



## UBIJACZKI PLANETARNE STARMIX

# UBIJACZKI PLANETARNE CUKIERNICZE STARMIX



## WYSOKIEJ JAKOŚCI UBIJACZKI PLANETARNE DLA CUKIERNI I PIEKARNI

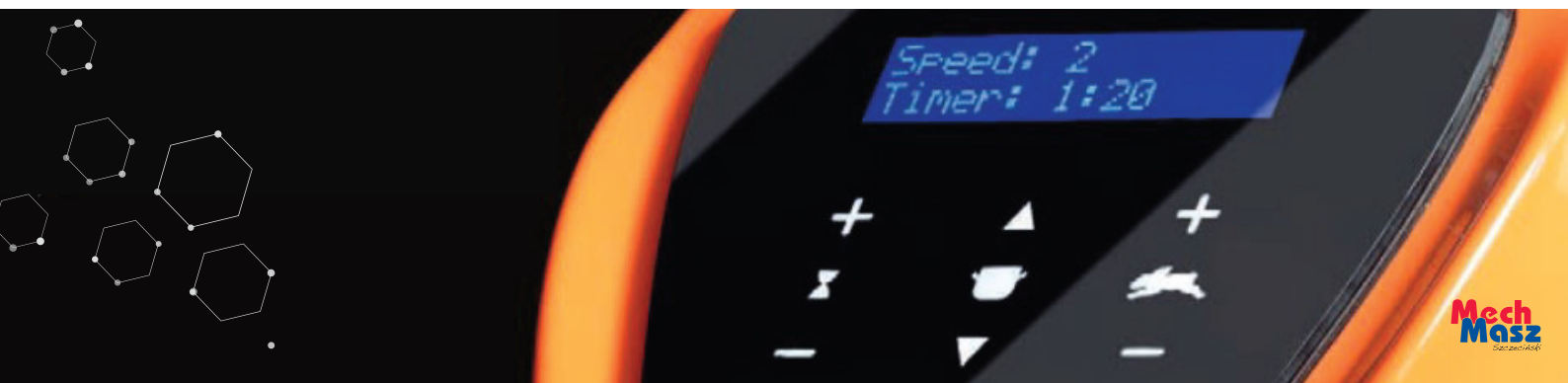
Seria ubijaczek planetarnych STARMIX to już sprawdzona włoska konstrukcja, która cieszy się popularnością nie tylko w Polsce, ale i na całym świecie.

Solidna konstrukcja i innowacyjne rozwiązania zastosowane w budowie ubijaczki stawiają maszynę na czele wśród topowych modeli z całego świata. Szereg rozwiązań technicznych pozwala na pracę z ciastami i masami w całym przemyśle piekarniczo-cukierniczym.

Nowoczesne zastopowane rozwiązania zapewniają dużą wydajność ubijaczki

jednocześnie zmniejszając zużycie energii. Ubijaczka planetarna pozwala na wyrabianie małych ilości ciasta, kremu czy masy.

Ubijaczki planetarne STARMIX to doskonałe rozwiązanie dla cukierników, piekarzy oraz innych profesjonalistów, którzy oczekują wysokiej jakości, niezawodności oraz funkcjonalności w swojej pracy. To także świetny wybór dla amatorów wypieków, którzy chcą cieszyć się wysoką jakością i estetyką swoich wypieków.



# UBIJACZKI PLANETARNE Z KOTŁEM PL-60N STARMIX

- Maszyny dostępne zależnie od zapotrzebowania z zasilaniem 230 lub 400V, stałymi lub płynnie regulowanymi prędkościami oraz mechanicznymi lub dotykowymi panelami sterowniczymi
- Korpus maszyny lakierowany
- Kociołek i różga wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Mieszadło płaskie i hak z najwyższej jakości stopu Aluminium do kontaktu z żywnością
- Ciche przekładnie zapewniające wysoką kulturę pracy maszyny
- Każda maszyna wyposażona w przezroczystą, obrotową pokrywę z lejem umożliwiającym dodawanie składników, ograniczającą zapylenie, odpowiadającą najnowszym standardom według normy EN 454
- Mocna stabilna konstrukcja z mocnym silnikiem zapewniająca długotrwałą, bezawaryjną pracę urządzenia
- Prosta, intuicyjne panele sterowania z zegarem czasowym w standardzie.
- Opuszczanie podnoszenie dzieży ręczne. przy modelach 40 i 60 litrowych na życzenie automatyczne
- Na życzenie w wersja nierdzewna



## STANDARDOWE AKCESORIA



# UBIJACZKI PLANETARNE Z KOTŁEM PL-120N STARMIX

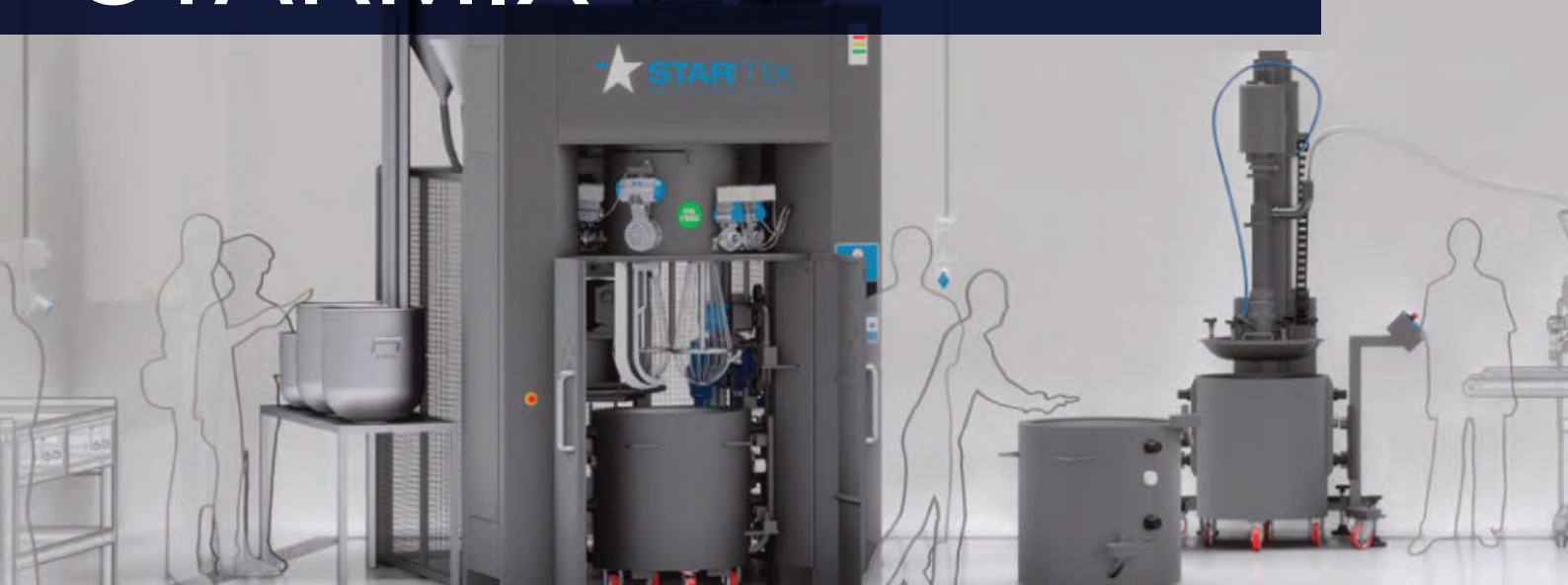
- Korpus maszyny lakierowany.
- Prędkość sterowana płynnie, elektronicznie.
- Kociołek i różga wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej,
- Mieszadło płaskie i hak z najwyższej jakości stopu Aluminium do kontaktu z żywnością,
- Ciche przekładnie zapewniające wysoką kulturę pracy maszyny.
- Mocna stabilna konstrukcja z mocnym silnikiem zapewniająca długotrwałą, bezawaryjną pracę urządzenia,
- Prosty, intuicyjny panel sterowania z zegarem czasowym w standardzie.
- Opuszczanie podnoszenie dzieży automatyczne.
- Na życzenie wersja nierdzewna.



## PANEL STEROWANIA



# BRAMOWE UBIJACZKI PRZEMYSŁOWE STARMIX



## PRZEMYSŁOWE UBIJACZKI PLANETARNE

Ubijaczki przemysłowe są idealne dla dużych produkcji. Ubijaczki z podwójnym narzędziem mieszającym w połączeniu ze zgarniaczem i odpowiednio zwymiarowanym układem przekładniowym umożliwiają radykalne skrócenie czasu mieszania i uzyskanie idealnie gładkiej mieszanki.

Ubijaczki posiadają dwa mieszadła pracujące jednocześnie, które dalej w połączeniu ze zgarniaczem dają możliwość drastycznego skrócenia czasu mieszania i osiągnięcia idealnie jednolitej masy.

Specjalny, bezolejowy system „OIL FREE” przenoszenia planetarnego napędu zabezpiecza w 100% produkt przed przedostaniem się jakiegokolwiek oleju, smaru z napędów.



bezolejowy  
reduktor  
planetarny



zmniejszone  
ryzyko  
oderwania



mniej  
konserwacji



# UBIJACZKI PRZEMYSŁOWE PL 200C / PL 400P STARMIX

## UBIJACZKI PRZEMYSŁOWE TO IDEALNE ROZWIĄZANIE DO PRZYGOTOWYWANIA PRODUKTÓW W PRZEMYSŁOWYCH ILOŚCIACH



### UBIJACZKI PRZEMYSŁOWE PL 200C

- Maszyny posiadają dwa mieszadła pracujące jednocześnie, które dalej w połączeniu ze zgarniaczem dają możliwość drastycznego skrócenia czasu mieszania i osiągnięcia idealnej, jednolitej masy.
- Sterowanie jest proste, intuicyjne i przyjazne dla operatora.
- Możliwość ustawienia aż do 99 programów pracy zależnych od danej receptury. W każdym programie możliwość ustawienia 40 faz.
- Możliwość pracy w trybie automatycznych i manualnym.
- Maszyny z serii PL mają w wyposażeniu standardowym obudowy wykonane ze stali kwasoodpornej AISI304.
- Obudowy są perfekcyjnie gładkie a narożniki zaokrąglone, co znacznie ułatwia proces mycia i zachowanie higieny pracy.

- Klient posiada wiele narzędzi do wyboru, przez co można dodatkowo zoptymalizować proces przygotowania danego produktu. Dwa narzędzia robocze (do wyboru) oraz zgarniacz dostarczane są zawsze z maszyną.
- System mieszania w podciśnieniu (pompa w wyposażeniu 0,5 bar) powoduje w przypadku wielu produktów, np. ciasta naleśnikowego zwiększenie objętości produktu poprzez jego napowietrzenie oraz zapewnia idealnie gładką, delikatną masę.
- Drzwi dwuskrzydłowe zabezpieczone mikrowyłącznikiem.
- Specjalny, bezolejowy system „OIL FREE” przenoszenia planetarnego napędu zabezpiecza w 100% produkt przed przedostaniem się jakiegokolwiek oleju, smaru z napędów.

### UBIJACZKI PRZEMYSŁOWE PL 400



# AKCESORIA / WYWROTNICY / STACJE TRANSPORTUJĄCE

## WÓZKI PODNOŚĄCE HUB-1 / WYWROTNICA DZIEŹ UBIJACZEK HUB-2, HUB-3



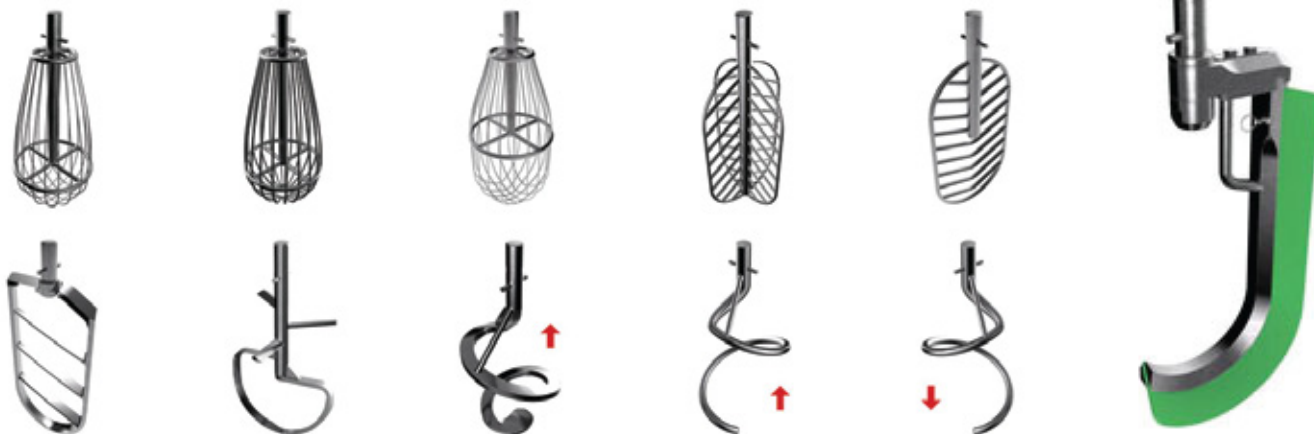
- Urządzenie mobilne na kółkach, łatwe do przemieszczania
- Podnoszenie i obracanie kotła na dowolnej wysokości realizowane automatycznie za pomocą zainstalowanych napędów
- Zasilanie bezpośrednie z akumulatorów. Szybkie ładowanie baterii
- System "smart" automatycznego wyłączenia maszyny w przypadku braku wykonywania pracy

## STACJA TRANSPORTUJĄCA DO UBIJACZEK PRZEMYSŁOWYCH

- Produkt, przeznaczona dla kotłów ubijaczek przemysłowych modele TPTR 200 / 300 / 400 / 600
- Służy do transportu produktu bezpośrednio z kotła do leja innej maszyny produkcyjnej
- Wykonane jest ze stali nierdzewnej, mobilne na kółkach
- Szybko transportuje produkt z kotła, przerwa w pracy jest bardzo krótka, a w przypadku posiadania 2 kotłów proces produkcji może trwać bez przerw



## STANDARDOWE AKCESORIA





## MECH-MASZ Szczeciński sp.j.

📍 Jaroszewo 80  
88-400 ŻNIN  
POLAND

📧 [mecmasz@mech-masz.com.pl](mailto:mecmasz@mech-masz.com.pl)  
[www.mech-masz.com.pl](http://www.mech-masz.com.pl)

☎ tel.: +48 (52) 302 00 73  
tel.2: +48 (52) 303 12 38  
tel.3: +48 (52) 303 12 39