

**Steno**  
EVOLUTIONPLANET

# EVOLUTION MIXER

5  
10  
25



EPM25



Made in Italy

[www.steno.it](http://www.steno.it)

[info@steno.it](mailto:info@steno.it)



# EVOLUTION MIXER

5  
10  
25

- Impasti veloci, omogenei e ossigenati
- Creazione di una perfetta maglia glutinica anche per impasti molto idratati
- Veloce assimilazione dei liquidi ad inizio impasto
- Vasca senza residui d'impasto a lavoro ultimato
- Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata a forno
- Velocità variabile
- Utensile e vasca estraibili
- Utensile facilmente montabile o smontabile senza dover rimuovere la vasca dalla posizione di lavoro
- Massima comodità di manovra dell'utensile a protezione di sicurezza aperta
- Trasmissione ad ingranaggi
- Meccanismi montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa
- Bassi consumi di energia elettrica

- Vasca estraibile in acciaio inox
- Utensile impastatore estraibile in acciaio inox
- Convogliatore di liquidi
- Ciclo di lavorazione automatico
- Timer per arresto automatico dell'utensile

STANDARD



## IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE



EPM5B  
Modello da banco



EPM10B  
Modello da banco



EPM10C  
Modello da pavimento



EPM25  
Modello da pavimento

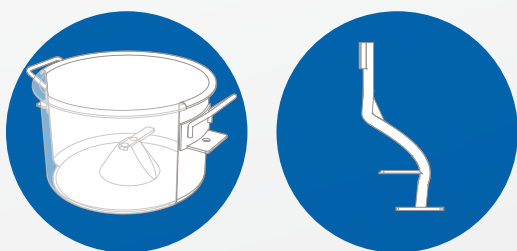


Modello	EPM5B	EPM10B	EPM10C	EPM25
Larghezza (cm)	44	52	52	68
Profondità (cm)	50	52	52	73
Altezza (cm)	65	85	125	132
Peso (kg)	39	72	99	171
Volume vasca (lt)	10	15	15	44
Capacità d'impasto (kg)	5	10	10	25
Dimensioni vasca (cm)	26x21h	32x21h	32x21h	40x36h
Potenza installata (kw)	0,55	0,83	0,83	1,65

## Straordinarie per impasti molto idratati

Evolution Mixer è l'innovativa gamma di impastatrici STENO dotate di un sistema brevettato che permette di lavorare impasti molto idratati (fino al 90% di liquidi) con risultati eccezionali. Grazie a questo sistema d'impasto e alla velocità variabile dell'utensile, le impastatrici Evolution Mixer sono molto versatili e lavorano perfettamente qualsiasi tipo di prodotto dolce (panettone, croissant, brioches...) o salato (pinsa romana, pizza, focaccia, pane...), con la stessa qualità d'impasto di un'impastatrice a bracci tuffanti.

Le impastatrici Evolution Mixer sono dotate di un particolare utensile impastatore e di una speciale vasca a fondo piatto, entrambi estraibili in modo semplice e veloce.



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



## Evolution Mixer è

- Impasti veloci, omogenei e ossigenati
- Vasca senza residui d'impasto a lavoro ultimato
- Creazione di una perfetta maglia glutinica anche per impasti molto idratati
- Veloce assimilazione dei liquidi ad inizio impasto
- Minor surriscaldamento dell'impasto

