

Steno
EVOLUTIONPLANET

FOODLINE12
20



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



FOODLINE¹² 20

- Struttura molto robusta con braccio porta vasca in acciaio verniciata a forno
- Trasmissione ad ingranaggi
- Meccanismi montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa
- Bassi consumi di energia elettrica
- Massima comodità di manovra degli utensili a protezione di sicurezza aperta
- Velocità variabile
- Utensili in acciaio inox
- Gli utensili possono essere facilmente montati o smontati senza dover rimuovere la vasca dalla posizione di lavoro
- Gancio spiralato per impastare perfettamente piccole e grandi quantità di prodotto
- A richiesta **EVOLUTION KIT**.
Due macchine in una: Planetaria+Impastatrice (vedi retro)



Made in Italy

MESCOLATRICE PLANETARIA



PL12B

Utensili PL12B



Modello	PL12B	PL20B	PL20C
Larghezza (cm)	43	50	51
Profondità (cm)	50	52	54
Altezza (cm)	65	85	125
Peso (kg)	39	73	100
Capacità vasca (lt)	12	20	20
Dimensioni vasca (cm)	26x24h	32x30h	32x30h
Potenza installata (kw)	0,55	0,83	0,83



Modello PL12B

STANDARD

- Vasca in acciaio inox
- Frusta con fili fini in acciaio inox (1)
- Gancio spiralato in acciaio inox (2)
- Spatola in acciaio inox (3)
- Convogliatore di liquidi
- Timer per arresto automatico dell'utensile

OPTIONAL

- **EVOLUTION KIT**
- Frusta con fili grossi in acciaio inox



Utensili PL20B-PL20C



Un sistema solido e affidabile

Evolution Kit aumenta la capacità d'impasto della planetaria e la preserva da possibili rotture. Lo speciale utensile impastatore è montato su un secondo albero così da non provocare sollecitazioni con conseguente deterioramento sia degli ingranaggi che dell'albero nel quale si inseriscono gli utensili tradizionali.



Un'idea semplice e innovativa

Evolution Kit è composto da **1** una speciale vasca estraibile a fondo piatto caratterizzata da una sporgenza conica, da un secondo albero porta utensile in aggiunta a quello già presente e da uno speciale **2** utensile impastatore.



Prodotti ben lievitati, fragranti e di maggior durata

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 favorendo lo sviluppo del glutine e il processo enzimatico, evitando, inoltre, il surriscaldamento dell'impasto.

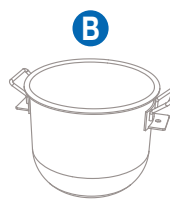
Evolution Kit è in grado di lavorare qualsiasi tipo di prodotto dolce (panettone, croissant, brioches...) o salato (pizza, focaccia, pane...), **con la stessa qualità d'impasto di un'impastatrice a bracci tuffanti.**



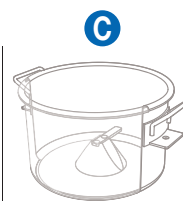
Evolution Kit è semplice e veloce da installare



Si rimuove l'utensile standard



Si rimuove la vasca standard



Si installa la vasca speciale



Si installa l'utensile speciale

Evolution Kit è

- Impasti veloci senza surriscaldamento
- Formazione di una perfetta maglia glutinica
- Eccezionale per impasti molto idratati (fino al 90% di liquidi)
- Elevata ossigenazione e assimilazione dei grassi
- Vasca perfettamente pulita a fine impasto

