



START

impastatrice a spirale

35 50 60
80 120 160

Per impasti a media idratazione

Essenziale con le giuste potenzialità

Doppia velocità della spirale e della vasca

Rialzata da terra per facilitare la pulizia del pavimento



START: una linea di macchine ideale per il laboratorio di panetteria o di pasticceria che lavora soprattutto impasti di media idratazione. MIXER ha messo a punto una macchina efficace che con due velocità spirale e vasca produce impasti di buona qualità. MIXER ha testato con cura la linea START per assicurare buoni risultati anche con impasti dal contenuto di liquido prossimo al 75%.

LE GIUSTE DOTAZIONI AD UN PREZZO COMPETITIVO

La START 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.

START 35 START 50 START 60

La START 35, la START 50 e la START 60 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. Ottime 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.

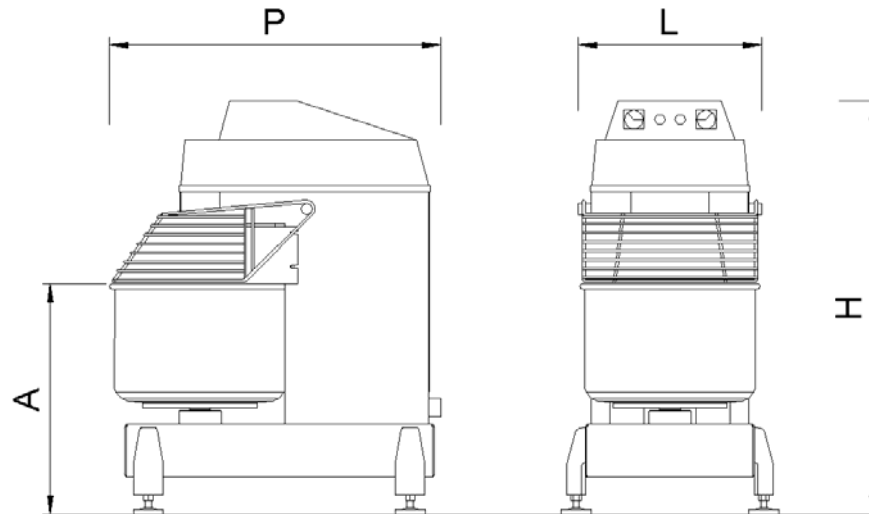
START 80 START 120 START 160

La START 80, la START 120 e la START 160 rappresentano una soluzione efficace per la lavorazione di impasti idratati, che tipicamente sollecitano in modo contenuto meccanica e motore della macchina impastatrice. Sono adatte alle produzioni principali del medio laboratorio artigiano. Si tratta di macchine dalle funzionalità essenziali coerenti con un prezzo decisamente interessante.





START IMPASTATRICE A SPIRALE CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

Modello		START 35	START 50	START 60	START 80	START 120	START 160
Capacità pasta (min./max) *	kg	8/35	8/50	15/60	15/80	20/120	20/160
Capacità farina (min./max) *	kg	5/22	5/30	9/38	9/50	12/75	12/100
Capacità acqua (min./max) *	lt	3/13	3/20	6/22	6/30	8/45	8/60
Volume vasca	lt	50	75	100	120	205	240
% acqua/farina minima	%	55	55	55	55	55	55
Giri spirale 1° velocità (50/60hz)	rpm	95	95	93	93	92	92
Giri spirale 2° velocità (50/60hz)	rpm	189	189	184	184	183	183
Giri vasca 1° velocità (50/60hz)	rpm	8.5	8.5	9	9	9	9
Giri vasca 2° velocità (50/60hz)	rpm	17	17	18	18	18	18
Potenza motori 1° velocità	kw	0.8	0.8	1.5	1.5	3	3
Potenza motori 2° velocità	kw	1.6	1.6	3.0	3.0	5.2	5.2
Corrente assorbita V. 230	A	7.2	7.2	11.5	11.5	19.5	19.5
Corrente assorbita V. 400	A	4.2	4.2	6.5	6.5	11.5	11.5
Diametro barra spirale	mm	28	28	30	30	40	40
Altezza bordo vasca	A mm	615	650	780	790	840	900
Profondità totale	P mm	866	943	1040	1100	1240	1240
Larghezza totale	L mm	550	565	645	700	845	845
Altezza	H mm	1100	1100	1250	1250	1390	1390
Peso netto	kg	170	190	255	260	395	400

*: 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	Protezione motore sovraccarichi e sovratensioni
Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Struttura in acciaio verniciato bianco ral 9002	Quattro metri di cavo
Calotta riparo cuscinetti albero spirale	Motore spirale a due velocità
Struttura sollevata da terra su quattro piedi	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
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	