

Steno

EVOLUTIONPLANET

Evolution kit

IL NUOVO SISTEMA D'IMPASTO PER LE PLANETARIE STENO

Evolution Kit trasforma la planetaria Steno in una vera impastatrice 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.



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



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

- 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



Semplice e veloce da installare

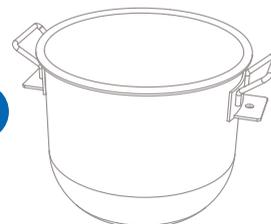
Si rimuove l'utensile standard

A



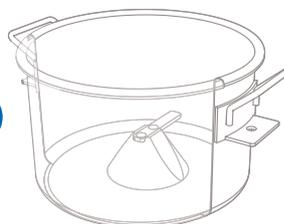
Si rimuove la vasca standard

B



Si installa la vasca speciale

C



Si installa l'utensile speciale

D

