

ESMACH 



SATURNE EVO

MESCOLATORE PLANETARIO
PLANETARY MIXER



TECNOLOGIA TECHNOLOGY

I **Saturne Evo** sono mescolatori planetari di nuova generazione che rappresentano l'evoluzione e lo sviluppo dell'affermato modello Saturne, avvalendosi di miglioramenti, innovazioni e messe a punto apportati alla parte meccanica, all'ergonomia ed alla funzionalità d'impiego.

I Saturne sono versatili e destinati a pasticcerie, panifici artigianali, laboratori alimentari, cucine industriali.

Saturne Evo are a new generation planetary mixers that represent the evolution and development of the successful model Saturne, making use of improvements, innovations and fine tunings made to the mechanical part, to the ergonomics and to the use functionality.

Saturne Evo are modern and versatile machines, designed for pastry, artisan bakeries, food workshops, industrial kitchens.

20 40 60

La gamma **Saturne Evo** è declinata in 3 modelli - da 20 litri, 40 litri e 60 litri d'impasto - che, grazie agli utensili intercambiabili, possono essere impiegati per la lavorazione di svariati tipi di creme, miscele e paste di diversa densità e consistenza oltre a prodotti di gastronomia come salse e maionese.

Saturne Evo range comes in 3 models - 20 L dough capacity, 40 L and 60 L - that, thanks to the interchangeable tools, can be used to process all types of creams, mixtures and doughs of different density and consistency in addition to delicatessen products such as sauces and mayonnaise.



CARATTERISTICHE FEATURES

Struttura in carpenteria d'acciaio,

braccio porta-vasca in carpenteria,
coperchio in ABS termoformato antiurto
*Structure in steel carpentry, tub holder arm in
carpentry, cover in shockproof thermoformed
ABS*

Verniciatura con impiego di polveri
epossidiche. In alternativa, struttura inox.

Vasca e carter parafarina inox
*Painting with the use of epoxy powders. Al-
ternatively, stainless steel structure. Stainless
steel parafLOUR tank and carter*

Aggancio della vasca, semplice,
rapido e sicuro, privo di leve di bloccaggio.

*Hooking up the tub, simple, quick and safe,
without levers locking.*

Macchina sollevata da terra,
appoggiata su 4 piedini.

Piedini di livellamento regolabili per
l'adattamento al piano di appoggio.
*Machine lifted off the ground, resting on 4
feet. Adjustable leveling feet for adaptation to
the worktop support.*

Lid Rotativo: coperchio vasca in
materiale plastico trasparente adatto al
contatto alimentare in conformità alle più
restrittive norme igieniche e di sicurezza.

*Rotary Lid: tank lid in suitable transparent
plastic material to food contact in compliance
with the most restrictive standards hygiene
and safety.*

Vasca illuminata a LED per una
visualizzazione perfetta, su tutte le
versioni.

*LED illuminated tank for perfect viewing, on
all versions.*

Sollevamento e discesa della
vasca manuali, con leva ergonomica,
opportunamente bilanciata per ridurre al
minimo lo sforzo dell'operatore.

Possibilità di disimpegnare la vasca con
utensile montato

*Manual bowl lifting and lowering, with ergono-
mic lever, suitably balanced to minimize effort
of the operator. Possibility of disengaging the
bowl with the tool mounted*

Meccanica robusta, accurata
e silenziosa grazie all'adozione del
sistema di trasmissione misto a cinghie
e con ingranaggi in acciaio speciale con
lubrificazione a tenuta stagna.

*Robust, accurate and silent mechanics thanks
to the adoption of mixed transmission system
with belts and steel gears special with sealed
lubrication.*



4 CONFIGURAZIONI 4 CONFIGURATIONS

VERSIONE "AI" "AI" VERSION

Saturne Evo - EM



- a tre velocità di lavoro
- comando elettromeccanico
- modalità di lavoro con timer
- *three-working speeds*
- *electromechanical control panel*
- *working mode with timer*

Saturne Evo - EL 3V



- a tre velocità di lavoro
- comando elettronico
- modalità di lavoro con timer o manuale
- *three-working speeds*
- *electronic control panel*
- *working mode with timer or manual*

Saturne Evo - VRV



- a velocità variabile in continuo (con inverter)
- comando elettronico
- modalità di lavoro con timer o manuale
- *stepless variable speed (with inverter)*
- *electronic control panel*
- *working mode with timer or manual*

Touch panel "AI" di ultima generazione con display da 5" a colori, visibile da lontano e con angolo di visuale ottimo da ogni posizione. La macchina ha al suo interno un processore di ultima generazione in grado di memorizzare fino a 99 ricette con l'utilizzo di 20 lavorazioni e 30 ingredienti.

"AI" touch control panel of the latest generation with a 5" color display, visible from afar and with an excellent viewing angle from every position.

The machine has a state of the art processor that can store up to 99 recipes using 20 processes and 30 ingredients.

Otto lingue selezionabili
Eight selectable languages

Alimentazione elettrica: V. 400/3/50 Hz
(tensioni diverse a richiesta)
Power supply: 400V/3/50 Hz (different voltage upon request)

Connessione WI-FI e LAN
WI-FI and LAN connection

Saturne Evo - VRV "AI"



- a velocità variabile in continuo (con inverter)
- comando elettronico touch "AI"
- modalità di lavoro con timer o manuale
- *stepless variable speed (with inverter)*
- *"AI" touch control panel*
- *working mode with timer or manual*



PROTEZIONE VASCA BOWL PROTECTION



VO Lid (apertura verticale)
Lid type (vertical opening)

LO Lid (apertura laterale)
Lid type (lateral opening)

LO Grid (apertura laterale)
Grid type (lateral opening)



OPTIONALS



Struttura inox

Stainless steel structure

Spatola e spirale a corredo inox anziché alluminio

Beater and spiral supplied in stainless steel instead of aluminium

Utensile gancio, in alluminio o inox

Aluminium or stainless steel hook tool

Vasca supplementare

Additional bowl

Riscaldatore elettrico

Electric heater

Carrellino porta-vasca

Bowl-holder mini trolley

Kit di riduzione capacità composto da: assieme vasca inox adattata, frusta fili inox, spatola alluminio o inox, spirale alluminio o inox.

Capacity reduction kit composed of: adapted stainless steel bowl unit, stainless steel whisk, aluminium or stainless steel beater, aluminium or stainless steel spiral.



Gancio in alluminio o inox
Aluminium or stainless steel hook



Frusta a fili inox
Stainless steel whisk



Spirale in alluminio o inox
Aluminium or stainless steel spiral

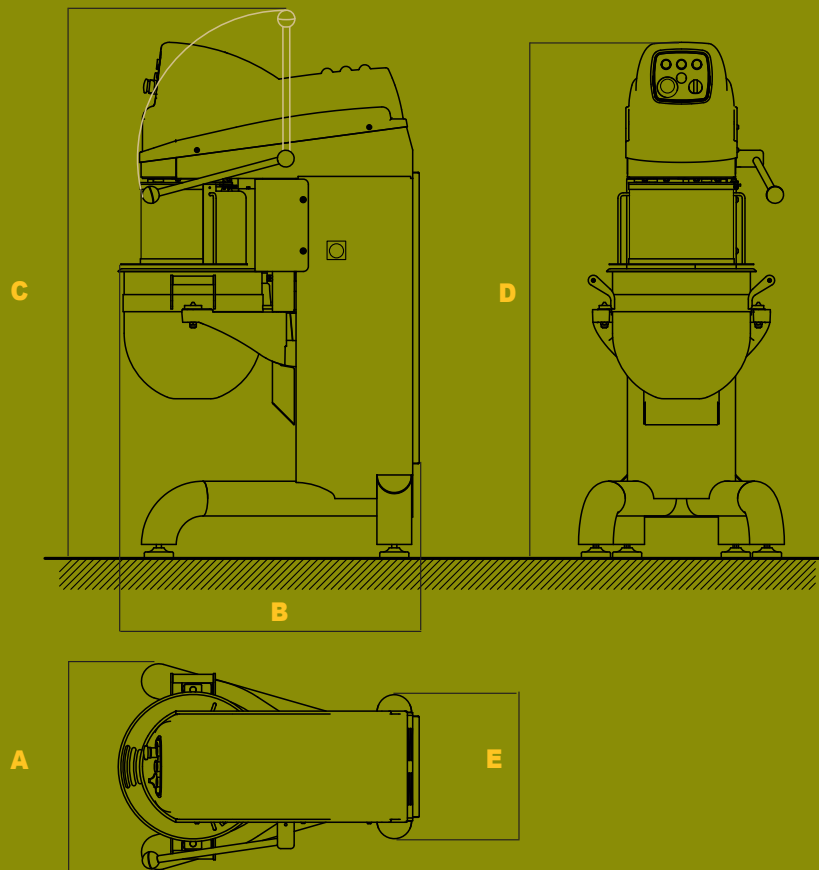


Spatola in alluminio o inox
Aluminium or stainless steel beater



raschiatore inox
stainless steel scraper

PROPORZIONI / DIMENSIONS



DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES							
SATURNE EVO		20	40	60	20	40	60
		CON 3 VELOCITÀ - THREE-SPEED			CON VARIATORE VELOCITÀ E “AI” - WITH SPEED VARIATOR AND “AI”		
CAPACITÀ/ CAPACITY	L	20	40	60	20	40	60
A	mm	601	601	681	601	601	681
B	mm	855	855	981	855	855	981
C	mm	1510	1510	1620	1510	1510	1620
D	mm	1440	1440	1550	1440	1440	1550
E	mm	420	420	470	420	420	470
F	mm	30	70	95	30	70	95
POTENZA INSTALLATA / INSTALLED POWER	kW	1,50	2,20	3,10	2,20	2,20	3
POTENZA MAX ASSORBITA / MAX ABSORBED POWER	kW	1,50	2,20	3,10	2,20	2,20	3
RISCALDATORE EL. / ELECTRIC HEATING SYSTEM (optional)	kW	2	2	2	2	2	2
MASSA / MASS	kg	220	235	305	215	230	305
CONNESSIONE ELETTRICA / PLUG COUPLING		3PH+Gr					
N.B.: Con i modelli VRV, poiché dotati di inverter, è necessario installare un interruttore differenziale - Classe A NOTE: With VRV models, as equipped with inverter, it is necessary to install a circuit-breaker - Class A							

ESMACH ALI GROUP S.R.L. AF50872973K

Service Hot line:
service@esmach.com
+39 0444 419762

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence