

**Steno**  
EVOLUTIONPLANET

POWERLINE 30  
40  
60  
80



Made in Italy

 [www.steno.it](http://www.steno.it)

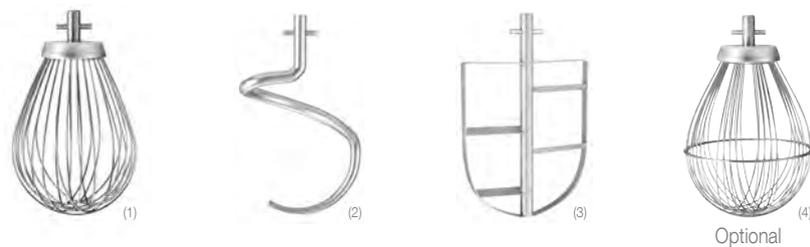
 [info@steno.it](mailto:info@steno.it)



STANDARD

- Vasca in acciaio inox
- Frusta con fili Ø mm.4 in acciaio inox (1) (per Lt.80 Ø mm.5 con anello di rinforzo)
- Gancio spiralato in acciaio inox (2)
- Spatola in acciaio inox (3)
- Convogliatore di liquidi in acciaio inox
- Timer meccanico per arresto automatico dell'utensile
- LED ad alta luminosità per un'ottimale visibilità dell'area di lavoro

## UTENSILI IN ACCIAIO INOX



OPTIONAL

- **EVOLUTION KIT**
- Frusta con fili Ø mm. 3 in acciaio inox (4)
- Movimento elettrico salita/discesa vasca
- Supporto porta utensili
- Carrello per estrazione vasca
- Kit di riduzione: lt.20 | lt.30 | lt.40  
 (PL30-PL40) | (PL40-PL60) | (PL60-PL80)



Kit di riduzione



Carrello per estrazione vasca



Supporto porta utensili

	Larghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	Peso (kg)	Capacità vasca (lt)	Dimensioni vasca (cm)	Potenza installata (kw)
PL30L/VE - PL30L/3VE - PL30A/VE (*)	72	68 (*)	97	271	30	36x33h	2,2
PL40L/VE - PL40L/3VE - PL40A/VE (*)	72	68 (*)	97	273	40	40x36h	2,2
PL60L/VE - PL60L/3VE - PL60A/VE (*)	76	68 (*)	99	276	60	45x42h	3,3
PL80L/VE - PL80L/3VE - PL80A/VE (*)	76	68 (*)	99	303	80	45x52h	4,5



Pannello comandi velocità variabile



Pannello comandi 3 velocità



Pannello comandi velocità variabile con salita/discesa elettrica della vasca

**Minore ingombro. Massima comodità**



Elevata capacità d'impasto grazie al motore potenziato e alla speciale trasmissione a doppia cinghia con rinvio a cinghia dentata

Bassi consumi di energia elettrica

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 ed evitare il pericolo di caduta

Leva per salita/discesa rapida della vasca

LED ad alta luminosità per un'ottimale visibilità dell'area di lavoro

Massima comodità per l'estrazione degli utensili a protezione di sicurezza aperta

Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata a forno

## 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

