

Compact

Easy for Moving and Shipping



»» Planetary Mixer

PL200C

 **STARMIX**

Mescolatrice Planetaria _ Mélangeurs Planétaires _ Mezcladoras Planetarias _ Планетарные миксеры

» Planetary Mixer

PL200C

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 : l'art de mélanger

Mélanger différents ingrédients et/ou matières premières, aussi bien liquides qu'en poudre, a toujours été un objet d'étude et d'expérimentation au cours des dernières décennies pour divers domaines d'application. L'intérêt montré pour divers domaines d'application, comme les secteurs de l'alimentation, de la chimie, des cosmétiques et bien d'autres, a donné naissance à un véritable art de mélanger, appliqué aux produits à obtenir. **Le mélangeur planétaire STARMIX est actuellement la solution idéale pour mélanger, satisfaisant la vaste gamme de produits requis.**

Grâce à son expérience de plus de deux décennies dans les secteurs artisanal et industriel, STARMIX a acquis les connaissances nécessaires pour satisfaire les diverses exigences liées aux produits à obtenir. Le mouvement planétaire des **outils de travail** et l'action du **racloir** assurent un mélange régulier et homogène des ingrédients à l'intérieur de la cuve, garantissant ainsi un résultat toujours excellent.

Les mélangeurs planétaires **industriels** STARMIX sont conçus pour garantir la santé des consommateurs et la sauvegarde de l'environnement : ils sont en effet tous dotés, **de série**, du réducteur planétaire sans lubrification (**oil free**) qui garantit l'intégrité totale du produit même dans des conditions de travail particulièrement difficiles et élimine en même temps le problème de production d'huiles usagées à éliminer. Doté d'une chambre de mélange **totalment étanche**, le mélangeur planétaire permet également une « **pressurisation** » avec de l'air ou du gaz inerte pour la transformation des produits qui ont besoin d'être « aérés », comme les crèmes, les pâtes légères, les mousses alimentaires ou chimiques, ou pour obtenir des produits qui ont besoin d'une baisse d'intensité et d'une amélioration de leurs caractéristiques organoleptiques.

Outre la pressurisation, un mélange « **sous vide** » est aussi possible, utile pour les produits dont la densité ne doit pas varier durant les phases de production. Ce type de tenue hermétique permet l'utilisation de systèmes de lavage à pression (**CIP**) et l'ajout de circuits de lavage centralisés. Outre la version de base présentée ci-dessus, STARMIX en a développé d'autres qui permettent des transformations particulières, comme le **réchauffement** et/ou le **refroidissement** du produit, la cuisson et la concentration, pour des applications dans le domaine de la gastronomie et plus encore.



» Planetary Mixer

PL200C

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.

STARMIX: ИСКУССТВО СМЕШИВАНИЯ

Смешивание различных ингредиентов и/или сырья, как в жидком, так и в порошкообразном состоянии, на протяжении десятилетий неизменно было предметом изучения и экспериментов в самых разнообразных областях. Интерес, проявленный к этому вопросу в пищевой, химической, косметической и иных отраслях, способствовал зарождению самого настоящего искусства в получении различных продуктов. В настоящее время планетарный миксер STARMIX представляет собой наиболее оптимальное решение по смешиванию самых разнообразных видов продуктов.

Благодаря своему более чем двадцатилетнему опыту работы в ремесленном и промышленном секторах компания STARMIX приобрела необходимые знания, которые позволяют удовлетворять любые запросы по получению тех или иных продуктов. Планетарное движение **месильных органов** с участием **скребка** способствует равномерному смешиванию ингредиентов в деже до однородного состояния, обеспечивая неизменно безупречный результат. **Промышленные** планетарные миксеры STARMIX безопасны для здоровья потребителей и окружающей среды. Действительно, все они в **стандартном оснащении** имеют планетарный редуктор без смазки (**безмасляный**), который обеспечивает полную сохранность продукта даже при особо тяжелых режимах эксплуатации и, наряду с этим, устраняет проблему отработанного масла, требующего утилизации. Планетарный миксер оснащен **полностью непроницаемой** камерой смешивания, предоставляющей возможность **герметизации** посредством воздуха или инертных газов, для обработки продуктов, нуждающихся в насыщении воздухом, таких как кремы, легкое тесто и муссы в пищевой или химической промышленности, либо для получения продуктов с пониженной густотой и улучшенными органолептическими характеристиками. Помимо герметизации, возможно **вакуумное** смешивание, целесообразное при обработке тех продуктов, которые должны сохранять одинаковую густоту на всех производственных этапах. Данный тип герметичного уплотнения позволяет использовать системы **СИП-мойки** под давлением и внедрять централизованные промывочные контуры. Кроме базового варианта, представленного выше, STARMIX разработала и другие версии, обеспечивающие возможность таких специальных обработок, как **нагрев и/или охлаждение** продукта, приготовление и загустение, для использования не только в пищевой отрасли, но и в других областях.





» Caratteristiche Tecniche

Technical Features _ Caractéristiques Techniques _ Características Técnicas _ Технические характеристики

- Macchina dotata di variatore elettronico di velocità (inverter)
- PLC per programmare fino a 50 ricette con 20 fasi ciascuna
- Possibilità di lavorare in ciclo manuale o automatico
- Speciale sistema di trasmissione del moto planetario "OIL FREE" studiato per eliminare il rischio di contaminazione del prodotto da eventuali fuoriuscite di olio che normalmente è presente nei riduttori ad ingranaggi
- Porte frontali di chiusura che arrivano fino a 15 mm da terra dotate di sensori codificati e sensori codificati per la presenza vasca, assicurano il massimo grado di sicurezza per l'utilizzatore
- Lame raschiatore in Polyethylene o in Teflon facilmente amovibili agevolano la loro igienizzazione ed eventualmente la loro sostituzione in caso di necessità

- The machine is equipped with an electronic speed variator (inverter)
- PLC to program up to 50 recipes, each with 20 steps
- Can work in manual or automatic mode
- Special "OIL FREE" planetary transmission system designed to eliminate the risk of contaminating the product with oil that could leak from the gearbox
- Doors at the front, 15 mm from the floor and fitted with coded sensors and bowl presence coded sensors ensure the highest level of operator safety
- Easily removable polyethylene or teflon scraper blades to make them easier to clean and replace, if necessary

- Machine équipée d'un variateur de vitesse électronique (inverseur)
- PLC pour programmer jusqu'à 50 recettes avec 20 phases chacune
- Possibilité de travailler en cycle manuel ou automatique
- Système spécial de transmission du mouvement planétaire "OIL FREE" conçu pour éliminer le risque de contamination du produit par d'éventuelles fuites de l'huile normalement présente dans les réducteurs a engrenages
- Portes frontales de fermeture arrivant jusqu'à 15 mm au-dessus du sol munies de capteurs codé et capteurs codé de présence de la cuve, assurant le plus haut degré de sécurité pour l'utilisateur
- Lames du racloir en Polyéthylène ou en Téflon facilement amovibles pour faciliter leur hygiénisation et éventuellement leur remplacement en cas de besoin



- Máquina dotada de regulador electrónico de velocidad (inversor)
- PLC para programar hasta 50 recetas con 20 etapas cada una
- Posibilidad de operación en ciclo manual o automático
- Sistema especial de transmisión del movimiento planetario "OIL FREE", diseñado para eliminar el riesgo de contaminación del producto por posibles fugas de aceite que normalmente existe en los reductores de engranajes
- Puertas frontales de cierre a una distancia del suelo de hasta 15 mm dotadas de sensores codificado y sesore codificado para la presencia de la cuba aseguran el máximo grado de seguridad para el usuario
- Hojas para el rascado de polietileno o teflón fácilmente desmontables, lo que facilita su limpieza y su eventual sustitución en caso de necesidad

- Машина оборудована электронным вариатором скорости (инвертором)
- Сенсорная панель управления для программирования до 50 программ, каждая из которых может включать до 20 этапов
- Возможность работы как в ручном, так и в автоматическом режиме
- Специальная система трансмиссии "OIL FREE" (БЕЗ МАСЛА) разработана для устранения риска попадания в продукт масла из редуктора, которое может произойти в обычных зубчатых редукторах
- Передние защитные дверки расположены на высоте 15 мм от пола, оснащены датчиками положения и наличия емкости, что обеспечивает максимальный уровень безопасности для пользователя



Utensili

Tools _ Outils _ Utensillos _ Рабочие инструменты



Frusta a fili fini
Fine wire whisk
cod. FFFPL - 1



Frusta a fili grossi
Heavy wire whisk
cod. FFGPL - 2



Frusta a fili fini
Fine wire whisk
cod. FFPL - 3



Spatola a croce
Cross beater
cod. SPCPL - 4



Spatola piana
Flat beater
cod. SPRPL - 5



Spatola piana
Flat beater
cod. SPPL - 6



Frusta ad aspi
Spade cutting tool
cod. FASPL - 7



Spirale ascendente piatta
Flat ascending spiral
cod. SPLAPPL - 8



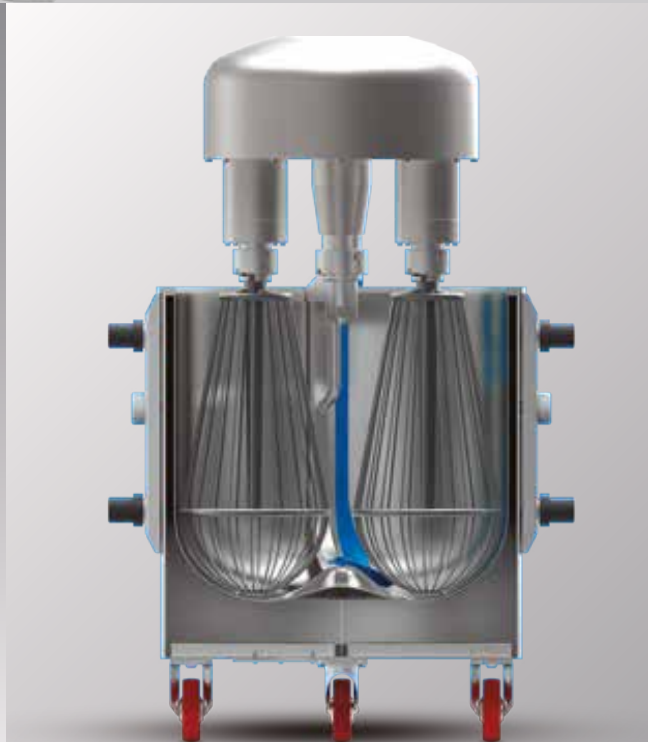
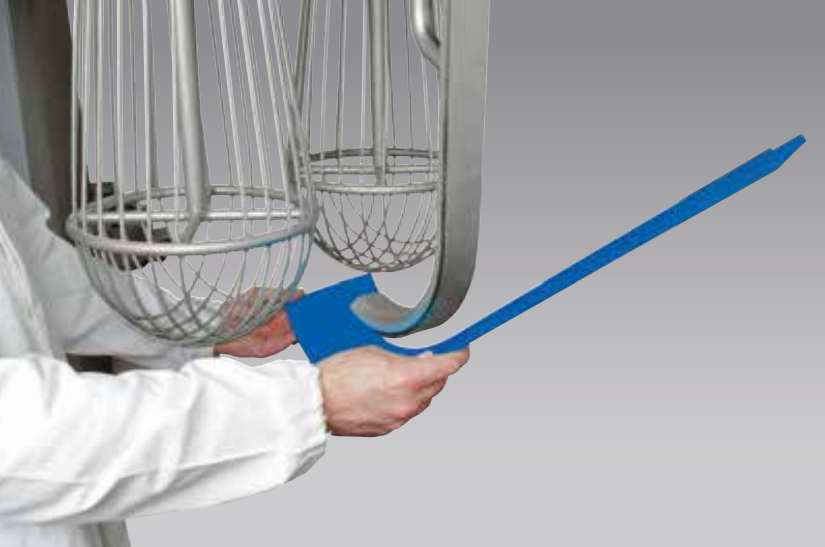
Spirale tonda ascendente
Ascending spiral round bar
cod. SPLTAPL - 9



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



Raschiatore
Scraper
cod. RASPL - 11



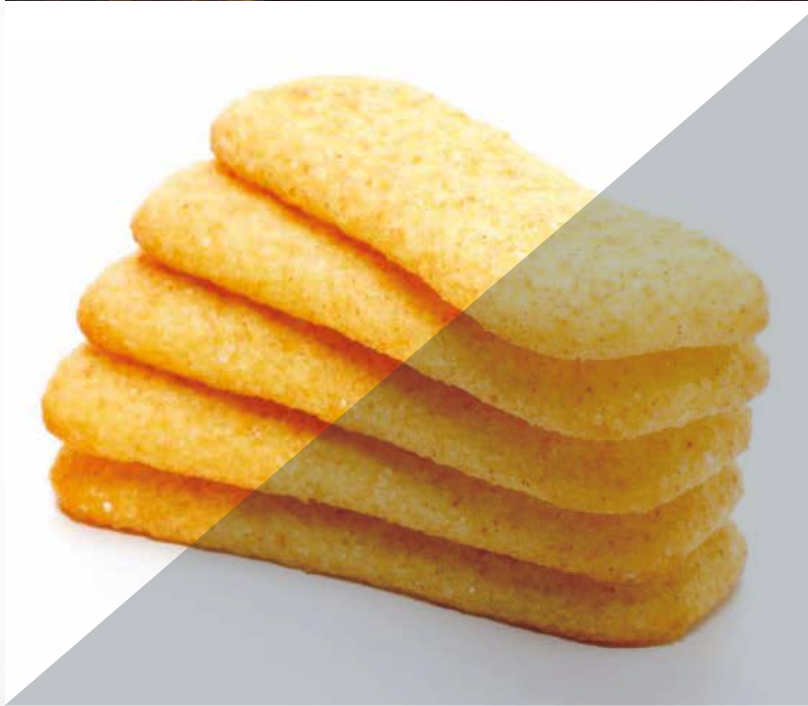
» Ingressi per acqua di lavaggio

Tools _ Outils _ Utensillos _ Рабочие инструменты

Washing water inlets _ Entrées pour l'eau de lavage _ Entradas para agua de lavado _
Входы для промывочной воды



Testine a rotazione idrodinamica per lavaggio camera di miscelazione
Water powered heads for washing the mixing chamber
Têtes de rotation hydrodynamique pour le lavage de la chambre de mélange
Cabezas de rotación hidrodinámico para la limpieza de la cámara de mezcla
Форсунки для мытья дежи



»» Accessori ed Optional

Accessories and Optional _ Accessoires et Options _ Accesorios y Optional _ Аксессуары и опции

Accessori standard:

- n. 1 vasca con ruote, n. 2 utensili mescolatori a scelta e 1 raschiatore

Accessori optional:

- Utensili diversi dai 2 standard prescelti
- Vasche con valvole di diverse grandezze per scarico acqua di lavaggio e/o per il trasferimento del prodotto finito
- Testine di lavaggio per igienizzare la camera di miscelazione, gli utensili mescolatori ed il raschiatore
- Sonda rilevamento temperatura prodotto
- Sistemi di trasferimento prodotto (tamponi pneumatici di trasferimento, elevatori/ribaltatori vasche, pompe di diverso tipo)
- PLC e touch screen di varie marche
- Kit per assistenza da remoto delle macchine

Standard accessories:

- 1 bowl with wheels, 2 mixing tools of your choice and 1 scraper

Optional accessories:

- Tools other than the 2 standard ones chosen
- Bowls with valves of different sizes for draining washing water and/or transferring the finished product
- Wash heads to clean the mixing chamber, the mixing tools and the scraper
- Product temperature sensor
- Product transfer systems (pneumatic transfer buffers, bowl elevator/tippers, various types of pump)
- Various makes of PLCs and touch screens
- Remote assistance kit

Accessoires standards :

- 1 cuve avec des roues, 2 outils mélangeurs au choix et 1 racloir

Accessoires en option :

- Outils différents des 2 outils standards choisis
- Cuve avec des vannes de différentes tailles pour la vidange de l'eau de lavage et / ou pour le transfert du produit fini
- Tête de lavage pour hygiéniser la chambre de mélange, les outils mélangeurs et le racloir
- Sonde de détection de la température du produit
- Systèmes de transfert du produit (tampons pneumatiques de transfert, élévateurs /culbuteurs des cuves, différents types de pompes)
- PLC et écrans tactiles de différentes marques
- Kit pour l'assistance à distance des machines

Accesorios estándar:

- 1 cuba con ruedas, 2 herramientas mezcladoras a elegir y 1 rascador

Accesorios opcionales:

- Utensilios distintos de los 2 accesorios establecidos como estándar
- Cuba con válvulas de diversos tamaños para la descarga del agua de lavado y/o para la transferencia del producto acabado
- Cabezales de lavado para la limpieza de la cámara de mezcla, las herramientas de mezclado y el rascador
- Sonda detección temperatura producto
- Sistemas de transferencia de producto (tampones neumáticos de transferencia, elevadores/volteadores de cubas, bombas de distintos tipos)
- PLC y pantallas táctiles de diversas marcas
- Kit de asistencia a distancia para las máquinas

Стандартная комплектация:

- 1 дежа с колесами, 2 рабочих инструмента на выбор и 1 скребок

Опции:

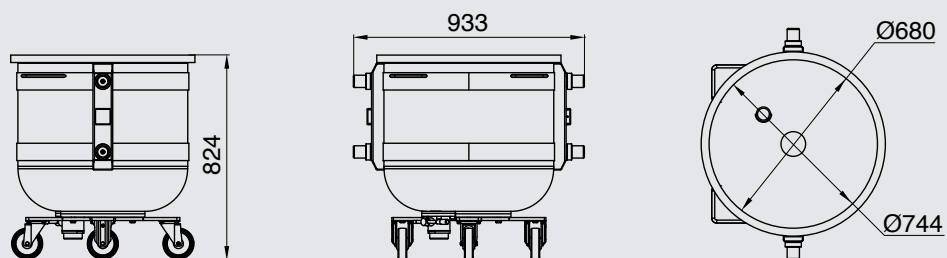
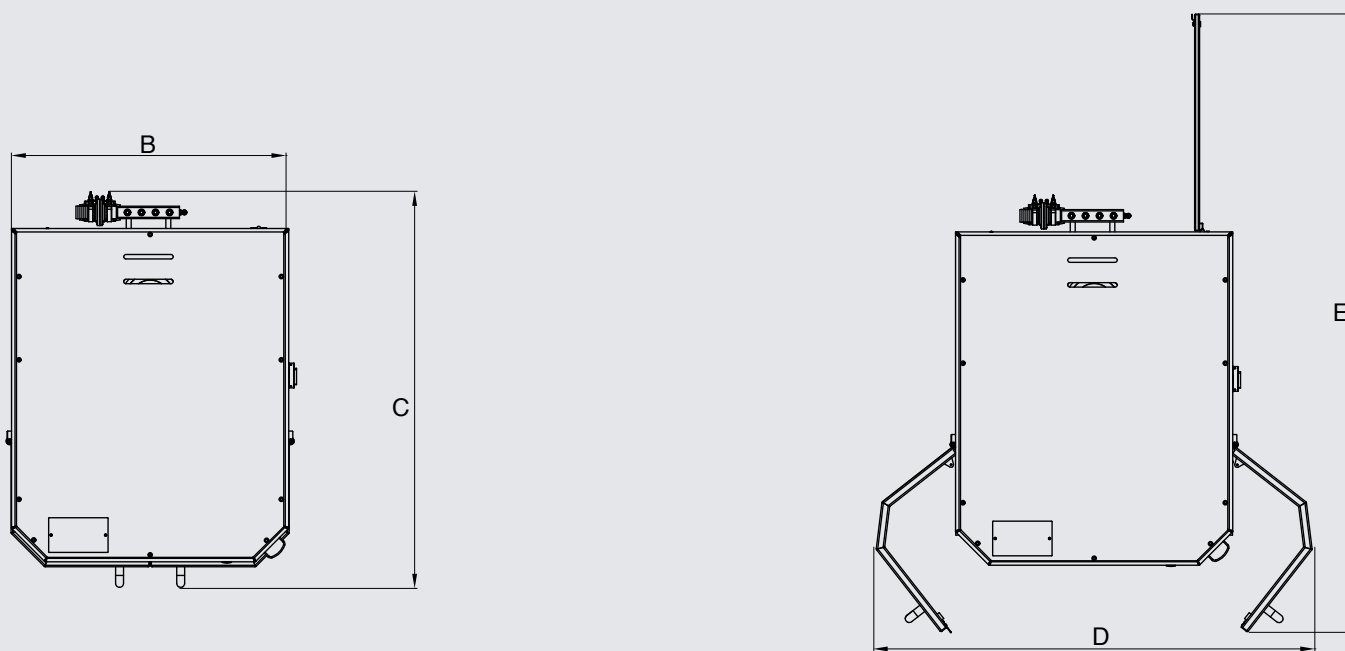
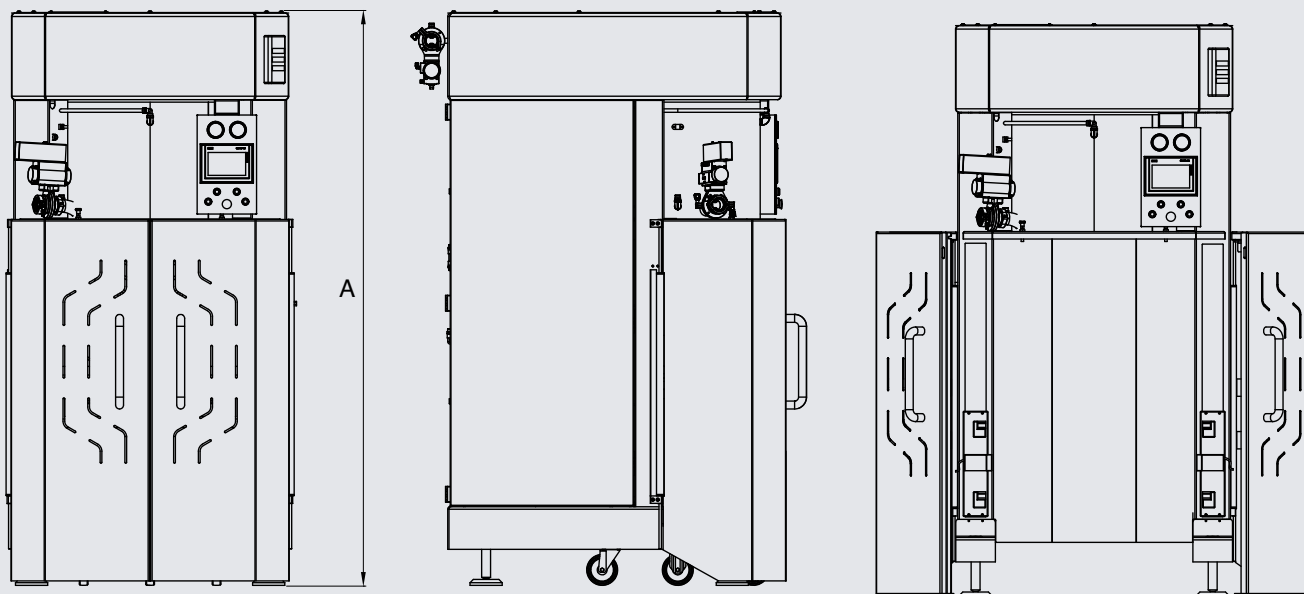
- съемные насадки, отличные от двух инструментов, указанных в стандартном наборе
- дежи с клапанами различного диаметра для слива воды после мытья и/или для перемещения полуфабриката
- форсунки для мытья дежи, рабочих инструментов и скребка
- температурный датчик продукта (термощуп)
- устройства перемещения полуфабрикатов (пневматические устройства перекачки, подъемники/опрокидыватели деж, разнообразные насосы)
- панели управления и сенсорные экраны различных торговых марок
- Набор дистанционного обслуживания оборудования

**OIL
FREE**



» Dati Tecnici

Technical Data _ Données techniques _ Datos técnicos _ Технические данные





Container Box 20'

Dimensioni per il trasporto
Transport dimensions

PL200C

Capacità vasca Bowl capacity Capacité cuve Capacidad de la cuba Объем дежи	lt	200
Peso netto Net weight Poids net Peso neto Вес нетто	kg	1.420
Potenza Power Puissance Potencia Мощность	kW	7.5+0.75=8.25kW
Voltaggio Standard Standard Voltage Voltage Voltaje Estandard Стандартное напряжение	Volt	400/3/50
Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Размеры	mm	A 2315 B 1174 C 1598 D 1860 E 2499 F 2170



STARMIX srl

Via dell'Artigianato, 5
36035 Marano Vicentino · VI · Italy

T +39.0445.576.659

F +39.0445.577.203

info@starmix.it

www.starmix.it