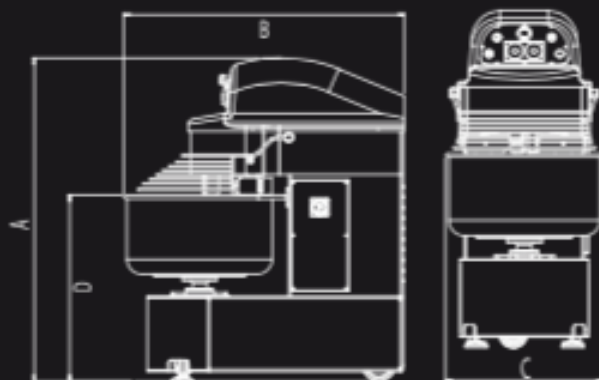




Trasmissione/Belts transmission



- Impastatrice a vasca fissa da 40 e 60 kg d'impasto
- Scocca robusta in acciaio verniciato
- Dotata di un solo motore
- Due velocità su vasca e spirale
- Trasmissione silenziosa tramite cinghie trapezoidali
- Pannello comandi con doppio timer elettromeccanico (standard) o pannello comandi elettronico con selettore bypass (optional)
- Riparo mobile vasca in PMMA trasparente
- Ottimo risultato d'impasto e aumento estremamente limitato della temperatura
- Manutenzione praticamente inesistente
- Adatta ad impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e ad un utilizzo artigianale (1 turno al giorno)



- Spiral mixer with fixed bowl 40 and 60 kg dough capacity
- Sturdy body in painted steel
- Fitted with one motor only
- Two speeds on bowl and spiral tool
- Silent bowl and spiral transmission through trapezoidal belts
- Control panel with double scale electromechanical timer (standard) or electronic control panel with bypass selector (optional)
- PMMA transparent mobile bowl cover
- Great dough result and extremely limited temperature increase
- Practically maintenance-free
- Suitable for dough mixtures with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (1 shift per day)



- Pétrin spirale à cuve fixe de 40 et 60 kg de capacité de pâte
- Bâti robuste en acier verni
- Equipé d'un seul moteur
- Deux vitesses sur cuve et spirale
- Transmission très silencieuse par courroies trapézoïdales
- Panneau de commande avec double minuterie électromécanique (standard) ou tableau de bord électronique avec sélecteur bypass (option)
- Capot mobile de cuve en PMMA transparent
- Excellent résultat de pétrissage et hausse de température extrêmement limitée
- Entretien pratiquement inexistant
- Adapté à pâtes avec une hydratation au-dessus du 55% avec farine européenne et à une utilisation artisanale (1 équipe par jour)



- Amasadora con cuba fija desde 40 y 60 kgs de masa
- Construcción robusta en acero pintado
- Equipada con un único motor
- Dos velocidades en la cuba y en la espiral
- Transmisión silenciosa gracias a las correas trapezoidales
- Panel de mandos con doble temporizador electromecánico (estándar) o panel de mandos electrónico con selector bypass (opcional)
- Protección móvil cuba con PMMA transparente
- Excelentes resultados de masa y aumento extremadamente limitado de la temperatura
- Prácticamente libre de mantenimiento
- Apta para masas con hidratación superior al 55% con harina europea y para un uso artesanal (1 turno por día)



- Тестомесы с фиксированной дежкой рассчитанные на 40 - 60 кг теста
- Прочный корпус из лакированной стали
- Один мотор
- Две скорости на дежку и спираль
- Трансмиссия бесшумная трапецевидными ремнями
- Стандартная панель управления с двойным электромеханическим таймером
- По запросу возможна установка цифровой панели управления с переключателем bypass (опционально)
- Крышка для дежки: плотно закрывающаяся крышка из акриловой прозрачной смолы (PMMA)
- Оптимальный результат замеса при котором тесто практически не нагревается
- Простой уход за агрегатом - предназначена для мягких тестовых масс с влажностью более 55%, в то время как
- Линия предназначена для небольших пекарен (1 смена в день)

Modello / Model		STAR 40	STAR 60
Capacità d'impasto min./max. / Min./max. dough capacity	kg	2/40	4/60
Capacità farina / Flour capacity	kg	25	36
Volume vasca / Bowl volume	lt	60	78
Potenza Motore / Motor power	KW	1,5/3	1,5/3
Altezza (A) / Height (A)	mm	1235	1295
Lunghezza (B) / Length (B)	mm	1025	1075
Larghezza (C) / Width (C)	mm	545	580
Altezza da terra a bordo vasca (D) / Floor to bowl rim height (D)	mm	710	760
Peso/Weight	kg	235	245