

 **LP GROUP**

ECO STAR 30

**Impastatrice a vasca fissa
da 30 kg d'impasto.**

*Spiral mixer with fixed bowl
30 kg dough capacity*



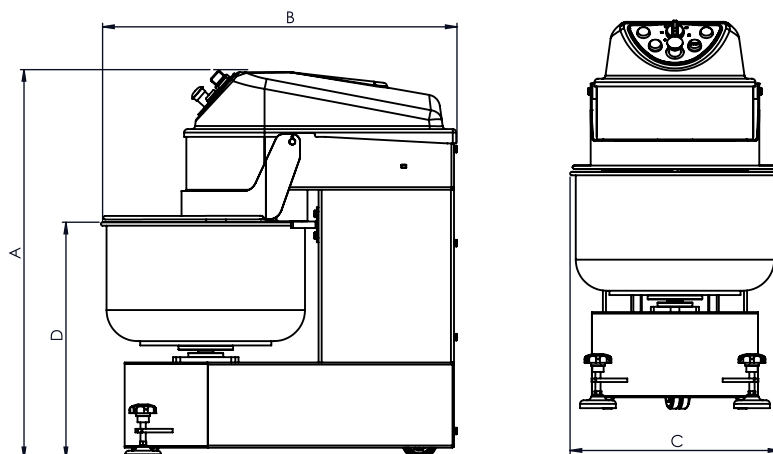
La tua unicità, la nostra forza.

your uniqueness, our strength.

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.

Capacità d'impasto min/max <i>Min/max dough capacity</i>	Kg 2/30
Capacità farina <i>Flour capacity</i>	Kg 18
Volume vasca <i>Bowl volume</i>	L 40
Diametro vasca <i>Bowl diameter</i>	mm 450
Altezza da terra a bordo vasca <i>Floor to bowl rim height (D)</i>	mm 500
Potenza motore <i>Motor power</i>	kW 0.8/1.6
Larghezza (C) <i>Width (C)</i>	mm 480
Lunghezza (B) <i>Length (B)</i>	mm 816
Altezza (A) <i>Height (A)</i>	mm 845
Peso <i>Weight</i>	Kg 123



IT

Impastatrice a vasca fissa da 30 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 timer meccanico;
 Riparo mobile vasca chiuso in PMMA trasparente o griglia in acciaio inox;
 Estrema compattezza;
 Manutenzione praticamente inesistente;
 Piedini esterni per garantire una maggiore stabilità;
 Possibilità di impastare anche piccole quantità (anche 1 kg di farina);
 Adatta ad un uso artigianale (1 turno al giorno, 2 cicli all'ora) e ad impasti con un'idratazione superiore al 60% con farina europea.

ES

Amasadora con cuba fija de 30 kgs de masa;
 Estructura robusta en acero pintado;
 Equipada con un sólo motor;
 Dos velocidades en la espiral y en la artesa;
 Transmisión silenciosa gracias a las correas trapezoidales;
 Panel de mandos con temporizador mecánico;
 Protección móvil cerrada con PMMA transparente o rejilla de acero inoxidable;
 Compacidad extrema;
 Prácticamente libre de mantenimiento;
 Pies externos para una mayor estabilidad;
 Posibilidad de amasar también pequeñas cantidades de masa (también 1 kg de harina);
 Apta para un uso artesanal (1 turno por día, 2 ciclos por hora) y para masas con una hidratación superior al 60% con harina Europea.

EN

Spiral mixer with fixed bowl 30 kg dough capacity;
 Sturdy body in painted steel;
 Fitted with one motor only;
 Two speeds on bowl and spiral tool;
 Silent transmission through trapezoidal belts;
 Control panel with mechanical timer;
 Closed mobile bowl cover in transparent PMMA or stainless steel grid;
 Extreme compactness;
 Practically maintenance-free;
 External feet for a greater stability;
 Possibility to knead small quantities of dough (even 1 kg of flour);
 Suitable for an artisan use (1 shift per day, 2 cycles per hour) and for dough mixtures with hydration greater than 60% with European flour.

FR

Pétrin spirale à cuve fixe avec 30 kg de capacité de pâte;
 Bâti robuste en acier verni;
 Équipé d'un seul moteur;
 Deux vitesses sur cuve et spirale;
 Transmission très silencieuse par courroies trapézoïdales;
 Tableau de bord avec une minuterie mécanique;
 Capot mobile de cuve fermé en PMMA transparent ou grille inox;
 Taille réduite;
 Entretien pratiquement inexistant;
 Pieds extérieurs pour une meilleure stabilité;
 Possibilité de pétrir également de petites quantités (même 1 kg de farine);
 Adapté à une utilisation artisanale (1 équipe par jour, 2 cycles par heure) et à pâtes avec une hydratation au-dessus du 60% avec farine européenne.

Pannello comandi con timer meccanico Control panel with mechanical timer



RU

Линия Флекси/Флекси плюс
 Тестомес с фиксированной дежей, на 30кг замеса.
 Оснащена одним мотором.
 Две скорости на дежу и спираль.
 Прочный корпус из лакированной стали.
 Бесшумная трансмиссия трапецевидными ремнями.
 Панель управления с механическим таймером
 Закрытая подвижная защита дежи из прозрачного ПММА.
 Высокая компактность модели.
 Практически не нуждается в уходе.
 Возможность замешивать маленькое количества теста (около 1кг муки).
 Внешние ножки для большей устойчивости
 Подходит к использованию на небольших предприятиях (1 смена в день, 2 цикла в час) и для приготовления тестовых масс с влажностью свыше 60%.