

**PASTRY
AND
BAKERY
EQUIPMENT**



conti

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI

TWIN ARM MIXER

PÉTRIN A BRAS

AMASADORA DE BRAZOS

50/70 Kg

Made in Italy



Quality Made

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI

Il piacere di poter usare una impastatrice di grande versatilità e funzionalità. Vi offre di serie il variatore e timer e le ruote di spostamento per poter mantenere un livello igienico nel Vostro laboratorio. Con la possibilità di avere la versione touch screen 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 e i comandi rispettano i più elevati standard di sicurezza. La struttura è realizzata in fusione per il blocco testata, braccia ed eccentrici, 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 ingrassi e manutenzioni.

Caratteristiche tecniche:

- Trasmissione braccia in bagno d'olio
- Trasmissione movimento vasca con riduttore bagno olio
- Testata, braccia, eccentrici in pressofusione
- Macchine dotate di ruote e piedini di bloccaggio a terra
- Versione con temporizzatore digitale 0,99 minuti

PÉTRIN À BRAS

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 variateur de vitesses et les roues de déplacement pour une bonne hygiène de votre laboratoire. Avec la possibilité d'avoir en option un écran tactile pour 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 pour le bloc de la tête, les bras et les excentriques, 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 soucis de graissage ou d'entretien.

Caractéristiques techniques:

- Transmission bras à bain d'huile
- Transmission mouvement cuve avec réducteur à bain d'huile
- Tête, bras, cames moulés sous pression
- Machines avec roulettes et pieds d'appui au sol
- Version avec minuteur digital de 0,99 minutes

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 speed variator and wheels to facilitate moving the machine and help keep your kitchen clean. Additional extras include touch screen 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 are, the arms and cams, made in fusion, 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.

Technical specifications:

- Arm drive in oil bath
- Bowl drive with oil bath gear unit
- Die-cast head block, arms and cams
- Machines equipped with castors and floor resting feet
- Version including 0.99 minute digital timer

AMASADORA DE BRAZOS

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 variador de velocidad y las ruedas de desplazamiento para mantener el nivel higiénico en su taller. Con la posibilidad de disponer de pantalla táctil, 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 por lo que respecta el bloque del cabezal y los brazos, 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.

Características técnicas:

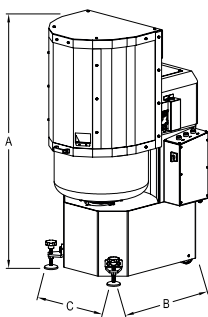
- Transmisión brazos en baño de aceite
- Transmisión de movimiento cuba con reductor en baño de aceite
- Cabezal, brazos y excéntricos fundidos a presión
- Máquinas dotadas de ruedas y pies de bloqueo en el piso
- Versión con temporizador digital de 0,99 minutos

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA / DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Kg di impasto Kg dough	Kg farina Kg flour	kW	Velocità utensili Speed tools RPM	Peso Weight Kg
min 5 / max 50	min 3 / max 33*	2,2	30/80	370
min 7 / max 70	min 5 / max 47*	3,1	30/80	400

* con 55% di acqua / with 55% of liquid



(A) Altezza Height mm	(B) Lunghezza Length mm	(C) Larghezza Width mm
1420/1680	820	690/748
1470/1810	900	760/805

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 les descriptions sont sujets à changement SANS préavis.
Tamaño, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones están sujetas a cambios SIN previo aviso.



Pannello di comando per variatore elettronico
Control panel for electronic variator
Tableau de commande pour variateur électronique
Panel de control para variador electrónico

conti

Via Caduti del 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

50^o
1963 - 2013