

# START EVO

IMPASTATRICE A SPIRALE  
A VASCA FISSA

**MIXER**  
ART OF MIXING

PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

- 35    ▪60    ▪120
- 50    ▪80    ▪160

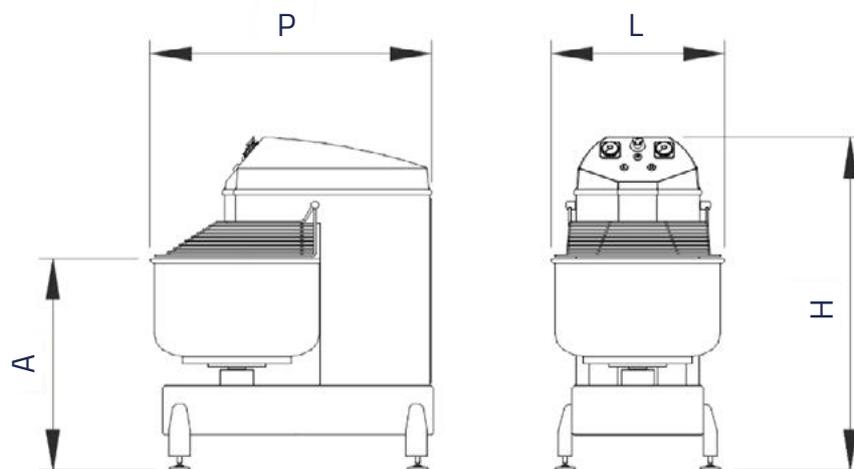


# START EVO

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

PROFESSIONAL

## CARATTERISTICHE TECNICHE



### DATI TECNICI

| MODELLO                                 |      | START 35 | START 50 | START 60 | START 80 | START 120 | START 160 |
|---|------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|
| Capacità pasta (min./max) *             | kg   | 8/35     | 8/50     | 15/60    | 15/80    | 20/120    | 20/160    |
| Capacità farina (min./max) *            | kg   | 5/22     | 5/30     | 9/38     | 9/50     | 12/75     | 12/100    |
| Capacità acqua (min./max) *             | lt   | 3/13     | 3/20     | 6/22     | 6/30     | 8/45      | 8/60      |
| Volume vasca                            | lt   | 50       | 75       | 100      | 120      | 205       | 240       |
| % acqua/farina minima                   | %    | 55       | 55       | 55       | 55       | 55        | 55        |
| Giri spirale 1° / 2° velocità (50/60hz) | rpm  | 95/189   | 95/189   | 93/184   | 93/184   | 92/183    | 92/183    |
| Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)   | rpm  | 8.5/17   | 8.5/17   | 9/18     | 9/18     | 9/18      | 9/18      |
| Potenza motore 1° / 2° velocità         | kw   | 0.8/1.6  | 0.8/1.6  | 1.5/3    | 1.5/3    | 3/5.2     | 3/5.2     |
| Corrente assorbita V. 230/400           | A    | 7.2/4.2  | 7.2/4.2  | 11.5/6.5 | 11.5/6.5 | 19.5/11.5 | 19.5/11.5 |
| Diametro barra spirale                  | mm   | 28       | 28       | 30       | 30       | 40        | 40        |
| Altezza da bordo vasca                  | A mm | 680      | 710      | 780      | 790      | 835       | 900       |
| Profondità totale                       | P mm | 875      | 945      | 1030     | 1100     | 1240      | 1240      |
| Larghezza totale                        | L mm | 550      | 565      | 645      | 700      | 845       | 845       |
| Altezza                                 | H mm | 1100     | 1100     | 1250     | 1250     | 1390      | 1390      |
| Peso netto                              | kg   | 170      | 190      | 255      | 260      | 395       | 400       |

### DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

- Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra su 4 piedi regolabili.
- Vasca, spirale, piantone di contrasto e riparo antinfortunistico in acciaio inox.
- Un motore a due velocità per spirale e vasca.
- Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali.
- Rullo reggi flessione vasca.
- Comandi frontali con due temporizzatori.
- Impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità.

### ACCESSORI A PAGAMENTO

- Macchina montata su ruote (2 ruote fisse posteriori e 1 pivotante anteriore).
- Coperchio vasca in acciaio inox con profilo di tenuta in polietilene.
- Velocità utensile aumentata per impasti molto idratati.