

@conti



Impastatrice a braccia tuffanti kg 50-70

- Twin arm mixer
- Pétrin a bras
- Amasadora de brazos

MADE IN ITALY



Storia di grandi successi per l'IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI "CONTI".

Raccontata nella sua evoluzione per arrivare ad avere una macchina priva di qualsiasi manutenzione. Dalla linea moderna, al piacere di poter usare una impastatrice di grande versatilità e funzionalità.

Vi offre di serie le due velocità e le ruote di spostamento per poter mantenere un livello igienico nel Vostro laboratorio.

Con la possibilità di avere come optional i due timer e poter così lavorare in automatico e non pensare all'impasto.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 ed i comandi rispettano i più elevati standard di sicurezza.

La struttura è realizzata in fusione di ghisa per il blocco testata, mentre è stato impiegato l'acciaio di grosso spessore per realizzare il basamento.

Ma la forza di questa macchina si apprezza nella sua meccanica interamente a bagno d'olio sia per il movimento degli utensili che per la rotazione della vasca, per concedere solo il piacere del suo utilizzo e non preoccuparsi di ingrassaggi e manutenzioni.

A great success story for the 'CONTI'S TWIN ARM MIXER.

A mixer which has evolved into a totally maintenance-free machine.

From its modern line, to the pleasure of working with an extremely versatile and functional machine.

Standard features include two speeds and wheels to facilitate moving the machine and help keep your kitchen clean.

Additional extras include two timers which permit automatic operation to relieve you of having to worry about the dough.

All parts that come into contact with the product are made from AISI 304 stainless steel and the controls comply with the highest safety standards.

The structure of the head block is made of cast iron, whereas the base is made of thick steel.

But the strength of this machine is in its entirely oil bath lubricated mechanics, both for the movement of the tools and for the rotation of the bowl, which makes it possible for you to simply enjoy using the machine without having to worry about greasing or maintenance.

Une histoire de grands succès pour le PÉTRIN À BRAS «CONTI».

Racontée dans son évolution pour arriver à obtenir une machine où l'entretien est superflu.

De la ligne moderne, au plaisir de pouvoir utiliser un pétrin doté d'une grande versatilité et très fonctionnel.

Il est fourni en série avec les deux vitesses et les roues de déplacement pour une bonne hygiène de votre laboratoire.

Avec la possibilité d'avoir en option les deux minuteurs pour pouvoir travailler en mode automatique sans penser à la pâte.

Toutes les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inox AISI 304 et les commandes sont conformes aux standards de sécurité les plus hauts.

La structure est réalisée avec une fusion de fonte pour le bloc de la tête, alors que la base est réalisée en acier de grosse épaisseur.

Mais la force de cette machine réside en sa mécanique, entièrement à bain d'huile aussi bien en ce qui concerne le mouvement des outils que la rotation de la cuve; cette caractéristique en fait une machine particulièrement agréable à utiliser car elle évite tout souci de graissage ou d'entretien.

La historia de los grandes éxitos de la AMASADORA DE BRAZOS "CONTI".

En la que se cuenta toda la evolución hasta conseguir una máquina sin requerimiento alguno de mantenimiento.

Desde su línea moderna hasta el placer de usar una amasadora de elevada versatilidad y funcionalidad.

Que ofrece en serie las dos velocidades y las ruedas de desplazamiento para mantener el nivel higiénico en su taller.

Con la posibilidad de disponer de dos temporizadores, opcionales, lo que permite trabajar de forma automática sin pensar en la masa.

Todas las partes en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 y los mandos cumplen los más altos estándares de seguridad.

La estructura está realizada en fusión de fundición por lo que respecta el bloque del cabezal, mientras que la base es de acero de gran espesor.

Sin embargo, el punto fuerte de esta máquina es su mecánica completamente en baño de aceite, tanto el movimiento de los utensilios como la rotación de la cuba. Para concederse el placer de utilizar este aparato sin preocuparse de engrasarlo ni mantenerlo.

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI KG. 50-70

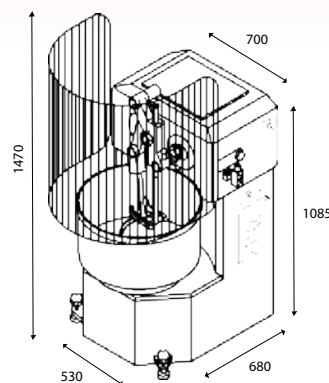
DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

CAPACITÀ Kg. Capacity Kg. Capacité Kg. Cabida Kg.	Kw Kw Kw Kw	LARGHEZZA mm. Width mm. Largeur mm. Anco mm.	ALTEZZA mm. Height mm. Hauteur mm. Alto mm.	LUNGHEZZA mm. Length mm. Longueur mm. Anco mm.	PESO Kg. Weight Kg. Poids Kg. Peso neto Kg.
50	II VELOCITÀ 2,2 I VELOCITÀ 1,5	690	1420/1680	820	430
70	II VELOCITÀ 3,1 I VELOCITÀ 1,8	760	1470/1810	900	460

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni. - All dimension and technical data are subject to alteration.
Les dimensions et les données qu'à titre indicatif. - Las dimensiones y los datos técnicos son susceptibles de variaciones.



Pannello di comando per la versione temporizzata
Timed version control panel
Tableau de commande pour variante temporisée
Tablero de mando por la versión temporizada



Via Caduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo - Verona - Italia
Tel. +39 45 6767211 - +39 45 6767212 - Fax +39 45 6767025
e-mail: info@conti-italy.com

www.conti-italy.com