



START PLUS

impastatrice a spirale
con inversione moto
vasca



**Per impasti a media
idratazione**

**Facile lavorazione di
piccole quantità di pasta**

**Rialzata da terra per
facilitare la pulizia del
pavimento**

START PLUS: una linea di macchine ideale per il laboratorio di panetteria o di pasticceria che lavora soprattutto impasti di media idratazione.

START PLUS con inversione del moto vasca: per lavorare in modo omogeneo e raffinato anche piccole quantità di pasta.

MIXER ha testato con cura la linea START PLUS per assicurare buoni risultati anche con impasti dal contenuto di liquido prossimo al 75%.

LE GIUSTE DOTAZIONI AD UN PREZZO COMPETITIVO

La START PLUS è una macchina che soddisfa l'artigiano concreto, essenziale, che paga volentieri un prezzo per ciò che gli è utile.

MIXER, attenta e sensibile alle esigenze dei clienti, offre una macchina dall'interessante rapporto qualità/prezzo.

Le START PLUS possono soddisfare egregiamente le esigenze di chi pur facendo un uso discontinuo dell'impastatrice ha bisogno di risultati senza compromessi.

Sono un'ottima risposta alle esigenze di chi ha bisogno del supporto di una seconda macchina affidabile per le lavorazioni di piccoli impasti. Indicate per il ruolo di protagonista nel piccolo laboratorio di panetteria, di pizzeria e di pasticceria.

Ottimo come seconda macchina nel laboratorio dell'artigiano che oltre a produrre le tipologie di riferimento, offre ai propri clienti pani speciali prodotti in quantità contenute.

START PLUS: si tratta di macchine dalle funzionalità essenziali coerenti con un prezzo decisamente interessante.

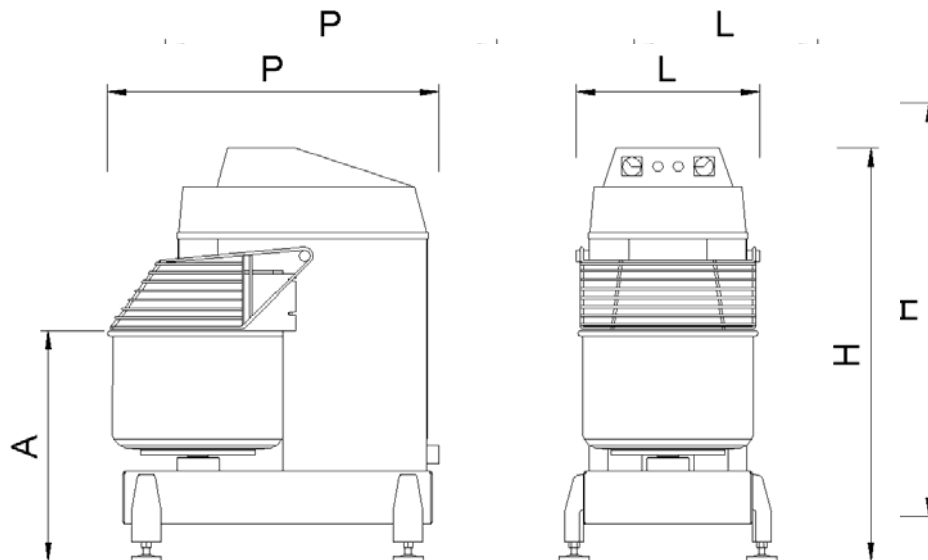




START PLUS

IMPASTATRICE A SPIRALE CON INVERSIONE MOTO VASCA

CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

Modello		START 35 PLUS	START 50 PLUS	START 60 PLUS	START 80 PLUS
Capacità pasta (min./max) *	kg	5/35	5/50	8/60	8/80
Capacità farina (min./max) *	kg	3/22	3/30	5/38	5/50
Capacità acqua (min./max) *	lt	2/13	2/20	3/22	3/30
Volume vasca	lt	50	75	100	120
% acqua/farina minima	%	55	55	55	55
Giri spirale 1° velocità (50/60hz)	rpm	95	95	93	93
Giri spirale 2° velocità (50/60hz)	rpm	189	189	184	184
Giri vasca (50/60hz)	rpm	8.5	8.5	9	9
Potenza motori 1° velocità	kw	1,05	1,05	1,75	1,75
Potenza motori 2° velocità	kw	1,85	1,85	3,25	3,25
Corrente assorbita V. 230	A	7,4	7,4	12,3	12,3
Corrente assorbita V. 400	A	4,4	4,4	7,2	7,2
Diametro barra spirale	mm	28	28	30	30
Altezza bordo vasca	A mm	615	650	780	790
Profondità totale	P mm	866	943	1040	1100
Larghezza totale	L mm	550	565	645	700
Altezza	H mm	1100	1100	1250	1250
Peso netto	kg	220	235	280	285

*: capacità determinata in considerazione di % liquido/farina pari a 60

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

Vasca, piantone di contrasto, riparo antinfortunistico e parafarina in acciaio inox AISI 304	Due temporizzatori con memoria per impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità
Spirale in acciaio inox AISI 431	Motore spirale a due velocità, motore vasca una velocità
Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali	Protezione motore sovraccarichi e sovratensioni
Struttura in acciaio verniciato bianco ral 9002	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Calotta riparo cuscinetti albero spirale	Quattro metri di cavo
Struttura sollevata da terra su quattro piedi	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
Selettore inversione moto vasca	Imballo pallet legno

ACCESSORI A PAGAMENTO

Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3	Imballo gabbia legno
2 ruote fisse posteriori e 1 piroettante anteriore	