

Pastry
and
Bakery
Equipment


Conti

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI
TWIN ARM MIXER
PÉTRIN A BRAS
AMASADORA DE BRAZOS
50 Kg. / 70 Kg.



Guardami su you tube
Watch me on you tube

Made in Italy

Quality Made

Testata, braccia, eccentrici in pressofusione.

Die-cast head block, arms and cams.

Tete, bras, cames moulés sous pression.

Cabeza, brazos y excéntricos fundidos a presión.



Trasmissione braccia in bagno d'olio.

Arm drive in oil bath.

Transmission bras à bain d'huile.

Transmissiò brazos en baño de aceite.

Pannello digitale con variatore.

Control panel with electronic variator.

Tableau de commande avec variateur électronique.

Panel de control con variador electrónico.



Pannello touch screen con variatore.

Variator touch screen panel with recipes.

Commande avec variateur écran tactile.

Mandos con pantalla tactil





IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI

Conti vi offre il piacere di poter usare una impastatrice di grande versatilità e funzionalità.

Tutti questi modelli hanno di serie il variatore e timer e le ruote di spostamento per poter mantenere un livello igienico alto nel Vostro laboratorio. Avrete 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 a velocità variabile
- Versione con tre temporizzatori, 60 ricette memorizzabili e velocità variabile.



TWIN ARM MIXER

Conti offers you the pleasure to use a highly versatile and functional mixer.

All these models have as standard the variator and timer and the movement wheels to be able to maintain a high level of hygiene in your laboratory. You will have the opportunity to have the version touch screen and thus be able to work automatically and not think 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
- Model with 0/99 minute digital timer and speed variator
- Model with 3 timer, 60 recipes and variable speed



PÉTRIN À BRAS

Conti vous offre le plaisir de pouvoir utiliser un pétrin très polyvalent et fonctionnel.

Tous ces modèles ont en standard le variateur et la minuterie ainsi que les roues de mouvement pour pouvoir maintenir un haut niveau d'hygiène dans votre laboratoire. Vous aurez la possibilité d'avoir la version écran tactile et ainsi pouvoir travailler automatiquement et ne pas 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 le 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
- Modèle avec minuterie digitale de 0/99 minutes et variateur de vitesse
- Modèle avec 3 minuteries, 60 recettes et variateur de vitesse



AMASADORA DE BRAZOS

Conti te ofrece el placer de poder utilizar una amasadora muy versátil y funcional.

Todos estos modelos llevan de serie el variador y temporizador y las ruedas de movimiento para poder mantener un alto nivel de higiene en su laboratorio. Tendrás la oportunidad de tener la versión con pantalla táctil y así poder trabajar de forma automática y no pensar en la masa. 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.

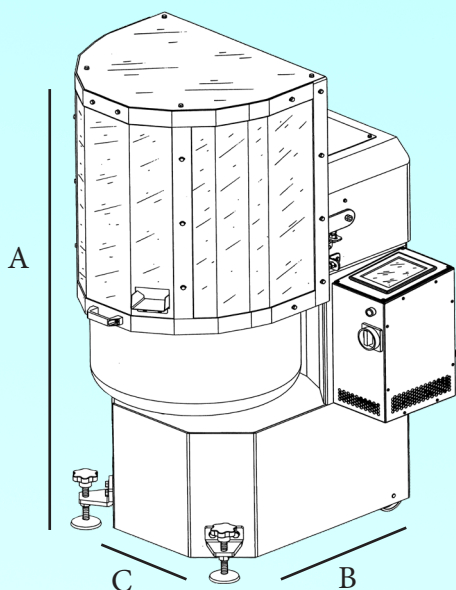
Características técnicas:

- 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
- Modelo con temporizador digital de 0/99 minutos y variador de velocidad
- Modelo con 3 temporizadores, 60 recetas y variador de velocidad

| | VASCA BOWL CUVE CUBA | VASCA BOWL CUVE CUBA | VELOCITÁ UTENSILI SPEEDS TOOLS VELOCITÉ OUTILS VELOCIDAD UTENSILIO | IMPASTO DOUGH PÂTE MASA | FARINA FLOUR FARINE HARINA |
|----------|-------------------------------|-------------------------------|---|----------------------------------|-------------------------------------|
| | cm | lt | RPM / BEATS | kg | kg |
| TK 50 VE | 55 x 34 | 75 | DA 35 A 80 | Min 5 / Max 50 | Min 3 / Max 33 |
| TK 50 TS | 55 x 34 | 75 | | Min 5 / Max 50 | Min 3 / Max 33 |
| TK 70 VE | 65 x 35 | 106 | | Min 7 / Max 70 | Min 5 / Max 47 |
| TK 70 TS | 65 x 35 | 106 | | Min 7 / Max 70 | Min 5 / Max 47 |

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

| | POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA | ALTEZZA HEIGHT HATEUR ALTURA | PROFONDITÁ DEPTH PROFONDEUR PROFUNDIDAD | LARGHEZZA WIDTH LARGEUR ANCHURA | PESO WEIGHT POIDS PESO |
|----------|---|---------------------------------------|--|--|---------------------------------|
| | kw | (A) cm | (B) cm | (C) cm | kg |
| TK 50 VE | 2,2 | 148 / 181 | 85 / 105 | 78 | 380 |
| TK 50 TS | 2,2 | 148 / 181 | 85 / 105 | 78 | 380 |
| TK 70 VE | 3,1 | 148 / 181 | 94 / 110 | 82 | 410 |
| TK 70 TS | 3,1 | 148 / 181 | 94 / 110 | 82 | 410 |



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

YouTube: Conti srl Verona