



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**STENO F.LLI NAZZARI**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Mescolatrici planetarie serie "Cake Line"  
"Cake Line" planetary mixers**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

La nuova serie di mescolatrici planetarie "Cake Line" prodotta dalla Steno offre un ottimo rapporto qualità/prezzo. La struttura robusta, la semplicità d'uso del movimento vasca a leva, le tre velocità del modello 3VE o la pratica velocità variabile del modello VE, rendono queste planetarie adatte per miscelare piccole quantità d'impasto, per montare creme e mousse. La protezione di sicurezza rotante, in materiale antiurto trasparente, garantisce sicurezza, visibilità, igienicità, riduce le polveri di farina nel laboratorio ed è rimovibile per la pulizia. Tutti i meccanismi sono montati su cuscinetti a sfere che rendono la macchina stabile e silenziosa. I modelli possono essere corredati di una seconda vasca di capacità inferiore a quella in dotazione. La gamma completa è visionabile su [www.steno.it](http://www.steno.it)

*The new range of "Cake Line" planetary mixers produced by Steno offer an excellent quality/price ratio. The heavy-duty structure, the simplicity of the bowl movement by lever, the standard three fixed speeds of the model 3VE or the practical variable speed of the model VE, make these mixers suitable for mixing small quantities of dough and for whipping creams and mousses. The rotating safety protection in shock-proof transparent material, assures safety, visibility, cleanliness, reduces flour dust in the working place and is removable for cleaning. All the moving parts are mounted on ball bearings, which make the machine steady and silent. All the models can be equipped with a second bowl, smaller than the standard one. The complete production line can be viewed on [www.steno.it](http://www.steno.it)*