

Steno
EVOLUTION PLANET

40
POWERLINE 60
80



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



POWERLINE 40 60 80

- Elevata capacità d'impasto grazie al motore potenziato e alla speciale trasmissione che aumenta la forza all'utensile
- Bassi consumi di energia elettrica
- Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata 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
- A richiesta **EVOLUTION KIT**
Due macchine in una: Planetaria+Impastatrice
(vedi retro)



Made in Italy

- STANDARD**
- Vasca in acciaio inox
 - Frusta con fili Ø mm. 4 in acciaio inox (1) (per Lt.80 con anello di rinforzo)
 - Gancio spiralato in acciaio inox (2)
 - Spatola in acciaio inox (3)
 - Convogliatore di liquidi in acciaio inox
 - Timer per arresto automatico dell'utensile (per modelli a velocità variabile)

- OPTIONAL**
- **EVOLUTION KIT**
 - Frusta con fili Ø mm. 3 in acciaio inox (4)
 - Movimento a volantino salita/discesa vasca
 - Movimento elettrico salita/discesa vasca
 - Timer per arresto automatico dell'utensile (per modelli a 3 velocità)
 - Supporto porta utensili
 - Carrello per estrazione vasca
 - Versione in acciaio inox
 - Kit di riduzione
It.20 per PL40
It.30 per PL40-PL60
It.40 per PL60-PL80

MESCOLATRICE PLANETARIA



Modello	PL40L/3VS PL40L/VS PL40A/VS (*)	PL60L/3VS PL60L/VS PL60A/VS (*)	PL80L/3VS PL80L/VS PL80A/VS (*)
Larghezza (cm)	75 68 (*)	78 73 (*)	78 73 (*)
Profondità (cm)	96	96	96
Altezza (cm)	144	144	160
Peso (kg)	240	242	270
Capacità vasca (lt)	40	60	80
Dimensioni vasca (cm)	40x36h	45x42h	45x52h
Potenza installata (kw)	3,3	3,3	3,3



Carrello per estrazione vasca



Supporto porta utensili



Kit di riduzione



Modello AVS
con salita/discesa elettrica della vasca.

Minore ingombro. Massima comodità

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



Modello 3VS
a 3 velocità preimpostate



Modello VS
a velocità variabile



Modello AVS
a velocità variabile

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.**

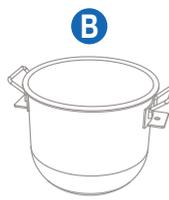


Dati non impegnativi. Il costruttore si riserva di apportare le eventuali modifiche che riterrà necessarie.

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

