

Steno
EVOLUTIONPLANET

2023

Listino Prezzi



Made in Italy

Profilo aziendale

L'Azienda, diretta personalmente dai titolari Paolo ed Ettore Nazzari, ha sede nel Nord Italia, in prossimità di uno dei più importanti crocevia nazionali.

La nuova moderna sede ha permesso di incrementare in modo considerevole la produzione per soddisfare le richieste in continuo aumento sia dal mercato nazionale che da quello estero.

Da oltre 75 anni apprezzata per la qualità dei propri prodotti, l'Azienda ha da poco concluso il restyling di tutti i suoi modelli e brevettato un sistema d'impasto innovativo che sta riscuotendo grande successo.

Oggi la gamma STENO si posiziona ai più alti livelli del settore con la solidità e l'affidabilità di sempre, innovative soluzioni tecnologiche ed un'estetica moderna e piacevole.

IL MARCHIO STENO NEGLI ANNI '50



LISTINO PREZZI 2023-IT

Planetaria serie FOOD LINE a velocità variabile da Lt.7	pag. 2
Planetaria serie FOOD LINE a velocità variabile da Lt.9	pag. 4
Planetarie serie FOOD LINE a velocità variabile da Lt.12 e Lt.20	pag. 6
Planetarie serie FOOD LINE a velocità variabile da Lt.30 e Lt.40	pag. 8
Sistema d'impasto brevettato EVOLUTION KIT	pag. 10
Planetarie standard serie CAKE LINE a velocità variabile e a 3 velocità da Lt.30, Lt.40 e Lt.60	pag. 12
Planetarie potenziate serie POWER LINE a velocità variabile e a 3 velocità da Lt.30, Lt.40, Lt.60 e Lt.80	pag. 14
Sfogliatrici da banco e da pavimento	pag. 16
Raffinatrici a 2 cilindri	pag. 18
Impastatrici automatiche a bracci tuffanti da Kg.45, Kg.55, Kg.65, Kg.95 e Kg.110	pag. 19
Impastatrici EVOLUTION MIXER serie EPM da Kg.5, Kg.10 e Kg.25	pag. 20
Impastatrici EVOLUTION MIXER serie EM da Kg.25 e Kg.60 con vasca su carrello estraibile	pag. 22
Impastatrici a forcella da banco e da pavimento da Kg.50	pag. 24
Impastatrici a spirale da Kg.5, Kg.12, Kg.18, Kg.25, Kg.35, Kg.45 e Kg.60	pag. 25
Utensili supplementari per planetarie	pag. 26
Vasche supplementari per planetarie	pag. 28
Prezzi netti imballi, dimensioni e pesi	pag. 29
Cataloghi.....	pag. 30
Condizioni generali di vendita	pag. 64

FOODLINE 7

MESCOLATRICE PLANETARIA DA BANCO



- Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata
- Protezione antigraffio per basamento
- Piedini d'appoggio antiscivolo
- Trasmissione a cinghia per rendere la macchina potente e molto silenziosa
- Massima stabilità
- Velocità variabile
- Assenza di olio
- Vasca in acciaio inox



Made in Italy



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

STANDARD

- Vasca in acciaio inox
- Frusta con fili Ø mm. 2 (1)
- Gancio (2)
- Spatola (3)
- Protezione antigraffio per basamento

Modello	PL7B
Larghezza	cm. 23
Profondità	cm. 40
Altezza	cm. 40
Peso	Kg. 17
Capacità vasca	Lt. 6,5
Dimensioni vasca	cm. 22x20,5h
Voltaggio	230V monofase
Potenza installata	kw 0,5



(1)



(2)



(3)

PLANETARIA SERIE FOOD LINE 7



PL7B
da banco

- Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata • Protezione antigraffio per basamento • Piedini d'appoggio antiscivolo • Trasmissione a cinghia per rendere la macchina potente e molto silenziosa • Massima stabilità • Velocità variabile • Assenza di olio • Vasca in acciaio inox

Modello	Euro	Volume vasca Lt.	Velocità	Dimensioni cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.
PL7B	1.180	6,5	Variabile	23x40x40h	230V Monofase	0,5

DOTAZIONE STANDARD

- Vasca in acciaio inox • Frusta con 16 fili Ø mm.2 in acciaio inox • Gancio • Spatola • Convogliatore di liquidi per aggiunte • Protezione antigraffio per basamento



Pannello



Frusta



Gancio



Spatola

ACCESSORI A RICHIESTA

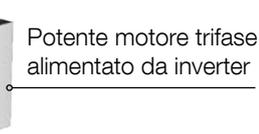
FRFF/7	Frusta supplementare per PL7B con fili in acciaio inox Ø mm.2	Euro	180
GA/7	Gancio supplementare per PL7B	Euro	180
SPA/7	Spatola supplementare per PL7B	Euro	180
VA/7	Vasca supplementare in acciaio inox per PL7B	Euro	240

PLANETARIE SERIE FOOD LINE PL9B

Doppia trasmissione
per aumentare la
forza dell'utensile



Potente motore trifase
alimentato da inverter



Vasca estraibile e rotante
per togliere comodamente il
prodotto e l'utensile



Velocità
variabile



Struttura interamente
in acciaio verniciata a
forno



Alimentazione
macchina a 230V
monofase con
potente motore trifase
alimentato da inverter





A RICHIESTA

Possibilità di scelta del colore (Tinte RAL)



- Gancio spiralato e spatola interamente in acciaio inox • Frusta con base in alluminio anticorrosivo e fili in acciaio inox
- Notevole capacità d'impasto di kg. 3 con idratazione al 60% • Luce LED per illuminare la vasca.

Modello	Euro	Volume vasca Lt.	Dimensioni vasca cm.	Velocità	Dimensioni cm.	Peso kg.	Voltaggio standard	Potenza Kw.
PL9B	2.600	8,6	24x23h	Variabile	42x49x51h	33	230V Monofase	0,37

DOTAZIONE STANDARD

- Vasca in acciaio inox • Frusta con 20 fili Ø mm.2,5 in acciaio inox • Gancio spiralato in acciaio inox • Spatola In acciaio inox • Convogliatore di liquidi per aggiunte • Protezione antigraffio per basamento



Frusta a 20 fili
Ø mm.2,5 in acciaio inox



Gancio spiralato
in acciaio inox



Spatola In
acciaio inox

ACCESSORI A RICHIESTA

FRFF/9	Frusta supplementare per PL9B a 20 fili Ø mm.2,5 in acciaio inox	Euro	280
SPI/9-I	Gancio supplementare spiralato in acciaio inox per PL9B	Euro	240
SPA/9-I	Spatola In acciaio inox supplementare per PL9B	Euro	190
VA/9	Vasca supplementare in acciaio inox per PL9B	Euro	310
VESP/PL9B	Verniciatura colore a scelta per PL9B.....	Euro	250

PLANETARIE SERIE FOOD LINE 12 - 20



PL12B
da banco



PL20B
da banco



PL20C
da pavimento

- Struttura molto robusta con braccio porta vasca in acciaio verniciata a forno • Trasmissione ad ingranaggi • Meccanismi montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa • Bassi consumi di energia elettrica • Massima comodità di manovra degli utensili a protezione di sicurezza aperta • Velocità variabile • Utensili in acciaio inox • Gli utensili possono essere facilmente montati o smontati senza dover rimuovere la vasca dalla posizione di lavoro • Gancio spiralato per impastare perfettamente piccole e grandi quantità di prodotto.

• **A richiesta sistema d'impasto brevettato EVOLUTION KIT**
Due macchine in una: Planetaria + Impastatrice.

Modello	Euro	Volume vasca Lt.	Velocità	Dimensioni cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.	Capacità max impasto* con EVOLUTION KIT Kg.
PL12B	2.950	12	Variabile	43x50x65h	230V Monofase	0,55	5
PL20B	3.950	20	Variabile	50x52x85h	230V Monofase	0,83	9
PL20C	4.400	20	Variabile	51x54x125h	230V Monofase	0,83	9

* farina 00 W240 + 55% acqua

PLANETARIE SERIE FOOD LINE 12 - 20

DOTAZIONE STANDARD

- Vasca in acciaio inox
- Frusta con 20 fili Ø mm.2,5 in acciaio inox per Lt.12
- Frusta con 28 fili Ø mm.2,5 in acciaio inox per Lt.20
- Gancio spiralato in acciaio inox
- Spatola in acciaio inox
- Convogliatore di liquidi per aggiunte
- Timer digitale per l'arresto automatico dell'utensile



Pannello



Frusta a 20 fili Ø mm.2,5 in acciaio inox per PL12B



Frusta a 28 fili Ø mm.2,5 in acciaio inox per PL20



Gancio spiralato in acciaio inox



Spatola in acciaio inox

ACCESSORI A RICHIESTA

EVOKIT12	Sistema d'impasto brevettato per Lt. 12 (vedi caratteristiche a pag. 33)	Euro	1.600
EVOKIT20	Sistema d'impasto brevettato per Lt.20 (vedi caratteristiche a pag. 33)	Euro	1.950
FRFG/12	Frusta per PL12B a 20 fili in acciaio inox Ø mm.3	Euro	380
FRFG/20	Frusta per PL20 a 28 fili in acciaio inox Ø mm.4	Euro	460
VA/12	Vasca supplementare Lt. 12	Euro	420
VA/20	Vasca supplementare Lt. 20	Euro	480
KIT10/20	Kit di riduzione a Lt.10 con 3 utensili inox per Lt.20	Euro	1.190



FRFG/12 per PL12B



FRFG/20 per PL20



KIT10/20 riduzione a Lt.10 per Lt.20



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.



Due macchine in una: Planetaria e Impastatrice



Evolution Kit è semplice e veloce da installare



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



PLANETARIE SERIE FOOD LINE 30 - 40



- Struttura molto robusta con braccio porta vasca in acciaio verniciata a forno • Trasmissione ad ingranaggi • Meccanismi montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa • Bassi consumi di energia elettrica • 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 • Utensili in acciaio inox • Gli utensili possono essere facilmente montati o smontati senza dover rimuovere la vasca dalla posizione di lavoro • Gancio spiralato per impastare perfettamente piccole e grandi quantità di prodotto

Modello	Euro	Volume vasca Lt.	Velocità	Dimensioni cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.
PL30F/V	5.820	30	Variabile	68x73x132h	400V Trifase 3F+T	1,65
PL40F/V	6.620	40	Variabile	68x73x132h	400V Trifase 3F+T	1,65

PLANETARIE SERIE FOOD LINE 30 - 40

DOTAZIONE STANDARD

- Vasca in acciaio inox
- Frusta con 28 fili Ø mm.4 in acciaio inox
- Gancio spiralato in acciaio inox
- Spatola in acciaio inox
- Convogliatore di liquidi in acciaio inox per aggiunte
- Timer digitale per l'arresto automatico dell'utensile



Pannello



Frusta a 28 fili Ø mm.4
in acciaio inox



Gancio spiralato
in acciaio inox



Spatola
In acciaio inox

ACCESSORI A RICHIESTA

FRFF/30F-A	Frusta per PL30F/V a 40 fili in acciaio inox Ø mm.3 e anello di rinforzo	Euro	640
FRFF/40F-A	Frusta per PL40F/V a 40 fili in acciaio inox Ø mm.3 e anello di rinforzo	Euro	720
VA/30	Vasca supplementare Lt.30	Euro	630
VA/40	Vasca supplementare Lt.40	Euro	740
KIT20/40F	Kit di riduzione a Lt.20 con 3 utensili in acciaio inox per Lt.40	Euro	1.390
KIT30/40F	Kit di riduzione a Lt.30 con 3 utensili in acciaio inox per Lt.40	Euro	1.450



FRFF/30F-A
per PL30F/V



FRFF/40F-A
per PL40F/V



KIT20/40F riduzione
a Lt.20 per Lt.40



KIT30/40F riduzione
a Lt.30 per Lt.40

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





Due macchine in una: Planetaria e Impastatrice

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



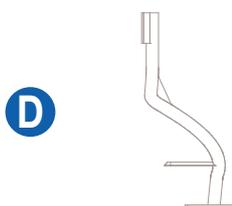
Si rimuove la vasca standard



Si installa la vasca speciale



Si installa l'utensile speciale



Steno F.lli Nazzari - 27043 BRONI (PV) - ITALY - Str. Prov. n.202 delle Teste, 14/16 - Tel. +39 0385 245878 - Fax +39 0385 240686

PLANETARIE STANDARD SERIE CAKE LINE 30 - 40 - 60



- Elevata capacità d'impasto grazie alla speciale trasmissione che aumenta la forza all'utensile
- Bassi consumi di energia elettrica
- Struttura molto robusta in lamiera d'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

• **A richiesta sistema d'impasto brevettato EVOLUTION KIT**
Due macchine in una: Planetaria + Impastatrice.

Modello	Euro	Volume vasca Lt.	Velocità	Dimensioni cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.	Capacità max impasto* con EVOLUTION KIT Kg.
PL30L/3VE	6.780	30	3	75x96x144h	400V Trifase 3F+T	2,2	-
PL30L/VE	6.950	30	Variabile	75x96x144h	400V Trifase 3F+T	2,2	20
PL40L/3VE	7.280	40	3	75x96x144h	400V Trifase 3F+T	2,2	-
PL40L/VE	7.450	40	Variabile	75x96x144h	400V Trifase 3F+T	2,2	20
PL60L/3VE	8.230	60	3	78x96x144h	400V Trifase 3F+T	2,2	-
PL60L/VE	8.400	60	Variabile	78x96x144h	400V Trifase 3F+T	2,2	20

* farina 00 W240 + 55% acqua

PLANETARIE STANDARD SERIE CAKE LINE 30 - 40 - 60

DOTAZIONE STANDARD

- Vasca in acciaio inox
- Frusta a 28 fili Ø mm.4 in acciaio inox
- Gancio spiralato in acciaio inox
- Spatola in acciaio inox
- Convogliatore di liquidi in acciaio inox per aggiunte



Pannello
3 velocità



Pannello
velocità variabile



Frusta a 28 fili Ø mm.4
in acciaio inox



Gancio spiralato
in acciaio inox



Spatola
In acciaio inox

ACCESSORI A RICHIESTA

EVOKIT30/40/60	Sistema d'impasto brevettato per Lt.30, Lt.40, Lt.60 a velocità variabile	Euro	2.300
KIT-INOX/30-40-60	Rivestimento struttura e piedi in acciaio inox per Lt.30, Lt.40 e Lt.60	Euro	1.800
FRFF/30-A	Frusta Lt.30 con 40 fili in acciaio inox Ø mm.3 e anello di rinforzo	Euro	640
FRFF/40-A	Frusta Lt.40 con 40 fili in acciaio inox Ø mm.3 e anello di rinforzo	Euro	720
FRFF/60-A	Frusta Lt.60 con 40 fili in acciaio inox Ø mm.3 e anello di rinforzo	Euro	790
SU/UT	Supporto inox porta utensili	Euro	350
CA-INOX	Carrello in acciaio inox per estrazione vasca completo di kit per aggancio.....	Euro	750
KIT VA/CA	Kit per aggancio vasca supplementare.....	Euro	140
VA/30	Vasca supplementare Lt.30.....	Euro	630
VA/40	Vasca supplementare Lt.40.....	Euro	740
VA/60	Vasca supplementare Lt.60.....	Euro	950
KIT20/40	Kit di riduzione a Lt.20 con 3 utensili in acciaio inox per Lt.40	Euro	1.390
KIT30/40	Kit di riduzione a Lt.30 con 3 utensili in acciaio inox per Lt.40	Euro	1.450
KIT30/60	Kit di riduzione a Lt.30 con 3 utensili in acciaio inox per Lt.60	Euro	1.520
KIT40/60	Kit di riduzione a Lt.40 con 3 utensili in acciaio inox per Lt.60	Euro	1.790



FRFF/30-A
per PL30L/3VE-VE



FRFF/40-A
per PL40L/3VE-VE



FRFF/60-A
per PL60L/3VE-VE



SU/UT Supporto inox
porta utensili



CA Carrello inox
per estrazione vasca



KIT20/40 riduzione
a Lt.20 per Lt.40



KIT30/40 riduzione
a Lt.30 per Lt.40



KIT30/60 riduzione
a Lt.30 per Lt.60



KIT40/60 riduzione
a Lt.40 per Lt.60

PLANETARIE POTENZIATE SERIE POWER LINE 30 - 40 - 60 - 80



- Elevata capacità d'impasto grazie al motore e al variatore di velocità potenziati e alla speciale trasmissione che aumenta la forza all'utensile
- Bassi consumi di energia elettrica
- Struttura molto robusta in lamiera d'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

• **A richiesta sistema d'impasto brevettato EVOLUTION KIT**
Due macchine in una: Planetaria + Impastatrice.

Modello	Euro	Volume vasca Lt.	Velocità	Dimensioni cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.	Capacità max impasto* con EVOLUTION KIT Kg.
PL30L/3VS	7.680	30	3	75x96x144h	400V Trifase 3F+T	3,3	-
PL30L/VS	7.850	30	Variabile	75x96x144h	400V Trifase 3F+T	3,3	25
PL40L/3VS	8.280	40	3	75x96x144h	400V Trifase 3F+T	3,3	-
PL40L/VS	8.180	40	Variabile	75x96x144h	400V Trifase 3F+T	3,3	25
PL60L/3VS	9.130	60	3	78x96x144h	400V Trifase 3F+T	3,3	-
PL60L/VS	9.300	60	Variabile	78x96x144h	400V Trifase 3F+T	3,3	25
PL80L/3VS	10.630	80	3	78x96x160h	400V Trifase 3F+T	3,3	-
PL80L/VS	10.800	80	Variabile	78x96x160h	400V Trifase 3F+T	3,3	25

* farina 00 W240 + 55% acqua

PLANETARIE POTENZIATE SERIE POWER LINE 30 - 40 - 60 - 80

DOTAZIONE STANDARD

- Vasca in acciaio inox
- Frusta con 28 fili Ø mm.4 in acciaio inox (per Lt.80 Ø mm.5 con anello di rinforzo)
- Gancio spiralato in acciaio inox
- Spatola in acciaio inox
- Convogliatore di liquidi in acciaio inox per aggiunte
- Timer digitale per l'arresto automatico dell'utensile (per modelli a velocità variabile)



Modello 3VS a 3 velocità preimpostate
Modello VS a velocità variabile



Modello con salita/discisa elettrica della vasca



Frusta 28 fili Ø mm.4
in acciaio inox Lt.40 e Lt.60
Ø mm.5 con anello Lt.80



Gancio spiralato
in acciaio inox



Spatola
In acciaio inox

ACCESSORI A RICHIESTA

EVOKIT30/40/60/80	Sistema d'impasto brevettato per Lt.30, Lt.40, Lt.60 e Lt.80 a velocità variabile.....	Euro	2.300
KIT-INOX/30-40-60	Rivestimento struttura e piedi in acciaio inox per Lt.40 e Lt.60	Euro	1.800
KIT-INOX/80	Rivestimento struttura e piedi in acciaio inox per Lt.80	Euro	2.000
FRFF/30-A	Frusta Lt.30 con 40 fili in acciaio inox Ø mm.3 e anello di rinforzo	Euro	640
FRFF/40-A	Frusta Lt.40 con 40 fili in acciaio inox Ø mm.3 e anello di rinforzo	Euro	720
FRFF/60-A	Frusta Lt.60 con 40 fili in acciaio inox Ø mm.3 e anello di rinforzo	Euro	790
FRFF/80-C	Frusta Lt.80 con 40 fili in acciaio inox Ø mm.3 e anello di rinforzo a croce.....	Euro	1.400
CA - INOX	Carrello in acciaio inox per estrazione vasca completo di kit per aggancio	Euro	750
KIT VA/CA	Kit per aggancio vasca supplementare	Euro	140
SU/UT	Supporto inox porta utensili	Euro	350
VA/30	Vasca supplementare Lt.30.....	Euro	630
VA/40	Vasca supplementare Lt.40	Euro	740
VA/60	Vasca supplementare Lt.60	Euro	950
VA/80	Vasca supplementare Lt.80	Euro	1.390
KIT20/40	Kit di riduzione a Lt.20 con 3 utensili per Lt.40	Euro	1.390
KIT30/40	Kit di riduzione a Lt.30 con 3 utensili per Lt.40	Euro	1.450
KIT30/60	Kit di riduzione a Lt.30 con 3 utensili per Lt.60	Euro	1.520
KIT40/60-80	Kit di riduzione a Lt.40 con 3 utensili per Lt.60 e Lt.80	Euro	1.790
KIT VENTOLA	Servo ventilazione motore per lavorazioni speciali con funzionamento	Euro	510
MO/VO	Movimento a volantino per la salita e discesa della vasca	Euro	250
MO/EL	Movimento elettrico per la salita e discesa della vasca	Euro	1.690
4.0	Predisposizione 4.0 con pannello touch screen programmabile.....	Euro	2.290



FRFF/40-A
per PL40L/3VS-VS



FRFF/60-A
per PL60L/3VS-VS



FRFF/80-C
per PL80L/3VS-VS



SU/UT Supporto inox
porta utensili



CA Carrello
per estrazione vasca



KIT20/40 riduzione
a Lt.20 per Lt.40



KIT30/40 riduzione
a Lt.30 per Lt.40



KIT30/60 riduzione
a Lt.30 per Lt.60



KIT40/60-80 riduzione
a Lt.40 per Lt.60 e Lt.80

SFOGLIATRICI DA BANCO E DA PAVIMENTO



ML06T
da pavimento a nastri mobili

- Basamento robusto in lamiera d'acciaio verniciata montato su ruote, spalle in fusione
- Ampia regolazione dei cilindri con spessore minimo memorizzabile
- Pedaliera per il movimento dei nastri trasportatori che scorrono a velocità differenziata per evitare il formarsi di grinze nella sfoglia
- Raschiatori facilmente smontabili per la pulizia
- Nastri trasportatori lavabili in uno speciale materiale per alimenti
- A richiesta due velocità o velocità variabile
- Piani sollevabili e sganciabili sui modelli predisposti
- Possibilità di registrare la tensione dei nastri trasportatori, il parallelismo dei cilindri e dei raschiatori
- Protezioni antinfortunistiche a griglia in acciaio inox sollevabili
- Ingranaggi in acciaio e meccanismi montati su cuscinetti a sfere senza manutenzione per rendere la macchina stabile e silenziosa
- Contenitore per farina e cassette raccogli pasta in acciaio inox
- Mattarello in materiale a norme alimentari

MODELLI DA BANCO

Modello	Euro	Nastro cm.	Telai sganciabili	Dimensioni macchina cm.		Voltaggio standard	Potenza Kw.
				in lavoro	in riposo		
ML01B	3.160	Piani fissi	Si	100x90x44h	42x90x44h	400V Trifase 3F+T	0,37
ML03B	5.300	50x75	No	180x88x65h	65x88x86h	400V Trifase 3F+T	0,75
ML03BX	5.430	50x100	No	232x88x65h	75x88x110h	400V Trifase 3F+T	0,75

MODELLI DA PAVIMENTO

Modello	Euro	Nastro cm.	Telai sganciabili	Dimensioni macchina cm.		Voltaggio standard	Potenza Kw.
				in lavoro	in riposo		
ML03T	5.890	50x75	No	180x88x110h	65x88x156h	400V Trifase 3F+T	0,75
ML03TE	6.560	50x75	Si	180x93x110h	65x93x156h	400V Trifase 3F+T	0,75
ML03TX	6.040	50x100	No	232x88x110h	75x88x185h	400V Trifase 3F+T	0,75
ML03TXE	6.620	50x100	Si	232x93x110h	75x93x185h	400V Trifase 3F+T	0,75
ML03TXL	6.200	50x120	No	280x88x110h	86x88x205h	400V Trifase 3F+T	0,75
ML03TXLE	6.850	50x120	Si	280x93x110h	86x93x205h	400V Trifase 3F+T	0,75
ML04T	7.100	60x100	Si	235x102x120h	85x102x190h	400V Trifase 3F+T	0,75
ML05T	7.150	60x120	Si	280x102x120h	95x102x210h	400V Trifase 3F+T	0,75
ML06T	7.370	60x150	Si	340x102x120h	110x102x225h	400V Trifase 3F+T	0,75

SFOGLIATRICI DA BANCO E DA PAVIMENTO

DOTAZIONE STANDARD

- Comando a pedale per il movimento dei nastri trasportatori
- Teglia raccogli farina
- N° 1 Mattarello in materiale a norme alimentari
- Contenitore per farina in acciaio inox

ACCESSORI A RICHIESTA

MA/ML50	Mattarello supplementare per modelli ML03	Euro	160
MA/ML60	Mattarello supplementare per modelli ML04, ML05 e ML06.....	Euro	210
LE/ML	Doppio comando movimento nastri a pedale e manuale (per modelli da pavimento)	Euro	210
VA/ML	Differenza per velocità variabile (per modelli da pavimento)	Euro	1.050
2V/ML	Differenza per motore a 2 velocità 700/1.400 gpm (per modelli da pavimento)	Euro	480
2VTC/ML	Differenza per motore a 2 velocità 450/900 gpm (per modelli da pavimento)	Euro	530
KIT-TC/ML	Dispositivo di taglio per croissant cm.14x13h o 14x18h per ML05T e ML06T.....	Euro	3.550
	completo di doppio comando movimento nastri e motore a 2 velocità 450/900 gpm		



Dispositivo di taglio croissant per modelli ML05T e ML06T da ordinare unitamente alla macchina



ML06T
da pavimento a nastri mobili



ML01B
da banco a piani fissi



ML03B
da banco a nastri mobili

RAFFINATRICE A 2 CILINDRI



- Modelli a una o due velocità • Struttura robusta in acciaio verniciato montata su ruote • Tramoggia, bacinella di raccolta e rivestimento dell'alloggiamento bacinella in acciaio inox • Estrema facilità di smontaggio dei gruppi raschiatori per le operazioni di pulizia • Cilindri in porfido da cm. 30 di lunghezza e cm.15 di diametro, perfettamente rettificati • Volantino per la regolazione dell'apertura dei cilindri in posizione frontale • Cilindro posteriore oscillante lungo il proprio asse orizzontale per meglio carpire il prodotto dalla tramoggia e migliorare il rendimento della macchina • Lame raschiatrici costruite in acciaio ad alta resistenza e sostituibili • Ingranaggi elicoidali in ghisa a lunga durata montati in bagno d'olio per garantire silenziosità e alto rendimento • Possibilità di regolare i cilindri raffinatori per riportarli perfettamente paralleli fra loro anche dopo anni di lavoro

Modello	Euro	Velocità	Dimensione cilindri cm.	Dimensione cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.
RA2	9.150	1	30x15Ø	70x63x114h	400V Trifase 3F+T	1,5
RA2/2V	9.800	2	30x15Ø	70x63x114h	400V Trifase 3F+T	1,5

DOTAZIONE STANDARD

- Tramoggia in acciaio inox • Bacinella di raccolta in acciaio inox

ACCESSORI A RICHIESTA

KIT-INOX/RA2 Supplemento per versione in acciaio inox Euro 1.730

IMPASTATRICI AUTOMATICHE A BRACCI TUFFANTI



- Struttura robusta in acciaio verniciato montata su ruote • Ingranaggi in ghisa lubrificati in bagno d'olio per garantire silenziosità e durata • Due motori, uno a due velocità per il movimento dei bracci impastatori, l'altro a velocità costante per la rotazione della vasca. Questa caratteristica fondamentale permette di ossigenare maggiormente l'impasto e ridurre i tempi di lavoro • Impulso vasca per estrarre comodamente l'impasto a lavorazione ultimata • Bracci impastatori realizzati con acciaio inox speciale ad alta resistenza • Braccio impastatore destro regolabile in altezza • Ciclo di lavoro automatico con doppio timer • Protezione antinfortunistica in materiale antiurto trasparente come previsto dalla normativa CE

Modello	Euro	Capacità impasto Kg.	Volume vasca Lt.	Numero tuffate al minuto	Dimensioni cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.
IBT45/2V	11.250	45	67	40 - 60	65x87x133h	400V Trifase 3F+T	2,50
IBT55/2V	12.840	55	81	40 - 60	65x88x140h	400V Trifase 3F+T	2,50
IBT65/2V	13.170	65	95	40 - 60	65x88x142h	400V Trifase 3F+T	2,50
IBT95/2V	16.680	95	145	40 - 60	79x107x167h	400V Trifase 3F+T	3,75
IBT110/2V	17.320	110	157	40 - 60	79x107x167h	400V Trifase 3F+T	3,75

ACCESSORI A RICHIESTA

VA/IBT Differenza per velocità variabile (min. 35 - max. 70 battute/min.) Euro 1.520

Evolution mixer

Straordinarie per impasti molto idratati

Evolution Mixer è l'innovativa gamma di impastatrici STENO dotate di un sistema brevettato che permette di lavorare impasti molto idratati (fino al 90% di liquidi) con risultati eccezionali. Grazie a questo sistema d'impasto e alla velocità variabile dell'utensile, le impastatrici Evolution Mixer sono molto versatili e lavorano perfettamente qualsiasi tipo di prodotto dolce (panettone, croissant, brioches...) o salato (pinsa romana, pizza, focaccia, pane...), con la stessa qualità d'impasto di un'impastatrice a bracci tuffanti.

Le impastatrici Evolution Mixer sono dotate di un particolare utensile impastatore e di una speciale vasca a fondo piatto, entrambi estraibili in modo semplice e veloce.



L'utensile spinge la massa che, contrastata da una sporgenza conica, si muove dal basso verso l'alto e viene spezzata, favorendo così una perfetta ossigenazione senza provocare stress e forzature all'impasto. Il movimento ad onda che si genera consente una rapida assimilazione naturale dei liquidi e dei grassi che favorisce lo sviluppo del glutine e il processo enzimatico, evitando, inoltre, il surriscaldamento dell'impasto.

Impasti omogenei, ossigenati, fragranti e di maggior durata



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

Evolution Mixer è

- Impasti veloci, omogenei e ossigenati
- Vasca senza residui d'impasto a lavoro ultimato
- Creazione di una perfetta maglia glutinica anche per impasti molto idratati
- Veloce assimilazione dei liquidi ad inizio impasto
- Minor surriscaldamento dell'impasto



IMPASTATRICI EVOLUTION MIXER EPM 5 - 10 - 25



EPM5B
da banco



EPM10B
da banco



EPM25
da pavimento

- Utensile e vasca estraibili • Impasti veloci, omogenei e ossigenati • Creazione di una perfetta maglia glutinica anche per impasti molto idratati • Veloce assimilazione dei liquidi ad inizio impasto • Vasca senza residui d'impasto a lavoro ultimato • Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata a forno • Velocità variabile • Utensile facilmente montabile o smontabile senza dover rimuovere la vasca dalla posizione di lavoro • Massima comodità di manovra dell'utensile a protezione di sicurezza aperta • Trasmissione ad ingranaggi • Meccanismi montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa • Bassi consumi di energia elettrica

Modello	Euro	Capacità Impasto* Kg.	Volume vasca Lt.	Velocità	Dimensioni cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.
EPM5B	3.620	5	10	Variabile	44x50x65h	230V Monofase	0,55
EPM10B	3.970	10	15	Variabile	52x52x85h	230V Monofase	0,83
EPM10C	4.320	10	15	Variabile	52x52x125h	230V Monofase	0,83
EPM25	5.870	25	44	Variabile	68x73x132h	400V Trifase 3F+T	1,65

* farina 00 W240 + 55% acqua

DOTAZIONE STANDARD

- Pannello digitale con timer • Vasca estraibile in acciaio inox • Utensile impastatore estraibile in acciaio inox
- Convogliatore di liquidi per aggiunte

Evolution mixer

Straordinaria per impasti molto idratati

Evolution Mixer EM60 è l'innovativa impastatrice STENO dotata di un sistema brevettato che permette di lavorare impasti molto idratati (fino al 90% di liquidi) con risultati eccezionali. Grazie a questo sistema d'impasto e alla velocità variabile dell'utensile, l'impastatrice Evolution Mixer EM60 è molto versatile e lavora perfettamente qualsiasi tipo di prodotto dolce (panettone, croissant, brioches...) o salato (pinsa romana, pizza, focaccia, pane...), con la stessa qualità d'impasto di un'impastatrice a bracci tuffanti.

L'impastatrice Evolution Mixer EM60 è dotata di un particolare utensile impastatore e di una speciale vasca a fondo piatto montata su un carrello, entrambi estraibili in modo semplice e veloce.



L'utensile spinge la massa che, contrastata da una sporgenza conica, si muove dal basso verso l'alto e viene spezzata, favorendo così una perfetta ossigenazione senza provocare stress e forzature all'impasto.

Il movimento ad onda che si genera consente una rapida assimilazione naturale dei liquidi e dei grassi che favorisce lo sviluppo del glutine e il processo enzimatico, evitando, inoltre, il surriscaldamento dell'impasto.



Impasti omogenei, ossigenati,
fragranti e di maggior durata



EM60

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

Modello	EM60
Larghezza (cm)	75
Profondità (cm)	102
Altezza (cm)	128
Peso (kg)	433
Volume vasca (lt)	94
Capacità d'impasto (kg)	60
Dimensioni vasca (cm)	54x42h
Potenza installata (kw)	6



Accessori Standard

- Vasca in acciaio inox estraibile su carrello
- Timer per arresto automatico
- Utensile in acciaio inox
- Ciclo di lavorazione automatico

Accessori Optional

- Vasca supplementare in acciaio inox estraibile su carrello

Evolution Mixer è

- Impasti veloci, omogenei e ossigenati
- Vasca senza residui d'impasto a lavoro ultimato
- Creazione di una perfetta maglia glutinica anche per impasti molto idratati
- Veloce assimilazione dei liquidi ad inizio impasto
- Minor surriscaldamento dell'impasto



IMPASTATRICI CON CARRELLO EVOLUTION MIXER EM 25 - 60



EM25



EM60

- Utensile e vasca estraibili, su carrello per EM60
- Impasti veloci, omogenei e ossigenati
- Creazione di una perfetta maglia glutinica anche per impasti molto idratati
- Veloce assimilazione dei liquidi ad inizio impasto
- Vasca senza residui d'impasto a lavoro ultimato
- Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata a forno
- Velocità variabile
- Utensile facilmente montabile o smontabile senza dover rimuovere la vasca dalla posizione di lavoro
- Massima comodità di manovra dell'utensile a protezione di sicurezza aperta
- Trasmissione ad ingranaggi
- Meccanismi montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa
- Bassi consumi di energia elettrica

Modello	Euro	Capacità Impasto* Kg.	Volume vasca Lt.	Velocità	Dimensioni cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.
EM25	6.790	25	44	Variabile	60x60x142h	400V Trifase 3F+T	1,5
EM60	14.970	60	94	Variabile	75x102x128h	400V Trifase 3F+T	6

* farina 00 W240 + 55% acqua

DOTAZIONE STANDARD

- Vasca estraibile in acciaio inox di serie su carrello per EM60
- Utensile impastatore estraibile in acciaio inox
- Convogliatore di liquidi
- Ciclo di lavorazione automatico
- Timer per arresto automatico dell'utensile

ACCESSORI A RICHIESTA

CA/EM25	Carrello per estrazione vasca EM25	Euro	820
4.0	Predisposizione per EM60 con pannello touch screen programmabile.....	Euro	2.290

IMPASTATRICI A FORCELLA



- Modelli a una velocità o a velocità variabile • Vasca e utensile impastatore in acciaio inox • Utensile impastatore con profilo speciale per migliorare la qualità dell'impasto • Trasmissione ad ingranaggi per garantire potenza ed affidabilità
- Assenza di cinghie e catene per rendere la macchina stabile e silenziosa • Due motori indipendenti per movimentare vasca e utensile impastatore • Meccanismi montati su cuscinetti a sfere senza manutenzione per ingrassaggio • Ciclo di lavoro automatico con timer digitale (Solo per modelli a velocità variabile) • Protezione antinfortunistica in materiale antiurto trasparente come previsto dalla normativa CE

Modello	Euro	Capacità impasto Kg.	Volume vasca Lt.	Velocità	Dimensioni cm.	Voltaggio standard	Potenza Kw.
FO50	6.800	50	67	1	70x110x77h	400V Trifase 3F+T	1,00
FO50/V	7.440	50	67	Variabile	70x110x77h	400V Trifase 3F+T	1,00
FO50/V/MF	7.440	50	67	Variabile	70x110x77h	230V Monofase	1,00
FO50C	8.070	50	67	1	70x110x106h	400V Trifase 3F+T	1,00
FO50C/V	8.690	50	67	Variabile	70x110x106h	400V Trifase 3F+T	1,00
FO50C/V/MF	8.690	50	67	Variabile	70x110x106h	230V Monofase	1,00

ACCESSORI A RICHIESTA

RU/FO Ruote Euro 80

IMPASTATRICI A SPIRALE



- Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata a forno • Piedini di appoggio antiscivolo • Vasca in acciaio inox con bordo rinforzato • Utensile a spirale in acciaio inox forgiato per garantire un'elevata resistenza • Piantone spezza pasta in acciaio inox • Trasmissione a catena montata su cuscinetti a sfere esente da manutenzione • Protezione antinfortunistica in lamiera d'acciaio inox

Modello	Euro	Capacità impasto Kg. Min - Max	Volume vasca Lt.	Velocità	Dimensioni cm. (PxLxH)	Peso Kg.	Voltaggio	Potenza Kw.
ISP05/1V/MF	1.300	1 - 5	7	1	52x28x44	36	230V Monofase	0,37
ISP12/1V/MF	1.640	2 - 12	16	1	63x34x57	48	230V Monofase	0,55
ISP18/1V/MF	1.850	3 - 17	22	1	73x39x66	69	230V Monofase	0,75
ISP18/1V	1.820	3 - 17	22	1	73x39x66	69	400V Trifase 3F+T	0,75
ISP18/2V	2.070	3 - 17	22	2	73x39x66	69	400V Trifase 3F+T	0,55 / 0,75
ISP25/1V/MF	2.180	5 - 25	32	1	76x42x66	73	230V Monofase	1,1
ISP25/1V	2.130	5 - 25	32	1	76x42x66	73	400V Trifase 3F+T	1,1
ISP25/2V	2.370	5 - 25	32	2	76x42x66	73	400V Trifase 3F+T	0,75 / 1,1
ISP35/1V/MF	2.800	6 - 35	41	1	84x48x76	118	230V Monofase	1,5
ISP35/1V	2.760	6 - 35	41	1	84x48x76	118	400V Trifase 3F+T	1,5
ISP35/2V	3.020	6 - 35	41	2	84x48x76	118	400V Trifase 3F+T	1,1 / 1,5
ISP45/1V	3.230	8 - 45	64	1	89x52x87	148	400V Trifase 3F+T	1,8
ISP45/2V	3.400	8 - 45	64	2	89x52x87	148	400V Trifase 3F+T	1,1 / 1,8
ISP60/1V	4.450	10 - 60	82	1	95x57x92	168	400V Trifase 3F+T	1,8
ISP60/2V	4.520	10 - 60	82	2	95x57x92	168	400V Trifase 3F+T	1,1 / 1,8

DOTAZIONE STANDARD

- Piantone spezza pasta in acciaio inox

ACCESSORI A RICHIESTA

RU/ISP1	Kit ruote senza freno per ISP05-12-18-25	Euro	50
RU/ISP2	Kit ruote con freno per ISP35-45-60	Euro	90

FRUSTE PER PLANETARIE



Articolo	Euro	Descrizione	Per modello
FRFF/7	180	Frusta a 16 fili inox Ø mm.2	• PL7B
FRFF/9	280	Frusta a 20 fili Ø mm.2,5	• PL9B
FRFF/12	380	Frusta a 20 fili inox Ø mm.2,5	• PL12B
FRFG/12	380	Frusta a 20 fili inox Ø mm.3	• PL12B
FRFF/20	460	Frusta a 28 fili inox Ø mm.2,5	• PL20B • PL20C
FRFG/20	460	Frusta a 28 fili inox Ø mm.4	• PL20B • PL20C
FRFF/30F-A	640	Frusta a 40 fili inox Ø mm.3 con anello	• PL30F/V
FRFG/30F	590	Frusta a 28 fili inox Ø mm.4	• PL30F/V
FRFF/30-A	640	Frusta a 40 fili inox Ø mm.3 con anello	• PL30L/3VE - VE • PL30L/3VS - VS
FRFG/30	590	Frusta a 28 fili inox Ø mm.4	• PL30L/3VE - VE • PL30L/3VS - VS
FRFF/40F-A	720	Frusta a 40 fili inox Ø mm.3 con anello	• PL40F/V
FRFG/40F	660	Frusta a 28 fili inox Ø mm.4	• PL40F/V
FRFF/40-A	720	Frusta a 40 fili inox Ø mm.3 con anello	• PL40L/3VE - VE • PL40L/3VS - VS
FRFG/40	660	Frusta a 28 fili inox Ø mm.4	• PL40L/3VE - VE • PL40L/3VS - VS
FRFF/60-A	870	Frusta a 40 fili inox Ø mm.3 con anello	• PL60L/3VE - VE • PL60L/3VS - VS
FRFG/60	790	Frusta a 28 fili inox Ø mm.4	• PL60L/3VE - VE • PL60L/3VS - VS
FRFF/80-C	1.400	Frusta a 40 fili inox Ø mm.3 rinforzata	• PL80L/3VS - VS
FRFG/80-A	910	Frusta a 28 fili inox Ø mm.5 con anello	• PL80L/3VS - VS
FRFG/80-C	1.400	Frusta a 28 fili inox Ø mm.5 rinforzata	• PL80L/3VS - VS

GANCI PER PLANETARIE



GA/7



GA/12-I



GA/20-I

Articolo	Euro	Descrizione	Per modello
GA/7	180	Gancio Lt.7	• PL7B
GA/12-I	210	Gancio in acciaio inox Lt.12	• PL12B
GA/20-I	320	Gancio in acciaio inox Lt.20	• PL20B • PL20C

GANCI SPIRALATI PER PLANETARIE



SPI/9-I



SPI/12-I

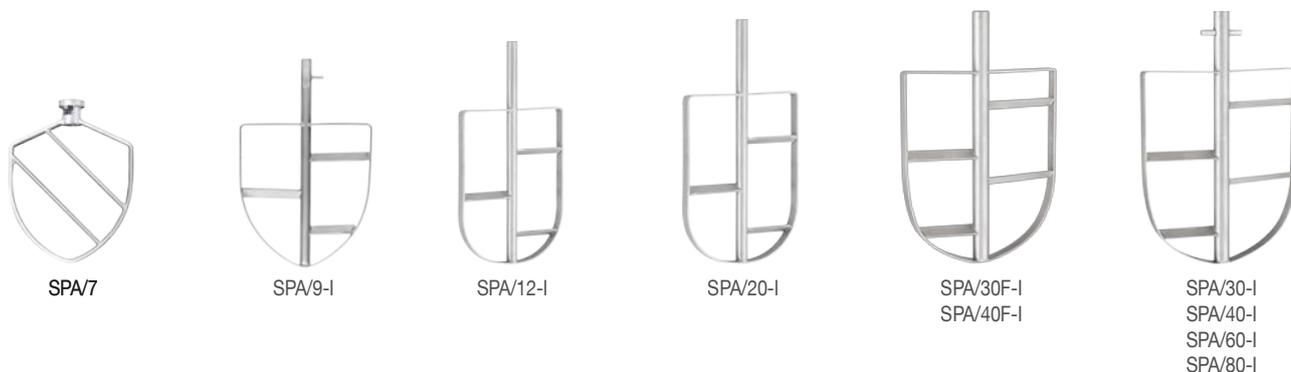


SPI/20-I

SPI/30F-I
SPI/40F-ISPI/30-I
SPI/40-I
SPI/60-I
SPI/80-I

Articolo	Euro	Descrizione	Per modello
SPI9-I	240	Gancio spiralato in acciaio inox Lt.9	• PL9B
SPI12-I	320	Gancio spiralato in acciaio inox Lt.12	• PL12B
SPI/20-I	380	Gancio spiralato in acciaio inox Lt.20	• PL20B • PL20C
SPI/30F-I	390	Gancio spiralato in acciaio inox Lt.30	• PL30F/V
SPI/30-I	390	Gancio spiralato in acciaio inox Lt.30	• PL30L/3VE - VE • PL30L/VS - 3VS
SPI/40F-I	530	Gancio spiralato in acciaio inox Lt.40	• PL40F/V
SPI/40-I	530	Gancio spiralato in acciaio inox Lt.40	• PL40L/3VE - VE • PL40L/3VS - VS
SPI/60-I	620	Gancio spiralato in acciaio inox Lt.60	• PL60L/3VE - VE • PL60L/3VS - VS
SPI/80-I	810	Gancio spiralato in acciaio inox Lt.80	• PL80L/3VS - VS

SPATOLE PER PLANETARIE



Articolo	Euro	Descrizione	Per modello
SPA/7	180	Spatola Lt.7	• PL7B
SPA/9-I	190	Spatola in acciaio inox Lt.9	• PL9B
SPA/12-I	220	Spatola in acciaio inox Lt.12	• PL12B
SPA/20-I	320	Spatola in acciaio inox Lt.20	• PL20B • PL20C
SPA/30F-I	350	Spatola in acciaio inox Lt.30	• PL30F/V
SPA/30-I	350	Spatola in acciaio inox Lt.30	• PL30L/3VE - VE • PL30L/3VS - VS
SPA/40F-I	430	Spatola in acciaio inox Lt.40	• PL40F/V
SPA/40-I	430	Spatola in acciaio inox Lt.40	• PL40L/3VE - VE • PL40L/3VS - VS
SPA/60-I	480	Spatola in acciaio inox Lt.60	• PL60L/3VE - VE • PL60L/3VS - VS
SPA/80-I	690	Spatola in acciaio inox Lt.80	• PL80L/3VS - VS

VASCHE PER PLANETARIE

Articolo	Euro	Descrizione	Per modello
VA/7	240	Vasca in acciaio inox da Lt.6,5	• PL7B
VA/9	310	Vasca in acciaio inox da Lt.9	• PL9B
VA/12	420	Vasca in acciaio inox da Lt.12	• PL12B
VA/20	480	Vasca in acciaio inox da Lt.20	• PL20B • PL20C
VA/30	630	Vasca in acciaio inox da Lt.30	• PL30F/V • PL30L/3VE - VE • PL30L/3VS - VS
VA/40	740	Vasca in acciaio inox da Lt.40	• PL40F/V • PL40L/3VE - VE • PL40L/3VS - VS
VA/60	950	Vasca in acciaio inox da Lt.60	• PL60L/3VE - VE • PL60L/3VS - VS
VA/80	1.390	Vasca in acciaio inox da Lt.80	• PL80L/3VS - VS
VA10/20	480	Vasca in acciaio inox da Lt.10	• KIT di riduzione 10/20
VA20/40	610	Vasca in acciaio inox da Lt.20	• KIT di riduzione 20/40
VA30/40	630	Vasca in acciaio inox da Lt.30	• KIT di riduzione 30/40
VA30/60	660	Vasca in acciaio inox da Lt.30	• KIT di riduzione 30/60
VA40/60-80	780	Vasca in acciaio inox da Lt.40	• KIT di riduzione 40/60-80

PREZZI NETTI IMBALLI DIMENSIONI E PESI

Modello	Bancale + Airfilm Euro	Bancale + cassa cartone Euro	Misure imballo cm.	Peso Netto Kg.	Peso Lordo Kg.
Evolution kit 30 / 40 / 60 / 80	35	65	65x66x55h	18	30
Impastatrice Evolution EPM5B	35	65	65x66x102h	39	51
Impastatrice Evolution EPM10B	35	65	65x66x102h	72	84
Impastatrice Evolution EPM10C	35	70	65x66x147h	99	114
Impastatrice Evolution EPM25	45	90	88x117x162h	171	198
Impastatrice Evolution EM25	45	90	88x117x162h	142	169
Impastatrice Evolution EM60	45	90	88x117x162h	433	460
Planetaria PL7B	-	15	46x29x50h	17	21
Planetaria PL9B	-	40	45x52x65h	33	38
Planetaria PL12B	35	65	65x66x102h	39	51
Planetaria PL20B	35	65	65x66x102h	73	85
Planetaria PL20C	35	70	65x66x147h	100	115
Planetaria PL30F/V	45	90	88x117x162h	172	199
Planetaria PL40F/V	45	90	88x117x162h	175	202
Planetaria PL30L/3VE - VE	45	90	88x117x162h	213	240
Planetaria PL40L/3VE - VE	45	90	88x113x162h	216	243
Planetaria PL60L/3VE - VE	45	90	88x117x162h	220	247
Planetaria PL30L/3VS - VS	45	90	88x117x162h	237	264
Planetaria PL40L/3VS - VS	45	90	88x117x162h	240	267
Planetaria PL60L/3VS - VS	45	90	88x117x162h	242	269
Planetaria PL80L/3VS - VS	45	110	88x117x186h	270	297
Raffinatrice RA2	45	90	88x117x162h	208	235
Raffinatrice RA2/2V	45	90	88x117x162h	208	235
Sfogliatrice ML01B	40	80	63x100x81h	63	76
Sfogliatrice ML03B	40	80	63x92x102h	117	129
Sfogliatrice ML03BX	40	80	63x92x126h	126	141
Sfogliatrice ML03T	40	80	63x92x162h	150	165
Sfogliatrice ML03TE	45	90	88x108x155h	156	178
Sfogliatrice ML03TX	40	80	63x92x186h	157	173
Sfogliatrice ML03TXE	45	90	88x108x155h	162	184
Sfogliatrice ML03TXL	40	80	63x92x213h	162	179
Sfogliatrice ML03TXLE	45	90	88x108x155h	180	202
Sfogliatrice ML04T	45	90	88x108x155h	203	225
Sfogliatrice ML05T	45	90	88x108x155h	211	233
Sfogliatrice ML06T	45	110	88x108x184h	223	246
Impastatrice tuffante IBT45/2V	45	90	85x98x170h	300	327
Impastatrice tuffante IBT55/2V	45	90	85x98x170h	306	330
Impastatrice tuffante IBT65/2V	45	90	85x98x170h	307	331
Impastatrice tuffante IBT95/2V	60	110	103x120x197h	489	519
Impastatrice tuffante IBT110/2V	60	110	103x120x197h	495	525
Impastatrice forcella FO/NV50	45	90	88x117x92h	160	183
Impastatrice forcella FO/NV50C	45	90	88x117x121h	189	214
Impastatrice spirale ISP05	-	60	39x73x73h	36	41
Impastatrice spirale ISP12	-	60	48x81x82h	51	53
Impastatrice spirale ISP18	-	65	48x81x82h	69	79
Impastatrice spirale ISP25	-	65	54x88x92h	75	83
Impastatrice spirale ISP35	-	80	60x103x113h	119	130
Impastatrice spirale ISP45	-	80	60x103x113h	148	163
Impastatrice spirale ISP60	-	80	103x60x115h	158	173

- Bancale + Airfilm obbligatorio per spedizioni a mezzo vettore incaricato dal cliente
- Bancale + Cassa cartone obbligatorio per spedizioni a mezzo vettore incaricato da Steno

La Nove



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



La Nove

MESCOLATRICE PLANETARIA DA BANCO



Doppia trasmissione per aumentare la forza dell'utensile

Potente motore trifase alimentato da inverter



Vasca estraibile e rotante per togliere comodamente il prodotto e l'utensile



Struttura interamente in acciaio verniciata a forno

Velocità variabile

Alimentazione macchina a 230V monofase con potente motore trifase alimentato da inverter



UTENSILI IN ACCIAIO INOX



STANDARD

- Vasca in acciaio inox
- Gancio spiralato in acciaio inox
- Frusta con 20 fili Ø mm.2,5 in acciaio inox
- Spatola in acciaio inox
- Convogliatore di liquidi per aggiunte

A RICHIESTA DISPONIBILE IN QUALSIASI TINTA RAL



Modello	Capacità impasto Kg.	Volume vasca lt.	Larghezza cm.	Profondità cm.	Altezza cm.	Peso Kg.	Potenza kW
PL9B	9	8,6	42	49	51	33	0,37

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

FOODLINE12 20



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it





Due macchine in una: Planetaria e Impastatrice

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 ❶ 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 ❷ utensile impastatore.



Prodotti ben lievitati, fragranti e di magra 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.



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



FOODLINE¹² 20

- Struttura molto robusta con braccio porta vasca in acciaio verniciata a forno
- Trasmissione ad ingranaggi
- Meccanismi montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa
- Bassi consumi di energia elettrica
- Massima comodità di manovra degli utensili a protezione di sicurezza aperta
- Velocità variabile
- Utensili in acciaio inox
- Gli utensili possono essere facilmente montati o smontati senza dover rimuovere la vasca dalla posizione di lavoro
- 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 fini in acciaio inox (1)
- Gancio spiralato in acciaio inox (2)
- Spatola in acciaio inox (3)
- Convogliatore di liquidi
- Timer per arresto automatico dell'utensile

OPTIONAL

- **EVOLUTION KIT**
- Frusta con fili grossi in acciaio inox



Modello PL12B

MESCOLATRICE PLANETARIA



PL12B

Utensili PL12B



(1)



(2)



(3)

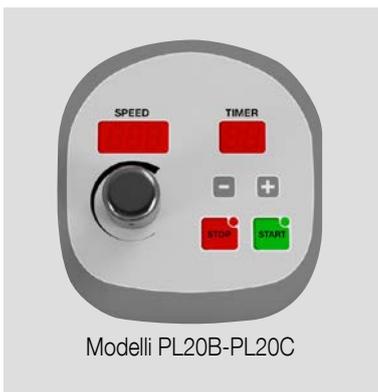
Modello	PL12B	PL20B	PL20C
Larghezza (cm)	43	50	51
Profondità (cm)	50	52	54
Altezza (cm)	65	85	125
Peso (kg)	39	73	100
Capacità vasca (lt)	12	20	20
Dimensioni vasca (cm)	26x24h	32x30h	32x30h
Potenza installata (kw)	0,55	0,83	0,83



PL20B
Modello da banco



PL20C
Modello da pavimento



Modelli PL20B-PL20C

Utensili PL20B-PL20C



30
FOODLINE40



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



FOODLINE³⁰40

- Struttura molto robusta con braccio porta vasca in acciaio verniciata a forno
- Trasmissione ad ingranaggi
- Meccanismi montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa
- Bassi consumi di energia elettrica
- 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
- Utensili in acciaio inox
- Gli utensili possono essere facilmente montati o smontati senza dover rimuovere la vasca dalla posizione di lavoro
- Gancio spiralato per impastare perfettamente piccole e grandi quantità di prodotto



Made in Italy

PANNELLO COMANDI



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
- Timer per arresto automatico dell'utensile

OPTIONAL

- Frusta con fili Ø mm. 3 in acciaio inox (4)
- Kit di riduzione lt.20 per PL30-PL40
lt.30 per PL40

MESCOLATRICE PLANETARIA



Modello	PL30F/V	PL40F/V
Larghezza (cm)	68	68
Profondità (cm)	73	73
Altezza (cm)	132	132
Peso (kg)	172	175
Capacità vasca (lt)	30	40
Dimensioni vasca (cm)	36x33h	40x36h
Potenza installata (kw)	1,65	1,65

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

30
CAKELINE 40
60



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



CAKELINE³⁰ 40 60

MESCOLATRICE PLANETARIA



- 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/discisa 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

- **EVOLUTION KIT**
- Frusta con fili Ø mm. 3 in acciaio inox (4)
- 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



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

30
40
POWERLINE 60
80



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it





Due macchine in una: Planetaria e Impastatrice

SOLO PER MODELLI VS

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 ❶ 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 ❷ 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.



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



POWERLINE 30 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
- 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-PL80

MESCOLATRICE PLANETARIA



Modello	PL30L/3VS PL30L/VS PL30A/VS (*)	PL40L/3VS PL40L/VS PL40A/VS (*)	PL60L/3VS PL60L/VS PL60A/VS (*)	PL80L/3VS PL80L/VS PL80A/VS (*)
Larghezza (cm)	75 68 (*)	75 68 (*)	78 73 (*)	78 73 (*)
Profondità (cm)	96	96	96	96
Altezza (cm)	144	144	144	160
Peso (kg)	240	240	242	270
Capacità vasca (lt)	30	40	60	80
Dimensioni vasca (cm)	36x33h	40x36h	45x42h	45x52h
Potenza installata (kw)	3,3	3,3	3,3	3,3



Carrello per estrazione vasca



Supporto porta utensili



Kit di riduzione



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 A/VS

Modello A/VS
con salita/discesa
elettrica della vasca.

**MINORE
INGOMBRO**

**MASSIMA
COMODITÀ**

SFOGLIATRICE

MANUALE

500 • 600

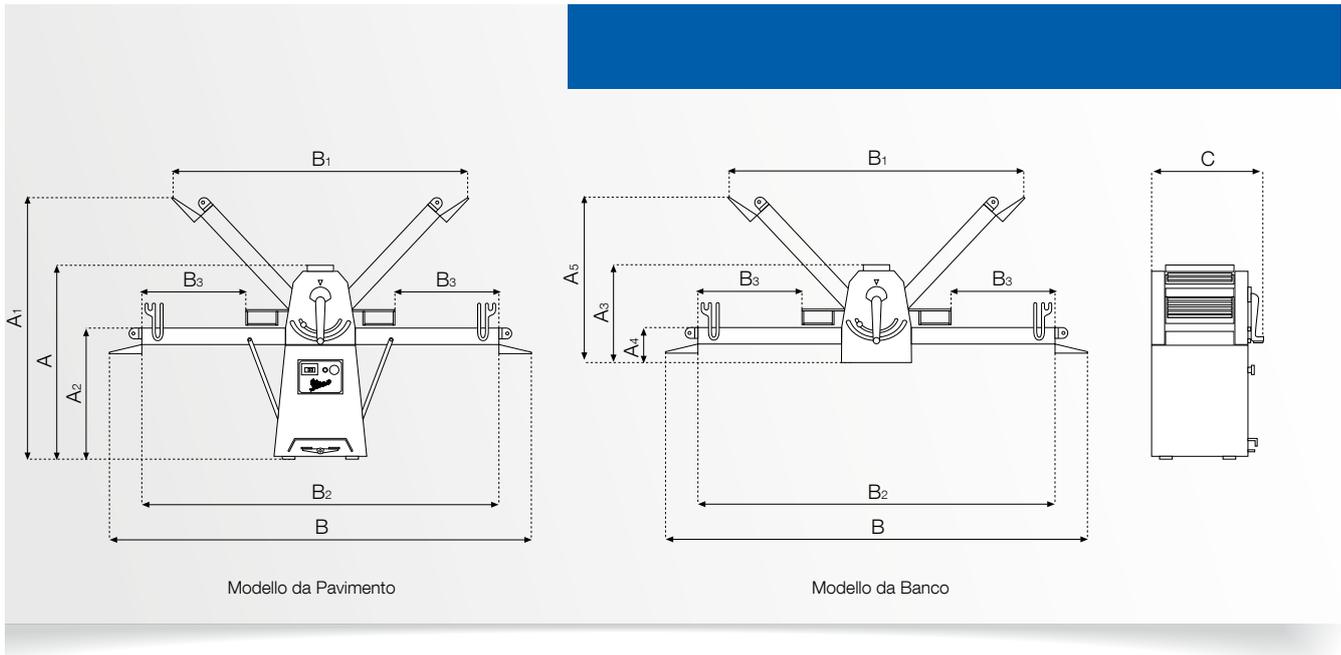


Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it





Modello		ML01B	ML03B	ML03BX	ML03T/TE	ML03TX/TXE	ML03TXL/TXLE	ML04T	ML05T	ML06T	
Lunghezza cilindri	mm	500	500	500	500	500	500	600	600	600	
Diametro cilindri	mm	60	60	60	60	60	60	70	70	70	
Apertura cilindri	mm	0 / 35	0 / 35	0 / 35	0 / 35	0 / 35	0 / 35	0 / 37	0 / 37	0 / 37	
Larghezza nastri	mm	-	486	486	486	486	486	598	598	598	
Dimensioni in lavoro	A	mm	-	-	1100	1100	1100	1200	1200	1200	
	A ₂	mm	-	-	840	840	840	860	860	860	
	A ₃	mm	440	650	650	-	-	-	-	-	
	A ₄	mm	-	-	-	-	-	-	-	-	
	B	mm	1000	1800	2320	1800	2320	2800	2350	2800	3400
	B ₂	mm	-	1470	1990	1470	1990	2470	2000	2400	3000
	B ₃	mm	-	390	650	390	650	890	600	800	1100
C	mm	900	880	880	880 / 930	880 / 930	880 / 930	1020	1020	1020	
Dimensioni in riposo	A ₁	mm	-	-	1560	1850	2050	1900	2100	2250	
	A ₅	mm	-	860	1100	-	-	-	-	-	
	B ₁	mm	420	650	750	650	750	860	850	950	1100
C	mm	900	880	880	880 / 930	880 / 930	880 / 930	1020	1020	1020	
Potenza installata	Kw	0,37	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	
Peso	Kg	61	120	126	153 / 158	165 / 170	167 / 172	205	215	230	

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



Rulli di taglio per forme speciali



Dispositivo di taglio per croissant

SFOGLIATRICE

MANUALE

MASSIMA SICUREZZA

Pulsanti del pannello di comando a 24 volt, interruttore generale magnetotermico a protezione del circuito elettrico e del motore, interruttori di sicurezza a norme di legge agenti sulle griglie antinfortunistiche sollevabili.



PERFETTA EFFICIENZA

Possibilità di registrare con semplici operazioni la tensione dei nastri trasportatori, il parallelismo dei cilindri di laminazione e dei raschiatori per mantenere la macchina come nuova anche dopo anni di lavoro.

ROBUSTEZZA E SILENZIOSITÀ

Gli ingranaggi sono costruiti in acciaio e tutti i meccanismi sono montati su cuscinetti a sfere che non richiedono manutenzione.

COMODITÀ DI UTILIZZO

Ampia regolazione dell'apertura dei cilindri con spessore minimo memorizzabile; pedaliera (comando manuale a richiesta) per il movimento dei nastri trasportatori che scorrono a velocità differenziata per evitare il formarsi di grinze nella sfoglia.

FACILITÀ DI PULIZIA

I raschiatori, costruiti con materiale rispondente alle norme alimentari, sono facilmente smontabili per la pulizia; i nastri trasportatori, anch'essi in uno speciale materiale per alimenti, sono lavabili. Inoltre, per permettere la pulizia del pavimento sottostante, come previsto dalle norme di legge, la macchina è montata su ruote.

MINIMO INGOMBRO

I piani possono essere sollevati a lavoro ultimato in modo da diminuire l'ingombro della macchina quando non viene utilizzata. Sui modelli ML03TE, ML03TXE, ML03TXLE, ML04T, ML05T, ML06T sono anche sganciabili.



MODELLO DA BANCO A PIANI FISSI - ML01B

500 • 600



Made in Italy



- Comando a pedale per il movimento dei nastri trasportatori
- Teglia raccogli farina
- 1 Mattarello in materiale a norme alimentari
- Contenitore per farina

STANDARD

- Doppio comando manuale e a pedale per il movimento dei nastri trasportatori
- Motore a 2 velocità
- Dispositivo di taglio per croissant completo di motore a 2 velocità (solo per ML05T e ML06T)
- Velocità variabile

OPTIONAL

MODELLO DA PAVIMENTO A NASTRI MOBILI - ML06T



MODELLO DA BANCO A NASTRI MOBILI - ML03BX

RAFFINATRICE

A DUE CILINDRI



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



RAFFINATRICE

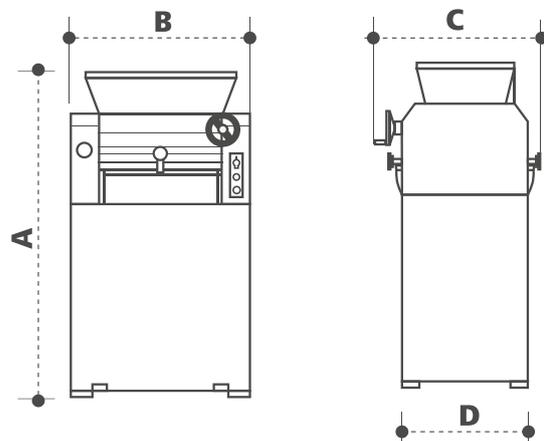
A DUE CILINDRI



- Modelli a una o due velocità
- Struttura robusta in acciaio verniciato montata su ruote
- Tramoggia, bacinella di raccolta e rivestimento dell'alloggiamento bacinella in acciaio inox
- Estrema facilità di smontaggio dei gruppi raschiatori per le operazioni di pulizia
- Cilindri in porfido da cm. 30 di lunghezza e cm.15 di diametro, perfettamente rettificati
- Volantino per la regolazione dell'apertura dei cilindri in posizione frontale
- Cilindro posteriore oscillante lungo il proprio asse orizzontale per meglio carpire il prodotto dalla tramoggia e migliorare il rendimento della macchina
- Lame raschiatrici costruite in acciaio ad alta resistenza e sostituibili
- Ingranaggi elicoidali in ghisa a lunga durata montati in bagno d'olio per garantire silenziosità e alto rendimento
- Possibilità di regolare i cilindri raffinatori per riportarli perfettamente paralleli fra loro anche dopo anni di lavoro
- A richiesta versione in acciaio inox



Modello	RA2
Lunghezza cilindri	cm. 30
Diametro cilindri	cm. 15
Potenza installata	Kw. 1,5
Peso	Kg. 208
A	cm. 114
B	cm. 70
C	cm. 63
D	cm. 47



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

IMPASTATRICE

A BRACCI TUFFANTI 45

55

65

95

110



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



IMPASTATRICE

Le impastatrici a bracci tuffanti sono particolarmente indicate per impasti di pasticceria, panetteria e pizzeria.

Il loro sistema di funzionamento, che riproduce il tipico movimento delle braccia e mani umane, è quanto di più sperimentato esista per la lavorazione delle paste lievitate.

Il prodotto ottenuto risulta della massima omogeneità, perfettamente ossigenato, senza un eccessivo surriscaldamento della pasta, pronto per una perfetta lievitazione.

- Struttura robusta in acciaio verniciato montata su ruote
- Ingranaggi in ghisa lubrificati in bagno d'olio per garantire silenziosità e durata
- Due motori, uno a due velocità per il movimento dei bracci impastatori, l'altro a velocità costante per la rotazione della vasca. Questa caratteristica fondamentale permette di ossigenare maggiormente l'impasto e ridurre i tempi di lavoro
- Impulso vasca per estrarre comodamente l'impasto a lavorazione ultimata
- Bracci impastatori realizzati con acciaio inox speciale ad alta resistenza
- Braccio impastatore destro regolabile in altezza
- Ciclo di lavoro automatico
- Protezione antinfortunistica in materiale antiurto trasparente come previsto dalla normativa CE



A BRACCI TUFFANTI 45 | 55 | 65 | 95 | 110 



IBT45/2V

Modello		IBT45/2V	IBT55/2V	IBT65/2V	IBT95/2V	IBT110/2V
Capacità impasto	Kg.	45	55	65	95	110
Velocità		2	2	2	2	2
Numero tuffate al minuto		40 - 60	40 - 60	40 - 60	40 - 60	40 - 60
Larghezza	cm.	65	65	65	79	79
Profondità	cm.	87	88	88	107	107
Altezza	cm.	133	140	142	167	167
Peso	Kg.	300	306	307	489	495
Capacità vasca	Lt.	67	81	95	145	157
Dimensioni vasca	cm.	54x29h	55x34h	55x39h	68x40h	68x43h
Motore bracci impastatori	Kw.	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	2 / 3,2	2 / 3,2
Motore vasca	Kw.	0,25	0,25	0,25	0,55	0,55

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

Steno F.lli Nazzari - 27043 BRONI (PV) - ITALY - Str. Prov. n.202 delle Teste, 14/16 - Tel. +39 0385 245878 - Fax +39 0385 240686

EVOLUTION MIXER

5
10
25



EPM25



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it





Straordinarie per impasti molto idratati

Evolution Mixer è l'innovativa gamma di impastatrici STENO dotate di un sistema brevettato che permette di lavorare impasti molto idratati (fino al 90% di liquidi) con risultati eccezionali. Grazie a questo sistema d'impasto e alla velocità variabile dell'utensile, le impastatrici Evolution Mixer sono molto versatili e lavorano perfettamente qualsiasi tipo di prodotto dolce (panettone, croissant, brioches...) o salato (pinsa romana, pizza, focaccia, pane...), con la stessa qualità d'impasto di un'impastatrice a bracci tuffanti.

Le impastatrici Evolution Mixer sono dotate di un particolare utensile impastatore e di una speciale vasca a fondo piatto, entrambi estraibili in modo semplice e veloce.



L'utensile spinge la massa che, contrastata da una sporgenza conica, si muove dal basso verso l'alto e viene spezzata, favorendo così una perfetta ossigenazione senza provocare stress e forzature all'impasto. Il movimento ad onda che si genera consente una rapida assimilazione naturale dei liquidi e dei grassi che favorisce lo sviluppo del glutine e il processo enzimatico, evitando, inoltre, il surriscaldamento dell'impasto.

Impasti omogenei, ossigenati, fragranti e di maggior durata



Evolution Mixer è

- Impasti veloci, omogenei e ossigenati
- Vasca senza residui d'impasto a lavoro ultimato
- Creazione di una perfetta maglia glutinica anche per impasti molto idratati
- Veloce assimilazione dei liquidi ad inizio impasto
- Minor surriscaldamento dell'impasto



EVOLUTION MIXER

5
 10
 25

- Impasti veloci, omogenei e ossigenati
- Creazione di una perfetta maglia glutinica anche per impasti molto idratati
- Veloce assimilazione dei liquidi ad inizio impasto
- Vasca senza residui d'impasto a lavoro ultimato
- Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata a forno
- Velocità variabile
- Utensile e vasca estraibili
- Utensile facilmente montabile o smontabile senza dover rimuovere la vasca dalla posizione di lavoro
- Massima comodità di manovra dell'utensile a protezione di sicurezza aperta
- Trasmissione ad ingranaggi
- Meccanismi montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa
- Bassi consumi di energia elettrica

STANDARD

- Vasca estraibile in acciaio inox
- Utensile impastatore estraibile in acciaio inox
- Convogliatore di liquidi
- Ciclo di lavorazione automatico
- Timer per arresto automatico dell'utensile



IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE



EPM5B
 Modello da banco



EPM10B
 Modello da banco



EPM10C
Modello da pavimento



EPM25
Modello da pavimento



Modello	EPM5B	EPM10B	EPM10C	EPM25
Larghezza (cm)	44	52	52	68
Profondità (cm)	50	52	52	73
Altezza (cm)	65	85	125	132
Peso (kg)	39	72	99	171
Volume vasca (lt)	10	15	15	44
Capacità d'impasto (kg)	5	10	10	25
Dimensioni vasca (cm)	26x21h	32x21h	32x21h	36x40h
Potenza installata (kw)	0,55	0,83	0,83	1,65



Made in Italy



EM25

Impasti omogenei, ossigenati, fragranti e di maggior durata



Un sistema solido e affidabile

Evolution Mixer è l'innovativa Impastatrice STENO che si avvale del sistema d'impasto brevettato EVOLUTION, già sperimentato e utilizzato con ottimi risultati, su diversi modelli di planetarie della gamma Steno.



Evolution Mixer, grazie al suo sistema d'impasto e alla velocità variabile dell'utensile, è molto versatile e lavora perfettamente 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.**

Evolution Mixer è dotata di un particolare utensile impastatore e di una speciale **vasca estraibile** a fondo piatto, caratterizzata da una sporgenza conica.

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 che favorisce lo sviluppo del glutine e il processo enzimatico, evitando, inoltre, il surriscaldamento dell'impasto.**



Modello EM25 con carrello per estrazione vasca.

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

Modello	EM25
Larghezza (cm)	60
Profondità (cm)	60
Altezza (cm)	142
Peso (kg)	142
Volume vasca (lt)	40
Capacità d'impasto (kg)	25
Dimensioni vasca (cm)	40x36h
Potenza installata (kw)	1,5



- Accessori Standard**
- Vasca in acciaio inox
 - Utensile in acciaio inox
 - Ciclo di lavorazione automatico
 - Timer per arresto automatico
- Accessori Optional**
- Carrello per estrazione vasca

www.steno.it

info@steno.it

Steno F.lli Nazzari - 27043 BRONI (PV) - ITALY - Str. Prov. n.202 delle Teste, 14/16 - Tel. +39 0385 245878 - Fax +39 0385 240686



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it





Straordinaria per impasti molto idratati

Evolution Mixer EM60 è l'innovativa impastatrice STENO dotata di un sistema brevettato che permette di lavorare impasti molto idratati (fino al 90% di liquidi) con risultati eccezionali. Grazie a questo sistema d'impasto e alla velocità variabile dell'utensile, l'impastatrice Evolution Mixer EM60 è molto versatile e lavora perfettamente qualsiasi tipo di prodotto dolce (panettone, croissant, brioches...) o salato (pinsa romana, pizza, focaccia, pane...), con la stessa qualità d'impasto di un'impastatrice a bracci tuffanti.

L'impastatrice Evolution Mixer EM60 è dotata di un particolare utensile impastatore e di una speciale vasca a fondo piatto montata su un carrello, entrambi estraibili in modo semplice e veloce.



L'utensile spinge la massa che, contrastata da una sporgenza conica, si muove dal basso verso l'alto e viene spezzata, favorendo così una perfetta ossigenazione senza provocare stress e forzature all'impasto.

Il movimento ad onda che si genera consente una rapida assimilazione naturale dei liquidi e dei grassi che favorisce lo sviluppo del glutine e il processo enzimatico, evitando, inoltre, il surriscaldamento dell'impasto.

www.steno.it

info@steno.it



Impasti omogenei, ossigenati, fragranti e di maggior durata



EM60

Modello	EM60
Larghezza (cm)	75
Profondità (cm)	102
Altezza (cm)	128
Peso (kg)	433
Volume vasca (lt)	94
Capacità d'impasto (kg)	60
Dimensioni vasca (cm)	54x42h
Potenza installata (kw)	6



Accessori Standard

- Vasca in acciaio inox estraibile su carrello
- Timer per arresto automatico
- Utensile in acciaio inox
- Ciclo di lavorazione automatico

Accessori Optional

- Vasca supplementare in acciaio inox estraibile su carrello

Evolution Mixer è

- Impasti veloci, omogenei e ossigenati
- Vasca senza residui d'impasto a lavoro ultimato
- Creazione di una perfetta maglia glutinica anche per impasti molto idratati
- Veloce assimilazione dei liquidi ad inizio impasto
- Minor surriscaldamento dell'impasto



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

IMPASTATRICE

A FORCELLA

50



FO50C



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



IMPASTATRICE

A FORCELLA

50



Il sistema di impasto a forcella è considerato il migliore in assoluto per lavorare impasti molto duri come pane e pizza, ma è ottimo anche per la lavorazione della piadina romagnola e della pasta fresca all'uovo.

Grazie alla delicatezza del suo movimento, la macchina riproduce la stessa azione delle mani dell'uomo.

L'impasto ottenuto risulta della massima omogeneità, senza alcun riscaldamento, pronto per una perfetta lievitazione.

- Modelli a una velocità o a velocità variabile
- Vasca e utensile impastatore in acciaio inox
- Utensile impastatore con profilo speciale per migliorare la qualità dell'impasto
- Trasmissione ad ingranaggi per garantire potenza ed affidabilità
- Assenza di cinghie e catene per rendere la macchina stabile e silenziosa
- Due motori indipendenti per movimentare vasca e utensile impastatore
- Meccanismi montati su cuscinetti a sfere senza manutenzione per ingrassaggio
- Protezione antinfortunistica in materiale antiurto trasparente come previsto dalla normativa CE



FO50

MODELLO A VELOCITÀ VARIABILE



MODELLO A UNA VELOCITÀ



STANDARD

- Timer per arresto automatico (solo per modelli a velocità variabile)
- Ciclo di lavoro automatico (solo per modelli a velocità variabile)
- Ruote (per modello da pavimento FO50C)

OPTIONAL

- Alimentazione monofase (solo per modelli a velocità variabile)
- Ruote

Modello		FO50	FO50C
Capacità impasto	Kg.	50	50
Larghezza	cm.	70	70
Profondità	cm.	110	110
Altezza	cm.	77	106
Peso	Kg.	160	189
Volume vasca	Lt.	67	67
Motore utensile impastatore	Kw.	0,75	0,75
Motore vasca	Kw.	0,25	0,25

IMPASTATRICE

A SPIRALE 5 • 12 • 18 • 25 • 35 • 45 • 60



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



IMPASTATRICE

A SPIRALE 5 · 12 · 18 · 25 · 35 · 45 · 60 

- Struttura molto robusta in lamiera d'acciaio verniciata a forno
- Piedini di appoggio antiscivolo
- Vasca in acciaio inox con bordo rinforzato
- Utensile a spirale in acciaio inox forgiato per garantire un'elevata resistenza
- Piantone spezza pasta in acciaio inox
- Trasmissione a catena montata su cuscinetti a sfere esente da manutenzione
- Protezione antinfortunistica in lamiera d'acciaio inox



Made in Italy



STANDARD

- Piantone spezza pasta in acciaio inox

OPTIONAL

- Ruote

Modello	Capacità impasto	Vol. vasca	Vel.	Dimensioni	Peso	Voltaggio	Potenza
	Kg.	lt.		(PxLxH) cm.	Kg.		
	Min - Max						kW
ISP05/1V/MF	1 - 5	7	1	52x28x44	36	230V Monofase	0,37
ISP12/1V/MF	2 - 12	16	1	63x34x57	48	230V Monofase	0,55
ISP18/1V/MF	3 - 17	22	1	73x39x66	69	230V Monofase	0,75
ISP18/1V	3 - 17	22	1	73x39x66	69	400V Trifase 3F+T	0,75
ISP18/2V	3 - 17	22	2	73x39x66	69	400V Trifase 3F+T	0,55 / 0,75
ISP25/1V/MF	5 - 25	32	1	76x42x66	73	230V Monofase	1,1
ISP25/1V	5 - 25	32	1	76x42x66	73	400V Trifase 3F+T	1,1
ISP25/2V	5 - 25	32	2	76x42x66	73	400V Trifase 3F+T	0,75 / 1,1
ISP35/1V/MF	6 - 35	41	1	84x48x76	118	230V Monofase	1,5
ISP35/1V	6 - 35	41	1	84x48x76	118	400V Trifase 3F+T	1,5
ISP35/2V	6 - 35	41	2	84x48x76	118	400V Trifase 3F+T	1,1 / 1,5
ISP45/1V	8 - 45	64	1	89x52x87	148	400V Trifase 3F+T	1,8
ISP45/2V	8 - 45	64	2	89x52x87	148	400V Trifase 3F+T	1,1 / 1,8
ISP60/1V	10 - 60	82	1	95x57x92	168	400V Trifase 3F+T	1,8
ISP60/2V	10 - 60	82	2	95x57x92	168	400V Trifase 3F+T	1,1 / 1,8

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

Steno F.lli Nazzari - 27043 BRONI (PV) - ITALY - Str. Prov. n.202 delle Teste, 14/16 - Tel. +39 0385 245878 - Fax +39 0385 240686

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

PREZZI:

i prezzi esposti sul listino sono espressi in Euro esclusa I.V.A. per merce resa franco nostro magazzino di Broni, imballo escluso. Le quotazioni indicate annullano e sostituiscono qualsiasi altra precedente. La Steno si riserva di apportare in qualunque momento variazioni al presente listino senza alcun preavviso.

PAGAMENTI:

i pagamenti dovranno essere effettuati nei modi e nei termini comunicati con lettera a parte. Nessun motivo o causa potrà giustificare il ritardo e tanto meno la sospensione dei pagamenti. Assegni, cambiali, tratte e ricevute bancarie, si considerano pagamenti effettuati solo salvo il relativo buon fine. In caso di ritardo nei pagamenti convenuti, verranno da noi addebitati gli interessi di mora, al tasso ufficiale di sconto in vigore alla data di scadenza del pagamento, aumentato di 2 (due) punti. In caso d'inadempimento e/o prolungato ritardo, ci riserviamo la possibilità di intraprendere le azioni cautelative che riterremo più opportune.

ORDINI:

l'ordine si intende accettato soltanto dopo la restituzione della nostra proposta di contratto timbrata e firmata per accettazione; sarà comunque facoltà della Steno sospendere od annullare in qualsiasi momento la fornitura di tutto o parte del materiale commesso.

TEMPI DI CONSEGNA:

la consegna sarà effettuata mediamente in 30 (trenta) giorni lavorativi. La data sarà in ogni modo specificata di volta in volta tramite nostra proposta di contratto, resta esclusa ogni e qualsiasi responsabilità della Steno per danni diretti ed indiretti conseguiti da eventuali ritardi sui termini stabiliti. Le macchine vengono spedite senza spina di alimentazione, collaudate e pronte per il funzionamento. L'installazione sarà sempre a carico del rivenditore.

TRASPORTO:

le condizioni di resa si intendono sempre franco nostro magazzino di Broni. Il nostro obbligo di fornitura si intende adempiuto con la presa in consegna della merce da parte del vettore o del destinatario. La merce, anche se per speciale convenzione viene spedita in porto franco, viaggia sempre e comunque a rischio e pericolo del committente e/o destinatario.

RECLAMI:

ogni reclamo deve essere formulato per iscritto ed indirizzato alla Steno entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della merce, pena la perdita del diritto di rivalsa.

DATI TECNICI:

i dati tecnici riportati sul Listino Prezzi non sono vincolanti. Ci riserviamo la facoltà di apportare, senza alcun preavviso, modifiche di carattere costruttivo al fine di migliorare le qualità tecniche, funzionali e/o estetiche del prodotto.

GARANZIA:

tutti i prodotti vengono accuratamente controllati, collaudati prima della spedizione e sono garantiti dalla ditta Steno per il periodo di 12 (dodici) mesi dalla data della consegna all'utilizzatore finale, salvo il naturale consumo delle parti soggette ad usura. La garanzia non comprende i costi per le prestazioni di manodopera e si riferisce esclusivamente alle parti che si riscontrassero difettose per motivi accertati, imputabili al costruttore per difetto di costruzione o qualità del materiale, con l'esclusione di qualunque diritto da parte della compratrice di richiesta di danni ed interessi per qualsiasi causa. Il rivenditore che ha effettuato la vendita è vincolato a fornire la manodopera per gli interventi in garanzia, il cui costo sarà a carico dell'acquirente. La ditta Steno si impegna ad inviare in porto assegnato e pagamento in contrassegno i particolari richiesti. I particolari difettosi dovranno essere restituiti in porto franco con regolare documento di reso, che dovrà citare il numero della fattura e quello di matricola del prodotto al quale il componente apparteneva; accertato il difetto verrà rimborsato il costo. La garanzia non comprende i danni intervenuti durante il trasporto, quelli provocati da un'installazione e/o un uso non conformi a quanto indicato sul manuale del prodotto, da imperizia e/o da cattiva sorveglianza. La garanzia decade in seguito a modifiche, riparazioni e sostituzioni di componenti non autorizzate dalla ditta Steno e/o nel caso in cui l'acquirente non sia in regola con i pagamenti. La garanzia non prevede la sostituzione del prodotto ed il prolungamento della stessa in seguito a qualsiasi guasto intervenuto.

VALIDITÀ:

le presenti condizioni di vendita annullano e sostituiscono tutte le precedenti, ferma restando la facoltà della Steno di modificarle in qualsiasi momento e senza alcun preavviso. Per quanto non previsto si fa espresso riferimento alle norme del codice civile. Per qualsiasi controversia è competente il foro di Pavia.



Steno F.lli Nazzari

27043 BRONI (PV) - ITALY

Str. Prov. n.202 delle Teste, 14/16

Tel. +39 0385 245878

Fax +39 0385 240686

 www.steno.it

 info@steno.it

