

Steno
EVOLUTIONPLANET

Evolution
mixer

EM60



Made in Italy

 www.steno.it

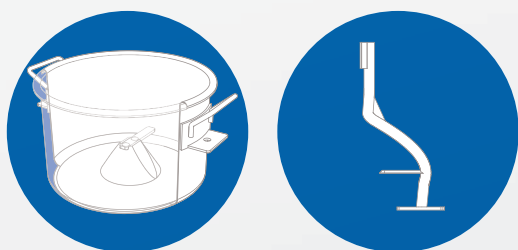
 info@steno.it



Straordinaria per impasti molto idratati

Evolution Mixer EM60 è l'innovativa impastatrice STENO dotata 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, l'impastatrice Evolution Mixer EM60 è molto versatile e lavora 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.

L'impastatrice Evolution Mixer EM60 è dotata di un particolare utensile impastatore e di una speciale vasca a fondo piatto montata su un carrello, 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.



EM60

Modello	EM60
Larghezza (cm)	75
Profondità (cm)	102
Altezza (cm)	128
Peso (kg)	433
Volume vasca (lt)	94
Capacità d'impasto (kg)	60
Dimensioni vasca (cm)	54x42h
Potenza installata (kw)	6



Accessori Standard

- Vasca in acciaio inox estraibile su carrello
- Timer per arresto automatico
- Utensile in acciaio inox
- Ciclo di lavorazione automatico

Accessori Optional

- Vasca supplementare in acciaio inox estraibile su carrello

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

