


# @conti




PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO LT. 20/30/40/60/80  
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR LT. 20/30/40/60/80  
BATTEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE DE VITESSE LT. 20/30/40/60/80  
BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD LT. 20/30/40/60/80


**PL 20 EV**  
**PL 30 EV**  
**PL 40 EV**  
**PL 60 EV**  
**PL 80 EVL**



 CONTI è un'azienda leader nella produzione di mescolatori planetari. Una realtà che continua la sua tradizione aziendale con concetti di alta qualità, durata, versatilità. Questa planetaria che presentiamo è: potenza e grande praticità. Scopriamo il ricco equipaggiamento, unico e versatile.

 CONTI is a market leader for the production of planetary mixers: a company that continues its traditions through high-quality, durable and versatile concepts. This planetary mixer that we are showing here embodies both power and practicality. Discover our wide range of unique and versatile equipment.

 CONTI est un entreprise leader dans la production de batteurs-mélangeurs. Elle est incontournable et poursuit une tradition d'entreprise avec des concepts de haute qualité, de durabilité et d'utilisations variées. Le batteur-mélangeur que nous présentons représente la puissance et un grand aspect pratique. Découvrons son riche équipement, unique et à usages multiples.

 Conti es una empresa lider en la producción de batidoras planetarias. La tradición de nuestra empresa sigue respetando conceptos de alta calidad, durabilidad y versatilidad. La batidora planetaria que presentamos se caracteriza por: potencia y muy facil manejo.





PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO LT. 20/30/40/60/80  
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR LT. 20/30/40/60/80  
BATTEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE DE VITESSE LT. 20/30/40/60/80  
BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD LT. 20/30/40/60/80

## Modello EV - Model EV



CONTI presenta la nuova mescolatrice planetaria. La vera novità è il nuovo pannello di comando con la quale è equipaggiata che è l'ennesimo balzo in avanti sul mercato dato dalla combinazione tra le tre velocità fisse e la velocità variabile. Offre un sistema di quattro temporizzatori comunicanti tra loro per centrare al meglio qualsiasi ciclo di lavoro. Grazie ad un sistema di messaggi visibili sul display comunica in tempo reale lo stato operativo della macchina.



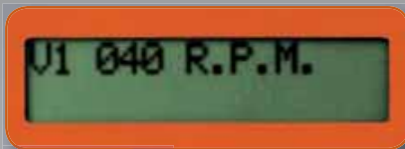
CONTI presents his new Planetary Mixer, with its new control panel, which is a real leap forward in product innovation, thanks to the combination of 3 speeds plus one variable speed, and 4 timers working at the same time, optimizing any mixing cycle. The display always shows the operating status of the machine in real time.



CONTI présente son dernier modèle de batteur-mélangeur dont la véritable innovation est le nouveau tableau de commande qui l'équipe et qui représente l'énième bond en avant sur le marché. Grâce une combinaison entre les trois vitesses fixes et la vitesse variable, il offre un système de quatre temporisations qui interagissent entre elles pour optimiser le mieux possible n'importe quel cycle de travail. Il communique en temps réel le stade opérationnel de la machine grâce à un système de messages visibles sur écran.



CONTI presenta la nueva batidora planetaria. La novedad más importante es el nuevo panel de mando, que se puede considerar como el enésimo paso hacia adelante. Gracias a la combinación entre tres velocidades fijas y velocidad variable, ofrece un sistema de cuatro temporizadores sincronizados para efectuar cualquier ciclo de trabajo. A través de un sistema de mensajes visible en la pantalla, informa sobre el estado de trabajo de la máquina en tiempo real.

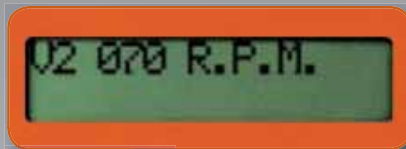


Prima velocità impostata a 40 giri/m dell'eccentrico equivalente a 120 giri/m dell'utensile.

First speed 40 rotations/min. of the cam equal to 120 rotations/min. of the tool.

Première vitesse établie à 40 tours/minute de l'axe d'attache équivalent à 120 tours/m de l'utensile.

Primera velocidad utensilio programada a 40 rev./min.

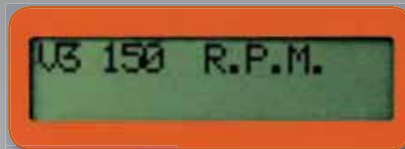


Seconda velocità impostata a 70 giri/m dell'eccentrico equivalente a 210 giri/m dell'utensile.

Second speed 70 rotations/min. of the cam equal to 210 rotations/min. of the tool.

Deuxième vitesse établie à 70 tours/minute de l'axe d'attache équivalent à 210 tours/m de l'utensile.

Segunda velocidad programada a 70 rev./min del excéntrico equivalente a 210 rev./min. del utensilio.

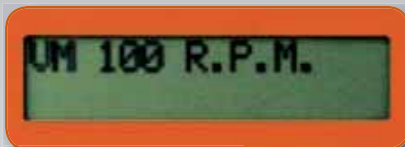


Terza velocità impostata a 150 giri/m dell'eccentrico equivalente a 420 giri/m dell'utensile.

Third: speed 150 rotations/min. of the cam. equal to 420 rotations/min. of the tool.

Troisième vitesse établie à 150 tour/minute de l'axe d'attache équivalent à 420 tours/m de l'utensile.

Tercera velocidad programada a 150 rev./min del excéntrico equivalente a 420 rev/min



Variatione di velocità con partenza da 35 fino a 150 giri/m dell'eccentrico equivalente a 105/450 giri/m dell'utensile.

Variable speed starting from 35 to 150 rotations/min. of the cam equal to 105/450 rotations/min of the utensil.

Variation de vitesse à partir de 35 jusqu'à 150 tours/minute de l'axe d'attache équivalent à 105/450 tours/m de l'utensile.

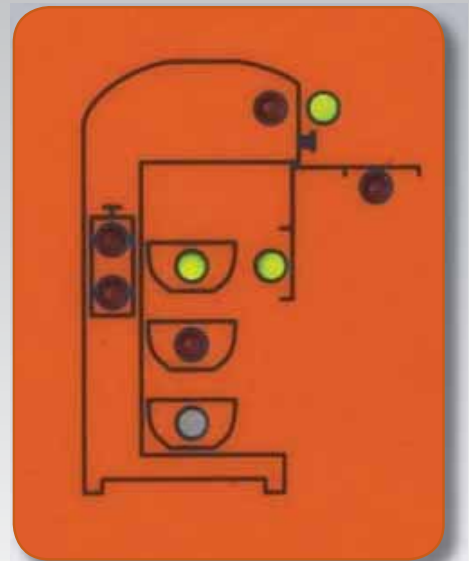
Variación de velocidad desde 35 hasta 150 rev./min. del excéntrico equivalente a 105/450 rev./min. del utensilio.

Eventuali messaggi o allarmi sono sempre visualizzati sul display per permettere all'operatore di conoscere lo stato della macchina.

Messages or alarms are always visible on the display to show the operator the machine's status.

Les messages ou alarmes éventuels sont toujours visualisés sur l'écran pour permettre à l'opérateur de connaître l'état d'avancement de la machine.

Eventuales mensajes de alarma siempre se visualizarán en la pantalla para informar al personal sobre el estado de la máquina.



## Modello EVS - Model EVS



Pannello di comando con variazione manuale e 1 Timer.



Control panel with manual variations and 1 Timer.



Tableau de comande avec variations manuel et 1 Timer.



Panel de mando con variacion manual y 1 Timer.



## Modello 3 E - Model 3 E



Pannello di comando con 3 velocità e 1 Timer.



Control panel with 3 speeds and 1 Timer.



Tableau de comande avec 3 velocità et 1 Timer.



Panel de mando con 3 velocidad y 1 Timer.



**Emulsione/montatura:** va eseguita in 3 velocità.  
Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte.

**Emulsion/beaten:** must be performed in 3 speed.  
Meringue, whipped, cream, cake.

**Emulsion:** se font en vitesse 3.  
Cremese, sauces blanc oeuf.



**Mescolazione:** la mescolazione va eseguita in 2 velocità  
Maionese, pasta brisée, glass, cialde.

**Mixing:** the mixing must be performed in 2 speed.  
Mayonaise, Waffle, Cookies, Pie, Icing, Fondant.

**Mélanges:** se font en vitesse 2.  
Sauces, patisserie, polish, pates douces, pates a choux.



**Impasto:** l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti.  
Pane, pizza, croissant, brioches in genere.

**Kneading:** the kneding must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard.  
Bread, pizza, croissant, brioches.

**Pétrissage:** se fait en vitesse 1, parfois en vitesse 2 pour certains types de pétrissage intensif.  
Pain, pizza, croissant, brioches.

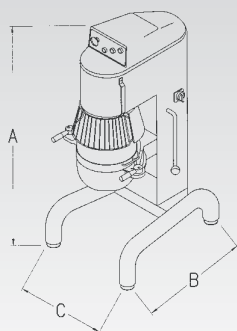
PRODOTTI	COMPONENTI COMPOSANTS COMPONENTS	PL 20 EV MIN/MAX	PL 30 EV MIN/MAX	PL 40 EV MIN/MAX	PL 60 EV MIN/MAX	PL 80 EVL MIN/MAX	VELOCITÀ - SPEED - VELOCIDAD			
							1	2	3	VAR r.p.m.
Pane - Bread Pains - Pain	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Pizza Patè a pizza	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X	X		35/70
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/5	1/8	2/10	2,5/16	4/20	X	X		35/80
Albume - Albumen Blancs	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	10/30	15/45	20/60	30/90	40/120			X	110/150
Meringa Meringue	Kg. di zucchero - Kg. of sugar Kg. de sucre - Kg. de azucar	0,5/1,5	1/2	1/3	2/6	2/7			X	100/150
Biscotti Biscuits	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	10/30	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150
Pan di spagna Sponge cake Genoise	Numero di uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	10/30	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150

CARATTERISTICHE - FEATURES CARACTERISTIQUES - CARACTERISTICA	PL 20 EV	PL 30 EV	PL 40 EV	PL 60 EV	PL 80 EVL
Tre velocità - Three speed Trois vitesses - Tres velocidad	✓	✓	✓	✓	✓
Variatore di velocità - Speed variator Variateur de vitesses - Variacion velocidad	✓	✓	✓	✓	✓
Comando 24 Volt - Comand 24 Volt Comande 24 Volt - Mando 24 Volt	✓	✓	✓	✓	✓
Sollevamento bacinella - Bowl lift Relevage de cuve - Levantar de cubeta	✓	✓	✓	✓	✓
Capacità bacinella - Bowl capacity Cuve capacité - Capacidad de cubeta	20	30	40	60	80
Potenza Kw - Power Kw Puissance Kw - Potencia Kw	1,1 KW	1,1 KW	1,5 KW	2,2 KW	3 KW
OPZIONI - OPTIONS - OPCTION					
Carrello bacinella - Bowl trolley Cuve sur rulettes - 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	✗	✗	✗	●	●
Riduzione bacinella LT.60 - Bowl reduction LT.60 Equipement réducteur LT.60 - Reducion de cubeta LT.60	✗	✗	✗	✗	●

✓ di serie - Standard

● Optional

✗ non disponibile - not available - non disponible



MODELLO - MODEL MODÈLE - MODELO	PL 20 EV	PL 30 EV	PL 40 EV	PL 60 EV	PL 80 EVL
<b>A</b>	cm. 135	cm. 135	cm. 150	cm. 150	cm. 150
<b>B</b>	cm. 87	cm. 87	cm. 92	cm. 92	cm. 92
<b>C</b>	cm. 69	cm. 69	cm. 82	cm. 82	cm. 82
Peso Weight Poids Peso	Kg. 190	Kg. 200	Kg. 265	Kg. 275	Kg. 285

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni - All dimension and technical data are subject to alteration

Les dimensions et les données techniques ne sont données qu'à titre indicatif - Las dimensiones y los datos técnicos son susceptibles de variaciones

## EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

### Sicurezza ed igiene

- griglia di protezione anteriore inox 18/10;
- convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore;
- leva di sollevamento vasca servoassistita per rispettare i 250N di sforzo come richiesto da D.L. 626;
- eccentrico in alluminio alimentare per evitare che vernice o eventuale ruggine possa entrare a contatto con il prodotto;
- albero porta utensile in acciaio inox 18/10;
- pannello di comando 24 volt;

### Equipaggiamento

- 1 vasca;
- 1 frusta;
- 1 spatola;
- 1 spirale;

### Trasmissione

Riduttore con ingranaggi autolubrificanti. Motore elettrico asincrono trifase.

### Strumentazione

A seconda del modello scelto, come descritto nelle varie versioni.

### Disponibile su richiesta

- carrello di movimentazione della vasca;
- vasca con olio termico e riscaldatore elettrico;
- vasca supplementare;
- raschiatore.

## STANDARD EQUIPMENT

### Safety and hygiene

- rear safety guard in 18/10 stainless steel;
- detachable product conveyor on the rear protection;
- power-assisted bowl lifting lever within the 250N of force required by L.D. 626;
- food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product;
- utensil shaft in 18/10 stainless steel;
- 24 volt control panel

### Equipment

- 1 bowl;
- 1 whisk;
- 1 spatula;
- 1 spiral;

### Transmission

Speed reducer with self-lubricating gears. Three-phase fixed-rate electric motor.

### Instrumentation

According to the select model, as described in the various version.

### Available upon request

- trolley for moving the bowl;
- bowl with thermal oil and electric heating;
- additional bowl;
- scraper.

## EQUIPEMENT DE SÉRIE

### Sécurité et hygiène

- grille de protection avant inox 18/10;
- convoyeur produit amovible sur la protection avant;
- levier de soulèvement de la cuve servo-assisté pour respecter les 250 N de contrainte ainsi que requis par le décret-loi 626;
- axe d'attache en aluminium alimentaire pour éviter que de la peinture ou de la rouille éventuelle ne puisse entrer en contact avec le produit;
- arbre porte-outils en acier inox 18/10;
- 24 volt tableau de commande;

### Équipement

- 1 cuve;
- 1 fouets;
- 1 spatule;
- 1 spirale;

### Transmission

Réducteur à engrenages autolubrifiants. Moteur électrique asynchrone triphasé.

### Appareillage

Selon le modèle choisi, comme décrit dans les versions différents.

### Disponible sur demande

- chariot de déplacement de la cuve;
- cuve avec huile thermique et réchauffeur électrique;
- cuve supplémentaire;
- racleur

## EQUIPO EN SERIE

### Seguridad e higiene

- enrejado de protección anterior acero inoxidable 18/10;
- banda transportadora desmontable sobre la protección anterior;
- palanca de elevación del tazón servo-asistida para respetar 250N de esfuerzo según Ley 626;
- excéntrico en aluminio alimentario, para evitar que esmalte o herrumbre entren en contacto con el producto;
- perol para utensilio en acero inoxidable 18/10;
- panel de mando de 24 volt;

### Equipo

- 1 perol;
- 1 batidoras;
- 1 pala;
- 1 espiral;

### Trasmisión

Riductor con engranajes autoengrasador. Motor eléctrico asincrono trifásico.

### Instrumentación

Segun el modelo selecto como descrito en las varias versiones.

### Disponible si Uds lo requierem

- carretilla de manutención de tazón;
- perol on aceite tèrmico y calentador elèctrico;
- perol suplementario;
- rascador.



Via Caduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 6767211-212 - Fax +39 045 6767025  
e-mail: [info@conti-italy.com](mailto:info@conti-italy.com)

[www.conti-italy.com](http://www.conti-italy.com)