



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 "Inox Line"
"Inox 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 "Inox Line" prodotta dalla Steno offre la possibilità di acquistare una macchina esternamente in acciaio inox a un ottimo prezzo. La struttura molto robusta, la semplicità d'uso del movimento vasca a leva e la pratica velocità variabile con velocità minima molto lenta rendono queste planetarie molto adatte per impastare, ma anche per miscelare o montare creme e mousse. La protezione di sicurezza in acciaio inox si solleva senza sforzo grazie ad un sistema pneumatico che ne impedisce anche la caduta accidentale. 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

The new range of "Inox Line" planetary mixers produced by Steno offers a possibility to acquire a machine externally constructed in stainless steel at an excellent price. The heavy-duty structure, the simplicity of the bowl movement by lever and the practical variable speed with a very slow minimum speed makes this machine suitable for kneading but also for mixing and whipping creams and mousse. The stainless steel safety protection guard can be raised without effort thanks to a pneumatic system which also prevents any accidental falls. All moving parts are mounted on ball bearings which make the machine steady and silent. All models can be equipped with a second bowl, smaller than the standard one. The complete production line can be viewed at www.steno.it