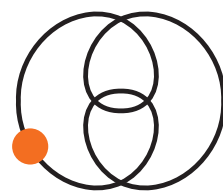




Industrial Processing Range

Mescolatrici planetarie
Planetary mixers
Mezcladores planetarios



STARMIX
Industrial Processing Machinery



www.starmix.it



» Mescolatrici planetarie industriali

Industrial Planetary Mixers _ Mezcladoras planetarias industriales

PL200_PL300_PL400_PL600_PL800

STARMIX: arte nella miscelazione

La miscelazione di differenti ingredienti e/o materie prime sia liquide che in polvere è sempre stata oggetto di studio e sperimentazione nel corso dei decenni in tantissimi campi. L'interesse dimostrato da svariati settori di applicazione come quello alimentare, chimico, cosmetologico e tanti altri, ha dato vita ad una vera e propria arte applicata ai vari prodotti da ottenere. L'impastatrice planetaria STARMIX è attualmente la soluzione di miscelazione che più di tutti soddisfa l'enorme gamma di prodotti richiesti.

STARMIX nel corso della sua più che ventennale esperienza in campo artigianale ed industriale ha acquisito le conoscenze per soddisfare tutte le diverse esigenze legate ai prodotti da ottenere. Il movimento planetario degli attrezzi di lavoro e il contributo del raschiatore, assicurano una regolare ed omogenea miscelazione degli ingredienti all'interno della vasca, garantendo sempre un risultato eccellente.

Le impastatrici planetarie industriali STARMIX sono progettate per garantire la salute dei consumatori e la salvaguardia dell'ambiente: infatti sono tutte dotate, di serie, del riduttore planetario privo di lubrificazione (oil free) che garantisce la totale integrità del prodotto anche in condizioni di lavoro particolarmente gravose e contemporaneamente elimina il problema della produzione di olio esausto da smaltire. L'impastatrice planetaria, essendo dotata di camera di miscelazione totalmente stagna, permette altresì di essere "pressurizzata" con aria o gas inerti per la lavorazione di prodotti che necessitano di essere "aerati" come creme, impasti leggeri, mousse in campo alimentare o chimico oppure per ottenere prodotti che necessitano di abbassare la loro densità e migliorarne le caratteristiche organolettiche. Oltre alla pressurizzazione è possibile anche la miscelazione "sotto vuoto" utile per quei prodotti che non devono variare la loro densità durante le fasi di produzione. Questo tipo di tenuta ermetica permette l'utilizzo di sistemi di lavaggio a pressione (CIP) e l'inserimento in circuiti di lavaggio centralizzati. Oltre alla versione base presentata sopra, STARMIX ha sviluppato altre versioni che consentono lavorazioni particolari come riscaldamento e/o raffreddamento del prodotto, cottura e concentrazione per applicazioni in campo "gastronomico" e non solo.

STARMIX: the art of mixing

For decades, the mixing of different ingredients and/or raw materials, both in liquid and powder form, has been the subject of study and experimentation. The interest shown in many sectors of application such as food, chemicals, cosmetics and many others, has resulted in true art being applied to the various products to be obtained. Today, STARMIX planetary mixers are the best available mixing solution to satisfy the huge range of products required.

STARMIX, with its experience of over twenty years in the artisan and industrial sectors, has acquired the knowledge to meet the various needs of the products to be obtained. The planetary movement of the tools together with the scraper ensures a uniform and homogeneous mixing of the ingredients in the bowl, and always guarantees excellent results.

STARMIX industrial planetary mixers are designed to safeguard the health of consumers and to protect the environment: in fact, they are all fitted, as standard, with a lubrication-free planetary reducer (oil free) which guarantees complete product integrity even in particularly harsh processing conditions and at the same time eliminates the problem of waste oil to be disposed of. The planetary mixer is equipped with a completely watertight mixing chamber, which also allows it to be "pressurized" with air or inert gases for processing products that need to be "aerated" such as creams, light doughs, mousses in the food or chemical sectors or to obtain products whose density needs to be lowered in order to improve their organoleptic characteristics. In addition to pressurization, it is also possible to "vacuum" mix products, which is useful when their density should remain constant during production. This type of hermetic seal allows pressure washing systems (CIP) to be used and for them to be inserted in centralized washing circuits. In addition to the basic version presented above, STARMIX has developed other versions that allow special processes such as product heating and/or cooling, cooking and concentration for applications in the field of "gastronomy" and beyond.

STARMIX: el arte de la mezcla

La mezcla de diferentes ingredientes y/o materias primas, ya sean líquidas o en polvo, siempre ha sido objeto de estudio y experimentación durante décadas en muchos campos. El interés demostrado por diversos sectores de aplicación, como el alimentario, el químico y el cosmético, entre muchos otros, ha dado lugar a un verdadero arte aplicado a los diferentes productos que se desean obtener. La amasadora planetaria STARMIX es actualmente la solución de mezcla que mejor responde a la enorme gama de productos requeridos.

STARMIX, a lo largo de sus más de veinte años de experiencia en el campo artesanal e industrial, ha adquirido los conocimientos necesarios para responder a las diferentes exigencias asociadas a los productos que se desean obtener. El movimiento planetario de las herramientas de trabajo con la contribución del rascador aseguran una mezcla regular y homogénea de los ingredientes en el tanque, siempre garantizando un excelente resultado.

Las amasadoras planetarias industriales STARMIX están diseñadas para garantizar la salud del consumidor y la protección del medio ambiente. De hecho, todas vienen equipadas de serie con el reductor planetario sin aceite (oil free), que garantiza la total integridad del producto incluso en condiciones de trabajo especialmente difíciles y, al mismo tiempo, elimina el problema de la producción de aceite residual para su eliminación. La amasadora planetaria, al estar equipada de una cámara de mezcla totalmente hermética, también puede "presurizarse" con aire o gas inertes para la elaboración de productos que necesitan ser "aireados", como cremas, masas ligeras o mousses en el campo alimentario o químico. Esta función también permite obtener productos que necesitan bajar su densidad para mejorar sus características organolépticas. Además de la presurización, también es posible realizar la mezcla "al vacío", que resulta útil para los productos que no necesitan cambiar su densidad durante las fases de producción. Este tipo de sellado hermético permite utilizar sistemas de lavado a presión (CIP) e introducir circuitos de lavado centralizados. Además de la versión básica presentada anteriormente, STARMIX ha desarrollado otras versiones que permiten elaboraciones particulares, como calentar y/o enfriar un producto, así como la cocción y concentración para su aplicación en el campo "gastronómico", entre otros.



» Sicurezza per l'ambiente, sicurezza per l'impasto

Safety for the environment, safety for the mixture _ Seguridad para el medioambiente, seguridad para la masa



Oil-free

Assenza di olio nel riduttore planetario.
Oil-free planetary reducer.
Reductor planetario sin aceite.



Green

Riduzione della manutenzione.
Less maintenance.
Reducción del mantenimiento.



Screw-free

Ridotto il rischio di svitamento con
conseguente contaminazione dell'impasto.
Reduced risk of detachment and therefore
less risk of mixture contamination.
Reducción del riesgo de desenroscado
con la consiguiente contaminación de la masa.



Oil free, senza rischio di contaminazione

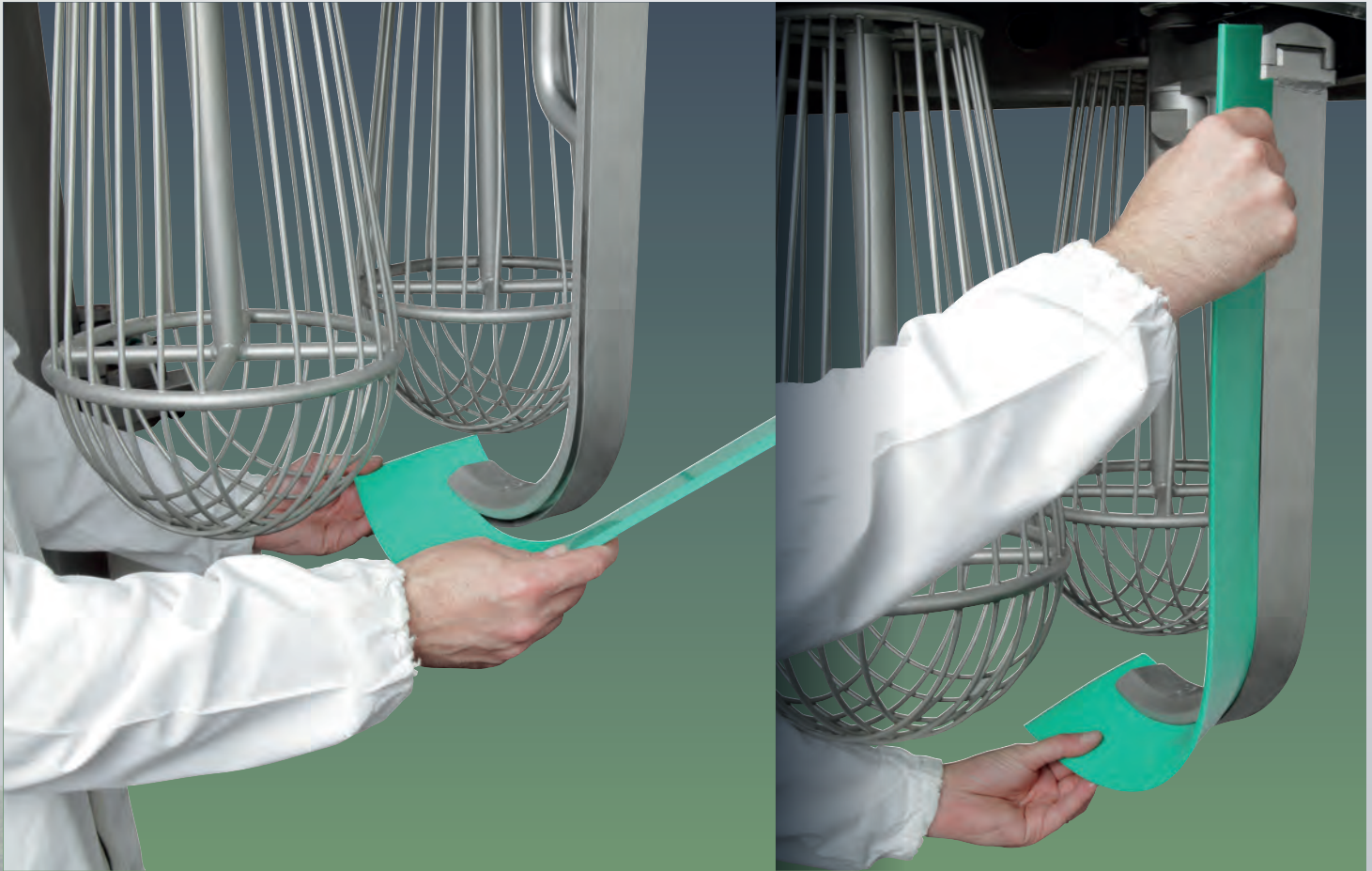
L'assenza di olio nel riduttore planetario permette di garantire l'assenza di perdite d'olio nell'impasto.

Oil-free, no risk of contamination

An oil-free planetary reducer ensures that no oil will leak into the mixture.

Sin aceite, sin riesgo de contaminación

La ausencia de aceite en el reductor planetario permite garantizar la ausencia de pérdidas de aceite en la masa.



Raschiatore con lama rimovibile senza uso di viti

La pulizia e la manutenzione sono attività facilmente eseguibili dato l'assenza di viti per il fissaggio della lama del raschiatore e quindi rimovibile senza attrezzi.

Scraper with removable blade without screws

The scraper blade is attached without screws and can be removed without tools for easy cleaning and maintenance.

Rascador con cuchilla extraíble sin tornillos

La limpieza y el mantenimiento son tareas fáciles de realizar, debido a la ausencia de tornillos para la fijación de la cuchilla del rascador, que puede desmontarse sin herramientas.

» Mescolatrici planetarie industriali

Industrial Planetary Mixers _ Mezcladoras planetarias industriales

PL200P_PL300P_PL400P_PL600P_PL800P

Serie P

- Sensori codificati non by-passabili per il controllo del corretto posizionamento della vasca.
- Porte di accesso vasca controllate da sensori codificati non by-passabili.
- Interfaccia Uomo/macchina intuitiva e di facile programmazione.
- Ambiente di lavoro pressurizzabile.
- Movimentazione automatica salita/discesa della vasca.
- Valvola manuale sul fondo vasca per lo scarico delle soluzioni di lavaggio.
- 2 utensili a sgancio rapido da scegliere nella gamma WAICO.
- 1 Raschiatore a sgancio rapido con lama rimovibile.

Vasca Standard.
Standard Bowl.
Tanque estándar.

P Series

- Coded sensors that cannot be bypassed to check the correct positioning of the bowl.
- Bowl access doors controlled by coded sensors that cannot be bypassed.
- Intuitive and easy-to-program user interface.
- Pressurized mixing chamber.
- Automatic bowl raising/lowering.
- Manual valve at the bottom of the bowl for discharging washing solutions.
- 2 quick-release tools to choose from in the WAICO range.
- 1 quick-release scraper with removable blade.

Inesti.
Couplings.
Conectores.

Serie P

- Sensores codificados no anulables para controlar la posición correcta del tanque.
- Puertas de acceso al tanque controladas por sensores codificados no anulables.
- Interfaz hombre/máquina intuitiva y de fácil programación.
- Ambiente de trabajo presurizable.
- Desplazamiento automático de ascenso/descenso del tanque.
- Válvula manual en el fondo del tanque para la descarga de las soluciones de lavado.
- 2 herramientas de desenganche rápido a elegir en la gama WAICO.
- 1 Rascador de desenganche rápido con cuchilla extraíble.

Sonda rilevazione temperatura del prodotto.
Product temperature detection probe.
Sonda de detección de la temperatura del producto.





» Mescolatrici planetarie industriali

Industrial Planetary Mixers _ Mezcladoras planetarias industriales

PL200PI_PL300PI_PL400PI_PL600PI_PL800PI

Serie PI

- Temperatura massima di lavoro 95°C.
- Sonda rilevamento temperatura del prodotto a fondo vasca oppure posizionata al centro dell'ambiente di lavoro.
- Sensori codificati non by-passabili per il controllo del corretto posizionamento della vasca.
- Porte di accesso vasca controllate da sensori codificati non by-passabili.
- Interfaccia Uomo/macchina intuitiva e di facile programmazione.
- Ambiente di lavoro pressurizzabile.
- Sollevamento automatico della vasca.
- Valvola manuale sul fondo vasca per lo scarico delle soluzioni di lavaggio.
- 2 utensili a sgancio rapido da scegliere nella gamma STARMIX.
- 1 Raschiatore a sgancio rapido con lama rimovibile.
- Aspirazione vapore acqueo.

Vasca intercapedinata per la circolazione del liquido riscaldante e/o refrigerante con isolamento sulla parete esterna.

Jacketed bowl for the circulation of the heating and/or cooling liquids with insulation on the external wall.

Tanque con doble fondo para la circulación del líquido de calentamiento y/o refrigeración con aislamiento en la pared exterior.

PI Series

- Maximum working temperature 95°C.
- Product temperature detection probe at the bottom of the bowl or positioned at the centre of the mixing chamber.
- Coded sensors that cannot be bypassed to check the correct positioning of the bowl.
- Bowl access doors controlled by coded sensors that cannot be bypassed.
- Intuitive and easy-to-program user interface.
- Pressurized mixing chamber.
- Automatic bowl raising.
- Manual valve at the bottom of the bowl for discharging washing solutions.
- 2 quick release tools to choose from in the STARMIX range.
- 1 quick release scraper with removable blade.
- Water vapour extraction.

Innesti automatici per ingresso e uscita del liquido riscaldante e/o refrigerante.

Automatic inlet and outlet couplings for heating and/or cooling liquids.

Conectores automáticos para la entrada y salida del líquido de calentamiento y/o refrigeración.

Serie PI

- Temperatura máxima de trabajo 95°C.
- Sonda de detección de la temperatura del producto en el fondo del tanque o bien situada en el centro del ambiente de trabajo.
- Sensores codificados no anulables para controlar la posición correcta del tanque.
- Puertas de acceso al tanque controladas por sensores codificados no anulables.
- Interfaz hombre/máquina intuitiva y de fácil programación.
- Ambiente de trabajo presurizable.
- Elevación automática del tanque.
- Válvula manual en el fondo del tanque para la descarga de las soluciones de lavado.
- 2 herramientas de desenganche rápido a elegir en la gama STARMIX.
- 1 Rascador de desenganche rápido con cuchilla extraíble.
- Aspiración del vapor de agua.

Sonda rilevamento temperatura prodotto al centro dell'ambiente di lavoro.

Product temperature detection probe at the centre of the mixing chamber.

Sonda de detección de la temperatura del producto en el centro del ambiente de trabajo.





» Mescolatrici planetarie industriali

Industrial Planetary Mixers _ Mezcladoras planetarias industriales

PL200PV_PL300PV_PL400PV_PL600PV_PL800PV

Serie PV

- Temperatura massima di lavoro 150°C.
- Sonda rilevamento temperatura del prodotto a fondo vasca oppure posizionata al centro dell'ambiente di lavoro.
- Sensori codificati non by-passabili per il controllo del corretto posizionamento della vasca.
- Porte di accesso vasca controllate da sensori codificati non by-passabili.
- Interfaccia Uomo/macchina intuitiva e di facile programmazione.
- Ambiente di lavoro pressurizzabile.
- Movimentazione automatica salita/discesa della vasca.
- Valvola manuale sul fondo vasca per lo scarico delle soluzioni di lavaggio.
- 2 utensili a sgancio rapido da scegliere nella gamma STARMIX.
- 1 Raschiatore a sgancio rapido con lama rimovibile.
- Aspirazione vapore acqueo.

Vasca intercapedinata per la circolazione di vapore e/o refrigerante con isolamento sulla parete esterna.

Jacketed bowl for the circulation of vapour and/or cooling liquid with insulation on the external wall.

Tanque con doble fondo para la circulación de vapor y/o refrigerante con aislamiento en la pared exterior.

PV Series

- Maximum working temperature 150°C.
- Product temperature detection probe at the bottom of the bowl or positioned at the centre of the mixing chamber.
- Coded sensors that cannot be bypassed to check the correct positioning of the bowl.
- Bowl access doors controlled by coded sensors that cannot be bypassed.
- Intuitive and easy-to-program user interface.
- Pressurized mixing chamber.
- Automatic bowl raising/lowering.
- Manual valve at the bottom of the bowl for discharging washing solutions.
- 2 quick release tools to choose from in the STARMIX range.
- 1 quick release scraper with removable blade.
- Water vapour extraction.

Innesti automatici per ingresso e uscita del vapore e/o refrigerante.

Automatic inlet and outlet couplings for vapour and/or cooling liquid.

Conectores automáticos para la entrada y salida del vapor y/o refrigerante.

PV series

- Temperatura máxima de trabajo 150°C.
- Sonda de detección de la temperatura del producto en el fondo del tanque o bien situada en el centro del ambiente de trabajo.
- Sensores codificados no anulables para controlar la posición correcta del tanque.
- Puertas de acceso al tanque controladas por sensores codificados no anulables.
- Interfaz hombre/máquina intuitiva y de fácil programación.
- Ambiente de trabajo presurizable.
- Desplazamiento automático de ascenso/descenso del tanque.
- Válvula manual en el fondo del tanque para la descarga de las soluciones de lavado.
- 2 herramientas de desenganche rápido a elegir en la gama STARMIX.
- 1 Rascador de desenganche rápido con cuchilla extraíble.
- Aspiración del vapor de agua.

Sonda rilevamento temperatura prodotto al centro dell'ambiente di lavoro.

Product temperature detection probe at the centre of the mixing chamber.

Sonda de detección de la temperatura del producto en el centro del ambiente de trabajo.





»» Optional

Optional _ Extras

Optional comuni

- Carico ingredienti automatico.
- Dosaggio ingredienti automatico.
- Bilance polveri e liquidi.
- Flussimetri massici/magnetici.
- Sistema di lavaggio CIP idrodinamico.
- Sistema di lavaggio CIP motorizzato.
- Valvola automatica maggiorata a fondo vasca per scarico prodotto.
- Trasferimento automatico prodotto con pompa a bordo macchina.
- Trasferimento automatico prodotto con pompa installata a terra.
- Trasferimento automatico del prodotto tramite pressurizzazione ambiente di lavoro.
- Miscelazione sotto vuoto.
- Pressurizzazione con gas inerti.
- Raffreddamento prodotto con N2 o CO2.
- Kit modem per assistenza remota.
- Quadro elettrico esterno in AISI 304.
- Climatizzazione quadro elettrico.
- UPS.
- Adeguamento al capitolato tecnico del cliente. (Elettrico, meccanico, pneumatico).
- PLD.
- Dispositivo anti-gocciolamento.
- Versioni in AISI 316.
- Motorizzazione laterali.
- Integrazioni in impianti complessi.

Optional for all units

- Automatic ingredient loading.
- Automatic ingredient dosing.
- Powder and liquid scales.
- Mass/magnetic flowmeters.
- Hydrodynamic CIP washing system.
- Motorized CIP washing system.
- Oversized automatic valve at the bottom of the bowl for discharging the product.
- Automatic product transfer with pump installed in the machine.
- Automatic product transfer with floor-mounted pump.
- Automatic product transfer by pressurizing the mixing chamber.
- Vacuum mixing.
- Pressurization with inert gases.
- Product cooling using N2 or CO2.
- Modem kit for remote assistance.
- External electrical panel in AISI 304.
- Electrical panel air conditioning.
- UPS.
- Adaptation to customer technical specifications (Electrical, mechanical, pneumatic).
- PLD.
- Anti-drip device.
- Versions in AISI 316.
- Lateral drives.
- Integration into complex systems.

Extras comunes

- Carga de ingredientes automática.
- Dosificación de ingredientes automática.
- Balanzas de polvos y líquidos.
- Caudalímetros másicos/magnéticos.
- Sistema de lavado CIP hidrodinámico.
- Sistema de lavado CIP motorizado.
- Válvula automática de gran tamaño en el fondo del tanque para la descarga del producto.
- Transferencia automática del producto mediante una bomba a bordo de la máquina.
- Transferencia automática del producto mediante una bomba instalada en el suelo.
- Transferencia automática del producto mediante la presurización del ambiente de trabajo.
- Mezclado al vacío.
- Presurización con gases inertes.
- Enfriamiento del producto con N2 o CO2.
- Kit de módem para asistencia remota.
- Cuadro eléctrico exterior en AISI 304.
- Climatización del cuadro eléctrico.
- SAI.
- Adaptación a las especificaciones técnicas del cliente (eléctricas, mecánicas, neumáticas).
- PLD.
- Dispositivo antigoteo.
- Versiones en AISI 316.
- Motorización lateral.
- Integración en instalaciones complejas.

Sistema gestione riscaldamento vapore

- Da allacciare alla rete di distribuzione vapore del cliente, dotato di filtri e regolatori di pressione/portata tramite PID.
- Possibilità di termoregolare e/o raffreddare il prodotto con soluzioni a base di acqua additivata con glicole o glicerina.
- Ritorno automatico della condensa verso la centrale vapore.

Steam heating control system

- To be connected to the customer's steam distribution system, fitted with filters and pressure/flow regulators via PID.
- Option to regulate the heating and/or cooling of the product using water-based solutions with glycol or glycerine additives.
- Automatic condensation return to the central steam unit.

Sistema de gestión de calentamiento vapor

- Para conectar a la red de distribución de vapor del cliente, con filtros y reguladores de presión/caudal mediante PID.
- Se puede termoregular y/o enfriar el producto con soluciones acuosas aditivadas con glicol o glicerina.
- Retorno automático de la condensación hacia la central de vapor.



Sistema gestione lavorazione sotto vuoto

- Il sistema permette di lavorare le materie prime conservando le loro proprietà organolettiche.
- Abbattimento dei tempi di raffreddamento.
- Il condensato può essere riutilizzato come aroma nella ricetta successiva.

Vacuum processing management system

- The system allows you to process the raw materials while preserving their organoleptic properties.
- Reduction of cooling times.
- The condensed can be reused as a flavoring in the next recipe.

Sistema de gestión de procesamiento de vacío

- El sistema permite procesar las materias primas conservando sus propiedades organolépticas.
- Reducción de los tiempos de enfriamiento.
- El condensado se puede reutilizar como saborizante en la siguiente receta.

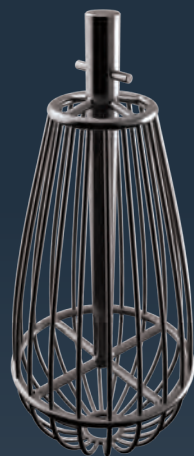


» Utensili

Tools _ Herramientas



Frusta a fili fini
Fine wire whisk
Agitador de varillas finas
cod. FFFPL - 1



Frusta a fili grossi
Heavy wire whisk
Agitador de varillas gruesas
cod. FFGPL - 2



Frusta a fili fini
Fine wire whisk
Agitador de varillas finas
cod. FFPL - 3



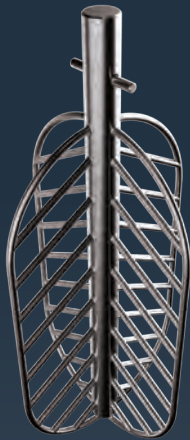
Frusta ad aspi
Spade cutting tool
Agitador de palas
cod. FASPL - 7



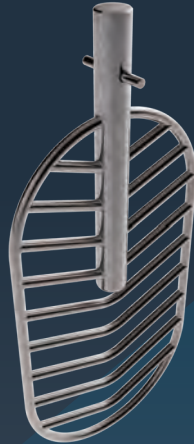
Spirale ascendente piatta
Flat ascending spiral
Espirale ascendente plana
cod. SPLAPPL - 8



Spirale tonda ascendente
Ascending spiral round bar
Espirale redonda ascendente
cod. SPLTAPL - 9



Spatola a croce
Cross beater
Espátula en cruz
cod. SPCPL - 4



Spatola piana
Flat beater
Espátula plana
cod. SPRPL - 5



Spatola piana
Flat beater
Espátula plana
cod. SPPL - 6



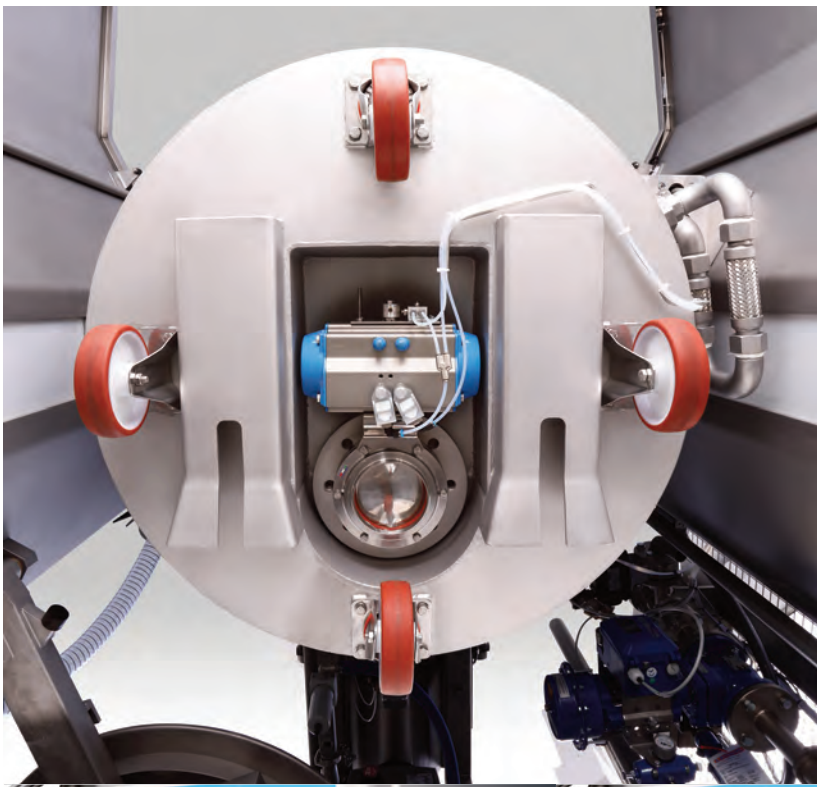
Spirale tonda discendente
Descending spiral round bar
Espiral redonda discendente
cod. SPLTDPL - 10



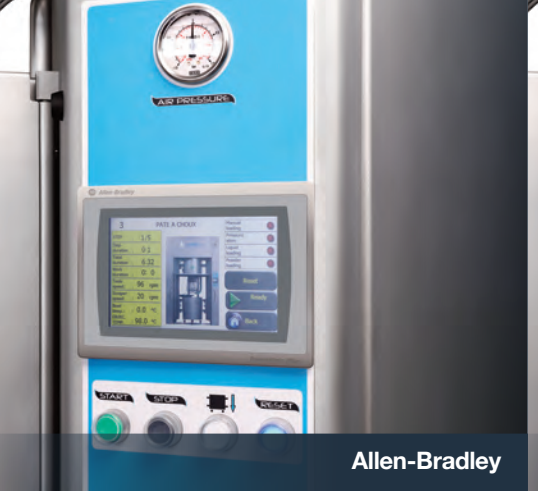
Raschiatore
Scraper
Rascador
cod. RASPL - 11



Raschiatore alta temperatura
High temperature scraper
Rascador alta temperatura
cod. RASTF200P-12



Siemens



Allen-Bradley



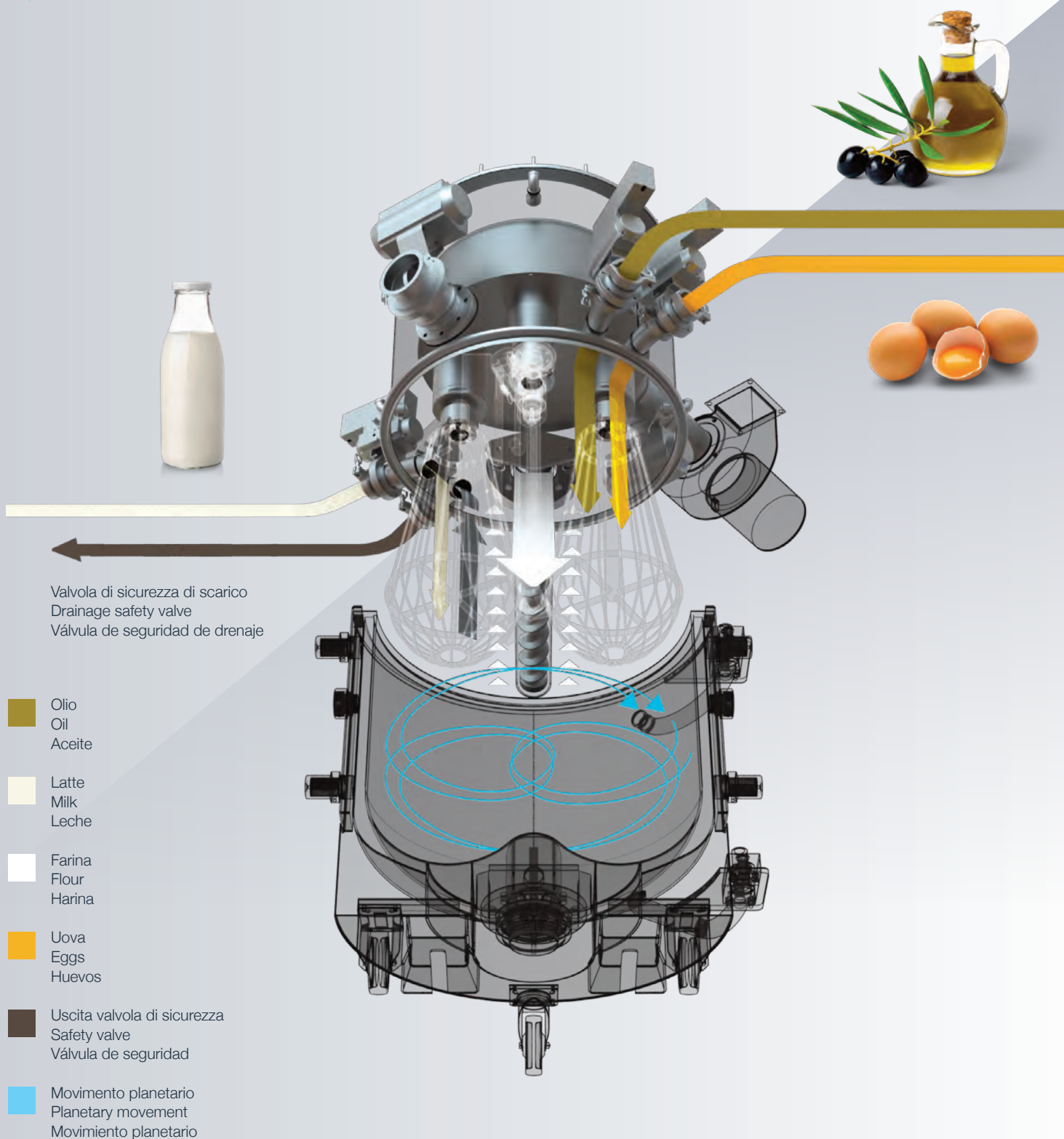
Omron





» Sistema di alimentazione

Automatic ingredient loading _ Carga de ingredientes automática



Carico automatico degli ingredienti liquidi o in polvere per abbattere i tempi di preparazione.

Questi sono solo alcuni degli ingredienti elencati in un ordine non specifico, che possono essere mescolati automaticamente dalla macchina.

Automatic loading of liquid or powder ingredients to reduce preparation times.

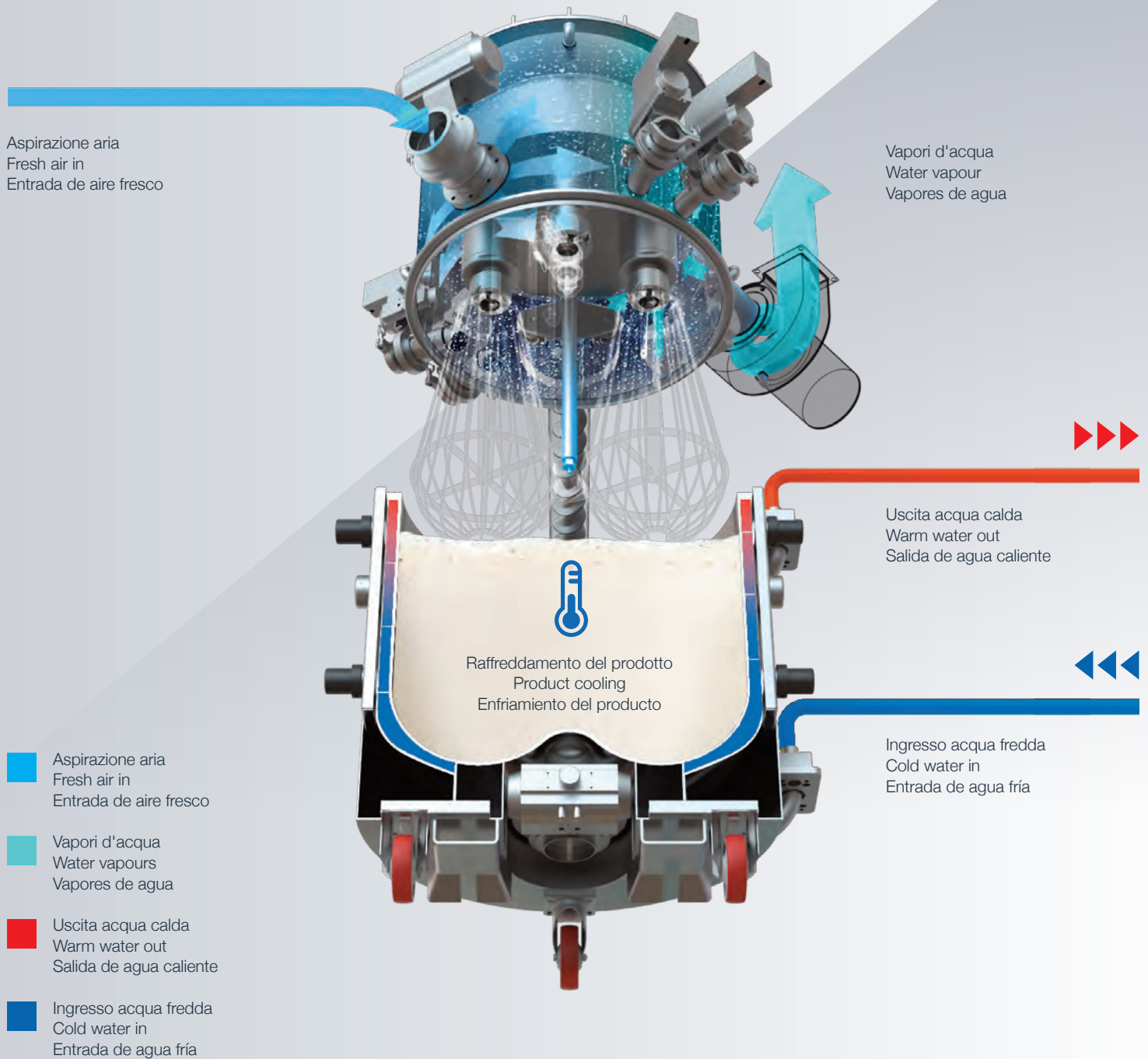
These are just some of the ingredients, listed in a non-specific order, which can be mixed automatically by the machine.

Carga automática de los ingredientes líquidos o en polvo para reducir los tiempos de preparación.

Indicamos, a modo de ejemplo, algunas materias primas en un orden no específico que pueden ser mezcladas automáticamente por la máquina.

Sistema di raffreddamento

Cooling system _ Sistema de enfriamiento



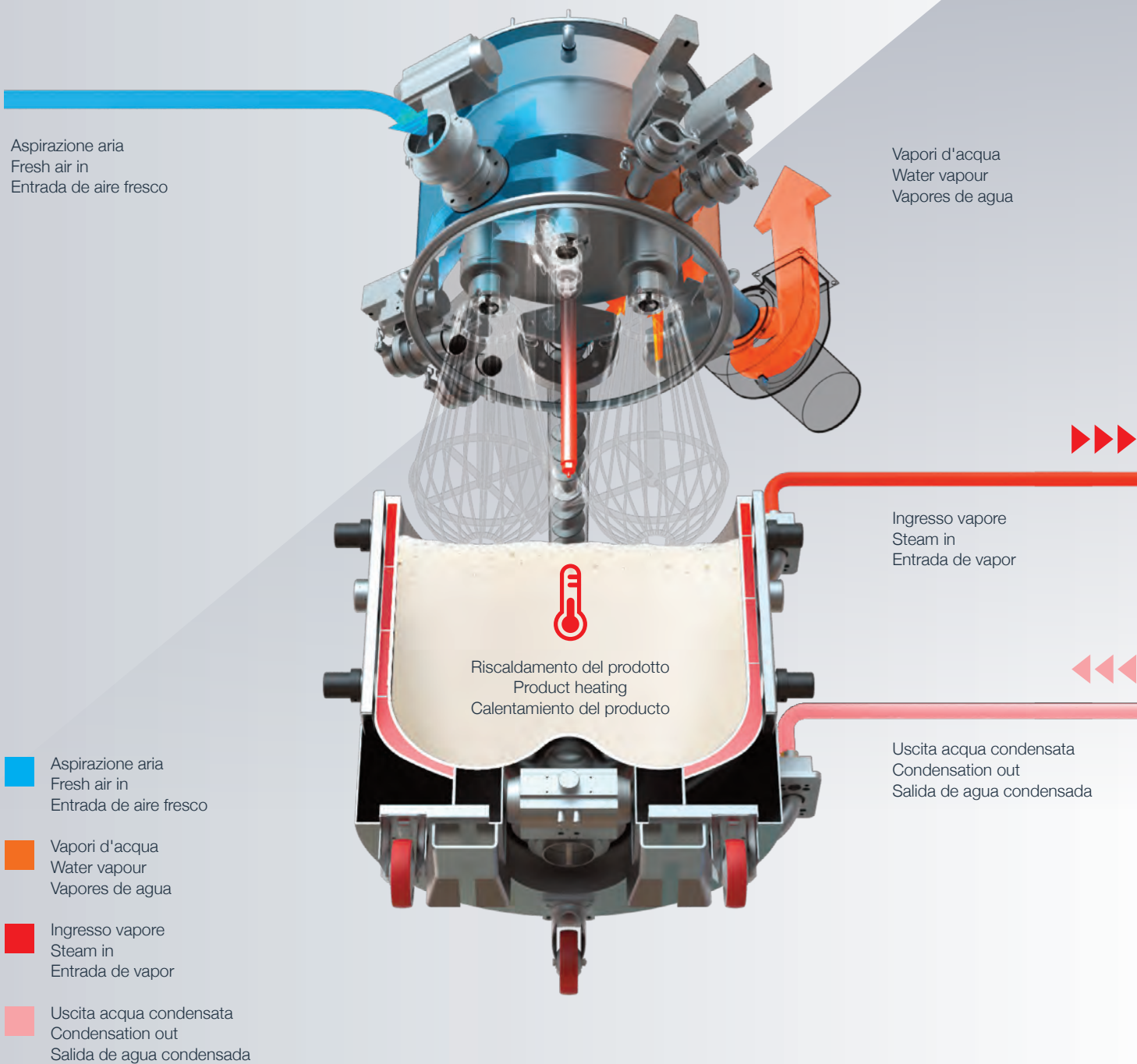
Raffreddamento controllato del prodotto
alla temperatura desiderata.

Controlled cooling of the product
to the required temperature.

Enfriamiento controlado del producto
a la temperatura deseada.

» Sistema di riscaldamento

Heating system _ Sistema de calentamiento



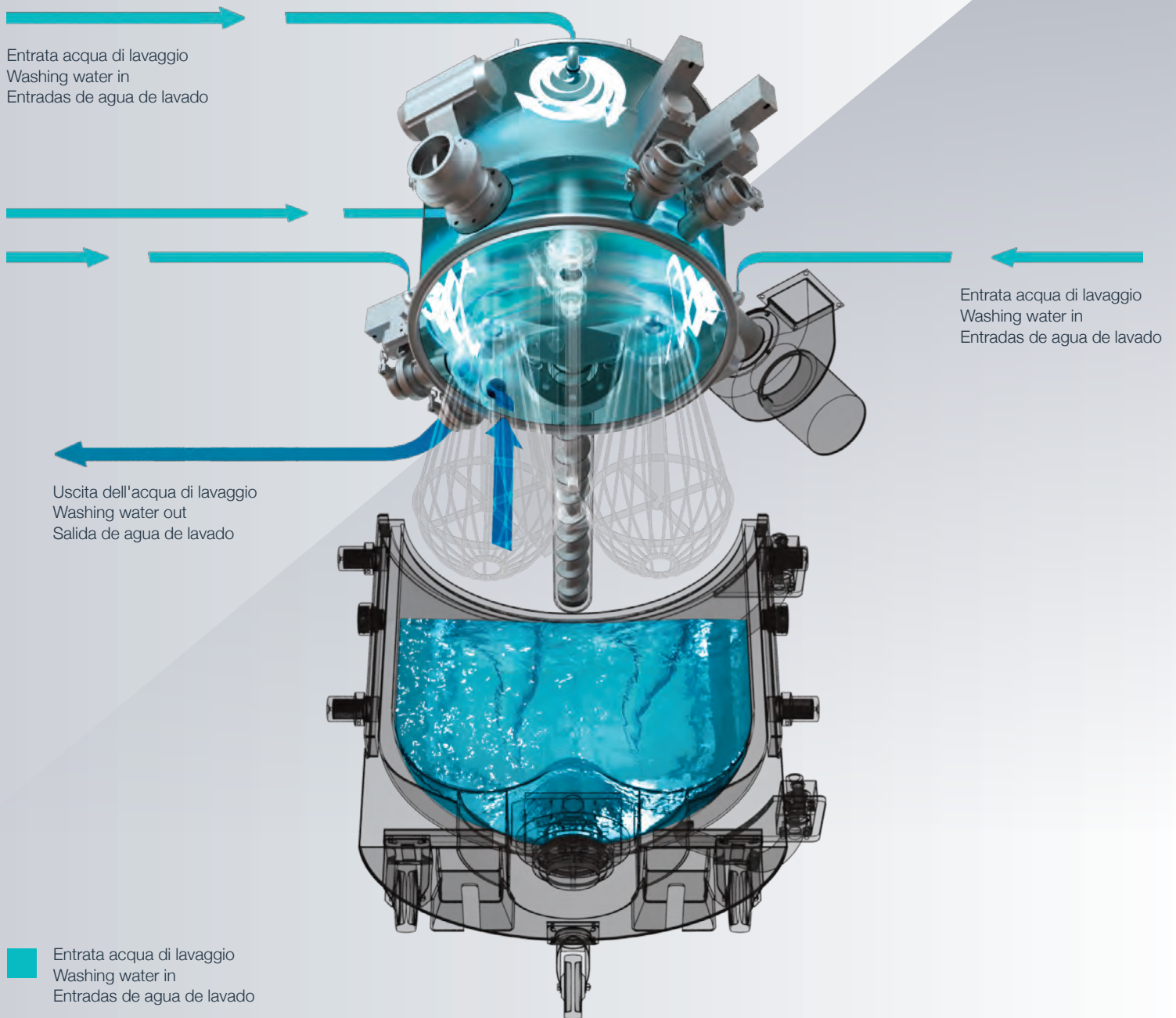
Riscaldamento controllato del prodotto alla temperatura desiderata.

Controlled heating of the product to the required temperature.

Calentamiento controlado del producto a la temperatura deseada.

Sistema di lavaggio

Washing system _ Sistema de lavado



Lavaggio con testine idrodinamiche o motorizzate per una facile pulizia della camera di miscelazione.

Washing with hydrodynamic or motor-driven heads for easy cleaning of the mixing chamber.

Lavado con cabezales hidrodinámicos o motorizados para una limpieza fácil de la cámara de mezcla.





» Area Laboratorio

Laboratory Area _ Área Laboratorio

Laboratorio a disposizione per le prove di impasto

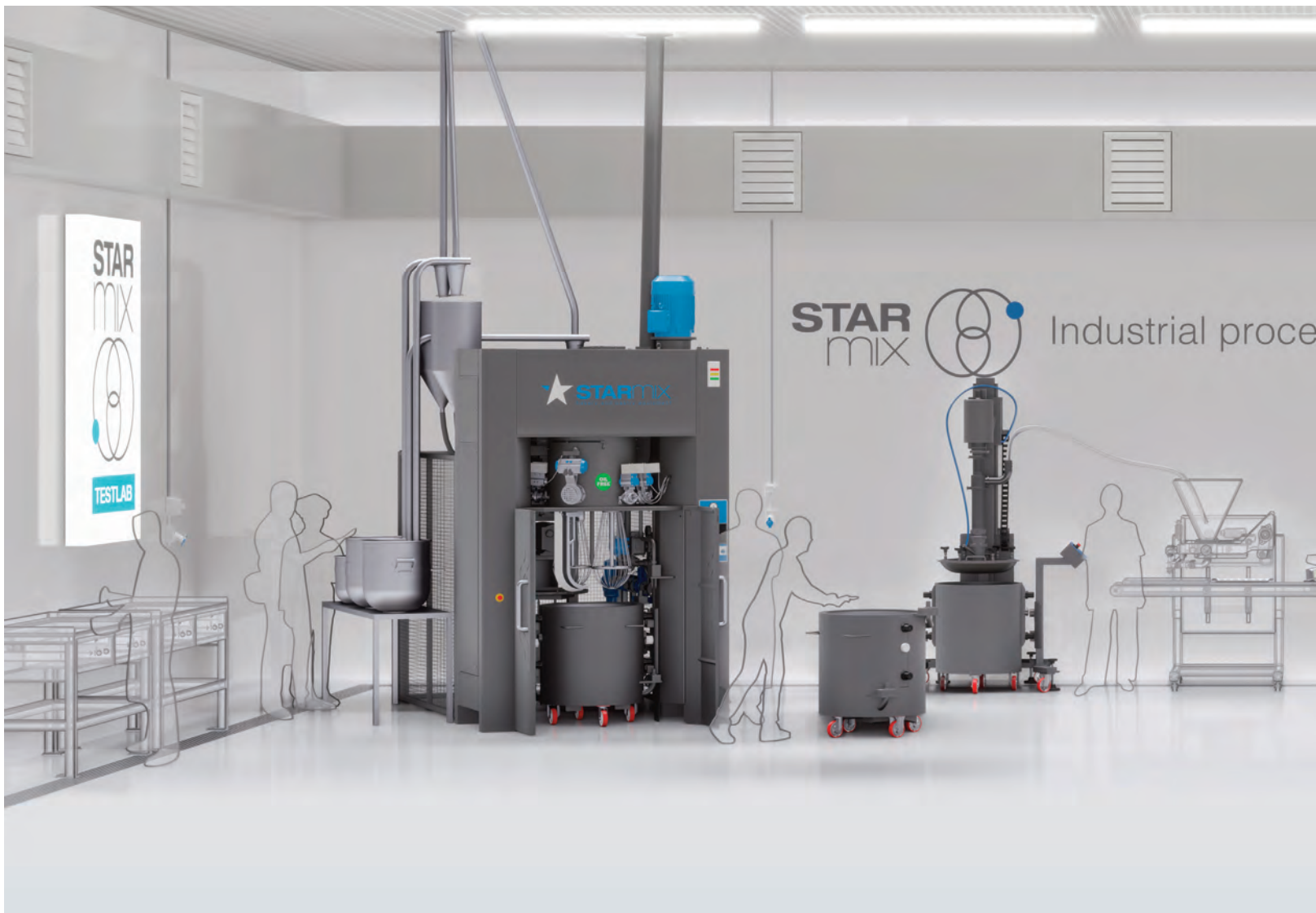
Ogni ricetta richiede tempo e prove per ottenere il massimo del risultato. per questo waico mette a disposizione un area dedicata ai test dei prodotti richiesti dai clienti in presenza o da remoto grazie alle nuove tecnologie di trasmissione dati.

Laboratory available for mixing tests

Each recipe requires time and testing to obtain the best results. WAICO has made a dedicated area available for testing products requested by customers, either in person or remotely via new data transmission technologies.

Laboratorio a disposición para las pruebas de amasado

Cada receta requiere tiempo y pruebas para lograr el mejor resultado, por eso Waico dispone de un área dedicada a probar los productos solicitados por los clientes en persona o a distancia gracias a las nuevas tecnologías de transmisión de datos.





Attrezzatura disponibile per qualsiasi prova di impasto

Equipment available for testing any type of mixture _ Equipo disponible para cualquier prueba de amasado



ssing range

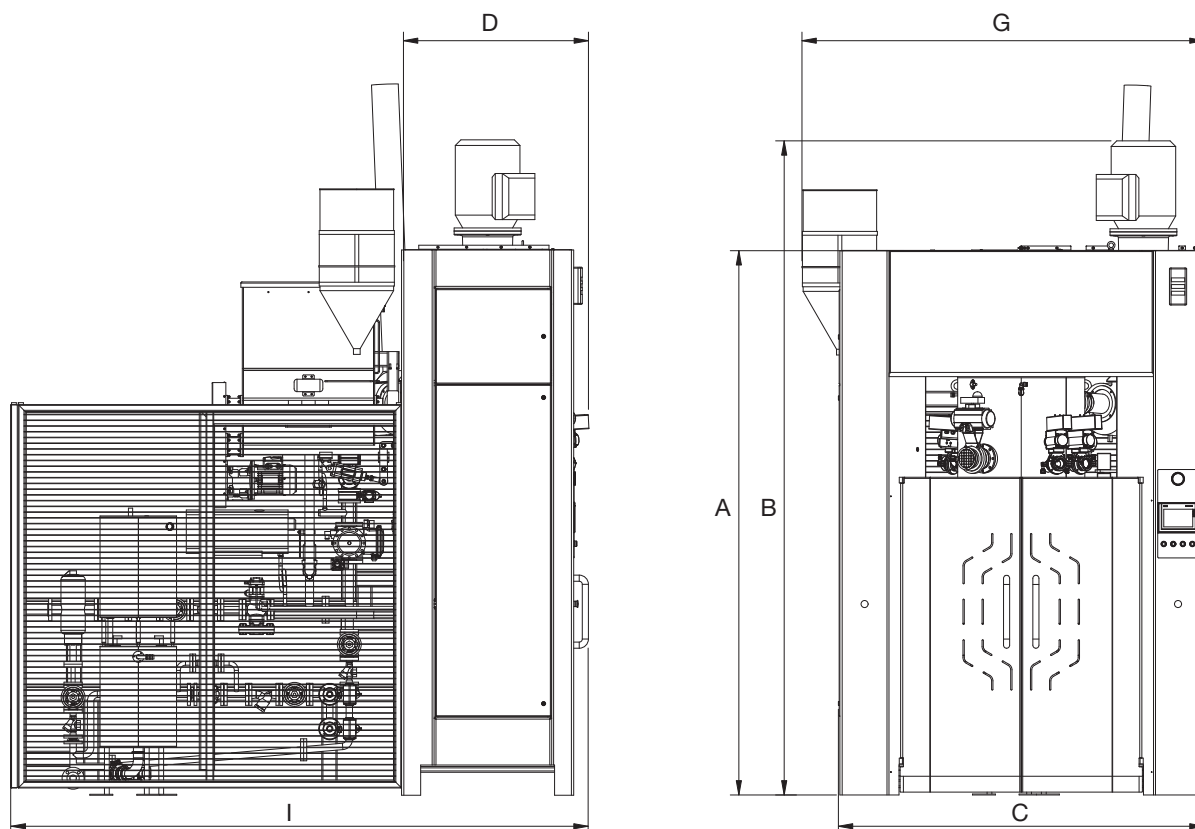
Sempre a disposizione una serie di macchine da testare con le proprie ricette al fine di assicurare una scelta accurata senza inconvenienti.

A range of machines is always available for customers to test using their own recipes in order to ensure the right, trouble-free choice.

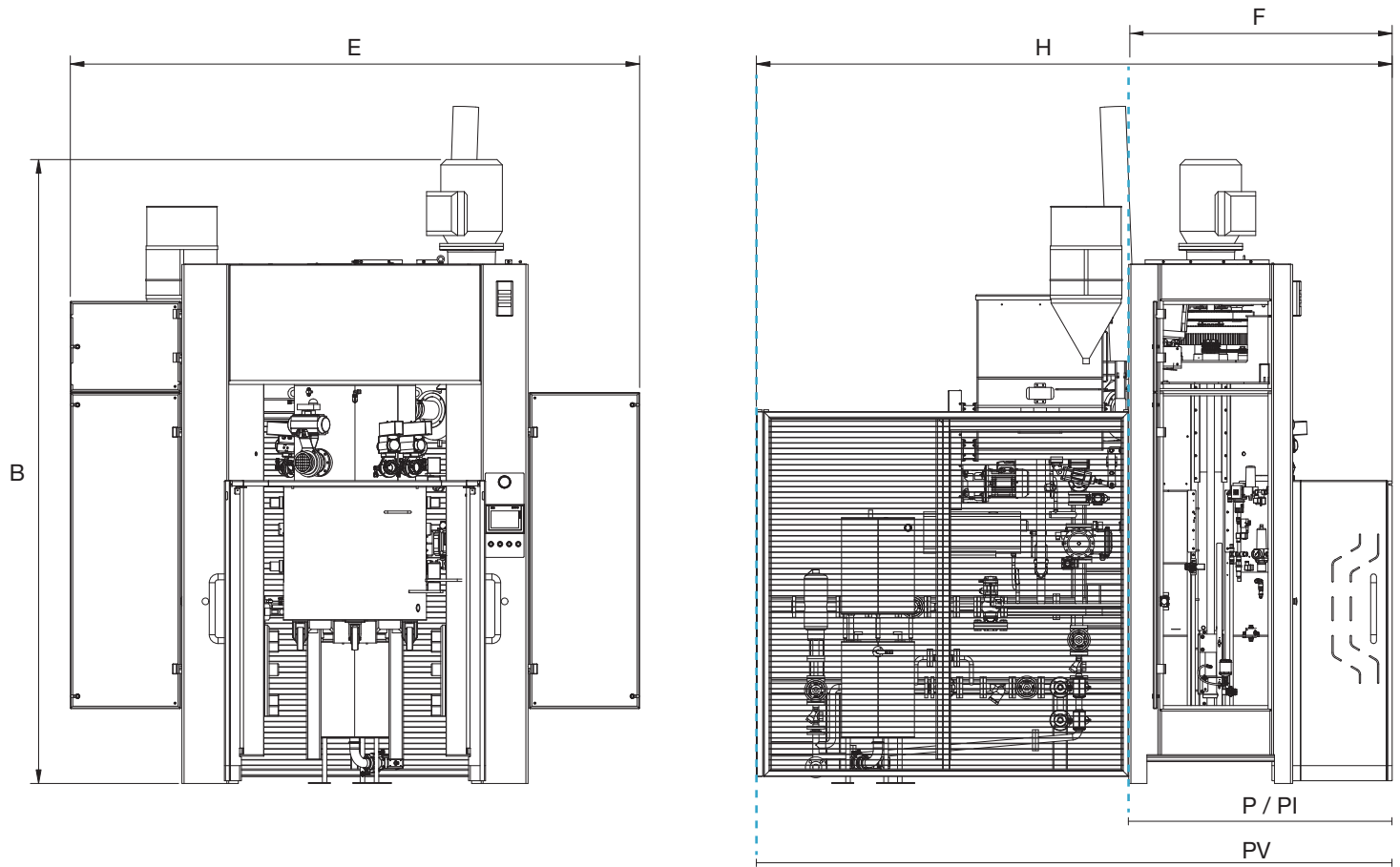
Siempre hay disponible una serie de máquinas para probar con sus propias recetas y garantizar una elección precisa sin inconvenientes.

» Caratteristiche tecniche

Technical specifications _ Características técnicas



		PL200P	PL300P	PL400P	PL600P	PL800P
Capacità vasca Bowl capacity Capacidad del tanque	lt	200	300	400	600	800
Peso netto Net weight Peso neto	kg	2.250	2.950	3.840	5.210	6.107
Potenza Power Potencia	kW	11+1,5=12,5	15+2,2=17,2	22+3=25	37+4=41	42+4=46
Voltaggio Standard Standard Voltage Voltaje estándar	Volt	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Dimensioni Dimensions Dimensiones	mm	A 2860 B 3450 C 1920 D 1030 E 3150 F 1500 G 2112 H - I -	3030 3420 2005 1130 3230 1550 2197 -	3160 3540 2120 1310 3450 1820 2312 -	3510 4035 2275 1435 3890 1960 2467 -	3910 4435 2275 1435 3890 1960 2467 -



	PL200PI	PL300PI	PL400PI	PL600PI	PL800PI
	200	300	400	600	800
	2.250	2.950	3.840	5.210	6.107
	11+1,5=12,5	15+2,2=17,2	22+3=25	37+4=41	42+4=46
	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
	2860	3030	3160	3510	3910
	3450	3420	3540	4035	4435
	1920	2005	2120	2275	2275
	1030	1130	1310	1435	1435
	3150	3230	3450	3890	3890
	1500	1550	1820	1960	1960
	2112	2197	2312	2467	2467
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-

	PL200PV	PL300PV	PL400PV	PL600PV	PL800PV
	200	300	400	600	800
	3.250	3.950	4.840	6.210	7.107
	11+1,5=12,5	15+2,2=17,2	22+3=25	37+4=41	42+4=46
	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
	2860	3030	3160	3510	3910
	3450	3420	3540	4035	4435
	1920	2005	2120	2275	2275
	1030	1130	1310	1435	1435
	3150	3230	3450	3890	3890
	1500	1550	1820	1960	1960
	3544	3864	3594	4004	4004
	2112	2312	2197	2467	2467
	3074	3174	3354	3479	3479



www.starmix.it





white art

arte bianca

The word **Art** (Arte) is at the very core of being Italian. It encompasses that boundless passion to imagine, build and improve relentlessly that, together with skill and technical ability, make it possible to facilitate work and free creativity. Combined with the adjective **White** (Bianca), it speaks of ancient crafts and faces, those of the baker, pastry chef or pizza chef, who wisely use flour and water to feed the body and spirit of human beings.

This is the **White Art** (Arte Bianca).

WAICO, White Art Italian Companies, is the group created by bringing together the leading Italian companies in the bakery equipment sector, Vitella, Starmix, Effedue and Flamic, which develops professional systems chosen by the best white artists in the world.



WAICO s.r.l.
info@starmix.it
www.starmix.it
Starmix is a brand of WAICO

www.waicogroup.com

