

**IT**

L'impastatrice Evo Line è la soluzione perfetta per uso domestico e laboratorio. Disponibile in diverse capacità da 6 a 20 kg di impasto è ideale per impasti a partire dal 60% di idratazione e consente di impastare anche piccole quantità.

Il pannello comandi touch screen permette un controllo intuitivo e facile da usare, consentendo di memorizzare fino a 20 diverse ricette in 12 step ognuna e di controllare la temperatura dell'impasto grazie al sensore di temperatura, garantendo risultati sempre ottimali.

I componenti in acciaio inox e la robusta struttura assicurano affidabilità e durata nel tempo.

**CARATTERISTICHE**

- Pannello comandi touch screen.
- Variatore di velocità da 50 a 300 rpm.
- Inversione di marcia.
- Luce led per illuminare l'impasto.
- Sensore di temperatura ad infrarossi.
- 1 motore, voltaggio 230V/50-60Hz/1ph.

**COLORI STANDARD**

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

**OPTIONAL**

- Carrellino.
- Voltaggio speciale.
- Telo copri impastatrice per mod. 6/10/15.
- Voltaggio speciale 110/50-60/1.

**EVO LINE**

## SPIRAL MIXER

# EVO LINE

### EN

The Evo Line mixer is the perfect solution for home and laboratory use.

Available in different capacities from 6 to 20 kg of dough, it is ideal for doughs starting from 60% hydration and allows you to knead even small quantities.

The touch screen control panel allows intuitive and easy to use control, allowing you to memorize up to 20 different recipes in 12 steps each and to control the temperature of the dough thanks to the temperature sensor, guaranteeing always constant and high quality dough. The stainless steel components and sturdy structure ensure reliability and durability over time.

### FEATURES

- Touch screen control panel.
- Speed variator from 50 to 300 rpm.
- Reverse.
- LED light to illuminate the dough.
- Infrared temperature sensor.
- 1 motor, voltage 230V/50-60Hz/1ph.

### AVAILABLE COLOURS

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

### OPTIONAL

- Trolley.
- Special voltage.
- Mixer cover sheet for mod. 6/10/15.
- Special voltage 110/50-60/1.

### FR

Le pétrin Evo Line est la solution parfaite pour une utilisation domestique et en laboratoire. Disponible en différentes capacités de 6 à 20 kg de pâte, il est idéal pour les pâtes à partir de 60% d'hydratation et permet de pétrir même de petites quantités. Le panneau de commande à écran tactile permet un contrôle intuitif et facile à utiliser, vous permettant de mémoriser jusqu'à 20 recettes différentes en 12 étapes chacune et de contrôler la température de la pâte grâce au capteur de température, garantissant ainsi une pâte toujours constante et de haute qualité.

Les composants en acier inoxydable et sa structure robuste assurent fiabilité et durabilité dans le temps.

### CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande à écran tactile.
- Variateur de vitesse de 50 à 300 tr/min.
- Inversion.
- Lumière LED pour éclairer la pâte.
- Capteur de température infrarouge.
- 1 moteur, tension 230V/50-60Hz/1ph.

### COULEURS DISPONIBLES

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

### OPTIONAL

- Chariot.
- Tension spéciale.
- Housse de pétrin pour mod. 6/10/15.
- Tension spéciale 110/50-60/1.

### ES

La amasadora Evo Line es la solución perfecta para uso doméstico y laboratorio. Disponible en diferentes capacidades de 6 a 20 kg de masa, es ideal para masas a partir del 60% de hidratación y permite amasar también pequeñas cantidades.

El panel de control con pantalla táctil permite un control intuitivo y fácil de usar, permitiendo memorizar hasta 20 recetas diferentes en 12 pasos cada una y controlar la temperatura de la masa gracias al sensor de temperatura, garantizando así una masa siempre constante y de alta calidad. Los componentes de acero inoxidable y su robusta estructura garantizan fiabilidad y durabilidad en el tiempo.

### CARACTERÍSTICAS

- Panel de control con pantalla táctil.
- Variador de velocidad de 50 a 300 rpm.
- Inversión.
- Luz LED para alumbrar la masa.
- Sensor de temperatura infrarrojo.
- 1 motor, tensión 230V/50-60Hz/1ph.

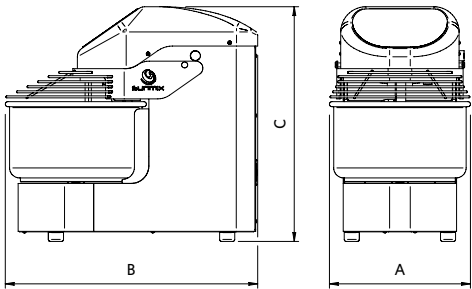
### COLORES DISPONIBLES

- Rosso rubino.
- Nero profondo.
- Bianco puro.

### OPTIONAL

- Carrito.
- Tensión especial.
- Funda para amasadora mod. 6/10/15.
- Voltaje especial 110/50-60/1.

**DATI TECNICI**  
**TECHNICAL DATA**  
**DONNÉES TECHNIQUES**  
**DATOS TÉCNICOS**



| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modelo | Capacità impasto<br>Dough capacity<br>Capacité de pâte<br>Capacidad de masa<br>kg | Capacità farina<br>Flour capacity<br>Capacité de farine<br>Capacidad de harina<br>kg | Volume vasca<br>Bowl volume<br>Volume de la cuve<br>Volumen cuva<br>lt | Motore spirale<br>Spiral arm motor<br>Moteur spirale<br>Motor espiral<br>kw | Velocità<br>Speed<br>Vitesse<br>Velocidad<br>RPM | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Peso<br>kg | Dimensioni / Dimensions<br>Dimensions / Dimensiones |         |         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------|---------|
|                                      |                                                                                   |                                                                                      |                                                                        |                                                                             |                                                  |                                       | A<br>cm                                             | B<br>cm | C<br>cm |
| EVO6                                 | 6                                                                                 | 3                                                                                    | 8                                                                      | 0.37                                                                        | 50/300                                           | 35                                    | 28                                                  | 50      | 47      |
| EVO10                                | 10                                                                                | 5                                                                                    | 12                                                                     | 0.55                                                                        | 50/300                                           | 40                                    | 30                                                  | 50      | 53      |
| EVO15                                | 15                                                                                | 7                                                                                    | 18                                                                     | 0.55                                                                        | 50/300                                           | 42                                    | 34                                                  | 50      | 53      |
| EVO20                                | 20                                                                                | 10                                                                                   | 25                                                                     | 1.1                                                                         | 50/300                                           | 55                                    | 40                                                  | 67      | 63      |



ROSSO RUBINO



NERO PROFONDO



BIANCO PURO