

CATALOGUE

Mescolatrici planetarie, elevatori-rovesciatori e pompe

Planetary mixers, lifters-tilters, and pumps

Mélangeurs planétaires, éleveurs-basculateurs et pompes

Mezcladoras planetarias, elevadores-basculadores y bombas

Планетарные миксеры, подъемники-опрокидыватели и насосы



 **STAR**mix

MESCOLATRICI PLANETARIE, ELEVATORI-ROVESCITORI E POMPE



EN. STARMIX specializes in the production of artisanal and semi-industrial planetary mixers designed to meet the needs of professional pastry-making. The wide range also includes lifters-tippers and pumps, equipment that completes the entire production process.

FR. STARMIX est spécialisée dans la production de mélangeurs planétaires artisanaux et semi-industriels conçus pour répondre aux besoins de la pâtisserie professionnelle. La large gamme comprend également des élévateurs-basculateurs et des pompes, des équipements qui complètent l'ensemble du processus de production.

ES. STARMIX está especializada en la producción de mezcladoras planetarias artesanales y semiindustriales, diseñadas para satisfacer las necesidades de la pastelería profesional. La amplia gama incluye también elevadores-volteadores y bombas, equipos que completan todo el proceso de producción.

RU. STARMIX специализируется на производстве планетарных миксеров ремесленного и полуиндустриального типа, разработанных для удовлетворения потребностей профессиональной кондитерской отрасли. Широкий ассортимент также включает подъемники-опрокидыватели и насосы, оборудование, дополняющее весь производственный процесс.

STARMIX è specializzata nella produzione di mescolatrici planetarie artigianali e semi-industriali pensate per rispondere alle esigenze della pasticceria professionale. L'ampia gamma comprende anche elevatori-rovesciatori e pompe, strumenti che completano l'intero processo produttivo.

01



Mescolatrici planetarie con pannello digitale.

Planetary mixers with digital control panel.
Mélangeurs planétaires avec panneau de commande numérique.
Mezcladoras planetarias con panel de control digital.
Планетарные миксеры с цифровой панелью.

Pagina / Page 8

Mescolatrici planetarie con pannello elettromeccanico.

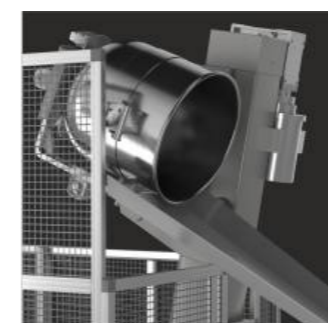
Planetary mixers with electromechanical control panel.
Mélangeurs planétaires avec panneau de commande électromécanique.
Mezcladoras planetarias con panel de control electromecánico.
Планетарные миксеры с электромеханической панелью.

Pagina / Page 10

02



03



Elevatori-rovesciatori per vasche

Lifters-tippers for bowls.
Élévateurs-basculateurs pour cuves.
Elevadores-volteadores para cubas.
Подъемники-опрокидыватели для ванн.

Pagina / Page 20

Pompa per il trasferimento di liquidi

Liquid transfer pump.
Pompe pour le transfert de liquides.
Bomba para el traslado de líquidos.
Насос для перекачки жидкостей.

Pagina / Page 22



04

Efficienza e qualità al servizio delle PASTICCERIE.



PASTRY

Grazie alla nostra pluriennale esperienza nel settore ed alla nostra presenza globale, siamo in grado di soddisfare le esigenze più sfidanti.

Thanks to our many years of experience in the sector and our global presence, we are able to meet the most challenging needs.

Grâce à nos nombreuses années d'expérience dans le secteur et à notre présence mondiale, nous sommes en mesure de répondre aux besoins les plus exigeants.

Gracias a nuestra plurianual experiencia en el sector y a nuestra presencia global, podemos satisfacer las necesidades más exigentes.

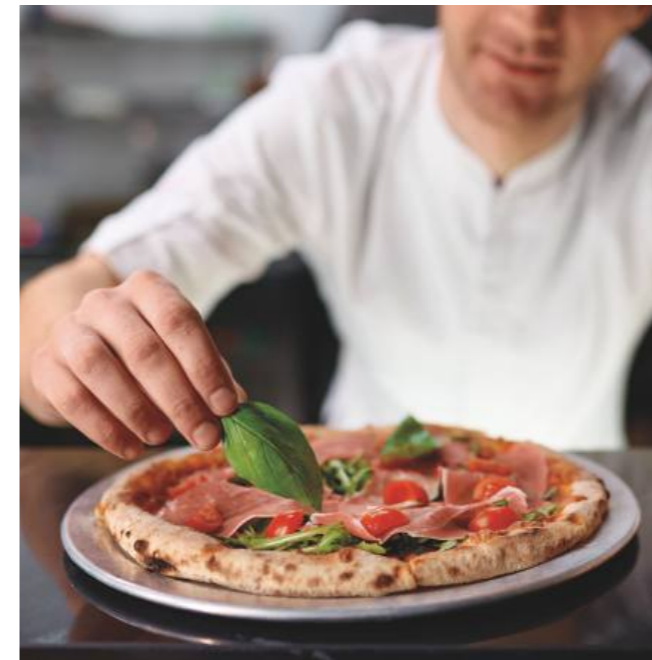
Благодаря нашему многолетнему опыту работы в отрасли и глобальному присутствию мы способны решать самые сложные задачи

EN. SECTORS. Starmix has carefully studied your workflow to provide simple and practical solutions. That's why every millimeter of our machines has been meticulously designed to be perfect for you: perfect in ease of use, assembly, choice of materials, safety and quick cleaning. Small details that make a difference. **Efficiency and quality at the service of PASTRY SHOPS**

FR. SECTEURS. Starmix a étudié en profondeur votre travail pour vous proposer des solutions simples et pratiques. C'est pourquoi chaque millimètre de nos machines a été soigneusement étudié pour vous offrir la solution idéale: simplicité d'utilisation, assemblage, choix des matériaux, sécurité et rapidité de nettoyage. Des petits détails qui font la différence. **Efficacité et qualité au service des PÂTISSERIES.**

SETTORI

Starmix ha studiato a fondo il vostro lavoro per portarvi soluzioni semplici e pratiche. Per questo è stato curato ogni millimetro delle nostre macchine affinché siano perfette per voi: perfette nella facilità di utilizzo, nell'assemblaggio, nel tipo di materiali scelti, nella sicurezza e nella velocità di pulizia. Piccoli accorgimenti che fanno la differenza.



PIZZA

Collaboriamo con i più importanti maestri pizzaioli per sviluppare macchine sempre più performanti e tecnologicamente avanzate.

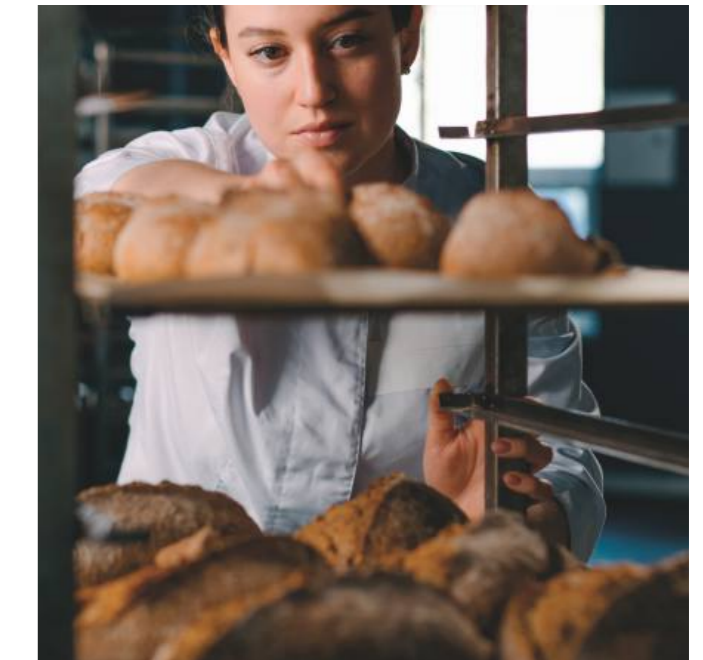
We collaborate with leading pizza chefs to develop increasingly high-performance and technologically advanced machines.

Nous collaborons avec les plus grands pizzaiolos pour développer des machines toujours plus performantes et technologiquement avancées.

Colaboramos con los principales pizzeros para desarrollar máquinas cada vez más avanzadas y de mayor rendimiento tecnológicamente.

Мы сотрудничаем с ведущими шефами по приготовлению пиццы с целью разработки все более производительных и технологически продвинутых машин.

ES. SECTORES. En Starmix hemos estudiado cuidadosamente su trabajo para ofrecerles soluciones sencillas y prácticas. Por eso, cada milímetro de nuestras máquinas ha sido diseñado meticulosamente para garantizar que sean perfectas para usted: perfectas en facilidad de uso, montaje, selección de materiales, seguridad y limpieza rápida. Pequeños detalles que marcan la diferencia. **Efficiency and quality at the service of PASTRY SHOPS.**



BAKERY

La nostra azienda collabora con panifici di tutto il mondo per combinare tradizione e innovazione nella lavorazione degli impasti.

Our company collaborates with bakeries around the world to combine tradition and innovation in dough processing.

Notre entreprise collabore avec de boulangeries du monde entier pour allier tradition et innovation dans le travail des pâtes.

Nuestra empresa colabora con panaderías de todo el mundo para combinar tradición e innovación en el procesamiento de la masa.

Наша компания сотрудничает с пекарнями по всему миру, чтобы объединить традиции и инновации в приготовлении теста.

RU. СЕКТОРЫ. Команда Starmix внимательно изучила ваш опыт, чтобы предложить вам простые и практичные решения. Именно поэтому каждый миллиметр наших машин тщательно продуман, чтобы они идеально подходили вам: просты в использовании, очистке, сборке, выборе материалов и безопасны. Небольшие штрихи, которые имеют решающее значение. **Эффективность и качество на службе КОНДИТЕРСКИХ.**

Le mescolatrici planetarie garantiscono una miscelazione precisa e uniforme grazie al controllo di velocità e tempi.

Un'ampia gamma per ogni dimensione di laboratorio.



SAFETY GUARDS

Sistemi di protezione avanzati per un utilizzo sicuro e conforme alle normative.

Advanced protection systems for safe and regulation-compliant use.
Systèmes de protection avancés pour une utilisation sûre et conforme aux réglementations.
Sistemas de protección avanzados para un uso seguro y conforme a la normativa.
Продвинутые системы защиты для безопасного использования и соответствия нормативным требованиям.



PROGRAMMABLE PLC

Pannello digitale intuitivo per impostare e memorizzare differenti cicli di lavoro.

Intuitive digital panel for setting and saving different work cycles.
Panneau numérique intuitif pour configurer et mémoriser différents cycles de travail.
Panel digital intuitivo para configurar y guardar distintos ciclos de trabajo.
Интуитивно понятная цифровая панель для настройки и сохранения различных рабочих циклов.



VARIABLE SPEED REGULATOR

Regolazione di velocità variabile per lavorazioni precise su ogni ricetta.

Variable speed control for precise processing of every recipe.
Réglage de la vitesse variable pour un traitement précis de chaque recette.
Control de velocidad variable para un procesamiento preciso de cada receta.
Регулировка переменной скорости для точной обработки каждого рецепта.



ELECTROMECHANICAL PANEL

Comandi elettromeccanici robusti per un uso intensivo e affidabile.

Durable electromechanical controls for intensive and reliable use.
Commandes électromécaniques robustes pour une utilisation intensive et fiable.
Controles electromecánicos robustos para un uso intensivo y fiable.
Прочные электромеханические органы управления для интенсивного и надежного использования.



AUTOMATIC BOWL LIFT

Sollevamento automatico della vasca per ridurre i tempi e lo sforzo operativo.

Automatic bowl lifting to reduce time and operational effort.
Levage automatique de la cuve pour réduire le temps et l'effort opérationnel.
Elevación automática del recipiente para reducir el tiempo y el esfuerzo operativo.
Автоматический подъем чаши для сокращения времени и снижения трудозатрат.



REMOVABLE BLADE SCRAPER

Raschiatore estraibile per una pulizia rapida e senza interruzioni.

Removable scraper for quick and uninterrupted cleaning.
Racloir amovible pour un nettoyage rapide et sans interruption.
Rascador extraíble para una limpieza rápida y sin interrupciones.
Съемный скребок для быстрой и непрерывной очистки.

COMANDI DIGITALI TOUCH

La nuova gamma di mescolatrici planetarie Starmix serie H, abbina alla riconosciuta solidità meccanica, l'innovativa tecnologia Touch Commands.



NVAH

Variatore di velocità, memoria per ricette, sollevamento vasca automatico.
Speed variator, recipe memory, automatic bowl lifting.
Variateur de vitesse, mémoire de recettes, levage automatique de la cuve.
Variador de velocidad, memoria de recetas, elevación automática del recipiente.
Регулятор скорости, память рецептов, автоматический подъем чаши.

NVH

Variatore di velocità, memoria per ricette.
Speed variator, recipe memory.
Variateur de vitesse, mémoire de recettes.
Variador de velocidad, memoria de recetas.
Регулятор скорости, память рецептов.

EN. TOUCH COMMANDS. The new range of Starmix H series planetary mixers combines renowned mechanical robustness with innovative Touch Commands technology.

ES. TOUCH COMMANDS. La nueva gama de mezcladoras planetarias Starmix serie H combina la reconocida solidez mecánica con la innovadora tecnología Touch Commands.

FR. TOUCH COMMANDS. La nouvelle gamme de mélangeurs planétaires Starmix série H associe la solidité mécanique reconnue à la technologie innovante Touch Commands.

RU. TOUCH COMMANDS. Новая линейка планетарных миксеров Starmix серии H сочетает признанную механическую надёжность с инновационной технологией Touch Commands.

TECNOLOGIA

E' possibile equipaggiare alcune versioni di macchina con PLC a colori che permette la gestione automatizzata dei parametri d'impasto e la facile programmazione di ricette a step multipli.



VARIABLE SPEED REGULATOR

Regolazione di velocità variabile per lavorazioni precise su ogni ricetta.

Variable speed control for precise processing of every recipe.

Réglage de la vitesse variable pour un traitement précis de chaque recette.

Control de velocidad variable para un procesamiento preciso de cada receta.

Регулировка переменной скорости для точной обработки каждого рецепта.



PROGRAMMABLE PLC

Pannello digitale con memoria per ricette a più step e gestione variatore di velocità.

Digital panel with memory for multi-step recipes and variable speed control management.

Panneau numérique avec mémoire pour des recettes à plusieurs étapes et gestion du variateur de vitesse.

Panel digital con memoria para recetas de múltiples etapas y gestión del variador de velocidad.

Цифровая панель с памятью для многоэтапных рецептов и управлением вариатором скорости. Глобальному присутствию мы способны решать самые сложные задачи.

EN. TECHNOLOGY. Some machine versions can be equipped with a color PLC panel that allows automated control of mixing parameters and easy programming of multi-step recipes.

ES. TECNOLOGIA. Algunas versiones de la máquina pueden equiparse con un panel PLC a color que permite la gestión automatizada de los parámetros de amasado y la fácil programación de recetas de múltiples pasos.

FR. TECHNOLOGIE. Certaines versions de la machine peuvent être équipées d'un panneau PLC couleur, permettant la gestion automatisée des paramètres de pétrissage et la programmation facile de recettes à plusieurs étapes.

RU. ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ. Некоторые версии машины могут быть оснащены цветной PLC-панелью, которая позволяет автоматизированное управление параметрами замеса и удобное программирование многоэтапных рецептов.

Il pannello comandi Starmix è ancora più facile da usare grazie al nuovo design e alla disposizione ergonomica delle funzioni.



AUTOMATIC BOWL LIFT

Sollevamento automatico della vasca per ridurre i tempi e lo sforzo operativo.

Automatic bowl lifting to reduce time and operational effort.

Levage automatique de la cuve pour réduire le temps et l'effort opérationnel.

Elevación automática del recipiente para reducir el tiempo y el esfuerzo operativo.

Автоматический подъем чаши для сокращения времени и снижения трудозатрат.



SPEED VARIATOR

Regolazione variabile della velocità per lavorazioni precise su ogni ricetta.

Variable speed control for precise processing of every recipe.

Réglage de la vitesse variable pour un traitement précis de chaque recette.

Control de velocidad variable para un procesamiento preciso de cada receta.

Регулировка переменной скорости для точной обработки каждого рецепта.



AUTO & MANUAL MODE

Si può lavorare in modalità "manuale" o "automatica" impostando il tempo sul timer.

You can operate in "manual" or "automatic" mode by setting the processing time on the timer.

Il est possible de travailler en mode « manuel » ou « automatique » en réglant le temps de travail sur le minuteur.

Se puede trabajar en modo « manual » o « automático » ajustando el tiempo de trabajo en el temporizador.

Можно работать в режиме «ручной» или «автоматический», установив время обработки на таймере.присутствию мы способны решать самые сложные задачи

EN. ELECTROMECHANICAL CONTROLS. The Starmix control panel is even easier to use thanks to its new design and ergonomic layout of functions.

ES. MANDOS ELECTROMECÁNICOS. El panel de control Starmix es aún más fácil de usar gracias a su nuevo diseño y a la disposición ergonómica de las funciones.

FR. COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES. Le panneau de commande Starmix est encore plus facile à utiliser grâce à son nouveau design et à la disposition ergonomique des fonctions.

RU. ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ КОНТРОЛИ. Панель управления Starmix стала ещё проще в использовании благодаря новому дизайну и эргономичному расположению функций.

Per chi desidera comandi sempre pronti, parametri facili e veloci da impostare oltre che una incredibile durata dei componenti nel tempo.



2 velocità, timer
2 speeds, timer
2 vitesses, minuterie
2 velocidades, temporizador
2 скорости, таймер

1,2 ⌚



3 velocità, timer, sollevamento automatico
3 speeds, timer, automatic bowl lift
3 vitesses, minuterie, levage automatique
3 velocidades, temporizador, elevación automática
3 скорости, таймер, автоматическое поднятие

1,2,3 ⌚ 🍹



3 velocità, timer
3 speeds, timer
3 vitesses, minuterie
3 velocidades, temporizador
3 скорости, таймер

1,2,3 ⌚



Variatore, timer, sollevamento automatico
Variable Speed, timer, automatic bowl lift
Variateur, minuterie, levage automatique
Variador, temporizador, elevación automática
Регулятор, таймер, автоматическое поднятие

⊕ ⌚ 🍹



Variatore di velocità, timer
Speed controller, timer
Variateur de vitesse, minuterie
Variador de velocidad, temporizador
Регулятор скорости, таймер

⊕ ⌚



Variatore, timer, sollevamento automatico
Variable Speed, timer, automatic bowl lift
Variateur, minuterie, levage automatique
Variador, temporizador, elevación automática
Регулятор, таймер, автоматическое поднятие

⊕ ⌚ 🍹

Available on
PL120-140-160

EN. PRACTICALITY AND ROBUSTNESS. For those who want commands always ready, parameters that are quick and easy to set, as well as incredible long-lasting component durability.

ES. PRÁCTICA Y ROBUSTEZ. Para quienes desean comandos siempre listos, parámetros fáciles y rápidos de configurar, así como una increíble durabilidad de los componentes con el tiempo.

FR. PRATICITÉ ET ROBUSTESSE. Pour ceux qui souhaitent des commandes toujours prêtes, des paramètres faciles et rapides à régler, ainsi qu'une incroyable durabilité des composants dans le temps.

RU. ПРАКТИЧНОСТЬ И ПРОЧНОСТЬ. Для тех, кто хочет всегда готовые к работе органы управления, простые и быстрые настройки параметров, а также невероятную долговечность компонентов со временем.



LE MIGLIORI SCELTE TECNICHE

Le nostre planetarie assicurano una miscelazione più omogenea grazie all'attenta progettazione dell'utensile e del suo lavoro combinato alla vasca

Aree di accesso facilitato per una rapida pulizia interna.

Easy-access areas for quick internal cleaning.
Zones d'accès facilité pour un nettoyage interne rapide.
Áreas de acceso fácil para una limpieza interna rápida.
Зоны с облегчённым доступом для быстрой внутренней очистки.

Cerchio di rinforzo e allineamento laterale fili.

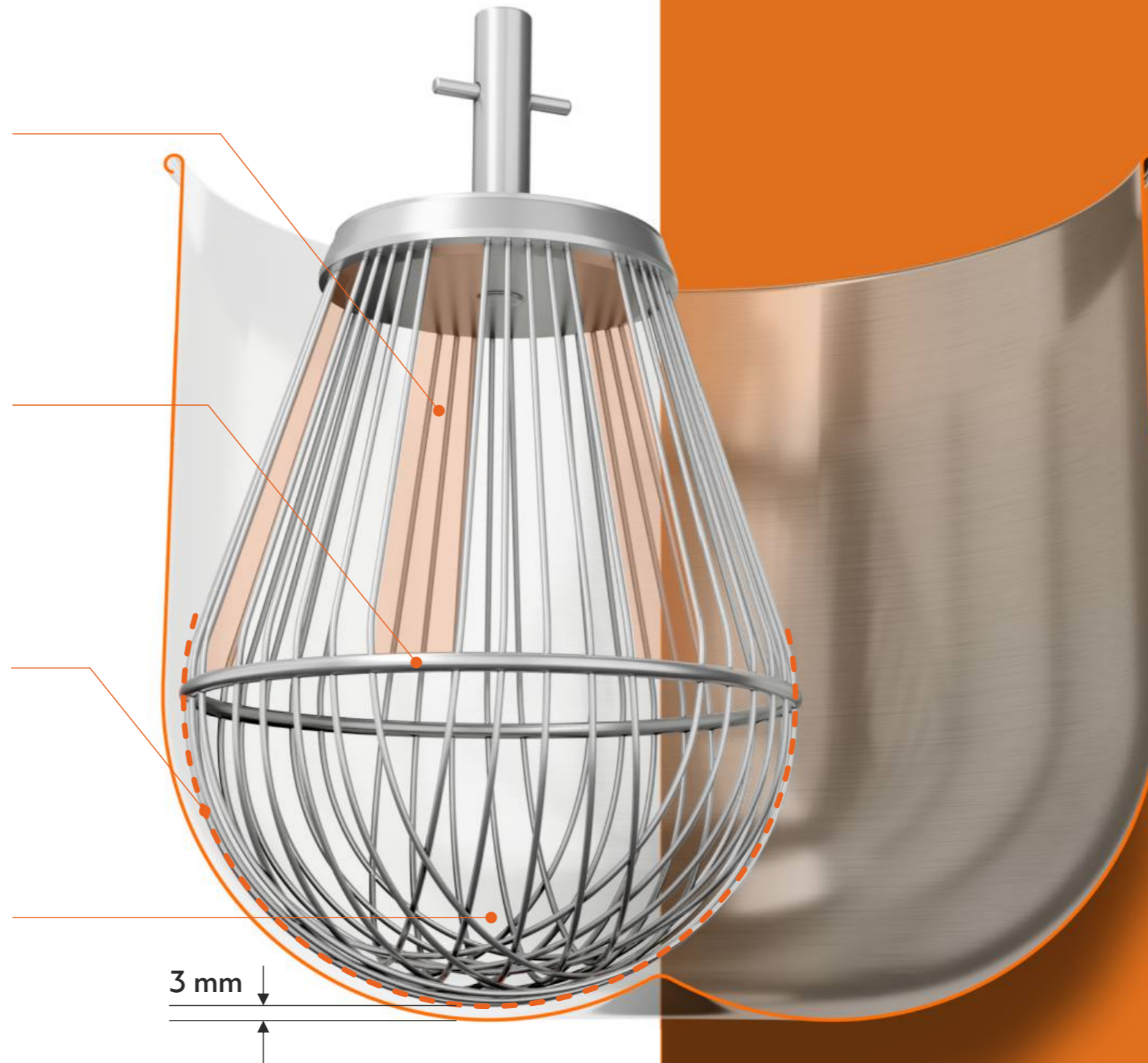
Reinforcement ring and lateral wire alignment circle.
Anneau de renforcement et cercle d'alignement latéral des fils.
Círculo de refuerzo y alineación lateral de los cables.
Кольцо усиления и бокового выравнивания проводов.

Forma semisferica dell'utensile per un esatto accoppiamento con la vasca.

Semispherical shape of the tool for an exact fit with the basin.
Forme semi-sphérique de l'outil pour un ajustement exact avec la cuve.
Forma semiesférica de la herramienta para un ajuste exacto con la cuba.
Полусферическая форма инструмента для точного сопряжения с ванной.

Struttura a fili raggruppati per una perfetta sovrapposizione.

Bundled wire structure for perfect overlap.
Structure à fils regroupés pour une superposition parfaite.
Estructura de alambres agrupados para una superposición perfecta.
Структура из сгруппированных проволок для идеального перекрытия.



EFFICACIA E SOLIDITA'

Le fruste standard sono costituite da fili in acciaio inox ad elevata rigidità. Sono disponibili con rinforzo a croce interna, fili grossi, ed oltre certe dimensioni, in acciaio ad alta resistenza alla corrosione.



TOROIDAL-BOTTOM BASIN

La vasca con fondo toroidale, diversamente da altre forme sul mercato, elimina zone morte ed accumuli di materiale non lavorato.

The basin with a toroidal bottom, unlike other shapes on the market, eliminates dead zones and the accumulation of unprocessed material.

La cuve à fond toroidal, contrairement à d'autres formes du marché, élimine les zones mortes et les accumulations de matière non traitée.

La cuba con fondo toroidal, a diferencia de otras formas del mercado, elimina las zonas muertas y las acumulaciones de material no trabajado.

Ванна с тороидальным дном, в отличие от других форм на рынке, устраняет «мертвые зоны» и скопления необработанного материала.



CALIBRATED CONSTRUCTION

Distanza massima dell'utensile calibrata a 3 mm dal profilo vasca.

Maximum tool distance calibrated at 3 mm from the basin profile.

Distance maximale de l'outil calibrée à 3 mm du profil de la cuve.

Distancia máxima de la herramienta calibrada a 3 mm del perfil de la cuba.

Максимальное расстояние инструмента, откалиброванное на 3 мм от профиля ванны.

EN. THE BEST TECHNICAL CHOICES. Our planetary mixers ensure more uniform mixing thanks to the careful design of the tool and its combined action with the bowl.

ES. LAS MEJORES OPCIONES TÉCNICAS. Nuestras amasadoras planetarias garantizan una mezcla más homogénea gracias al cuidadoso diseño de la herramienta y a su acción combinada con el recipiente.

FR. LES MEILLEURS CHOIX TECHNIQUES. Nos mélangeurs planétaires assurent un mélange plus homogène grâce à la conception soignée de l'outil et à son action combinée avec la cuve.

RU. ЛУЧШИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ. Наши планетарные миксеры обеспечивают более однородное смешивание благодаря тщательной конструкции инструмента и его совместному действию с чашей.

EN. EFFECTIVENESS AND DURABILITY. Standard whisks are made of high-rigidity stainless steel wires. They are available with an internal cross reinforcement, with thick wires, and, beyond certain sizes, in high corrosion-resistant steel.

ES. EFICACIA Y SOLIDEZ. Los batidores estándar están fabricados con alambres de acero inoxidable de alta rigidez. Están disponibles con refuerzo interno en cruz, con alambres gruesos y, a partir de ciertas dimensiones, en acero de alta resistencia a la corrosión.

FR. EFFICACITÉ ET SOLIDITÉ. Les fouets standard sont constitués de fils en acier inoxydable à haute rigidité. Ils sont disponibles avec un renfort en croix interne, avec des fils épais et, au-delà de certaines dimensions, en acier à haute résistance à la corrosion.

RU. ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ПРОЧНОСТЬ. Стандартные венчики изготовлены из жесткой нержавеющей стали; доступны с внутренним крестовым усилением, толстыми прутками и, для крупных размеров, из стали с повышенной коррозионной стойкостью.

Adatta ad ogni tua creazione.



BOWL REDUCTION KIT

Sistema modulare che consente l'uso di vasche e utensili di diversa misura sulla stessa macchina, ottimizzando la produzione.

Modular system that allows the use of tanks and tools of different sizes on the same machine, optimizing production.

Système modulaire permettant d'utiliser des cuves et des outils de différentes dimensions sur la même machine, optimisant ainsi la production.

Sistema modular que permite el uso de cubas y herramientas de diferentes tamaños en la misma máquina, optimizando la producción.

Модульная система, позволяющая использовать ёмкости и инструменты разных размеров на одной и той же машине, оптимизируя производство.

20 lt

40 lt

60 lt

EN. FLEXIBILITY. Some models accommodate up to three sizes of bowls, tools, and scrapers, allowing for great production flexibility. Starmix has developed accessories and tools for all your professional needs.

FR. FLEXIBILITÉ. Certains modèles acceptent jusqu'à trois dimensions de cuve, d'outil et de racleur, offrant une grande flexibilité de production. Starmix a développé des accessoires et des outils pour répondre à tous vos besoins professionnels.

FLESSIBILITÀ

Alcuni modelli accettano fino a tre dimensioni di vasca, utensile e raschiatore, permettendo grande flessibilità produttiva. Starmix ha messo a punto accessori e utensili per ogni tua esigenza professionale.

Inox - Stainless steel



Frusta fili fini
Fine wire whisk
Fouet à fils fins
Batidor de alambres finos
Венчик из тонких проволоч



Frusta fili grossi
Coarse wire whisk
Fouet à fils épais
Batidor de alambres gruesos
Венчик из толстых проволоч



Frusta fili fini con rinforzo a croce
Fine wire whisk with cross reinforcement
Fouet à fils fins avec renfort en croix
Batidor de alambres finos con refuerzo en cruz
Венчик из тонких проволоч с крестовидным усилением



Frusta fili grossi con rinforzo a croce
Coarse wire whisk with cross reinforcement
Fouet à fils épais avec renfort en croix
Batidor de alambres gruesos con refuerzo en cruz
Венчик из толстых проволоч с крестовидным усилением

Alluminio - Aluminium



Foglia/Spatola in fusione di alluminio
Aluminum cast paddle/spatula
Pale/Spatule en aluminium moulé
Pala/espátula de aluminio fundido
Лопасть/шпатель из литого алюминия



Spirale in fusione di alluminio
Aluminum cast spiral
Spirale en aluminium moulé
Espiral de aluminio fundido
Спираль из литого алюминия



Gancio in fusione di alluminio
Aluminum cast hook
Crochet en aluminium moulé
Gancho de aluminio fundido
Крюк из литого алюминия



COMPLETE ACCESSORIES

Forniamo accessori per facilitare lo spostamento della vasca, ed un'ampia gamma di utensili con forme e materiali per ogni tua esigenza.

We provide accessories to facilitate the movement of the bowl, as well as a wide range of tools with different shapes and materials to meet all your needs.

Nous fournissons des accessoires pour faciliter le déplacement de la cuve, ainsi qu'une large gamme d'outils aux formes et matériaux variés pour répondre à tous vos besoins.

Proporcionamos accesorios para facilitar el movimiento del bol, así como una amplia gama de utensilios con diferentes formas y materiales para satisfacer todas sus necesidades.

Мы поставляем аксессуары для облегчения перемещения дежи, а также широкий ассортимент инструментов различной формы и из разных материалов для удовлетворения любых ваших потребностей.

Inox - Stainless steel



Foglia/Spatola in acciaio inox
Stainless steel paddle/spatula
Pale/Spatule en acier inoxydable
Pala/espátula de acero inoxidable
Лопатка/шпатель из нержавеющей стали



Spirale in acciaio inox
Stainless steel spiral
Spirale en acier inoxydable
Espiral de acero inoxidable
Спираль из нержавеющей стали



Gancio in acciaio inox
Stainless steel hook
Crochet en acier inoxydable
Gancho de acero inoxidable
Крюк из нержавеющей стали

ES. FLEXIBILIDAD. Algunos modelos aceptan hasta tres tamaños de cubeta, herramienta y rascador, lo que permite una gran flexibilidad en la producción. Starmix ha desarrollado accesorios y herramientas para cubrir todas sus necesidades profesionales.

RU. ГИБКОСТЬ. Некоторые модели поддерживают до трёх размеров чаши, инструмента и скребка, обеспечивая высокую производственную гибкость. Starmix разработал аксессуары и инструменты для любых ваших профессиональных потребностей.



RASCHIATORE VASCA

Il raschiatore aumenta l'omogeneità di miscelazione, riduce i tempi di lavorazione, prevenendo la formazione di grumi o differenze di consistenza in miscelazione



QUICK-REMOVING BLADE SCRAPER

Grazie al sistema di sgancio rapido è possibile pulire o sostituire la lama raschiatore con estrema velocità.

Thanks to the quick-release system, it is possible to clean or replace the scraper blade extremely quickly.

Grâce au système de déclenchement rapide, il est possible de nettoyer ou de remplacer la lame racluse très rapidement.

Gracias al sistema de liberación rápida, es posible limpiar o sustituir la cuchilla rascadora con gran rapidez.

Благодаря системе быстрого съема можно очень быстро очищать или заменять скребковое лезвие.



QUICK CONNECTOR

Il raschiatore vasca può essere facilmente inserito e rimosso a seconda della lavorazione grazie al sistema di aggancio rapido a baionetta.

The bowl scraper can be easily inserted and removed depending on the process, thanks to the quick bayonet locking system.

Le racler de cuve peut être facilement inséré et retiré selon le processus grâce au système de verrouillage rapide à baïonnette.

El rascador de cubeta se puede insertar y retirar fácilmente según el proceso, gracias al sistema de cierre rápido tipo bayoneta.

Скребок для чаши можно легко вставлять и снимать в зависимости от процесса благодаря системе быстрого байонетного крепления.

EN. BOWL SCRAPER. The scraper increases mixing uniformity, reduces processing time, and prevents the formation of lumps or inconsistencies in texture.

ES. RASCADOR DE CUBA. El rascador aumenta la homogeneidad de la mezcla, reduce los tiempos de procesamiento y previene la formación de grumos o diferencias de consistencia.

FR. RACLEUR DE CUVE. Le racler améliore l'homogénéité du mélange, réduit les temps de traitement et prévient la formation de grumeaux ou les différences de consistance.

RU. СКРЕБОК ДЕЖ. Скребок повышает однородность смешивания, сокращает время обработки и предотвращает образование комков или различий в консистенции.

Grazie all'azione continua di pulizia lungo la parete verticale della vasca, riduce gli sprechi ed evita interventi manuali o fermi macchina.

Thanks to the continuous cleaning action along the vertical wall of the tank, it reduces waste and avoids manual intervention or machine downtime.

Grâce à l'action continue de nettoyage le long de la paroi verticale de la cuve, il réduit les pertes et évite les interventions manuelles ou les arrêts de machine.

Gracias a la acción continua de limpieza a lo largo de la pared vertical de la cuba, reduce los desperdicios y evita intervenciones manuales o paradas de máquina.

Благодаря непрерывному очищающему действию вдоль вертикальной стенки ёмкости, сокращаются потери и исключаются ручные вмешательства или остановки оборудования.



1 - Coppa protezione raschiatore. 2 - Connettore rapido. 3 - Raschiatore in acciaio inox. 4 - Sgancio rapido lama. 5 - Lama in PE removibile.

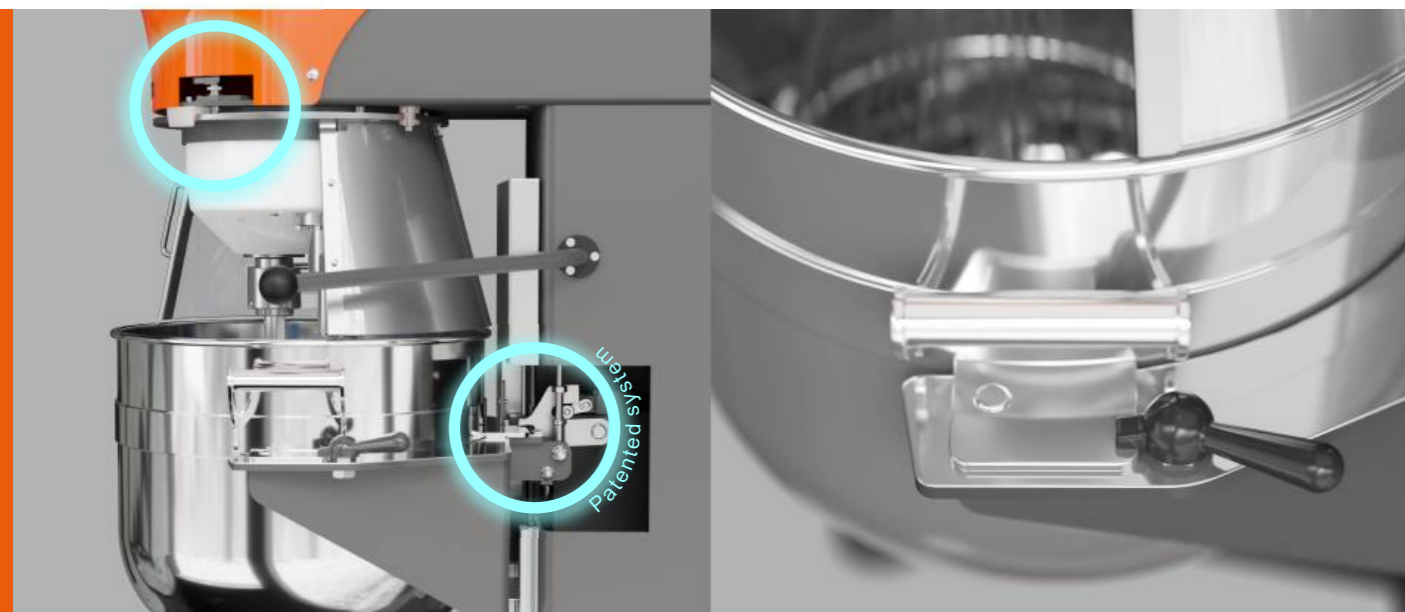
1 - Scraper protection cup. 2 - Quick connector. 3 - Stainless steel scraper. 4 - Quick-release blade. 5 - Removable PE blade.

1 - Gobelet de protection du racloir. 2 - Connecteur rapide. 3 - Racloir en acier inoxydable. 4 - Lame à dégageur rapide. 5 - Lame amovible en PE.

1 - Copa de protección del rascador. 2 - Conector rápido. 3 - Rascador de acero inoxidable. 4 - Liberación rápida de la cuchilla. 5 - Cuchilla de PE extraíble.

1 - Защитный стакан скребка. 2 - Быстросъемный разъем. 3 - Скребок из нержавеющей стали. 4 - Быстросъемное лезвие. 5 - Съёмное РЕ-лезвие

Sistemi di protezione, sensori e arresto automatico garantiscono un utilizzo sicuro in ogni fase, tutelando l'operatore e rispettando le normative vigenti.



SAFETY SENSOR

Due sensori di sicurezza controllano il corretto posizionamento della vasca e la completa chiusura del riparo farina.

Two safety sensors monitor the correct positioning of the bowl and the complete closure of the flour guard.

Deux capteurs de sécurité contrôlent le bon positionnement de la cuve et la fermeture complète du protecteur de farine.

Dos sensores de seguridad controlan la correcta colocación de la cuba y el cierre completo del protector de harina.

Два датчика безопасности контролируют правильное положение дежи и полное закрытие защитного кожуха для муки.



BOWL BLOCK

Per piccoli impasti, fino alla PL60, è previsto un blocco meccanico che evita l'accidentale sollevamento o sgancio della vasca durante il ciclo.

For small batches, up to the PL60, a mechanical lock is provided to prevent accidental lifting or release of the bowl during the cycle.

Pour les petites pâtes, jusqu'à la PL60, un verrouillage mécanique est prévu pour éviter le soulèvement ou le décrochage accidentel de la cuve pendant le cycle.

Para pequeñas masas, hasta la PL60, se prevé un bloqueo mecánico que evita la elevación o el desacople accidental de la cuba durante el ciclo.

Для небольших замесов, до модели PL60, предусмотрен механический фиксатор, предотвращающий случайный подъём или отсоединение дежи во время цикла.

EN. SAFETY. Protection systems, sensors, and automatic shutdown ensure safe operation at every stage, safeguarding the operator and complying with current regulations.

ES. SEGURIDAD. Los sistemas de protección, los sensores y el paro automático garantizan un uso seguro en cada etapa, protegiendo al operador y cumpliendo con la normativa vigente.

FR. SÉCURITÉ. Les systèmes de protection, les capteurs et l'arrêt automatique garantissent une utilisation sûre à chaque étape, protégeant l'opérateur et respectant les réglementations en vigueur.

RU. БЕЗОПАСНОСТЬ. Системы защиты, датчики и автоматическая остановка обеспечивают безопасную работу на каждом этапе, защищая оператора и соблюдая действующие нормативы.

Tipologie di riparo di sicurezza: fisso girevole, in plastica trasparente F o in metallo G, amovibile e semi-amovibile in plastica trasparente R, che consentono la massima facilità di pulizia.



PL 80 S - PL160
OPTIONAL
Easy cleaning
★★★★★

PL20 - PL80
OPTIONAL
Easy cleaning
★★★★

PL20 - PL160
STANDARD CE
Easy cleaning
★★★

PL20 - PL160
STANDARD EXTRA CE
(under request)
Easy cleaning
★★

EN. SAFETY GUARDS. Types of guard: fixed or rotating, made of transparent plastic F or metal G, removable or semi-removable R in transparent plastic, allowing maximum ease of cleaning.

ES. PROTECTOR DE SEGURIDAD. Tipos de protección: fija o giratoria, de plástico transparente F o de metal G, desmontable o semidesmontable R en plástico transparente, que permiten la máxima facilidad de limpieza.

FR. CARTER DE SÉCURITÉ. Types de protection : fixes ou rotatives, en plastique transparent F ou en métal G, amovibles ou semi-amovibles R en plastique transparent, permettant une facilité maximale de nettoyage.

RU. ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ. Виды защитных ограждений: стационарные или поворотные, из прозрачного пластика F или металла G, съёмные или полусъёмные R из прозрачного пластика, обеспечивающие максимальное удобство очистки.

Progettato per sollevare e ribaltare fino a 160 litri, garantisce robustezza, precisione nei movimenti e massima sicurezza operativa in ambienti industriali.

Strumenti per l'ottimizzazione dei tuoi processi.



ROBUST STRUCTURAL DESIGN

Telaio in acciaio robusto per sopportare fino a 160 litri in totale stabilità.

Sturdy steel frame designed to support up to 160 liters with full stability.

Cadre en acier robuste conçu pour supporter jusqu'à 160 litres en toute stabilité.

Estructura de acero robusta diseñada para soportar hasta 160 litros con total estabilidad.

Прочная стальная рама, рассчитанная на нагрузку до 160 литров при полной устойчивости.



INVERTER SPEED CONTROL

Velocità variabile grazie all'inverter: rapido sollevamento e ribaltamento controllato.

Variable speed thanks to the inverter: fast lifting and controlled tipping.

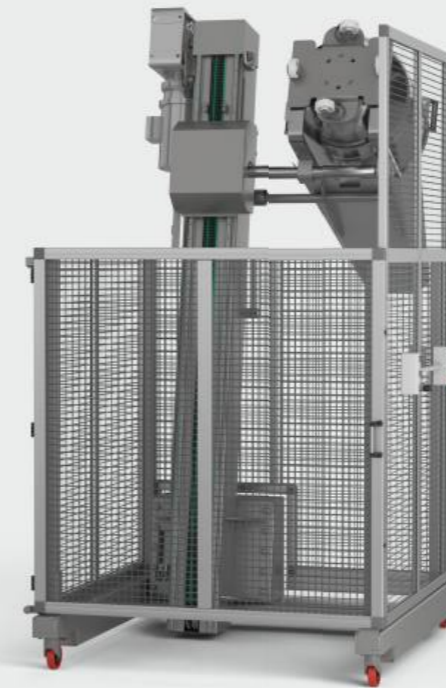
Vitesse variable grâce à l'onduleur : levage rapide et basculement contrôlé.

Velocidad variable gracias al inversor: elevación rápida y vuelco controlado.

Переменная скорость благодаря инвертору: быстрый подъем и контролируемое опрокидывание.

EN. HELP 80-160 TANK LIFTER. Designed to lift and tip up to 160 liters, ensuring robustness, precise movements, and maximum operational safety in industrial environments.

FR. ÉLÉVATEUR DE CUVES HELP 80-160. Conçu pour soulever et basculer jusqu'à 160 litres, il garantit robustesse, précision des mouvements et sécurité opérationnelle maximale en environnement industriel.



CE-COMPLIANT SAFETY ENCLOSURE

Gabbia di protezione conforme CE e comando operativo solo in presenza dell'operatore per massima sicurezza.

Protective enclosure compliant with CE standards and operation enabled only when the operator is present for maximum safety.

Cage de protection conforme aux normes CE et commande opérationnelle uniquement en présence de l'opérateur pour une sécurité maximale.

Jaula de protección conforme a la normativa CE y mando operativo solo en presencia del operador para máxima seguridad.

Защитная клетка, соответствующая стандарту CE, с управлением, активным только при присутствии оператора, для максимальной безопасности.

ES. ELEVADOR DE CUBAS HELP 80-160. Diseñado para elevar y volcar hasta 160 litros, garantiza robustez, precisión en los movimientos y máxima seguridad operativa en entornos industriales.



DUAL-CHAIN DRIVE SYSTEM

La trasmissione con doppia catena e il motoriduttore garantiscono movimenti fluidi e affidabili in ogni fase di sollevamento e ribaltamento.

The double-chain transmission and gear motor ensure smooth and reliable movements at every stage of lifting and tilting.

La transmission à double chaîne et le motoréducteur garantissent des mouvements fluides et fiables à chaque phase de levage et de basculement.

La transmisión con doble cadena y el motorreductor garantizan movimientos fluidos y fiables en cada fase de elevación y volteo.

Двухцепная передача и мотор-редуктор обеспечивают плавные и надёжные движения на каждом этапе подъёма и опрокидывания.

RU. ПОДЪЁМНИК ДЛЯ ВАНН «HELP 80-160». Предназначен для подъёма и опрокидывания ёмкостей до 160 литров, обеспечивает прочность, точность движений и максимальную безопасность эксплуатации в промышленных условиях.

Soluzioni per risparmiare tempo, spazio e fatica.



PRESSURED-AIR SYSTEM

Funzionamento ad aria compressa; trasferisce fino a 52 litri al minuto (con viscosità a 1000cP). Tubo flessibile di 4m in dotazione.

Operates on compressed air; transfers up to 52 liters per minute (at 1000 cP viscosity). Supplied with a 4 m flexible hose.

Fonctionnement à air comprimé; transfert jusqu'à 52 litres par minute (avec une viscosité de 1000 cP). Tuyau flexible de 4 m fourni.

Funcionamiento con aire comprimado; transfiere hasta 52 litros por minuto (con viscosidad de 1000 cP). Se suministra con manguera flexible de 4 m.

Работает на сжатом воздухе; перекачивает до 52 литров в минуту (при вязкости 1000 сP). Поставляется с гибким шлангом длиной 4 м.

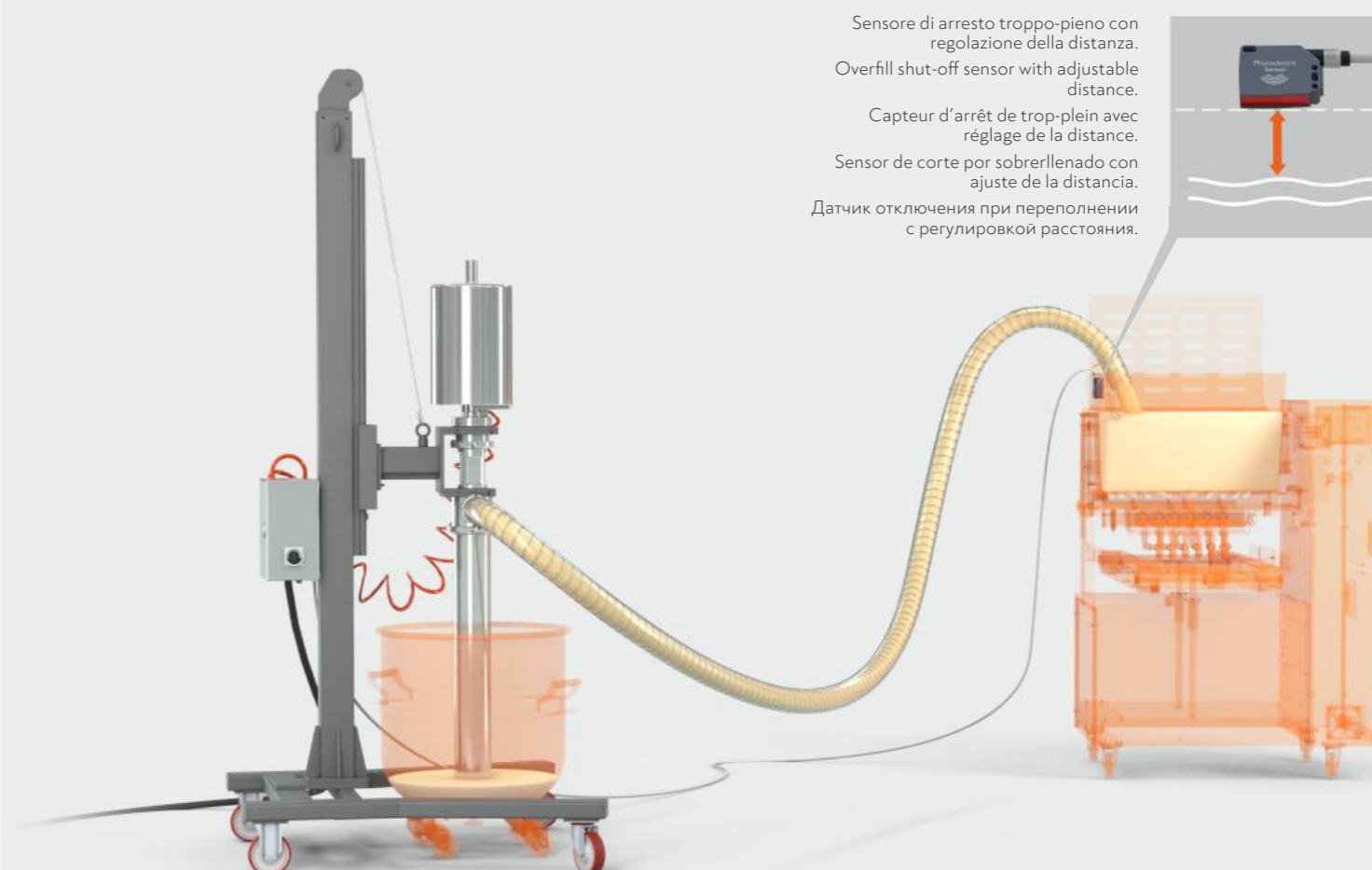


EN. PMPL PNEUMATIC PUMP. Suitable for transferring fluid batters, light glazes, eggs beaten with sugar (not whipped), light syrups, and very high-hydration doughs.

FR. POMPE PNEUMATIQUE PMPL. Adapté au transfert de pâtes fluides, de glaçages légers, d'œufs battus avec du sucre (non montés), de sirops légers et de pâtes à très forte hydratation.

POMPA PNEUMATICA PMPL

Adatta a trasferire pastelle fluide, glasse leggere, uova sbattute con zucchero non montate, sciroppi leggeri e impasti molto idratati.



Sensore di arresto troppo-pieno con regolazione della distanza.
Overfill shut-off sensor with adjustable distance.
Capteur d'arrêt de trop-plein avec réglage de la distance.
Sensor de corte por sobrerllenado con ajuste de la distancia.
Датчик отключения при переполнении с регулировкой расстояния.



READY FOR STARMIX BOWLS

Il piedistallo e il sistema di immersione regolabile, permettono l'impiego di tutte le misure di vasca Starmix.

The base and the adjustable immersion system allow the use of all Starmix tank sizes.

Le socle et le système d'immersion réglable permettent l'utilisation de toutes les dimensions de cuve Starmix.

La base y el sistema de inmersión ajustable permiten el uso de todas las dimensiones de los tanques Starmix.

Основание и регулируемая система погружения позволяют использовать все размеры резервуаров Starmix.



AISI 316 CORROSION-RESISTANT PUMP

L'elemento pompa è in acciaio inox AISI 316 per maggior resistenza ai liquidi corrosivi.

The pump element is made of AISI 316 stainless steel for greater resistance to corrosive liquids.

L'élément de pompe est en acier inoxydable AISI 316 pour une meilleure résistance aux liquides corrosifs.

El elemento de la bomba está fabricado en acero inoxidable AISI 316 para una mayor resistencia a los líquidos corrosivos.

Элемент насоса изготовлен из нержавеющей стали AISI 316 для повышенной устойчивости к коррозионным жидкостям.

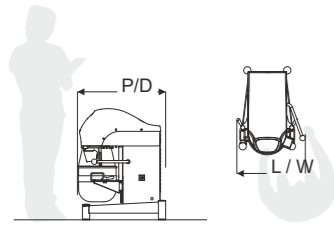
ES. BOMBA NEUMÁTICA PMPL. Apto para transferir masas fluidas, glaseados ligeros, huevos batidos con azúcar (no montados), jarabes ligeros y masas de muy alta hidratación.

RU. ПНЕВМАТИЧЕСКИЙ НАСОС PMPL. Подходит для перекачивания жидкого теста, лёгких глазурей, яиц, взбитых с сахаром (не до пены), лёгких сиропов и теста с очень высокой гидратацией.

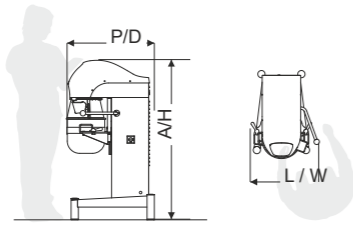
DIMENSIONI

DIMENSIONS

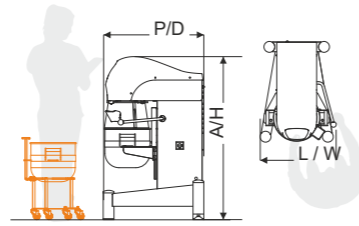
PL20 B



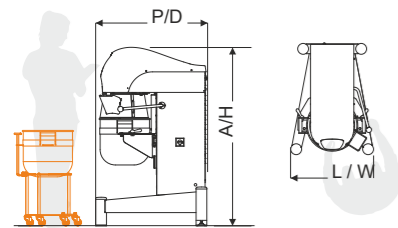
PL20 C



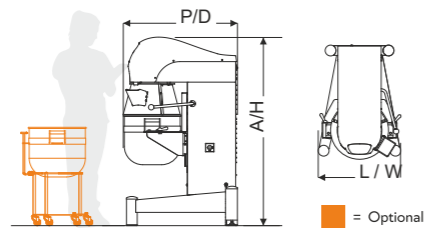
PL30



PL40



PL60



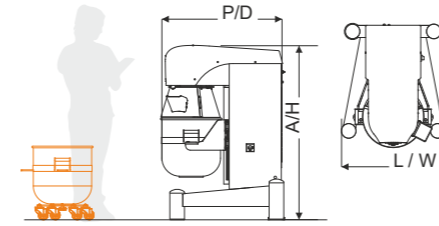
■ = Optional

MODELLO MODEL	Vasca Bowl	Variatore Variator	Sollev. vasca Bowl lifting	Velocità utensile Tool speed	Peso Weight	Potenza Power	Alimentazione standard Standard power supply	Riduzioni Reductions	Dimensioni macchina (mm) Machine dimensions (mm)			
	L	• = YES	Tipo / Type	rpm	kg	kW / A	V / Phases / Hz	L	A/H	L/W	P/D	
PL20 B	NVH	•	Manual	164 / 583	108	1,1 / 4,5	230 / 1 / 50-60	10	918	564	728	
	N2	•		I - 122 / II - 432		0,8 / 2,4						400 / 3 / 50
	NV	•		164 / 583		1,1 / 4,5						230 / 1 / 50-60
PL20 C	NVH	•	Manual	164 / 583	126	1,1 / 4,5	230 / 1 / 50-60	10	1317	564	728	
	N2	•		I - 122 / II - 432		0,8 / 2,4						400 / 3 / 50
	NV	•		164 / 583		1,1 / 4,5						230 / 1 / 50-60
PL30	NVH	•	Manual	127 / 532	180	1,5 / 6,2	230 / 1 / 50-60	-	1343	627	836	
	N3	•		I - 131 / II - 262 / III - 524		1,2 / 7,8						400 / 3 / 50
	NV	•		127 / 532		1,5 / 6,2						230 / 1 / 50-60
PL40	NVH	•	Manual	116 / 513	225	2,2 / 9,7	230 / 1 / 50-60	20	1477	685	926	
	NVH 400	•		116 / 513		2,2 / 5,6						400 / 3 / 50-60
	NVAH	•	Automatic	116 / 513		2,7 / 5,6						400 / 3 / 50-60
	N3	•	Manual	I - 116 / II - 235 / III - 467		1,5 / 4,3						400 / 3 / 50
	N3A	•	Automatic	I - 116 / II - 235 / III - 467		2 / 4,3						400 / 3 / 50
	NV	•	Manual	116 / 513		2,2 / 9,7						230 / 1 / 50-60
	NV 400	•	Manual	116 / 513		2,2 / 5,6						400 / 3 / 50-60
NVA	•	Automatic	116 / 513	2,7 / 5,6	400 / 3 / 50-60							
PL60	NVH	•	Manual	116 / 513	245	3 / 13,3	230 / 1 / 50-60	40 - 20	1562	685	950	
	NVH 400	•		116 / 513		3 / 7,7						400 / 3 / 50-60
	NVAH	•	Automatic	116 / 513		3,5 / 7,7						400 / 3 / 50-60
	N3	•	Manual	I - 116 / II - 235 / III - 467		2,2 / 5,5						400 / 3 / 50
	N3A	•	Automatic	I - 116 / II - 235 / III - 467		2,7 / 5,5						400 / 3 / 50
	NV	•	Manual	116 / 513		3 / 13,3						230 / 1 / 50-60
	NV 400	•	Manual	116 / 513		3 / 7,7						400 / 3 / 50-60
NVA	•	Automatic	116 / 513	3,5 / 7,7	400 / 3 / 50-60							

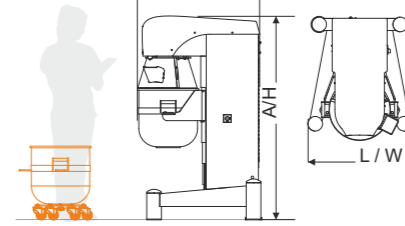
DIMENSIONI

DIMENSIONS

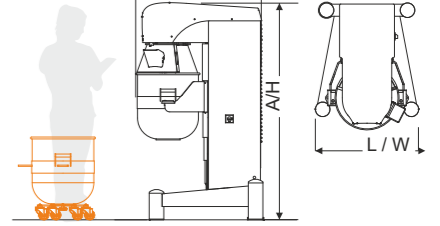
PL80



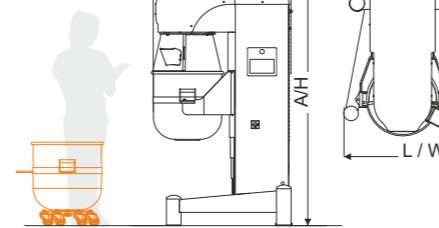
PL80 S



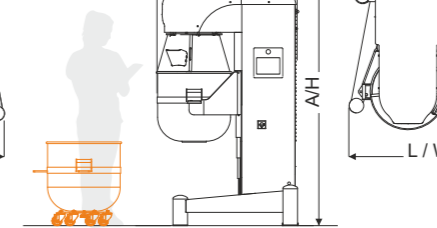
PL100



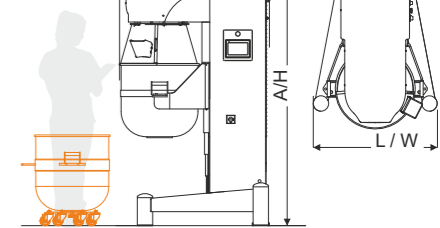
PL120



PL140



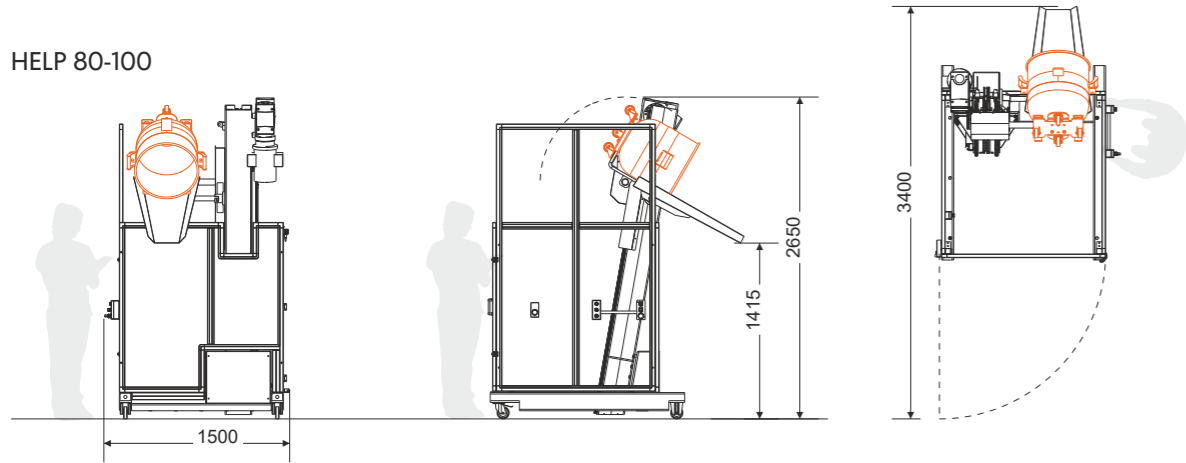
PL160



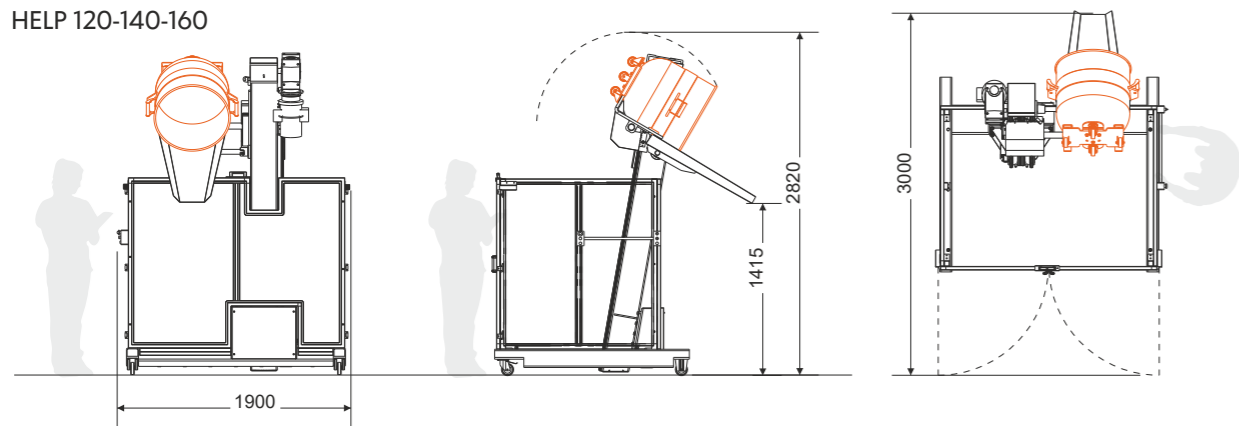
MODELLO MODEL	Vasca Bowl	Variatore Variator	Sollev. vasca Bowl lifting	Velocità utensile Tool speed	Peso Weight	Potenza Power	Alimentazione standard Standard power supply	Riduzioni Reductions	Dimensioni macchina (mm) Machine dimensions (mm)			
	L	• = YES	Tipo / Type	rpm	kg	kW / A	V / Phases / Hz	L	A/H	L/W	P/D	
PL80	NVAH	•	Automatic	106 / 482	360	4 / 9	400 / 3 / 50-60	60 - 40	1440	855	1022	
	N3A	•		I - 116 / II - 235 / III - 461		3,85 / 8,6						400 / 3 / 50
	NVA	•		106 / 482		4 / 9						400 / 3 / 50-60
PL80 S	NVAH	•	Automatic	106 / 482	380	4 / 9	400 / 3 / 50-60	60 - 40	1680	855	1022	
	N3A	•		I - 116 / II - 235 / III - 461		3,85 / 8,6						400 / 3 / 50
	NVA	•		106 / 482		4 / 9						400 / 3 / 50-60
PL100	NVAH	•	Automatic	106 / 482	403	3,85 / 9	400 / 3 / 50-60	60 - 40	1796	855	1057	
	N3A	•		I - 116 / II - 235 / III - 461		3,85 / 8,6						400 / 3 / 50
	NVA	•		106 / 482		3,85 / 9						400 / 3 / 50-60
PL120	NVAP	•	Automatic	90 - 385	612	6,25 / 12	400 / 3 / 50-60	-	1957	974	1167	
PL140	NVAP	•	Automatic	90 - 385	618	6,25 / 12	400 / 3 / 50-60	-	1957	974	1181	
PL160	NVAP	•	Automatic	90 - 385	621	6,25 / 12	400 / 3 / 50-60	-	2057	974	1181	

DIMENSIONS

HELP 80-100



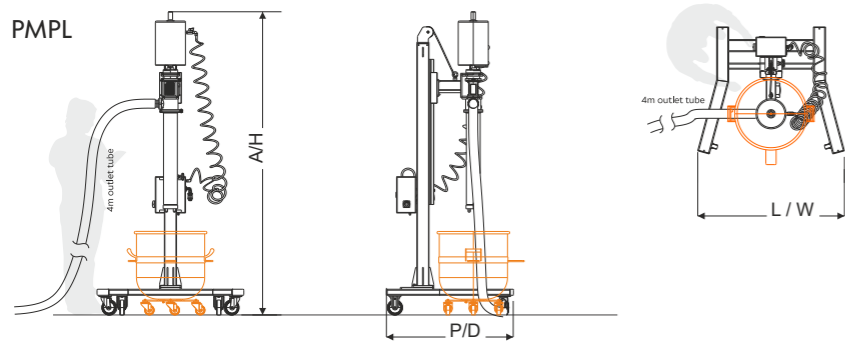
HELP 120-140-160



■ = Optional

MODELLO MODEL	Vasca Bowl	Variatore Variator	Sollev. vasca Bowl lifting	Portata max. Maximum load	Potenza Power	Alimentazione standard Standard power supply	Altezza di scarico (mm) Discharge height (mm)
	L	• = YES	Tipo / Type	kg	kW / A	V / Phases / Hz	mm
HELP 80	80	•	Automatico con operatore presente Automatic with operator present	200	1,5 / 6,52	230 / 1 / 50-60	1415
HELP 100	100	•		200	1,5 / 6,52	230 / 1 / 50-60	
HELP 120	120	•		200	1,5 / 6,52	230 / 1 / 50-60	
HELP 140	140	•		200	1,5 / 6,52	230 / 1 / 50-60	
HELP 160	160	•		200	1,5 / 6,52	230 / 1 / 50-60	

PMPL



■ = Optional

MODELLO MODEL	Portata* Flow rate*	Pressione richiesta Required pressure	Funzionamento Operation	Velocità Speed	Peso Weight	Alimentazione standard Standard power supply	Dimensioni macchina (mm) Machine dimensions (mm)		
	L/m	L/m - bar	Tipo / Type	Tipo / Type	kg	V / Phases / Hz	A/H	L/W	P/D
PMPL	0 - 52	330 (max) - 8	Elettropneumatico Electropneumatic	Variabile / Variable	233	230 / 1 / 50	2507	1213	1050

* La portata massima nominale è riferita a prodotti con viscosità di 1000 cP (ad esempio: pastelle fluide, glasse leggere, uova sbattute con zucchero (non montate), sciroppi leggeri, impasti molto idratati); valori superiori possono ridurre la portata effettiva. * The maximum nominal flow rate refers to products with a viscosity of 1000 cP (for example: fluid batters, light glazes, beaten eggs with sugar (not whipped), light syrups, highly hydrated doughs); higher values may reduce the actual flow rate.

WAICO
GROUP

STARMIX È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.starmix.it

WAICO srl - Via Scotte, 1 - 36033 Isola Vicentina (VI) Italia

Phone +39 0445 1716598 - info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

 **STAR**mix