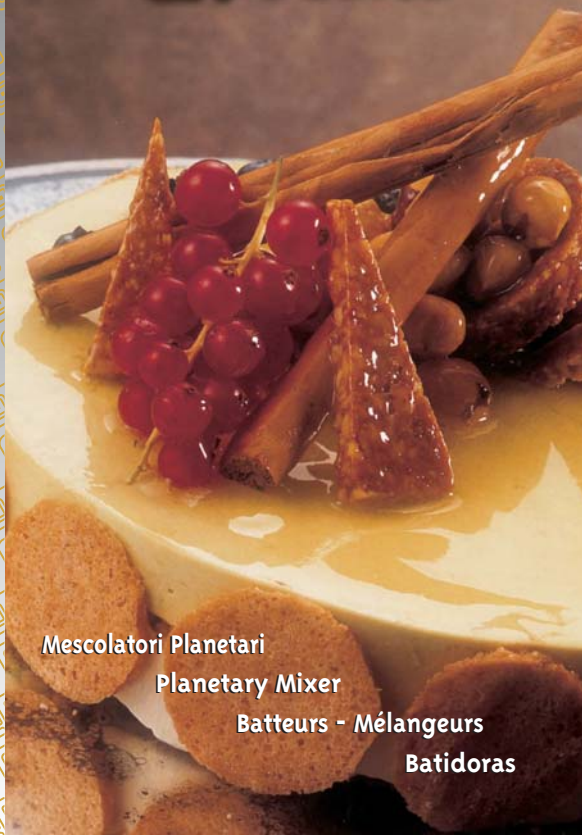


- Planetaria Litri 40-60 con Variatore di Velocità
- Planetary Mixer Model 40-60 with Speed Variator
- Batteur-Mélangeur Model 40-60 avec Variateur de Vitèsse
- Batidora Model 40-60 Variator de Velocidades

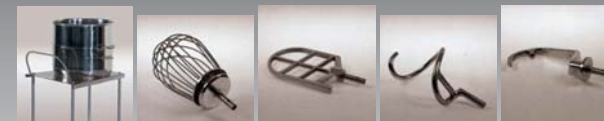


- Pannello di comando modello variatore litri 40/60
- Variator speed version control panel liter 40/60
- Tableau de commande modele variateur vitèsse litre 40/60
- Tablero de mando por la version variator de velocidades litros 40/60

@conti



Mescolatori Planetari
Planetary Mixer
Batteurs - Mélangeurs
Batidoras



CARRELO VASCA SU RUOTE
FRUSTA: Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, puree, torte...
SPATOLA: Maionese, pasta brisèe, glassa, cialde
SPIRALE: pane, pizza, croissant, brioche in genere
HOOK: Heavybread, Pizza, Raised donut, Wholewheat, Pasta...
WHIP: Meringue, whipped cream, cake, Angel food, Marshmallow...
BEATER: Mayonnaise, Waffle, Cookies, Pie, Icing, Fondant
SPIRAL TOOL: Heavybread, Pizza, Raised donut, Wholewheat, Pasta...
HOOK: Heavybread, Pizza, Raised donut, Wholewheat, Pasta...

| CARATTERISTICHE FEATURES CARACTERISTICAS CARACTERISTICA | PLANETARIA DA BIANCO LT. 20 BENCH PLANETARY MIXER LT. 20 | PLANETARIA LT. 20 PLANETARY MIXER LT. 20 | PLANETARIA LT. 30 PLANETARY MIXER LT. 30 | PLANETARIA LT. 40 PLANETARY MIXER LT. 40 | PLANETARIA LT. 60 PLANETARY MIXER LT. 60 |
|--|---|---|---|---|---|
| Tre velocità - Three speed Trois vitesses - Tres velocidad Variatore di velocità - 5 speed variator Variateur de vitèsses - Variacion velocidad | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Comando 24 Volt - Comand 24 Volt Comande 24 Volt - Mando 24 Volt | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sollevamento bacinella - Bowl lift Relievage de cuve - Levantar de cubeta | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Capacità bacinella - Bowl capacity Cuve capacité - Capacidad de cubeta | 20 | 20 | 30 | 40 | 60 |
| Potenza Kw - Power Kw Puissance Kw - Potencia Kw | 0,75 | variatore variator 0,75 vel. 3 speed 1,2 | variatore variator 1,2 3 vel. 3 speed 1,2 | variatore variator 1,5 3 vel. 3 speed 1,5 | variatore variator 1,5 3 vel. 3 speed 2,2 |
| OPZIONI - OPTIONS - OPCION | | | | | |
| Carrello bacinella - Bowl trolley Cuve sur roulettes - Cubeta su carro | ✗ | ✗ | ✗ | • | • |
| Riduzione bacinella LT.20 - Bowl reduction LT.20 Equipement réducteur LT.20 - Reducion de cubeta LT.20 | ✗ | ✗ | ✗ | • | ✗ |
| Riduzione bacinella LT.30 - Bowl reduction LT.30 Equipement réducteur LT.30 - Reducion de cubeta LT.30 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ | • |
| Riduzione bacinella LT.40 - Bowl reduction LT.40 Equipement réducteur LT.40 - Reducion de cubeta LT.40 | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ | • |

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



| Modello Model Modelo | Litri 20 Banco Litre 20 Bench Litros 20 Pequeña | Litri 20 Litre 20 Litros 20 | Litri 30 Litre 30 Litros 30 | Litri 40 Litre 40 Litros 40 | Litri 60 Litre 60 Litros 60 |
|---------------------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| A | cm. 83 | cm. 145 | cm. 145 | cm. 150 | cm. 160 |
| B | cm. 56 | cm. 83 | cm. 83 | cm. 90 | cm. 90 |
| C | cm. 38 | cm. 78 | cm. 78 | cm. 85 | cm. 85 |
| Peso Weight Poids Peso | Kg. 57 | Kg. 140 | Kg. 165 | Kg. 215 | Kg. 240 |

Dimensione dei 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 - Las dimensiones y los datos técnicos son susceptibles de variaciones



@conti
Via Gaduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo - Verona - Italia
Tel. +39 45 6767211 - +39 45 6767212 - Fax +39 45 6767205
e-mail: info@conti-italy.com
www.conti-italy.com

- Planetaria Litri 20 da Banco con variatore elettronico
- Bench Planetary Mixer Lt. 20 with electronic speed variator
- Batteur-Mélangeur Lt. 20 Modele Table avec variateur électronique de vitesse
- Batidora Planetaria pequeña Lt. 20 variador electrónico de velocidad



- Pannello di comando modello variatore elettronico litri 20
- Electronic speed variator control panel liter 20
- Tableau de commande modèle avec variateur électronique de vitesse litre 20
- Tablero de mando por la versión variador electrónico de velocidad litros 20



• Mescolatrici Planetarie, robuste, durevoli, veloci, sicure. Le nostre Mescolatrici Planetarie adatte a vari tipi di impasti, sono tutte a normative CE.
 Stop automatico della corrente quando la bacinella è in posizione di abbassamento.
 Dotate di trasmissione a ingranaggi per la variazione delle velocità. Le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox 18/10. Il sollevamento della bacinella per i modelli 30/40/60 avviene con leva servoassistita.
 Le nostre Planetarie hanno uso facile, ed assicurano efficienza, sicurezza e durata.

• Our Planetary Mixers are durable, reliable, fast powerful and safe. High efficiency Mixers offers convenient, trouble-free operation during demanding work conditions in any establishment. Planetary Mixers comply with safety CE.
 Automatic-stop and power-off when bowl is at lower position. Alls Planetary Mixers gifted with gears for speed variation. All tools are in stainless steel 18/10.
 Overall our Mixers have a user friendly design to ensure efficiency, safety and durability.

• Batteurs Mélangeurs robustes, durables, rapides, sûrs. Nos Batteurs Mélangeurs peuvent être utilisés pour différents types de mélanges et ils sont tous conformes à la norme C.E.
 Coupage automatique du courant lorsque la cuve est en position baissée. Ils sont munis de transmission à engrenages pour varier la vitesse. Les parties à contact avec le produit à mélanger sont en acier inox 18/10. Le levage de la cuve pour modèle 30/40/60 se fait par un levier latéral auto-bloquant.
 Nos Mélangeurs sont d'employ facile et assurent efficacité, sécurité et durée.

• Batidoras Planetaria robustas, duraderas, veloces, seguras. Todas nuestras Batidoras Planetaria aptas para distintos tipos de masas, son conformes a normas CE.
 Desconexión automática de la corriente eléctrica cuando la cuba está en posición de descenso.
 Equipadas con transmisión de engranajes para la variación de velocidad. Las partes en contacto con el producto a elaborar son de acero inoxidable 18/10.
 La elevación de la cuba por modelo 30/40/60 se obtiene por medio de una palanca lateral de autofrenado.
 Nuestras Mezcladoras son fáciles de utilizar, y aseguran eficiencia, seguridad y durabilidad

- Planetaria Litri 20/30 con variatore
- Planetary Mixer Model 20/30 with speed variator
- Batteur-Mélangeur Model 20/30 avec variateur de vitesse
- Batidora Model 20/30 variador de velocidad



- Pannello di comando modello variatore elettronico litri 20
- Electronic speed variator control panel liter 20
- Tableau de commande modèle avec variateur électronique de vitesse litre 20
- Tablero de mando por la versión variador electrónico de velocidad litros 20



- Pannello di comando modello variatore meccanico litri 30
- Mechanic variator speed version control panel liter 30
- Tableau de commande modèle variateur mécanique de vitesse litre 30
- Tablero de mando por la versión variador mecánico litros 30



- Planetaria Litri 30-40-60 Modello Elettrico
- Planetary Mixer Model 30-40-60 Electrical Speed
- Batteur-Mélangeur Model 30-40-60 avec Vitesse Elettrique
- Batidora Model 30-40-60 3 Velocidas Eléctrico



- Pannello di comando modello elettrico litri 20/30/40/60
- Electric speed version control panel liter 20/30/40/60
- Tableau de commande modèle vitesse électrique litre 20/30/40/60
- Tablero de mando por la versión velocidades eléctrico litros 20/30/40/60

