

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.



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.



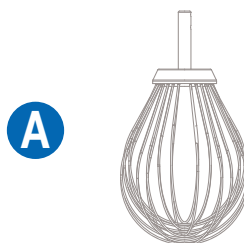
Evolution Kit è

- 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

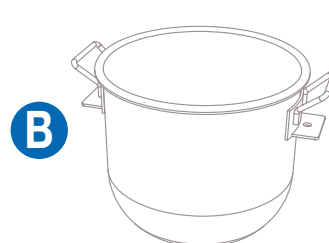


Semplice e veloce da installare

Si rimuove l'utensile standard



Si rimuove la vasca standard



Si installa la vasca speciale



Si installa l'utensile speciale

