



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

STARMIX

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Mescolatrice planetaria PL10 EVO
Planetary mixer PL10 EVO

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Un'innovativa mescolatrice planetaria da 10 litri (PL10 EVO) destinata ai piccoli laboratori di pasticceria e del catering sarà presentata ad A.B. Tech Expo 2010 da Starmix. Si tratta di una macchina rivoluzionaria, dalle caratteristiche uniche per praticità di utilizzo, qualità della componentistica, per il rigoroso rispetto delle normative tecnico sanitarie e per la semplicità nell'operazione di pulizia. Completa di variatore elettronico di velocità, PL10 EVO è corredata da una gamma di accessori di serie realizzati in acciaio inox: vasca, frusta a fili fini, spatola e gancio. La struttura è d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, ma a richiesta può essere realizzata anche in acciaio inossidabile. Altre dotazioni di serie comprendono: timer, pannello comandi in posizione frontale e testa rialzabile per facilitare la rimozione della vasca.

An innovative planetary mixer with 10 litres of bowl capacity (model PL10 EVO) especially dedicated to small confectionery and catering laboratories will be presented at A.B. Tech Expo 2010 by Starmix. This is a revolutionary machine with unique characteristics and concepts: user-friendliness, high-quality components, rigorous respect of technical health standards and extreme simplicity in cleaning operations. The PL10 EVO machine is supplied with an electronic variator and set of accessories in stainless steel: bowl, fine wire whisk, beater and dough hook. Its structure is in steel, coated with epoxy powder but on request it can also be made in stainless steel. Other standard equipment supplied with the machine: timer, control panel for front control and liftable head to ease bowl removal operations.