



START PLUS

pétrin à spirale avec
inversion rotation cuve

35 50 60 80



**Pour pâte à hydratation
moyenne**

**Pour travailler
facilement même petite
quantité de pâte**

**Soulevé de terre pour
faciliter le nettoyage du
sol**



START PLUS: une ligne de machines idéales destinées aux applications en boulangerie ou en pâtisserie particulièrement pour une pâte à hydratation moyenne.

START PLUS offre l'inversion du sens de la cuve pour travailler de manière homogène et fine même des petits débits de pâte.

MIXER a minutieusement testé la ligne START pour garantir d'excellents résultats même avec une pâte dont le contenu liquide dépasse les 75%.

LE BON EQUIPEMENT A UN PRIX COMPETITIF

La START PLUS est une machine destinée à l'artisan pragmatique, attaché à l'essentiel, qui paie volontiers un prix pour ce qui lui est vraiment utile. MIXER, attentive et sensible aux exigences de ses clients, propose ici une machine avec un rapport qualité/prix extrêmement intéressant.

Les START PLUS peuvent parfaitement satisfaire les exigences de tous ceux qui utilisent le pétrin de temps à autre mais souhaitent en même temps des résultats parfaits, sans compromis.

Ces machines servent surtout d'appoint à tous ceux qui ont besoin d'une deuxième machine auxiliaire absolument fiable pour obtenir des petites pétrissées.

Elles sont par conséquent destinées au rôle de protagonistes dans les ateliers des petites boulangeries, pâtisseries ou pizzerias. Elles ne trouvent pas moins leur place en tant que machine d'appoint dans l'atelier de l'artisan qui, à côté de sa production standard, souhaite offrir à sa clientèle des pains spéciaux produits en faibles quantités.

START PLUS: il s'agit de machines dont le fonctionnement est des plus simples et dont le prix est vraiment intéressant.

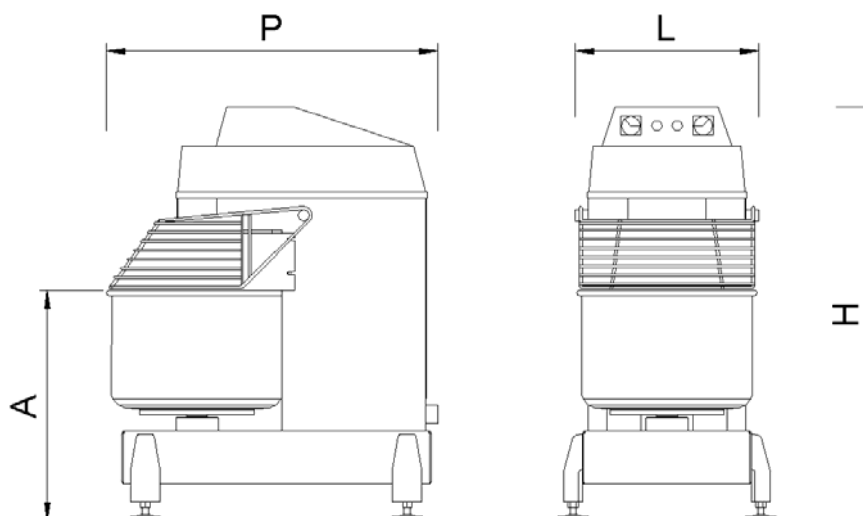




START PLUS

PETRIN A SPIRALE AVEC INVERSION DU SENS DE LA CUVE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



DONNEES TECHNIQUES

Modèle		START 35 PLUS	START 50 PLUS	START 60 PLUS	START 80 PLUS
Capacité pâte (min./max) *	kg	5/35	5/50	8/60	8/80
Capacité farine (min./max) *	kg	3/22	3/30	5/38	5/50
Capacité eau (min./max) *	lt	2/13	2/20	3/22	3/30
Volume cuve	lt	50	75	100	120
% minimum eau/farine	%	55	55	55	55
Tours de la spirale 1ère vitesse(50/60hz)	rpm	95	95	93	93
Tours de la spirale 2nde vitesse(50/60hz)	rpm	189	189	184	184
Tours de la cuve (50/60hz)	rpm	8,5	8,5	9	9
Puissance moteur 1ère vitesse	kw	1,05	1,05	1,75	1,75
Puissance moteur 2nde vitesse	kw	1,85	1,85	3,25	3,25
Courant absorbé V. 230	A	7,4	7,4	12,3	12,3
Courant absorbé V. 400	A	4,4	4,4	7,2	7,2
Diamètre de la barre de la spirale	mm	28	28	30	30
Hauteur du bord de la cuve	A mm	615	650	780	790
Longueur totale	P mm	866	943	1040	1100
Largeur totale	L mm	550	565	645	700
Hauteur	H mm	1100	1100	1250	1250
Poids net	kg	220	235	280	285

*: capacité déterminée en considération du % liquide/farine égal à 60

PIECES COMMUNES DE SERIE FOURNIES

Cuve, colonne de contraste, protection contre les accidents et para-farine en acier inox AISI 304	Deux temporisateurs avec mémoire pour l'établissement des temps de travail avec passage automatique de la 1ère à la 2nde vitesse
Spirale en acier inox AISI 431	Moteur spirale à deux vitesses, moteur cuve à une vitesse
Transmission du mouvement avec poulies et courroies trapézoïdales	Protection moteurs pour surcharges et surintensités
Structure en acier vernie blanche ral 9002	Tension 400 V, fréquence 50 Hz, 3 phases
Calotte de protection des roulements arbre spirale	Quatre mètres de câble
Structure relevée de terre sur 4 pieds	Manuel d'utilisation et d'entretien et déclaration CE de conformité
Sélecteur inversion rotation cuve	Emballage palette avec nylon

ACCESSOIRES A PAYER

Voltage/Fréquence spéciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3	Emballage cage en bois
2 roues fixes arrière et 1 roue pivotante devant	