57.66.59
Fax +39.0445.57.72.03
info@starmix.it



- ▶ Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter)
- ▶ Accessori di serie: vasca, frusta a fili fini, spatola e gancio
- ▶ Accessori optional: frusta a fili grossi, spirale, raschiatore (solo per PL40T e PL60T) e carrello vasca
- ▶ Vasche, fruste e raschiatori in acciaio inox. Spatole, ganci e spirali in alluminio alimentare o in acciaio inox su richiesta
- ▶ Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche. Versione in acciaio inox su richiesta
- ▶ Protezioni antinfortunistiche secondo la normativa CE
- ▶ Timer di serie su tutte le mescolatrici
- ▶ Pannello comandi in posizione frontale
- ▶ Per i modelli PL40T e PL60T è possibile il sollevamento automatico della vasca a mezzo motoriduttore e vite senza fine



- ▶ All Starmix planetary mixers feature fixed or variable speed drives (through inverters)
- ▶ Standard equipment: bowl, fine wire whisk, beater and hook
- ▶ Optional accessories: heavy wire whisks, spiral, scrapers (only for models PL40T and PL60T) and bowl trolleys
- ▶ Bowls, whisks and scrapers are all in stainless steel. Beaters, dough hooks and spiral dough hooks in aluminium or in stainless steel (upon request)
- ▶ Body in epoxy painted steel. Version in stainless steel upon request
- ▶ CE Certified safety guards
- ▶ All mixers come with an integrated timer
- ▶ Control panel for front control
- ▶ For models PL40T and PL60T automatic bowl lifting available through gearmotor and worm screw



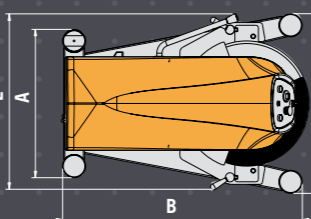
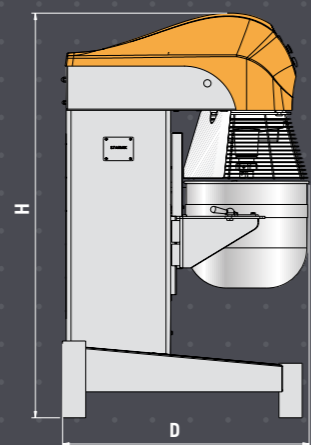
- ▶ Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses fixes ou variables (inverseur)
- ▶ Accessoires de série: cuve, fouet à fils fins, spatule et crochet
- ▶ Accessoires en option: fouet à fils gros, spirale, racleur (uniquement pour PL40T et PL60T) et chariot cuve
- ▶ Cuves, fouets et racleurs en acier inox. Spatules, crochets et spirales en aluminium alimentaire ou en acier inox sur demande
- ▶ Structure en acier laqué poudres epoxy. Version en acier inox sur demande
- ▶ Protections contre les accidents du travail selon les normes CE
- ▶ Minuteur de série sur tous les mélangeurs
- ▶ Panneau de commandes en position frontale
- ▶ Pour les modèles PL40T et PL60T, le levage automatique de la cuve est disponible à l'aide d'un motoréducteur et d'une vis sans fin



- ▶ Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades fijas o variables (inversor)
- ▶ Accesorios de serie: cuba, paleta de alambres finos, espátula y gancho
- ▶ Accesorios opcionales: paleta de alambres gruesos, espiral, rascador (sólo para los modelos PL40T y PL60T) y carro para la cuba
- ▶ Cubas, paletas y rascadores de acero inoxidable. Espátulas, ganchos y espirales de aluminio para uso alimentario o de acero inoxidable, bajo demanda
- ▶ Estructura de acero pintado con polvos epoxy. Versión de acero inoxidable bajo demanda
- ▶ Las protecciones contra accidentes laborales, conformes con la normativa CE
- ▶ Temporizador de serie en todas las mezcladoras
- ▶ Panel de mandos en posición frontal
- ▶ Para los modelos PL40T y PL60T es posible la elevación automática de la cuba por medio de motorreductor y tornillo sin fin



- ▶ Alle Planetenrührermodelle sind mit fixen oder per Inverter variablen Drehzahlstufen ausgestattet
- ▶ Standardausstattung: Rührbehälter, feiner Schlagbesen, Schaber und Teighaken
- ▶ Zubehör (Option): dicker Schlagbesen, Spiralgerät, Abkratzer (nur für PL40T und PL60T) und fahrbares Rührbehältergestell
- ▶ Rührbehälter, Schlagbesen und Abkratzer aus Edelstahl. Schaber, Teighaken und Spiralgeräte aus lebensmittelechtem Aluminium oder auf Anfrage aus Edelstahl
- ▶ Struktur aus einbrennlackiertem Stahl. Version aus Edelstahl auf Anfrage
- ▶ Unfallschutzvorrichtungen gemäß EU-Norm
- ▶ Zeitschaltuhr als Standardausstattung auf allen Rührwerken
- ▶ Bedienblende vorne
- ▶ Für die Modelle PL40T und PL60T kann das Anheben des Rührbehälters mit einem Getriebemotor und eine Schnecke erfolgen



MESCOLATRICI PLANETARIE
 PLANETARY MIXERS
 BATTEURS MÉLANGEURS
 MEZCLADORAS PLANETARIAS
 PLANETEN - MISCHGERÄTE

Italian Style



PL20BN



PL20CN



PL30N



PL40N



PL60N



Vasca e utensili
 Bowl and tools - Cuve et outlis
 Cubeta y utensillos - Schüssel und werkzeuge



Vasca
 Bowl - Cuve
 Cubeta - Schüssel

Frusta a fili sottili
 Beater - Palet
 Batidor - Ruhrbesen

Spatola
 Beater - Palet
 Espatula - Schaber

Gancio
 Hook - Crochet
 Gancho - Teigheken

Frusta a fili maggiorati
 Heavy wire whisk - Fouet
 Batidor - Ruhrbesen

OPTIONAL

Spirale
 Spiral - Spirale
 Espiral - Spiralgerat

OPTIONAL

Raschiatore
 Scraper - Racloir
 Rasqueta - Abkratzer

OPTIONAL



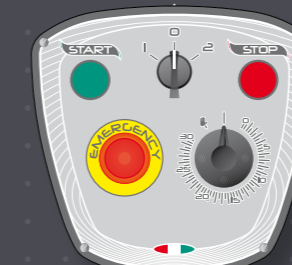
Italian Style



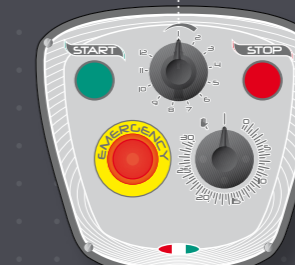
Pannello comandi
 Controls panel - Panneau commandes - Panel de comando - Schalttafel

PL20BN · PL20CN

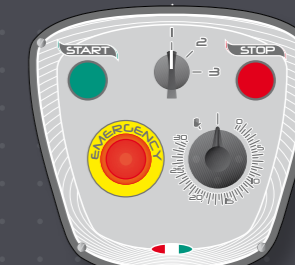
PL30N · PL40N · PL60N



2 velocità
 2 speeds
 2 vitesses
 2 velocidad
 2 geschwindigkeiten



Variatore elettronico
 Electronic variator
 Variateur électronique
 Variador electronico
 Elektronischer wandler



3 velocità
 3 speeds
 3 vitesses
 3 velocidad
 3 geschwindigkeiten



Variatore elettronico
 Electronic variator
 Variateur électronique
 Variador electronico
 Elektronischer wandler