

# STAR Line



## STAR Line

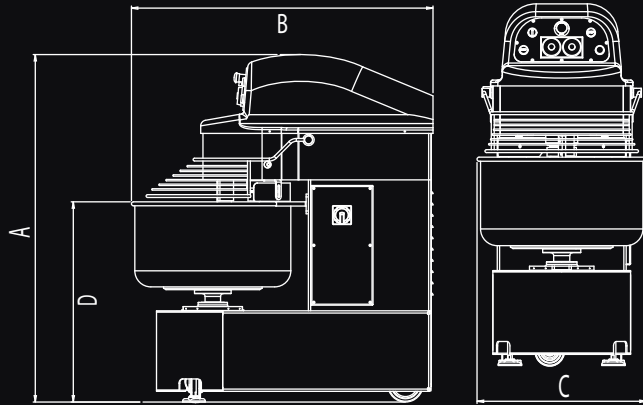
Impastatrici a spirale con vasca fissa  
Spiral mixers with fixed bowl

30 • 40 • 50 • 60





- Pannello comandi con doppio timer elettromeccanico.
- Control panel with double-scale electro-mechanical timer.
- Panel de mandos con doble temporizador electro-mecánico.
- Tableau de bord avec double minuterie électromécanique.
- Панель управления с электро-механическим таймером.



- Impastatrice a vasca fissa da 30 a 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
- Riparo mobile vasca: griglia in acciaio inox
- Ottimo risultato d'impasto e aumento estremamente limitato della temperatura
- Manutenzione praticamente inesistente
- Adatta ad un uso artigianale (1 turno al giorno) e ad impasti con un'idratazione superiore al 55% con farina europea



- Spiral mixer with fixed bowl from 30 to 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 electro-mechanical timer
- Mobile bowl cover: stainless steel grid
- Great dough result and extremely limited temperature increase
- Practically maintenance-free
- Suitable for an artisan use (1 shift per day) and for dough mixtures with an hydration greater than 55% with European flour



- Pétrin spirale de 30 à 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
- Tableau de bord avec double minuterie électromécanique
- Capot mobile de cuve : grille inox
- Excellent résultat de pétrissage et hausse de température extrêmement limitée
- Entretien pratiquement inexistant
- Adapté à une utilisation artisanale (1 tour par jour) et à pâtes avec une hydratation au-dessus du 55% avec farine européenne



- Amasadora con cuba fija desde 30 hasta 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 electro-mecánico
- Protección móvil cuba: rejilla de acero inoxidable
- Excelentes resultados de masa y aumento extremadamente limitado de la temperatura
- Prácticamente libre de mantenimiento
- Apta para un uso artesanal (1 turno por día) y para masas con una hidratación superior al 55% con harina Europea



- Линия оборудования с фиксированной дежей Дежи с вместимостью от 30 кг до 60кг
- Тело в окрашенная сталь
- 1 мотора
- 2 у спирали и у дежей
- Передача очень тихо через клиновых ремней
- Панель управления с электро-механическим таймером
- Крышка мобильная: решетка иннок
- Отличный результат смешивания и крайне ограничено повышение температуры
- не практически не требуют обслуживания
- Линия предназначена для небольших пекарен (1 смена в день) и для приготовления тестовых масс с влажностью свыше 55%

Model / Model		30	40	50	60
Capacità d'impasto max. / max. dough capacity	kg	30	40	50	60
Capacità farina / Flour capacity	kg	18	25	32	36
Volume vasca (lt) / Bolw volume (lt)	lt	55	60	70	75
Potenza Motore / Motor power	KW	1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
Altezza (A) / Height (A)	mm	1235	1235	1235	1235
Lunghezza (B) / Lenght (B)	mm	1025	1025	1075	1075
Larghezza (C) / Width (C)	mm	545	545	580	580
Altezza da terra a bordo vasca (D) / Floor to bolw rim height (D)	mm	690	710	710	730

I dati tecnici, i colori e le fotografie delle macchine che appaiono nei nostri cataloghi non sono vincolanti. Ci riserviamo quindi il diritto di modificarli nel caso lo ritenessimo necessario al fine di migliorare il prodotto.  
The technical data, color and photos of the machines in our leaflets are not binding. Therefore we reserve the right to modify them if deemed necessary in order to improve the product.



LP Group SRL | Via Garziere, 8 - 36010 Zanè - VICENZA - ITALY

ph: +39.0445.31.56.15 | fax: +39.0445.31.46.66 | email: info@lpgroup.it | web: www.lpgroup.it