

conti®



Pastry
and
Bakery
Equipment

IMPASTATRICE A SPIRALE
SPIRAL MIXER
PÉTRIN A SPIRALE
AMASADORA DE ESPIRAL

60/80/100/130/160/200 Kg.

Made in Italy

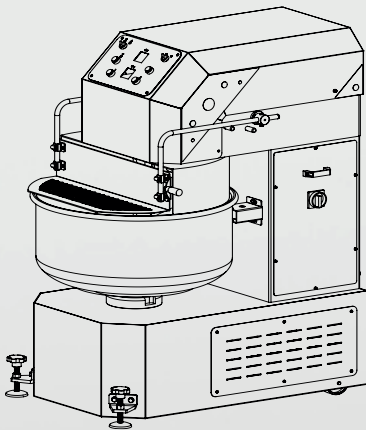


Quality Made



IMPASTATRICE A SPIRALE
SPIRAL MIXER
PÉTRIN A SPIRALE
AMASADORA A ESPIRAL

kg. 60, 80, 100, 130, 160, 200



2 VELOCITÀ 2 TIMER
2 SPEED 2 TIMER

Pannello comandi 2 timer

Control panel 2 timer

Panneau de commande 2 minuteries

Panel de control 2 temporizadores



TOUCH SCREEN

Pannello comandi touch screen e variatore

Touch screen control panel and variator

Commande à écran tactile et variateur

Panel de control con pantalla tàctil y variador



OPTION

Vasca con fungo

Mushroom bowl

Cuve avec poteau central

Cuba con palo central



 **IMPASTATRICI 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 e i motori sono dimensionati per poter lavorare anche gli impasti più resistenti, oltre che impasti ad alta idratazione.

Sono disponibili modelli con 2 temporizzatori digitali per programmare l'arresto della macchina e il ciclo di lavoro automatico e modelli con Variatore velocità Touch Screen.

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.

A richiesta è possibile realizzare la vasca con il fungo centrale per ottenere una lavorazione ancora più delicata dell'impasto.

 **PÉTRINS AUTOMATIQUES A CUVE FIXE**

Nos pétrins sont idéaux pour pétrir rapidement la pâte à pain, à pâtisserie et à pizza, permettant une excellente oxygénation.

Les transmissions mécaniques et les moteurs sont dimensionnés pour pouvoir travailler même les pâtes les plus résistantes, ainsi que les pâtes à haute hydratation.

Les modèles sont disponibles avec 2 minuteries numériques pour programmer l'arrêt de la machine et le cycle de travail automatique et les modèles avec variateur de vitesse à écran tactile. Tous les organes en contact direct avec les pâtes sont en acier inoxydable pour répondre à toutes les réglementations en vigueur, ainsi qu'à celles concernant la sécurité des opérateurs.

Sur demande, il est possible de réaliser la cuve avec le poteau central pour obtenir un traitement encore plus délicat sur la pâte.

 **AUTOMATIC FIXED BOWL MIXERS**

Our mixers are ideal for quickly kneading bread, pastry and pizza dough, allowing excellent oxygenation.

The mechanical transmissions and motors are sized to be able to work even the most resistant doughs, as well as high hydration doughs.

Models are available with 2 digital timers to program machine stop and the automatic work cycles and models with Touch Screen speed variator.

All the organs in direct contact with the dough are in stainless steel to comply with all current regulations, as well as those concerning operator safety.

On request it is possible to make the bowl with central mushroom/Pole to obtain a processing of dough even more delicate .

 **AMASADORAS AUTOMATICAS DE CUBA FIJA**

Nuestras amasadoras son ideales para amasar rápidamente masas de pan, pastelería y pizza, permitiendo una excelente oxigenación.

Las transmisiones mecánicas y los motores están dimensionados para poder trabajar incluso las masas más resistentes, así como masas de alta hidratación.

Están disponibles modelos con 2 temporizadores digitales para programar la parada de la máquina y el ciclo de trabajo automático y modelos con variador de velocidad Pantalla Tactil.

Todos los órganos en contacto directo con la pasta son de acero inoxidable para cumplir con todas las normativas vigentes, así como las relativas a la seguridad del operador.

Bajo pedido es posible realizar el tanque con la seta central para obtener un procesamiento incluso más delicado que la masa.

		SP D60	SP D 80 SP R 80	SP D 100 SP R 100	SPD 130 SPR 130	SP D 160 SP R 160	SP D 200 SP R 200
		SP 60	SP 80	SP 100	SP 130	SP 160	SP 200
Capacità Kg di impasto Kg Dough capacity Kg Cuvè capacità Capacidad Kg de masa		60	80	100	130	160	200
Capacità in litri Litres capacity Capacité en litres Litre capacidad		90	142	180	210	250	270
Capacità Kg di farina Kg flour capacity Kg capacité farine Kg capacidad harina		35 / 40	50 / 55	60 / 70	70 / 80	100 / 110	125
2 Timer		●	●	●	●	●	●
Touch screen		✓	✓	✓	✓	✓	✓
RPM Utensile RPM Speeds tools RPM Velocité outils RPM Velocidad utensilio	1 V	114	126	126	97	103	103
	2 V	238	190	190	194	206	206
	Touch screen	110 / 250	110 / 240	110 / 240	110 / 240	110 / 240	110 / 240
RPM Vasca RPM Bowl RPM Cuve RPM Cuba	1 V	19	9	9	9,5	7	7
	Touch screen	10 / 25	5 / 15	5 / 15	5 / 15	5 / 15	5 / 15
Potenza Kw Power Kw Puissance Kw Potencia Kw		3 + 0,37	4,7 + 0,37	4,7 + 0,37	5,2 + 0,55	7 + 0,75	10 + 0,75
Altezza cm High cm Hateur cm Altura cm		165	150 / 195	150 / 195	155 / 207	163 / 213	163 / 213
Larghezza cm Width cm Largeur cm Anchura cm		65	77	77	88	96	96
Profondità cm Lenght cm Profondeur cm Long cm		110	125	125	135	155	155
Peso Kg Weight Kg Poids Kg Peso Kg		295	470	495	555	620	640
Inversione bacinella U-turn speed for bowl Inverion de la cuve Invertir de cuba		●	●	●	●	●	●
Montata su ruote Wheel mounted Montage su roulette Montado sobre rodas		●	●	●	●	●	●
Fungo centrale Central polle Poreau central Palo central		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Piantone rompipasta Breakdough shaft Melage axe de pâte Mezcla de ejes de pasta		●	●	●	●	●	●

● Di serie / Standard
✓ Optional

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 spécifications techniques, les illustrations et es descriptions sont sujets à changement sans préavis.
Tamaño, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones estan sujetas a cambios sin previo aviso.

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