BONGARD
IN PASTICCERIA

SATURNE EVO

IMPASTO

IMPASTATRICE PLANETARIA





Frusta



Spatola



Spirale



Raschiatore

Vantaggi

- Facile da usare
- Versatile grazie ai tre accessori intercambiabili: frusta, spatola e spirale
- Raschiatore (opzionale) per risparmiare tempo
- Kit di riduzione (opzionali) per la lavorazione di lotti più piccoli
- Scelta di 3 pannelli di controllo per diversi casi d'uso
- Scelta di 2 coperchi in plastica trasparente che possono essere rimossi senza attrezzi

USO

SATURNE EVO è una planetaria versatile e facile da usare, che può essere utilizzata per realizzare un'ampia gamma di prodotti da forno, tra cui creme, pan di Spagna, pasta frolla, impasti lievitati e pasta sfoglia: uno strumento indispensabile per ogni fornaio o pasticcere!

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

SATURNE EVO È composto da una ciotola (abbassabile tramite una leva), un coperchio in plastica trasparente e tre accessori intercambiabili. Sono disponibili anche kit di riduzione opzionali e un raschietto. Il mixer può essere dotato di tre tipi di pannello di controllo, ognuno caratterizzato da un design elegante e comandi intuitivi, con velocità che vanno da 0 a 125 giri/min.

COSTRUZIONE

- 3 utensili intercambiabili: frusta, spatola e spirale
- Raschiatore (sistema di montaggio + utensile) disponibile come optional
  Kit di riduzione della ciotola disponibili come optional
- Vasca in acciaio inossidabile
- Leva per alzare/abbassare la vasca
- Sistema di ritenzione della vasca
- Luce a LED per vasca
- Scivolo di alimentazione per gli ingredienti
- Coperchio con apertura laterale (standard) o coperchio con apertura verticale (opzionale)
- Quadro comandi elettronico con velocità variabile: range da 30 a 125 giri/min (tipo EV)
- Pannello di controllo elettronico con 3 velocità preimpostate (30, 60 e 125 giri/min) (tipo E)
- Quadro di comando elettromeccanico con 3 velocità preimpostate (30, 60 e 125 giri/min) (tipo M)

Capacità

- Capacità Vasca
  40 o 60 litri

- Kit di riduzione:
  Da 10 a 40 litri, a seconda del modello

SATURNE EVO IMPASTATRICE PLANETARIA

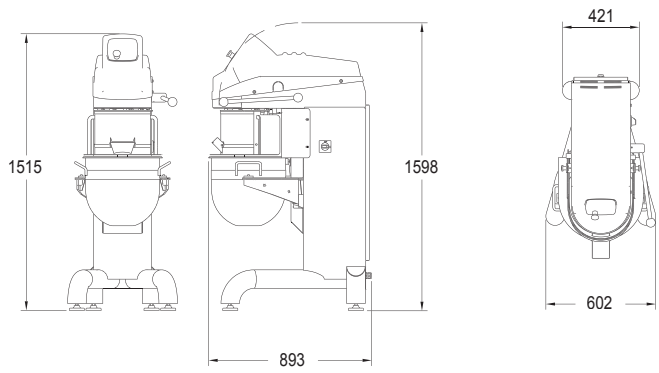
DATI TECNICI

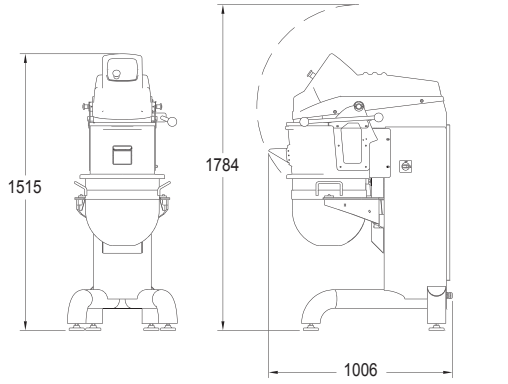
	SATURNE EVO 40	SATURNE EVO 60
Tipo di pannello di controllo		
Elettronico con 3 velocità preimpostate (tipo E)	•	•
Elettromeccanico con 3 velocità preimpostate (tipo M)	o	o
Elettronico con velocità variabile (tipo EV)	€	€
Tipo di protezionevasca		
Coperchio con apertura laterale	•	•
Coperchio ad apertura verticale	€	€
Strumenti		
Vasca in acciaio inossidabile	•	•
Frusta, spatola e spirale	•	•
Raschiatore	€	€
Accessori		
Kit di riduzione	€	€
Carrello Vasca	€	€
Tensione di alimentazione		
400V 3 PH + Gr	•	•

COPERCHIO CON APERTURA LATERALE

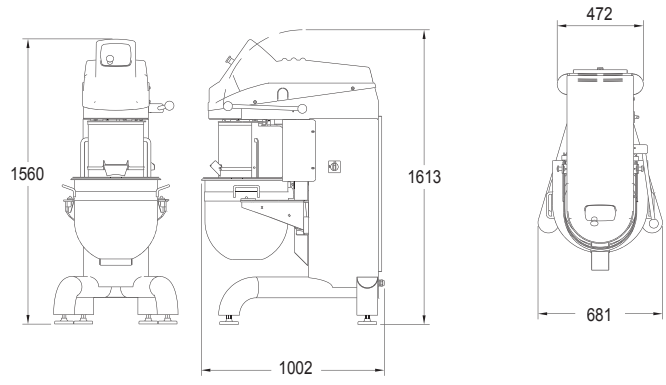
COPERCHIO CON APERTURA VERTICALE

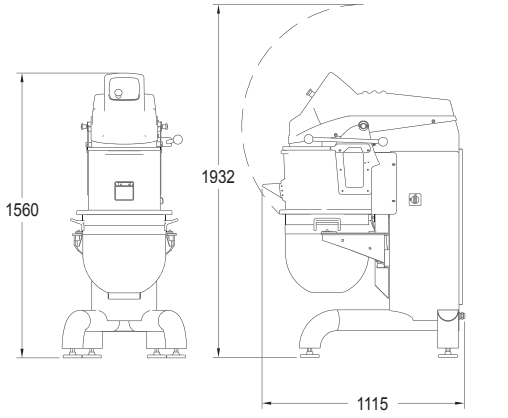
MODELLO 40L





MODELLO 60L





Caratteristiche generali				
Modelli	capacità vasca (L)	kit riduzione (L)	Potenza (kW)	Peso (kg)
Saturne EVO 40	40	10 and 20	2.2	235
Saturne EVO 60	60	20 and 40	3.1	305

Packaging	Francia continentale (Scatola di cartone su pallet)				via mare (cassa di legno)			
Modelli	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	H (mm)	Peso (kg)	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	H (mm)	Peso (kg)
Saturne EVO 40	1080	850	1750	310	1100	900	1800	350
Saturne EVO 60	1120	850	1900	380	1200	1000	2000	420

• : Standard | o: Opzione gratuita | €: Opzione con supplemento

BONGARD
IN PASTICCERIA

SATURNE EVO

PANNELLI DI CONTROLLO

IMPASTO



pannello di controllo elettronico
con velocità variabile -tipo EV



pannello di controllo elettronico
con 3 velocità preimpostate -tipo E



pannello di controllo elettromeccanico
con 3 velocità preimpostate -tipo M

PANNELLI DI CONTROLLO PER PLANETARIE

PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO A VELOCITÀ VARIABILE (TIPO EV)

- Schermata che mostra il tempo del ciclo (tempo rimanente in modalità automatica; tempo di funzionamento in modalità manuale)
- Tasto avvio ciclo
- Tasti aumento/diminuzione velocità
- Tasto ciclo automatico/manuale
- Tasto stop/reset ciclo
- Tasti incremento/decremento tempo
- Spia di accensione
- 3 LED indicanti lo stato dei componenti principali

PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO CON 3 VELOCITÀ PREIMPOSTATE (TIPO E)

- Schermata che mostra il tempo del ciclo (tempo rimanente in modalità automatica; tempo di funzionamento in modalità manuale)
- Tasti di selezione della velocità
- Tasto ciclo automatico/manuale
- Tasto stop/reset ciclo
- Tasti incremento/decremento tempo
- Spia di accensione
- 3 LED indicanti lo stato dei componenti principali

Pannello di controllo elettronico con 3 velocità preimpostate (30, 60 e 125 giri/min) (tipo E)
Quadro di comando elettromeccanico con 3 velocità preimpostate (30, 60 e 125 giri/min) (tipo M)

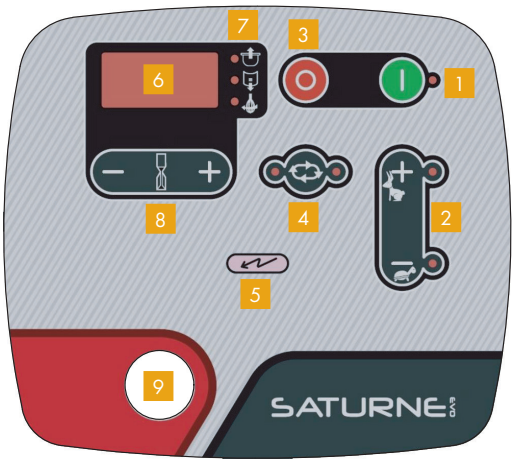
PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO CON 3 VELOCITÀ PREIMPOSTATE (TIPO M)

- Timer che controlla l'avvio e l'arresto dei cicli di velocità (da 0 a 30 minuti)
- Pulsanti di selezione della velocità
- Spia di accensione

Velocità:

- Velocità variabile: da 30 a 125 rpm (tipo EV)
- 3 velocità preimpostate: 30, 60 e 125 rpm (tipo E o M)

PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO A VELOCITÀ VARIABILE (TIPO EV)



1 Avviare il ciclo

2 Aumenta/diminuisce (+/-) la velocità

3 Ciclo di arresto/ripristino

4 Ciclo automatico/manuale

5 Spia di accensione

6 Schermo di visualizzazione digitale

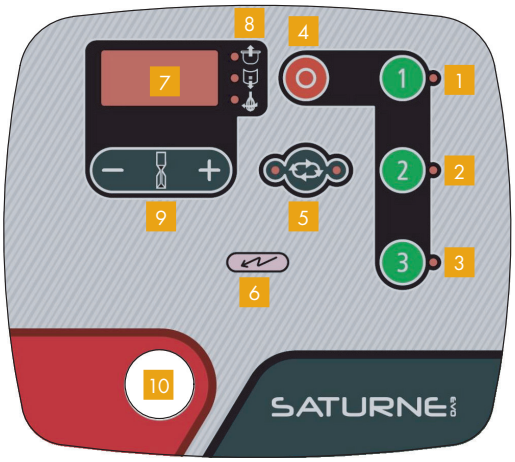
7 Indicatori che mostrano:

- Posizione della vasca
- Posizione del coperchio
- Rotazione dell'utensile

8 Aumenta/diminuisce (+/-) il tempo

9 Pulsante di arresto di emergenza

PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRONICO CON 3 VELOCITÀ PREIMPOSTATE (TIPO E)



1 Seleziona Velocità 1

2 Seleziona Velocità 2

3 Seleziona Velocità 3

4 Ciclo di arresto/ripristino

5 Ciclo automatico/manuale

6 Spia di accensione

7 Schermo di visualizzazione digitale

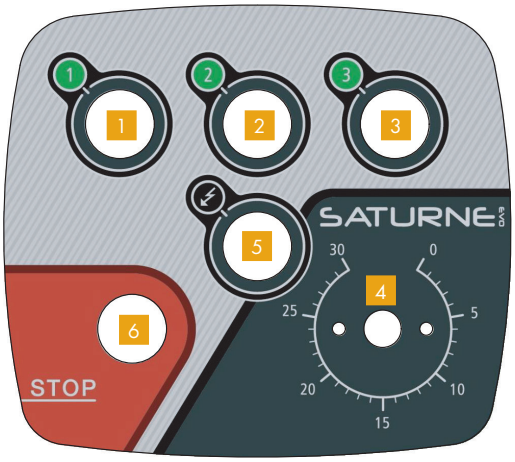
8 Indicatori che mostrano:

- Posizione della vasca
- Posizione del coperchio
- Rotazione dell'utensile

9 Aumenta/diminuisce (+/-) il tempo

10 Pulsante di arresto di emergenza

PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO CON 3 VELOCITÀ PREIMPOSTATE (TIPO M)



1 Seleziona Velocità 1

2 Seleziona Velocità 2

3 Seleziona Velocità 3

4 Timer

5 Spia di accensione

6 Pulsante di arresto di emergenza