

Steno
EVOLUTIONPLANET

Evolution
mixer

EM25



Made in Italy

Un sistema solido e affidabile

Evolution Mixer è l'innovativa Impastatrice **STENO** che si avvale del sistema d'impasto **brevettato EVOLUTION**, già sperimentato e utilizzato con ottimi risultati, su diversi modelli di planetarie della gamma Steno.



Evolution Mixer, grazie al suo sistema d'impasto e alla velocità variabile dell'utensile, è molto versatile e lavora perfettamente qualsiasi tipo di prodotto dolce (panettone, croissant, brioches...) o salato (pizza, focaccia, pane...), con **la stessa qualità d'impasto di un'impastatrice a bracci tuffanti**.

Evolution Mixer è dotata di un particolare utensile impastatore e di una speciale **vasca estraibile** a fondo piatto, caratterizzata da una sporgenza conica.

L'utensile spinge la massa che, contrastata dalla sporgenza conica, si muove dal basso verso l'alto e viene spezzata, favorendo così una **perfetta ossigenazione senza provocare stress e forzature all'impasto**.

Questo movimento ad onda consente una **rapida assimilazione naturale dei liquidi e dei grassi che favorisce lo sviluppo del glutine e il processo enzimatico, evitando, inoltre, il surriscaldamento dell'impasto**.



Modello EM25
con carrello per estrazione vasca.

Modello	EM25
Larghezza (cm)	60
Profondità (cm)	60
Altezza (cm)	142
Peso (kg)	142
Volume vasca (lt)	40
Capacità d'impasto (kg)	25
Dimensioni vasca (cm)	40x36h
Potenza installata (kw)	1,5



- Accessori Standard**
- Vasca in acciaio inox
 - Utensile in acciaio inox
 - Ciclo di lavorazione automatico
 - Timer per arresto automatico
- Accessori Optional**
- Carrello per estrazione vasca