



Arte Bianca & Tecnologie

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

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Arte Bianca & Tecnologie

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:

Impastatrici a forcella/ Fork kneading system

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

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

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Il sistema di impasto a forcella è considerato il migliore in assoluto per lavorare impasti molto duri come pane, pizza, piadina romagnola o pasta fresca per tagliatelle e ravioli. I nuovi modelli di impastatrici a forcella prodotti dalla Steno, essendo dotati di un utensile con uno speciale profilo, migliorano ulteriormente la qualità finale dell'impasto. Grazie alla delicatezza del suo movimento, la macchina riproduce la stessa azione delle mani dell'uomo. Il prodotto ottenuto risulta della massima omogeneità, senza nessun riscaldamento della pasta, pronto per una perfetta lievitazione. Per garantire potenza e affidabilità sono state eliminate le trasmissioni a cinghia e catena; tutti i movimenti sono spinti da due motoriduttori a ingranaggi. La gamma completa è visionabile su www.steno.it

The fork kneading system is considered to be the best for processing very thick dough for bread, pizza, flat unleavened bread or fresh pasta for noodles or ravioli. The new fork kneader models produced by Steno are equipped with a tool that has a special contour further improving the quality of the product. Thanks to its gentle movement, the kneader simulates the movement of human hands. The final product results in maximum homogeneity, without warming the dough, ready for a perfect leavening. To assure power and reliability, belt or chain transmissions have been eliminated; all movements are driven by two gear motors. The complete production line can be viewed at www.steno.it