

Steno
EVOLUTIONPLANET

IMPASTATRICE

A FORCELLA

20

35

50



FO50C



Made in Italy

www.steno.it

info@steno.it



IMPASTATRICE

A FORCELLA

20 | 35 | 50



Il sistema di impasto a forcella è considerato il migliore in assoluto per lavorare impasti molto duri come pane e pizza, ma è ottimo anche per la lavorazione della piadina romagnola e della pasta fresca all'uovo.

Grazie alla delicatezza del suo movimento, la macchina riproduce la stessa azione delle mani dell'uomo.

L'impasto ottenuto risulta della massima omogeneità, senza alcun riscaldamento, pronto per una perfetta lievitazione.

- Modelli a una velocità o a velocità variabile
- Vasca e utensile impastatore in acciaio inox
- Utensile impastatore con profilo speciale per migliorare la qualità dell'impasto
- Trasmissione ad ingranaggi per garantire potenza ed affidabilità
- Assenza di cinghie e catene per rendere la macchina stabile e silenziosa
- Due motori indipendenti per movimentare vasca e utensile impastatore
- Meccanismi montati su cuscinetti a sfere senza manutenzione per ingrassaggio
- Protezione antinfortunistica in materiale antiurto trasparente come previsto dalla normativa CE



FO50

MODELLO A VELOCITÀ VARIABILE



MODELLO A UNA VELOCITÀ



- Timer per arresto automatico (solo per modelli a velocità variabile)
- Ciclo di lavoro automatico (solo per modelli a velocità variabile)
- Ruote (per modello da pavimento FO50C)

- Alimentazione monofase (solo per modelli a velocità variabile)
- Supporto
- Ruote

Modello		FO20	FO35	FO50	FO50C
Capacità impasto	Kg.	20	35	50	50
Larghezza	cm.	57	62	70	70
Profondità	cm.	91	95	110	110
Altezza	cm.	68	68	77	106
Peso	Kg.	100	104	160	189
Volume vasca	Lt.	27	39	67	67
Motore utensile impastatore	Kw.	0,55	0,55	0,75	0,75
Motore vasca	Kw.	0,18	0,18	0,25	0,25