

Steno
EVOLUTION PLANET

30
CAKELINE 40
60



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



CAKELINE³⁰₄₀⁶⁰

- Elevata capacità d'impasto grazie alla speciale trasmissione che aumenta la forza all'utensile
- Bassi consumi di energia elettrica
- Struttura molto robusta in acciaio verniciata a forno con braccio porta vasca in fusione
- Assenza di olio. I meccanismi sono montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa
- Sistema assistito per facilitare il sollevamento della protezione di sicurezza e evitare il pericolo di caduta della stessa
- Massima comodità di manovra degli utensili a protezione di sicurezza aperta
- Velocità variabile o 3 velocità preimpostate
- Leva per salita/discesa rapida della vasca
- Utensili in acciaio inox
- Gancio spiralato per impastare perfettamente piccole e grandi quantità di prodotto

PANNELLO COMANDI



Modello 3VE
a 3 velocità preimpostate



Modello VE
a velocità variabile

STANDARD

- Vasca in acciaio inox
- Frusta con fili Ø mm. 4 in acciaio inox (1)
- Gancio spiralato in acciaio inox (2)
- Spatola in acciaio inox (3)
- Convogliatore di liquidi in acciaio inox

OPTIONAL

- Frusta con fili Ø mm. 3 in acciaio inox (4)
- Timer per arresto automatico dell'utensile
- Supporto porta utensili
- Carrello per estrazione vasca
- Versione in acciaio inox
- Kit di riduzione
lt.20 per PL30-PL40
lt.30 per PL40-PL60
lt.40 per PL60

MESCOLATRICE PLANETARIA



Dati non impegnativi. Il costruttore si riserva di apportare le eventuali modifiche che riterrà necessarie



(1)



(2)



(3)



(4)

Modello	PL30L/VE PL30L/3VE	PL40L/VE PL40L/3VE	PL60L/VE PL60L/3VE
Larghezza (cm)	75	75	78
Profondità (cm)	96	96	96
Altezza (cm)	144	144	144
Peso (kg)	213	216	220
Capacità vasca (lt)	30	40	60
Dimensioni vasca (cm)	36x33h	40x36h	45x42h
Potenza installata (kw)	2,2	2,2	2,2