conti®

Pastry
and
Bakery
Equipment

MESCOLATRICE PLANETARIA

PLANETARY MIXER

BATTEUR MELANGEUR

MEZCLADORA BATIDORA

30 / 40 / 60 / 80 lt.

Guardami su you tube
Watch me on you tube

Made in Italy

Quality Made

conti

PLANETARIA CON VARIATORE O 3 VELOCITÁ

La nostra è un'azienda leader nella produzione di mescolatori planetari:
una realtà che continua la sua tradizione aziendale con concetti di alta qualità. Una gamma di mescolatori con notevoli prestazioni, adatti per prodotti di pasticceria, panificazione, chimica e cosmetica.

PLANETARY MIXER WITH SPEED VARIATOR OR 3 SPEEDS

We are a leader company in the market of production of planetary mixers: company that continues its traditions with high quality concepts.
A range of Planetary mixers with high performances, suitable for pastry, bakery, chemical and cosmetic products.

BATTEUR MELANGEUR VARIATEUR OU 3 VITESSES

Notre societé est leader dans la production de batteurs-mèlangeurs :
une rèalitè qui poursuit sa tradition de societé avec des concepts de haute qualité. Une gamme de Batteurs mélangeur aux performaces remarquables, adaptés aux produits de patisserie, de boulangerie, de chimie et de cosmétique.

BATIDORA CON VARIADOR O 3 VELOCIDADES

Conti es una empresa lider en la producciòn de Batidoras :
una realidad qui sigue su tradiciòn empresarial con conceptos de alta calidad.
Una gama de Batidoras de alto rendimento, adecuados para productos de pastelerìa, panaderìa, quìmica y cosmética.

conti

PLANETARIA CON VARIATORE TOUCH SCREEN
PLANETARY MIXER TOUCH SCREEN CONTROL
BATTEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ECRAN TACTILE
MEZCLADORA BATIDORA CON VARIADOR PANTALLA TACTIL.

40, 60, 80 lt.

UTENSILI TOOLS / OUTILS / UTENSILLOS

FRUSTA
WHISK
FOUET
BATIDOR

Emulsione / Montatura: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purè e torte.
Emusion / Beaten: must be performed in 3 speed. Meringue, whipped, cream, cake.
Emulsion: se font en Vitesse 3. Cremese, sauces blanc oeuf.
Emulsiòn: se realizarà en 3 velocidades. Galletas, cremas, merengues, clara de huevo, purè y tartas.

SPATOLA
SPATULA
PALETTE
ESPATULA

Mescolazione: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese pasta brisèe, glasse, cialde.
Mixing: the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, Waffle, Cookie, Pie, Icing, fondant.
Mélanges: se font en Vitesse 2. Sauces, patisserie, poolish, patates douches, pates a choux.
Mezcla: la mezcla debe realizarse en 2 velocidades. Mayonesa, Waffle, Galletas, Pastel, Glaseado, Fondant.

SPIRALE
SPIRAL
SPIRAL
ESPIRAL

Impasto: l'impasto va eseguito in prima velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere.
Kneading: the kneding must be performed in first speed, for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.
Petrissage: se fait en première Vitesse , pour certains types de petrissage intensif. Pain, pizza, croissant, brioches.
Amasado: el amasamiento a veces debe realizarse en primera velocidad, para algunos tipos de mezcla dura. Pan, pizza, croissant, brioches.

RASCHIATORE
SCRAPER
RACLEUR
RASCADOR

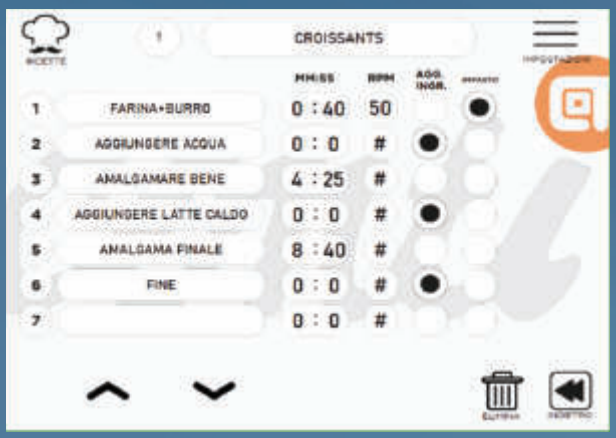
Raschiatore: ideale per impasti collosi per pulire la bacinella. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in teflon alimentare.
Scraper: ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. Whit engage-ralease mandrel, coated with Teflon for foodstuffs.
Recleur: idéal pour les mélanges visqueus et pour le nottoyage de la cuve. Avec mandrin d'accrochage/ décrochage, et revetement en téflon alimentaire.
Rascador: ideal para mezclas pagajosas y para limpiar la cubeta. Con mandrin de enganchedesganche y revestimiento de teflon alimentario.

ACCESSORI ACCESSORIES / ACCESSORIES / ACCESSORIOS

Carrello vasche:
disponibile per modelli lt. 40,60.
In acciaio inox.
Trolley for bowl:
avaiable for 40,60 litre version.
Stainless steel and aluminium structure.
Chariot pour cuves:
Disponible pour les versions de 40,60 litres.
Structure en acier inox et alumium.
Carro para cubetas:
Disponible para las versiones de 40,60 litros.
Estructura de acero inoxidable y aluminio.

Vasca su ruote:
disponibile per modelli lt. 80 (di serie).
In acciaio inox.
Bowl on trolley:
avaiable for 80 litre versions (in series).
Stainless steel and aluminium structure.
Cuve avec chariot:
Disponible pour les versions de 80 litres (free).
Structure en acier inox et eluminium.
Cuba con carro:
Disponible para las versions de 80 litros (incluido).
Estructura de acero inoxidable y aluminio.

PANNELLO COMANDI TOUCH SCREEN / TOUCH SCREEN CONTROLS / PANNEAU DE COMMANDE CONTROL TACTILE / PANEL DE CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL.



PANNELLO COMANDI DIGITALI
DIGITAL CONTROL PANEL
PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE
PANEL DE CONTROL DIGITAL

PANNELLO COMANDI 3 VELOCITA'
3 SPEEDS CONTROL PANEL
PANEL DE CONTROL DE 3 VELOCIDADES
PANNEAU DE COMMANDE 3 VITESSES

conti

DOSI CONSIGLIATE
RECOMMENDED DOSES / DOSES RECOMMANDÉES / DOSIS RECOMENDADAS

Prodotti Products Produits Produccion	Componenti Components Composants Componentes	PL 16 30	PL 16 40	PL 16 60	PL 16 80 L	Velocità / Speed / Vitesse / Velocidad			
		PL30	PL 40	PL 60	PL 80	1	2	3	r.p.m.
Pane Bread Pain Pan	Kg farina + 55% acqua Kg flour + 55% water Kg farne + 55% eau Kg harina + 55% agua	1,5 / 7	2 / 9	2,5 / 14	4 / 18	X			35 / 50
Pizza Pizza dough Pâte à pizza Masa de pizza		1,5 / 7	2 / 9	2,5 / 14	4 / 18	X			35 / 50
Croissant		1,5 / 7	2 / 9	2,5 / 14	4 / 18	X	X		35 / 70
Brioche		1 / 8	2 / 10	2,5 / 16	4 / 20	X	X		35 / 80
Albume Egg white Albumen Clara de huevo	Numero di uova Number of eggs Nombre d'oeufs Número de huevos	15 / 45	20 / 60	30 / 90	40 / 120			X	110 / 150
Meringa Meringue Meringue Merengue	Kg di zucchero Kg of sugar Kg de sucre Kg de azucar	1 / 2	1 / 3	2 / 6	2 / 7			X	100 / 150
Biscotti Biscuits Biscuits Galletas	Numero di uova Number of eggs Nombre d'oeufs Número de huevos	15 / 45	20 / 60	30 / 90	40 / 120			X	120 / 150
Pan di spagna Sponge cake Gâteau éponge Bizcocho	Numero di uova Number of eggs Nombre d'oeufs Número de huevos	15 / 45	20 / 60	30 / 90	40 / 120			X	120 / 150
Pasta all'uovo Fresh pasta Pâtes aux oeufs Pasta de huevo	Kg farina Kg flour Kg farine Kg harina	0,3 / 2	0,4 / 3,8	0,6 / 4,2	0,8 / 4,6	X			40 / 60

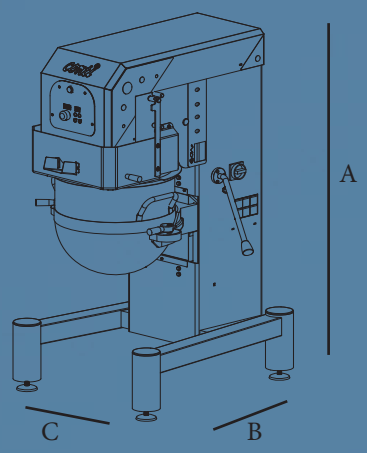
CARATTERISTICHE / Features / Carateristiques / Caracteristicas		PL 16 30 PL30	PL 16 40 PL40	PL 16 60 PL 60	PL 16 80 L PL 80
Tre velocità / Three speed / Trois vitesses / Tres velocidad	3 E	✶	✶	✶	✶
Variatore di velocità digitale / Digital speed variator / Variateur digital / Variador de velocidad digital	VE	✶	✶	✶	✶
Variatore di velocità touch screen / Touch screen speed variator / Variateur touch screen / Variador de velocidad touch screen	TS	✗	✶	✶	✶
Sollevamento bacinella / Bowl lift / Relevage de cuve / Levantar de Cuba		●	●	●	●
Capacità bacinella / Bowl capacity / Cuve capacitè / Capacidad de Cuba		30	40	60	80
Potenza Kw / Power Kw / Puissance Kw / Potencia Kw		1,1	1,5	2,2	3

OPZIONI / Options / Options / Opciones

Carrello bacinella / Bowl trolley / Cuve sur rullettes / Cuba su carro	✗	✓	✓	●
3 Timer / 3 Timer / 3 Minuterie / 3 Temporizadores (TS)	✗	✓	✓	✓
1 Timer / 1 Timer / 1 Minuterie / 1 Temporizadores (VE 3E)	●	●	●	●
Raschiatore per bordo vasca / Bowl scraper / Racleur pour cuve / Rascador para cuba	✗	✓	✓	✓
Riduzione bacinella / Bowl reduction / Equipement réducteur / Reduciòn de Cuba (lt. 20) NO CE	✗	✓	✗	✗
Riduzione bacinella / Bowl reduction / Equipement réducteur / Reduciòn de Cuba (lt. 30) NO CE	✗	✗	✓	✗
Riduzione bacinella / Bowl reduction / Equipement réducteur / Reduciòn de Cuba (lt. 40)	✗	✗	✓	✓
Riduzione bacinella / Bowl reduction / Equipement réducteur / Reduciòn de Cuba (lt. 60)	✗	✗	✗	✓

● Di serie / Standard
✗ Non disponibile / Not avaiable
✓ Optional
✶ A scelta / To choose

MODELLO / model / Modéle / Modelo	PL 16 30 PL 30	PL 16 40 PL 40	PL 16 60 PL 60	PL 16 80 L PL 80
A (cm)	133	160	160	160
B (cm)	87	90	95	103
C (cm)	74	77	81	81
Peso / Weight / Poids / Peso (kg)	164	215	222	235



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso.

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les specifications techniques, les illustrations et es descriptions sont sujets à changement sans préavis.

Tamano, especificaciones tècnicas, illustraciones y descripciones estan sujetas a cambios sin previo aviso.

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

Sicurezza e igiene

- Protezione anteriore a norma legge europea EN 453
- Convogliatore prodotto 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 prodot to
- Albero porta utensile in acciaio inox
- Pannello di comando 24 volt.

Equipaggiamento

- 1 vasca (per modello 80 su ruote)
- 1 frusta
- 1 spatola
- 1 spirale

Trasmissione

Riduttore brevettato con ingranaggi autolubrificanti. Motore elettrico asincrono trifase.

Strumentazione

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

Disponibile su richiesta

- Carrello di movimento della vasca (lt. 40, 60)
- Vasca supplementare
- Raschiatore (per vasche 40, 60 80)

STANDARD EQUIPMENT

Safety and hygiene

- According to European Law EN 453
- Product conveyor on the rear protection
- Power-assisted bowl lifting lever within the 250N of torce required by L.D. 626
- Food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product
- Tool shaft in stainless steel
- 24 volt control panel

Equipment

- 1 bowl (for model 80 on wheels)
- 1 whisk
- 1 spatula
- 1 spiral

Transmission

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

Instrumentation

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

Available upon request

- Trolley tor moving the bowl (lt. 40,60)
- Additional bowl
- Scraper (for bowls 40,60,80)

EQUIPEMENT DE SÉRIE

Sécurité et hygiene

- Protection selon la loi européenne EN 453
- Convoyeur produit sur la protection avant
- Levier de soulèvement de la cuve servo-assisté pour re specter 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 con tact avec le produit
- Arbre porte-outils en acier inox
- 24 volt tableau de commande

Equipement

- 1 cuve (por modéle 80 sur roues)
- 1 fouet
- 1 palette
- 1 spirale

Transmission

Rèducteur breveté à engrenages autolubrifiants. Moteur électrique asynchrone triphasé.

Instrumentation

Selon le modele choisi, comme décrit dans les verions différents.

Disponible sur demande

- Chariot de déplacement de la cuve (lt 40,60)
- Cuve supplémentaire
- Recleur (pour cuves 40, 60, 80)

EQUIPO EN SERIE

Seguridad e higiene

- Protecciòn anterior segùn la ley europea EN 453
- Banda trasportadora sobre la protec ciòn anterior
- Palanca de elevaciòn del tazòn servo-asistida para respectar 250N de esfuerzo segùn Ley 626
- Excéntrico en aluminio alimentario, para evitar que esmalte o herrumbre entren en contacto con el producto
- Perol para utensili o en acero inoxidable
- Panel de mando de 24 volt

Equipo

- 1 cuba(pl 80 sobre ruedas)
- 1 batidora
- 1 espatula
- 1 espiral

Trasmisiòn

Riductor patentado con engranajes autoengrasador. Motor elèctrico asincrono trifàsico.

Instrumentaciòn

Segun el modelo selecto corno descrito en las varias versiones.

Disponible si Uds lo requierem

- Carro de la cuba (lt 40,60)
- Perol suplementario
- Rascador (por cubas 40, 60, 80)

CONTI s. r. l.

Via Caduti sul Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo (Z.A.I.) Verona, Italy
Tel. 045 6767211-212 | Fax 045 6767025
info@conti-italy.com | www.conti-italy.com

Instagram: conti_s.r.l
Facebook: Conti srl
You Tube: Conti srl Verona