

# Italian Style INDUSTRIAL industrial

CODICE MACCHINA* MACHINE CODE* CODE MACHINE* CODIGO MAQUINA* MASCHINENKODE*	VASCA BOWL CUVE CUBETA SCHÜSSEL	DIMENSIONI mm DIMENSION mm DIMENSIONES mm DIMENSIONES mm ABMESSUNGEN mm						PESO WEIGHT POIDS PESO GEWICHT	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA MOTORSTARKE	VELOCITÀ SPEED VITESSES VELOCIDAD GESCHWINDIGKEIT	VOTAGGIO STANDARD STANDARD VOLTAGE TENSION STANDARD TENSION ESTÁNDAR STANDARD-SPANNUNG	RIDUZIONI REDUCTION RÉDUCTIONS REDUCCIONES
	Lt.	A	B	C	D	E	H	Kg	Kw	RPM	VOLT-PH-HZ	LT
PL80N3VA	80	660	950	860	1015	785	1445	360	1,2/2,5/3,1+0,75	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 146 (326)	400/3/50	40-60
PL80NVAREA	80	660	950	860	1015	785	1445	360	4,0+0,75	min. 33 (73) max. 150 (333)	400/3/50	40-60
PL80N3VAS*	80	660	950	860	1015	785	1685	380	1,2/2,5/3,1+0,75	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 146 (326)	400/3/50	40-60
PL80NVAREAS*	80	660	950	860	1015	785	1685	380	4,0+0,75	min. 33 (73) max. 150 (333)	400/3/50	40-60
PL100N3VAS	100	685	950	860	1050	780	1800	390	1,2/2,5/3,1+0,75	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 146 (326)	400/3/50	60
PL100NVAREAS	100	685	950	860	1050	780	1800	390	4,0+0,75	min. 33 (73) max. 150 (333)	400/3/50	60
PL120NVAREA	120	780	1050	980	1150	870	1960	575	5,5+0,75	min. 28 (62) max. 110 (244)	400/3/50	80
PL120NVAREAP **	120	780	1050	980	1150	870	1960	575	5,5+0,75	min. 28 (62) max. 110 (244)	400/3/50	80
PL140NVAREA	140	780	1050	980	1150	870	1960	595	5,5+0,75	min. 28 (62) max. 110 (244)	400/3/50	80
PL140NVAREAP **	140	780	1050	980	1150	870	1960	595	5,5+0,75	min. 28 (62) max. 110 (244)	400/3/50	80

\* Versione speciale (s): estrazione della vasca senza rimozione dell'utensile mescolatore  
 \* Special version (s): unlocking the bowl without removing the mixing tool  
 \* Version special (s): décrochement de la cuve sans déplacer l'outil  
 \* Version especial (s): extracción de la cubeta sin remover el utensillio mezclador  
 \* Sonder version (s): die entderrung des schüssels erfolgt ohne entfernung des mischapparats

\*\* Versione con PLC: la macchina può lavorare con ciclo automatico o manuale  
 \*\* PLC version: the machine works by automatic or by manual operating cycle  
 \*\* Version PLC: la machine fonctionne par un cycle automatique ou manuel  
 \*\* Version PLC: la maquina puede funcionar en ciclo automatico o manual

CARATTERISTICHE TECNICHE  
 TECHNICAL FEATURES  
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS  
 TECHNISCHE MERKMALE



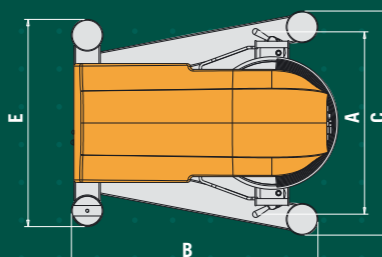
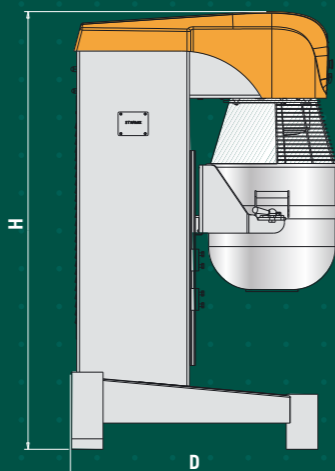
- ▶ Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter)
- ▶ Accessori di serie: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale
- ▶ Accessori optional: frusta a fili grossi, raschiatore e carrello vasca
- ▶ Vasche, fruste e raschiatori in acciaio inox. Spatole e spirali in alluminio alimentare o in acciaio inox su richiesta
- ▶ Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche. Versione in acciaio inox su richiesta
- ▶ Protezioni antinfortunistiche secondo la normativa CE
- ▶ Timer di serie su tutte le mescolatrici
- ▶ Pannello comandi in posizione frontale (PL80T - PL80TS)
- ▶ Sollevamento automatico della vasca a mezzo motoriduttore e vite senza fine

- ▶ All Starmix planetary mixers feature fixed or variable speed drives (through inverters)
- ▶ Standard equipment: bowl, fine wire whisk, beater and spiral
- ▶ Optional accessories: heavy wire whisks, scrapers and bowl trolleys
- ▶ Bowls, whisks and scrapers are all in stainless steel. Beaters and spiral dough hooks in aluminium or in stainless steel (upon request)
- ▶ Body in epoxy painted steel. Version in stainless steel upon request
- ▶ CE Certified safety guards
- ▶ All mixers come with an integrated timer
- ▶ Control panel for front control (PL80T - PL80TS)
- ▶ Automatic bowl lifting through gearmotor and worm screw

- ▶ Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses fixes ou variables (inverseur)
- ▶ Accessoires de série: cuve, fouet à fils fins, spatule et spirale
- ▶ Accessoires en option: fouet à fils gros, racleur et chariot cuve
- ▶ Cuves, fouets et racleurs en acier inox. Spatules et spirales en aluminium alimentaire ou en acier inox sur demande
- ▶ Structure en acier laqué poudres epoxy. Version en acier inox sur demande
- ▶ Protections contre les accidents du travail selon les normes CE
- ▶ Minuteur de série sur tous les mélangeurs.
- ▶ Panneau de commandes en position frontale (PL80T - PL80TS)
- ▶ Levage automatique de la cuve est disponible à l'aide d'un motoréducteur et d'une vis sans fin

- ▶ Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades fijas o variables (inversor)
- ▶ Accesorios de serie: cuba, paleta de alambres finos, espátula y espiral
- ▶ Accesorios opcionales: paleta de alambres gruesos, rascador y carro para la cuba
- ▶ Cubas, paletas y rascadores de acero inoxidable. Espátulas y espirales de aluminio para uso alimentario o de acero inoxidable, bajo demanda
- ▶ Estructura de acero pintado con polvos epoxy. Versión de acero inoxidable bajo demanda
- ▶ Las protecciones contra accidentes laborales, conformes con la normativa CE
- ▶ Temporizador de serie en todas las mezcladoras
- ▶ Panel de mandos en posición frontal (PL80T - PL80TS)
- ▶ Elevación automática de la cuba por medio de motorreductor y tornillo sinfin

- ▶ Alle Planetenrührwerkmodelle sind mit fixen oder per Inverter variablen Drehzahlstufen ausgestattet
- ▶ Standardausstattung: Rührbehälter, feiner Schlagbesen, Schaber und Spiralgert
- ▶ Zubehör (Option): dicker Schlagbesen, Abkratzer und fahrbares Rührbehältergestell
- ▶ Rührbehälter, Schlagbesen und Abkratzer aus Edelstahl. Schaber und Spiralgeräte aus lebensmittelchemem Aluminium oder auf Anfrage aus Edelstahl
- ▶ Struktur aus einbrennlackiertem Stahl. Version aus Edelstahl auf Anfrage
- ▶ Unfallschutzvorrichtungen gemäß EU-Norm
- ▶ Zeitschaltuhr als Standardausstattung auf allen Rührwerken
- ▶ Bedienblende vorne (PL80T - PL80TS)
- ▶ Kann das Anheben des Rührbehälters mit einem Getriebemotor und eine Schnecke erfolgen



www.starmix.it

# Italian Style



Via dell'Artigianato, 5  
 36035 Marano Vic.no (VI) - Italy  
 Tel. +39.0445.57.66.59  
 Fax +39.0445.57.72.03  
 info@starmix.it

# Italian Style



MESCOLATRICI PLANETARIE  
 PLANETARY MIXERS BATTEURS MÉLANGEURS  
 MEZCLADORAS PLANETARIAS  
 PLANETEN - MISCHGERÄTE

# INDUSTRIAL industrial

PL80N  
 PL80NS  
 PL100NS  
 PL120N  
 PL120NP  
 PL140N  
 PL140NP



www.starmix.it



MESCOLATRICI PLANETARIE  
 PLANETARY MIXERS  
 BATTEURS MÉLANGEURS  
 MEZCLADORAS PLANETARIAS  
 PLANETEN - MISCHGERÄTE

INDUSTRIAL  
*industrial*

PL80N



PL80NS  
 PL100NS



PL120N-140N



Pannello comandi

Controls panel · Panneau commandes · Panel de comando · Schalttafel

PL80N · PL80NS · PL100NS

PL120N · PL140N



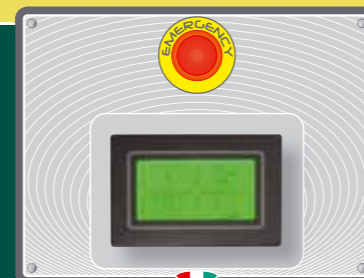
3 velocità  
 3 speeds  
 3 vitesses  
 3 velocidades  
 3 geschwindigkeiten



Variatore elettronico  
 Electronic variator  
 Variateur électronique  
 Variador electrónico  
 Elektronischer wandler



Variatore elettronico  
 Electronic variator  
 Variateur électronique  
 Variador electrónico  
 Elektronischer wandler



Variatore elettronico+PLC  
 Electronic variator+PLC  
 Variateur électronique+PLC  
 Variador electrónico+PLC  
 Elektronischer wandler+PLC

*Italian Style*



Vasca e utensili

Bowl and tools · Cuve et outlils  
 Cubeta y utensillos · Schüssel und werkzeuge



Vasca  
 Bowl · Cuve  
 Cubeta · Schüssel



Frusta a fili sottili  
 Fine wire whisk · Fouet  
 Batidor · Ruhrbesen



Spatola  
 Beater · Palet  
 Espatula · Schaber



Frusta a fili maggiorati  
 Heavy wire whisk · Fouet  
 Batidor · Ruhrbesen

OPTIONAL



Spirale  
 Spiral · Spirale  
 Espiral · Spiralgerat



Raschiatore  
 Scraper · Racioir  
 Rasqueta · Abkratzer

OPTIONAL