

SATURNE EVA “AI”

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



Mescolatore Planetario

Saturne EVA è un mescolatore planetario di nuova generazione. Facile da usare e versatile grazie ai suoi 3 utensili intercambiabili, Saturne EVA è un must per ogni pasticciere e panettiere che desidera una produzione diversificata. Che tu voglia realizzare creme dolci, glasse, pan di spagna, frollini, lievito o pasta sfoglia, oltre che di prodotti di gastronomia quali salse o creme salate.

Caratteristiche standard

- Struttura in carpenteria d'acciaio, braccio porta-vasca in carpenteria, coperchio in ABS termoformato antiurto
- Verniciatura con impiego di polveri epossidiche. In alternativa, struttura inox.
- Vasca e carter parafarina inox
- Aggancio della vasca, semplice, rapido e sicuro, privo di leve di bloccaggio.
- Macchina sollevata da terra, appoggiata su 4 piedini.
- Piedini di livellamento regolabili per l'adattamento al piano di appoggio.
- Lid Rotativo: coperchio vasca in materiale plastico trasparente adatto al contatto alimentare in conformità alle più restrittive norme igieniche e di sicurezza.
- Lid a ribalta di nuova concezione, facilmente asportabile e lavabile, dotato di un'ampia apertura per l'aggiunta di ingredienti.
- Vasca illuminata a LED per una visualizzazione perfetta, su tutte le versioni.
- 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
- 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.

Caratteristiche versione EVA

Ricettazione dedicata, con sequenza inserimento ingredienti
 Raschiatore integrato per impasti omogenei e vellutati
 Facilità di utilizzo grazie al mondo AI
 Facilità di pulizia grazie all'estrazione rapida delle protezioni
 Velocità regolate da inverter, per ottimizzare il processo produttivo
 Possibilità di inserire due vasche di dimensioni differenti, per realizzare qualsiasi tipo di impasto Gluten free

Caratteristiche versione “AI”

- Touch panel “AI” di ultima generazione con display da 5” a colori.
- 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.
- Otto lingue selezionabili
- Alimentazione elettrica: V. 400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta).
- Connessione WiFi e LAN

Configurazioni disponibili (20 - 40 - 60 lt)

- Saturne EVA - VRV “AI” - a velocità variabile in continuo, comando elettronico touch “AI” modalità di lavoro manuale o automatica



Pannello elettronico touch “AI” velocità variabile

Accessori

- Spatola, frusta e spirale a corredo con innesto dell'utensile a baionetta, rapido e intuitivo.



SPATOLA IN ALLUMINIO
O INOX



FRUSTA FILI INOX



SPIRALE IN ALLUMINIO
O INOX

Optionals

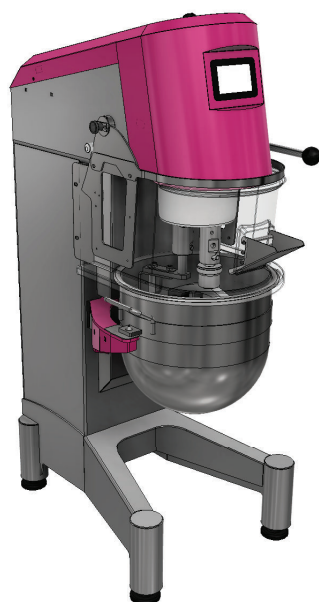
- Carrellino porta-vasca
- Kit di riduzione capacità
- Raschiatore prevede un attacco apposito sulla macchina che eventualmente si può aggiungere successivamente: non si può installare nella versione LO Lid
- Gancio in alluminio o inox
- Struttura inox
- Vasca supplementare
- Riscaldatore elettrico



GANCIO IN ALLUMINIO
O INOX



RASCHIATORE INOX



NEW

Protezione vasca
LID A RIBALTA
(apertura verticale)

Saturne EVA 20 "AI"

Mescolatore planetario elettronico con variatore di velocità elettr. in continuo.

Capacità vasca 20 L

Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.

STR20/INOX

Opzione struttura inox anziché verniciata per Saturne EVA-20

UT20/INOX

Opzione utensili spatola e spirale a corredo inox anziché alluminio

Saturne EVA 40 "AI"

Mescolatore planetario elettronico con variatore di velocità elettr. in continuo.

Capacità vasca 40 L

Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.

STR40/INOX

Opzione struttura inox anziché verniciata per Saturne EVA-40

UT40/INOX

Opzione utensili spatola e spirale a corredo inox anziché alluminio

Mescolatore planetario SATURNE EVA

MODELLI

Saturne EVA 60 "AI"	Mescolatore planetario elettronico con variatore di velocità elettr. in continuo.
	Capacità vasca 60 L
	Utensili in dotazione: Frusta fili inox, spatola e spirale in alluminio.
STR60/INOX	Opzione struttura inox anziché verniciata per Saturne EVA-60
UT60/INOX	Opzione utensili spatola e spirale a corredo inox anziché alluminio

ACCESSORI MODELLI

SATURNE EVA 20

UTENSILI / TOOLS	MATERIALE / MATERIAL	CODICE / CODE
SPATOLA / BEATER	ALLUMINIO / ALUMINIUM	AF53G000152 (STD)
	INOX / STAINLESS STEEL	AF53G000155
GANCIO / HOOK	ALLUMINIO / ALUMINIUM	AF53G000154
	INOX / STAINLESS STEEL	NON DISPONIBILE / NOT AVAILABLE
FRUSTA / WHISK	INOX / STAINLESS STEEL Ø3	AF53G000151 (STD)
	INOX / STAINLESS STEEL Ø4	NON DISPONIBILE / NOT AVAILABLE
	INOX / STAINLESS STEEL Ø6	NON DISPONIBILE / NOT AVAILABLE
SPIRALE / SPIRAL	ALLUMINIO / ALUMINIUM	AF53G000153 (STD)
	INOX / STAINLESS STEEL	AF53G000156
VASCA SUPPLEMENTARE / ADDITIONAL BOWL	INOX / STAINLESS STEEL	VST/20
CARRELLO PORTAVASCA / BOWL-HOLDER TROLLEY		CPL/20
RASCHIATORE	INOX / STAINLESS STEEL	AF52G20123K

SATURNE EVA 40

SPATOLA / BEATER	ALLUMINIO / ALUMINIUM	AF53G000133 (STD)
	INOX / STAINLESS STEEL	AF53G000175
GANCIO / HOOK	ALLUMINIO / ALUMINIUM	AF53G000136
	INOX / STAINLESS STEEL	AF53G000179
FRUSTA / WHISK	STAINLESS STEEL Ø3	AF53G000177
	STAINLESS STEEL Ø4	AF53G000135 (STD)
	STAINLESS STEEL Ø6	AF53G000178
SPIRALE / SPIRAL	ALUMINIUM	AF53G000134 (STD)
	STAINLESS STEEL	AF53G000176
VASCA SUPPLEMENTARE / ADDITIONAL BOWL	INOX / STAINLESS STEEL	VST/40
CARRELLO PORTAVASCA / BOWL-HOLDER TROLLEY		CPL/40
RASCHIATORE	INOX / STAINLESS STEEL	AF52G20124K

SATURNE EVA 60

SPATOLA / BEATER	ALLUMINIO / ALUMINIUM	AF53G000122 (STD)
	INOX / STAINLESS STEEL	AF53G000180
GANCIO / HOOK	ALLUMINIO / ALUMINIUM	AF53G000129
	INOX / STAINLESS STEEL	AF53G000187
FRUSTA / WHISK	INOX / STAINLESS STEEL Ø3	AF53G000182
	INOX / STAINLESS STEEL Ø4	AF53G000128 (STD)
	INOX / STAINLESS STEEL Ø6	AF53G000183
SPIRALE / SPIRAL	ALLUMINIO / ALUMINIUM	AF53G000127 (STD)
	INOX / STAINLESS STEEL	AF53G000181
VASCA SUPPLEMENTARE / ADDITIONAL BOWL	INOX / STAINLESS STEEL	VST/60
CARRELLO PORTAVASCA / BOWL-HOLDER TROLLEY		CPL/60
RASCHIATORE	INOX / STAINLESS STEEL	AF52G20125K

RISCALDATORI ELETTRICI

Alimentazione monofase (prezzi validi per accessorio installato su macchine nuove in partenza dalla sede)

MODELLO

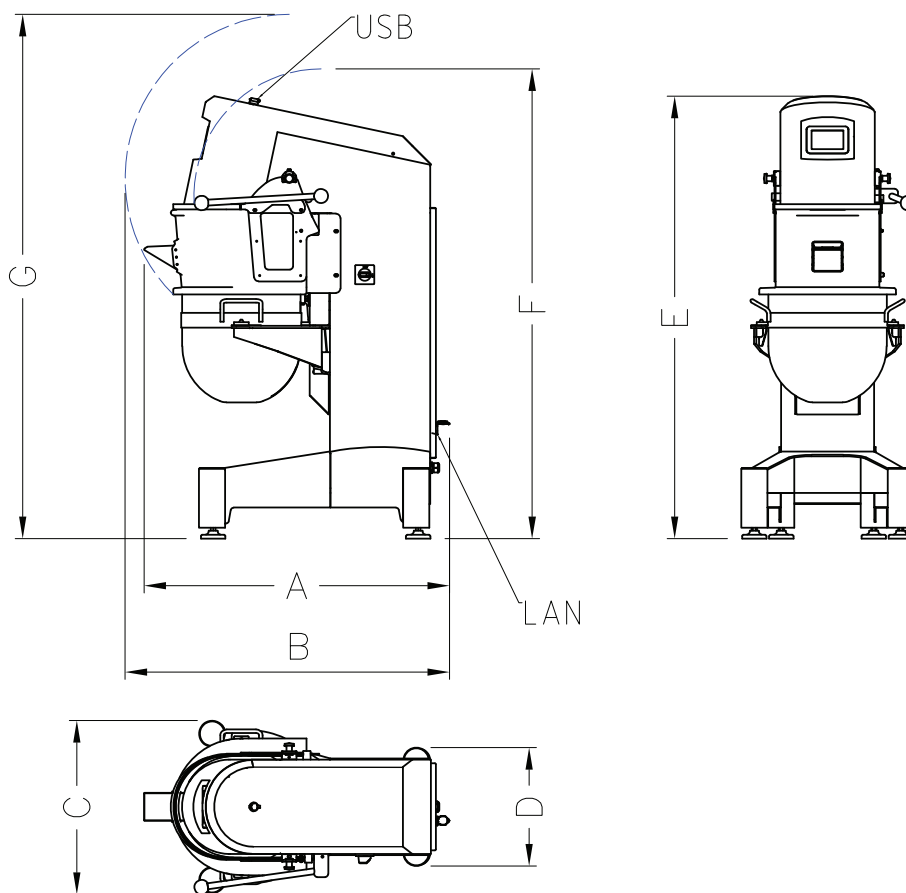
RPL/E 20

Riscaldatore elettrico per Saturne EVA 20

RPL/E 40-60

Riscaldatore elettrico per Saturne EVA 40 e 60

MESCOLATORE PLANETARIO	NOR24G001
PLANETARY MIXER	11/06/2024



DATI TECNICI – TECHNICAL FEATURES	SATURNE EVA	20	40	60
A	mm	1039	1039	1111
B	mm	1103	1103	1221
C	mm	592	592	670
D	mm	404	404	459
E	mm	1505	1505	1546
F	mm	1598	1598	1613
G	mm	1783	1783	1932
POTENZA INSTALLATA–INSTALLED POWER	kW	2.2	2.2	3
PESO – WEIGHT	kg	215	235	305
CONNESSIONE ELETTRICA–PLUG COUPLING		3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr

KIT DI RIDUZIONE CAPACITA'

(composto da assieme vasca adattata e set 3 utensili: FRUSTA FILI INOX, SPATOLA E SPIRALE IN ALLUMINIO)

MODELLO

Kit con vasca + utensili standard

AF51G20153K	Kit vasca 20L+3 UT 40-FRU-SPA-SPI
AF51G20134K	KIT VASCA 40L+3 UT 40-FRU-SPA-SPI – Senza scivolo all'interno
AF51G20150K	Kit vasca 10L+3 UT 20-40-FRU-SPA-SPI
AF51G20145K	KIT VASCA 60L+3 UT 60-FRU-SPA-SPI – Senza scivolo all'interno
AF51G20151K	Kit vasca 20L+3 UT 60-FRU-SPA-SPI
AF51G20152K	Kit vasca 40L+3 UT 60-FRU-SPA-SPI

Kit con vasca + utensili standard + raschiatore

AF51G20147K	Kit vasca 20L+4 UT 40-FRU-SPA-SPI-RAS
AF51G20144K	KIT VASCA 40L+4 UT 40-FRU-SPA-SPI-RAS
AF51G20146K	KIT VASCA 60L+4 UT 60-FRU-SPA-SPI-RAS
AF51G20148K	Kit vasca 20L+4 UT 60-FRU-SPA-SPI-RAS
AF51G20149K	Kit vasca 40L+4 UT 60-FRU-SPA-SPI-RAS

DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES					DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES							
Modello	capacità L	Kit di riduzione L	Potenza kW	Peso kg	Modello	Larghezza mm	Lunghezza mm	H	Larghezza mm	Lunghezza mm	H	Peso kg
Saturne Eva 20-40	20-40	10 e 20	2.2	235	Saturne Eva 20-40	1080	850	310	1100	900	1800	350
Saturne Eva 60	60	20 e 40	3.1	305	Saturne Eva 60	1120	850	380	1200	1000	2000	420

DATI TECNICI / TECHNICAL FEATURES		20	40	60	20	40	60
		CON 3 VELOCITA' - THREE-SPEED			CON VARIATORE VELOCITA' E "AI" - WITH SPEED VARIATOR AND "AI"		
CAPACITA' / 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 / ■ IMPORTANT NOTE: With VRV models, as equipped with inverter, it is necessary to install a circuit-breaker - Class A							