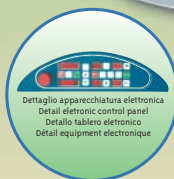


- Impastatrice Kg. 80/120/160/200
- Spiral Mixers Kg. 80/120/160/200
- Petrins a Spirale Kg. 80/120/160/200
- Amasadora a spiral Kg. 80/120/160/200

OPTIONAL



Disponibili per versione elettronica  
Available only for electronic version  
Equipment pour modele electronique  
Equipement por modelos eletronicos



Dettaglio dosatore e sonda termica  
Detail water doser and thermic probe  
Detalle dosificador de agua y sonda termometro  
Détail doseur d'eau et sonde thermique



Impastatrici a Spirale  
Spiral Mixers  
Pétrins a Spirale  
Amasadora a spiral

| CARATTERISTICHE<br>FEATURES<br>CARACTERISTIQUES<br>CARACTERISTICA  | SP 20                   | SP 25                   | SP 30                    | SP 50                    | SP 60                     | SP 80                     | SP 120                    | SP 160                    | SP 200                    |
|--|-------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Capacità di impasto<br>Dough capacity - cuvée capacité<br>Capacidad de masa  | KG. 20                  | 25                      | 30                       | 50                       | 60                        | 80                        | 120                       | 160                       | 200                       |
| Capacità in litri<br>Litres Capacity - Capacité en litres<br>Litre capacidad   | LT. 31                  | 40                      | 48                       | 63                       | 90                        | 142                       | 216                       | 273                       | 298                       |
| 1 Timer  | ✗                       | ✗                       | ●                        | ●                        | ✗                         | ✗                         | ✗                         | ✗                         | ✗                         |
| 2 Timer  | ✗                       | ✗                       | ●                        | ●                        | ✓                         | ✓                         | ✓                         | ✓                         | ✓                         |
| Struttura completa in acciaio inox<br>Structure completely in stainless steel<br>Machine avec charpenterie inox<br>Maquina completamente inox                              | ●                       | ●                       | ●                        | ●                        | ✗                         | ✗                         | ✗                         | ✗                         | ✗                         |
| Potenza Kw<br>Power Kw<br>Puissance Kw<br>Potencia Kw  | 1,13                    | 1,13                    | 1,5                      | 2,1                      | 2,7                       | 3,55                      | 5,95                      | 7,40                      | 9,30                      |
| Altezza/High/Hauteur/Altura<br>Larghezza/Width/Largeur/Anchura<br>Profondità/Length/Profondeur/Long  | cm 75<br>cm 44<br>cm 73 | cm 76<br>cm 47<br>cm 78 | cm 100<br>cm 49<br>cm 80 | cm 100<br>cm 54<br>cm 83 | cm 105<br>cm 63<br>cm 105 | cm 132<br>cm 74<br>cm 108 | cm 142<br>cm 84<br>cm 116 | cm 155<br>cm 95<br>cm 127 | cm 155<br>cm 95<br>cm 127 |
| Pesi Kg. - Weight Kg. - Poids Kg. - peso KG.   | 100                     | 115                     | 140                      | 150                      | 250                       | 405                       | 535                       | 585                       | 600                       |
| Inversione bacinella<br>U-Turn speed for bowl<br>Inversion de la cuve<br>Invertir de cuba  | ✗                       | ✗                       | ✗                        | ✗                        | ✓                         | ✓                         | ✓                         | ✓                         | ✓                         |
| Montata su ruote<br>Wheel mounted<br>Montage su roulette<br>Montado sobre rodas  | ✓                       | ✓                       | ✓                        | ✓                        | ✓                         | ✓                         | ✓                         | ✓                         | ✓                         |
| Fungo centrale<br>Central pole<br>Poteau central<br>Palo central   | ✗                       | ✗                       | ✗                        | ✗                        | ●                         | ●                         | ●                         | ●                         | ●                         |
| Pannello elettronico con 99 cicli di impasto<br>Control panel with 99 electronic program<br>Programmer with 99 differents cycles<br>Cablero electronico lista 99 programas | ✗                       | ✗                       | ✗                        | ✗                        | ✗                         | ●                         | ●                         | ●                         | ●                         |
| Dosatore e sonda termica<br>Water doser and thermic probe<br>Dosificador de agua y sonda termometro<br>Doseur d'eau et sonde thermique                                     | ✗                       | ✗                       | ✗                        | ✗                        | ✗                         | ●                         | ●                         | ●                         | ●                         |

✓ di serie - Standard      ● Optional      ✗ non disponibile - not available - not disponible

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni - All dimension and technical data are subject to alteration - Technische Änderungen sind vorbehalten  
Les dimensions et les données techniques ne sont données qu'à titre indicatif - Lad dimensiones y los datos tecnicos son susceptibles de variaciones



**Contini**

Via Caduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo - Verona - Italia  
Tel. +39 45 676201 - +39 45 676212 - Fax +39 45 676205  
e-mail: info@contini-italy.com

www.contini-italy.com

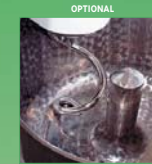
- Impastatrice Kg. 20/25
- Spiral Mixers Kg. 20/25
- Petrins a Spirale Kg. 20/25
- Amasadora a spiral Kg. 20/25



- Impastatrice Kg. 30/50
- Spiral Mixers Kg. 30/50
- Petrins a Spirale Kg. 30/50
- Amasadora a spiral Kg. 30/50



- Impastatrice Kg. 60
- Spiral Mixers Kg. 60
- Petrins a Spirale Kg. 60
- Amasadora a spiral Kg. 60



**Impastatrici Manuali, Semiautomatiche, Automatiche a vasca fissa.**

Le nostre impastatrici sono ideali per lavorare rapidamente pasta per pane, pasticceria e pizza; consentendone un'ottima ossigenazione. Le trasmissioni meccaniche ed i motori sono dimensionati per poter lavorare anche gli impasti più resistenti.

A seconda dei modelli, sono disponibili con temporizzatori digitali per programmare l'arresto della macchina.

Tutti gli organi a diretto contatto con la pasta sono in acciaio inox per rispettare tutte le normative vigenti, oltre a quelle riguardanti la sicurezza per l'operatore.

Per i modelli KG. 60/80/120/160/200 è possibile a richiesta realizzare la vasca con il fungo centrale per ottenere una lavorazione ancora più delicata dell'impasto.

**Pétrins Manuels, Semi-automatiques, Automaticques à cuve fixe.**

Nos pétrins sont idéals pour travailler rapidement la pâte à pain, la pâtisserie et la pizza, en permettant une excellente oxigénation.

Les transmissions mécaniques et les moteurs sont dimensionnés de manière à pouvoir travailler également les pâtes les plus résistantes. Selon les modèles, certains sont disponibles avec temporisateur digital pour programmer l'arrêt della machine.

Tous les organes and contact direct avec la pâte sont en acer inox, afin de respecter toutes les normes an vigueur, en plus de celles concernant la sécurité de l'opérateur.

Pour les modèles KG 60/80/120/160/200 il est possible sur demande de réaliser la cuve avec le poteau central pour obtenir un travail de la pâte encore plus délicat.

**Manual, Semiautomatic and Automatic Fixed Bowl Mixers.**

Our mixers are ideal for a fast kneading and an excellent oxygenation of bread, pastry and pizza dough. The mechanical transmission and the motors are powerful enough to make it possible to knead even the hardest dough.

Some modes are fitted with digital timers so that the machines can be programmed to stop when required.

Every element which comes into contact with the dough is made from stainless steel in order to comply with all relevant laws in force, not only those standards which deal with the operator's safety.

Upon request, the bowls in models KG 60/80/120/160/200 can be fitted with a central pole for an even gentler kneading of the dough.

**Amasadoras manuales, semiautomáticas y automáticas de cuba fija.**

Nuestras amasadoras son ideales para elaborar de modo rápido la masa para pan, repostería dulce y pizza, permitiendo una oxigenación excepcional.

Las transmisiones mecánicas y los motores están dimensionados para esta en condiciones de trabajar incluso las masas más resistentes. Algunos modelos disponen de temporizadores digitales para programar la parada de la máquina.

Todos los órganos en contacto directo con la masa son de acero inoxidable, con arreglo a todas las normativas vigentes así como a aquellas relacionadas con la seguridad del operario.

Respecto de los modelos KG 60/80/120/160/200, es posible realizar la cuba con palo central para una elaboración aún más delicada de la masa.