

**Steno**  
EVOLUTIONPLANET

# IMPASTATRICE

A SPIRALE 4 • 12 • 18 • 25 • 35 • 45



Made in Italy

 [www.steno.it](http://www.steno.it)

 [info@steno.it](mailto:info@steno.it)



# IMPASTATRICE

A SPIRALE

4 · 12 · 18 · 25 · 35 · 45



- 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 con riduttore a vite senza fine esente da manutenzione
- Protezione antinfortunistica in lamiera d'acciaio inox sui modelli ISH04 e ISH12



Made in Italy



STANDARD

- Timer per arresto automatico dell'utensile
- Piantone spezza pasta in acciaio inox

OPTIONAL

- Ruote

Modello	Capacità impasto Kg.	Volume vasca lt.	Larghezza cm.	Profondità cm.	Altezza cm.	Peso Kg.	Potenza kW
ISH04/1V	4	7	28	51	44	42	0,37
ISH12/1V	12	16	34	59	56	58	0,55
ISH18/1V	18	21	39	68	63	85	0,75
ISH18/2V	18	21	39	68	63	85	1,10
ISH25/1V	25	32	44	74	70	100	1,10
ISH25/2V	25	32	44	74	70	100	1,70
ISH35/1V	35	41	48	83	73	115	1,50
ISH35/2V	35	41	48	83	73	115	2,20
ISH45/1V	45	52	54	88	75	128	1,50
ISH45/2V	45	52	54	88	75	128	2,20

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