

PLANETARIA PL16 40 TS / PL16 60 TS / PL16 80 TSL				
	CONTI S.N.C.	SCHEDA TECNICA	CAP. 1 REV. 00	PAG. 1/11

PLANETARIA LT. 40 **PLANETARIA LT. 60** **PLANETARIA LT. 80**



PLANETARIA PL16 40 TS / PL16 60 TS / PL16 80 TSL				
	CONTI S.N.C.	SCHEDA TECNICA	CAP. 1 REV. 00	PAG. 2/11

PLANETARIA LT.40-60- 80

VARIATORE ELETTRONICO – TOUCH SCREEN

- Capacità Lt.40 , Lt.60 o Lt.80
- Macchina costruita e realizzata per mescolare, amalgamare, sbattere e impastare ingredienti alimentari come farina, cacao, zucchero, uova, ecc. a seconda del tipo di accessorio montato, al fine di ottenere creme, pan di spagna, panna, impasti per biscotteria e piccoli impasti di panificazione
- Pannello comandi con Touch Screen
- Variatore elettronico di velocità e 3 velocità preimpostate
- 4 timer digitali
- Trasmissione ad ingranaggi
- Accessori: 1 vasca, 1 frusta filo fino, 1 spirale, 1 spatola
- Accessori a richiesta : frusta filo grosso, Carrello vasca , raschiatore vasca.

1.1 MARCATURA



COSTRUTTORE: CONTI Srl

TIPO: MESCOLATRICE PLANETARIA

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO			
	PL16 40 TS	PL16 60 TS	PL16 80 TSL
PESO:	245 Kg	265 Kg	285 Kg
V:	400	400	400
HZ:	50	50	50
FASI:	3	3	3
A:	3,6	4,8	7,2
KW:	1,5	2,2	3
ALTEZZA:	1500 mm	1500 mm	1500 mm
LARGHEZZA:	850 mm	850 mm	850 mm
LUNGHEZZA:	900 mm	900 mm	950 mm
VELOCITA' ROTAZIONE UTENSILE CON VARIATORE:	35 MIN 150 MAX r.p.m.	35 MIN 150 MAX r.p.m.	35 MIN 150 MAX r.p.m.

La macchina presenta un'emissione acustica inferiore a 70 dB.

2.4 DESCRIZIONE DEGLI ACCESSORI

La macchina viene fornita con i seguenti accessori di mescolazione:

- frusta a fili fini



- spatola



- frusta a fili grossi
(solo a richiesta)



- utensile spirale



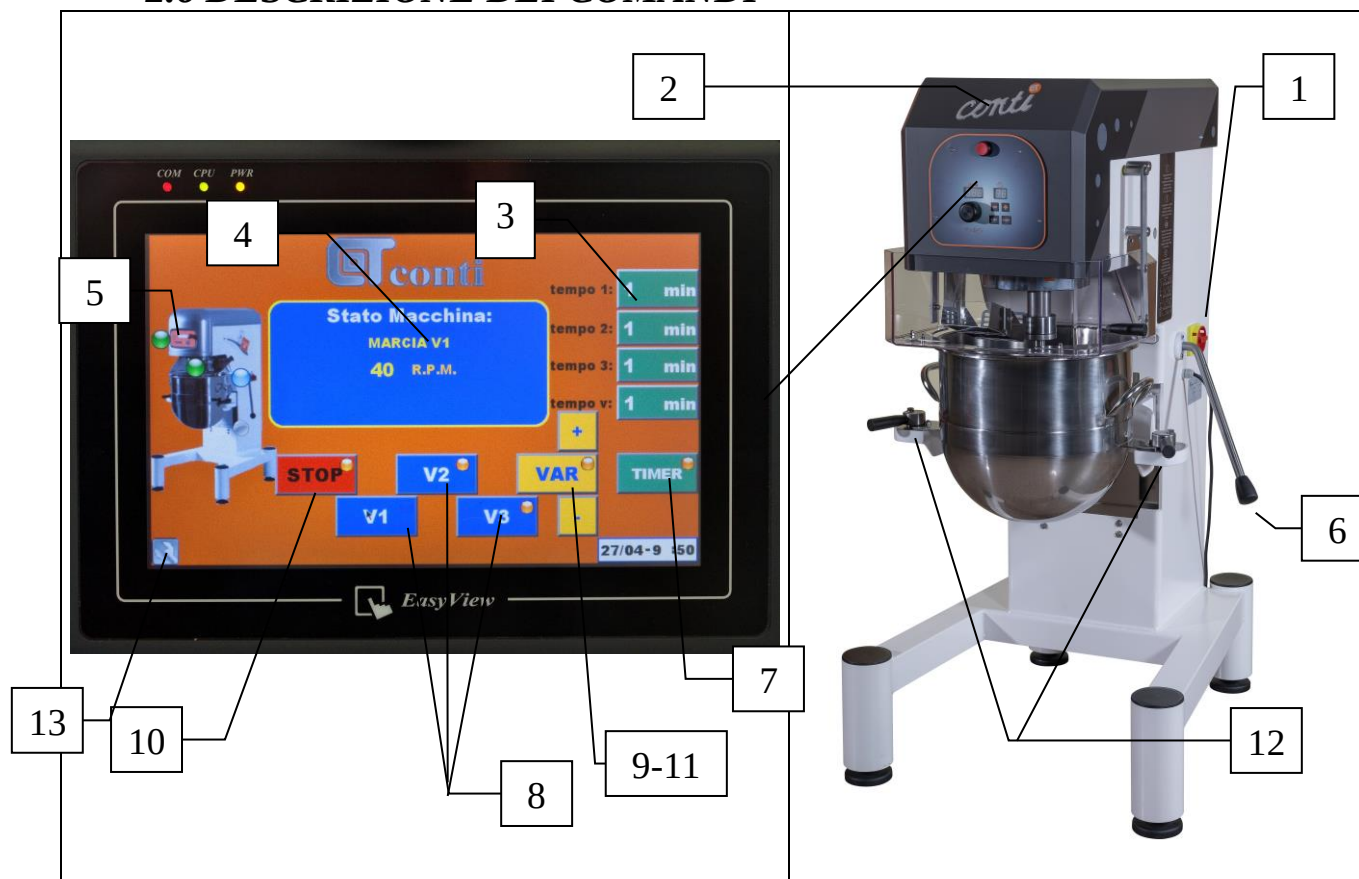
- Raschiatore vasca (solo a richiesta ad installazione macchina)



- Carrello porta vasca x PL40
opp PL60
(standard x PL80L)



2.6 DESCRIZIONE DEI COMANDI



N°	Descrizione	Attuatore	Colore
1	Interruttore generale	Interruttore	/
2	Pulsante di emergenza	Pulsante	rosso su fondo giallo
3	Temporizzatori	Pulsante	Verde
4	Indicatore di velocità	Display	/
5	Allarmi	Spia	Bianca
6	Salita/discesa bacinella	Leva	nero
7	Selettore per temporizzatore	2 pulsanti	Verde
8	Avviamento motore 1-2-3° velocità	3 pulsanti	bianco
9	Avviamento motore variatore	1 pulsante	Giallo
10	Arresto motore	Pulsante	Rosso
11	Regolatore velocità	2 pulsanti	Giallo
12	Blocco bacinella	2 leve	Nero
13	Tasto manutenzione e settaggio Riservato a personale autorizzato “Conti”		

5.6 USO DELLA MACCHINA

Il funzionamento della macchina può avvenire in MANUALE o AUTOMATICO in funzione delle esigenze.

PREPARAZIONE

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente di rete.
- 2) Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale 1.
- 3) Aprire la protezione a rete di accesso della zona del mescolatore.
- 4) Alzare la leva 6 per abbassare la bacinella in modo da agevolare l'inserimento degli ingredienti.
- 5) Sollevare il manicotto di blocco degli accessori.
- 6) Sfilare l'accessorio presente e sostituirlo con quello desiderato.
- 7) Abbassare il manicotto.
- 8) Elevare la bacinella al punto più alto abbassando la leva 6.
- 9) Chiudere la protezione a rete.
- 10) Procedere con la lavorazione oppure agire sull'interruttore generale 1 per arrestare la macchina.
- 11) Sfilare la spina dell'impianto elettrico dalla presa (se necessario).

MANUALE

L'operatore controlla a vista il ciclo di lavoro e interviene in prima persona all'arresto della lavorazione.

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente di rete.
- 2) Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale 1.
- 3) Aprire la protezione a rete di accesso della zona del mescolatore.
- 4) Alzare la leva 6 per abbassare la bacinella in modo da agevolare l'inserimento degli ingredienti.
- 5) Inserire gli ingredienti nella bacinella.
- 6) Abbassare la leva 6 per portare la bacinella nella posizione più elevata di fine corsa.
- 7) Chiudere la protezione a rete.
- 8) Avviare la lavorazione, agendo secondo esperienza acquisita, premendo il pulsante di avviamento motore:
 - N° 8 (1° , 2° o 3° velocità), oppure
 - N° 9 (tasto VAR = velocità variabile da regolare a seconda dell'esigenza da un minimo di 35 RPM ad un massimo di 150 RPM).

- 9) Premendo il tasto VAR è possibile aumentare o diminuire il numero di giri premendo il tasto (^) per aumentare ed il tasto(v) per diminuire.
- 10) Al termine della lavorazione premere il pulsante 10 per arrestare il ciclo.
- 11) Aprire la protezione a rete.
- 12) Abbassare la bacinella alzando la leva 6.
- 13) Allentare le due leve 12 che bloccano la bacinella lateralmente.
- 14) Prelevare la bacinella e vuotare il contenuto in un recipiente predisposto.
- 15) Pulire adeguatamente la bacinella e tutte le parti a contatto con il materiale lavorato.
- 16) Posizionare la bacinella sulla forcilla di sostegno e fissarla con le leve 12.
- 17) Se si intende riprendere la lavorazione tornare alla fase N° 6 oppure proseguire.
- 18) Elevare la bacinella al punto più alto abbassando la leva 6.
- 19) Chiudere la protezione a rete.
- 20) Agire sull'interruttore generale 1 per disalimentare la macchina.
- 21) Togliere la spina di alimentazione impianto elettrico.

AUTOMATICO

È possibile impostare un ciclo di lavoro automatico e, una volta terminato, la macchina si arresta autonomamente.

Inserire la spina nella presa di corrente di rete.

Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale 1.

Con la macchina in funzione premere il tasto TIMER (N.3) per passare al funzionamento da MANUALE ad AUTOMATICO

Per impostare il ciclo di lavoro bisogna inserire i tempi di lavoro seguendo la procedura descritta:

- premere il tasto TIMER (N.3) e poi il tasto della velocità (N.8) a cui bisogna dare il tempo (1°vel.) inserire quindi il tempo desiderato agendo sui tasti “+” e “-“, poi così via per 2,3,VAR a questo punto ripremere il tasto TIMER (N.3) per completare l'operazione.
- Per attivare il timer nel ciclo con le 3 velocità fisse, accendere la macchina in velocità 1 e poi premere TIMER (N.3). Il ciclo inizierà e verrà visualizzato nel display.
- Per attivare il timer nel ciclo VAR accendere la macchina in velocità VAR e poi premere VAR (N.9).

Per fermare il ciclo di lavoro, azionare un qualsiasi dispositivo di arresto (es.tasto di stop N.10) , sarà poi possibile riprendere la lavorazione in automatico ripremendo il tasto TIMER (N.3), la macchina ripartirà dal tempo residuo.

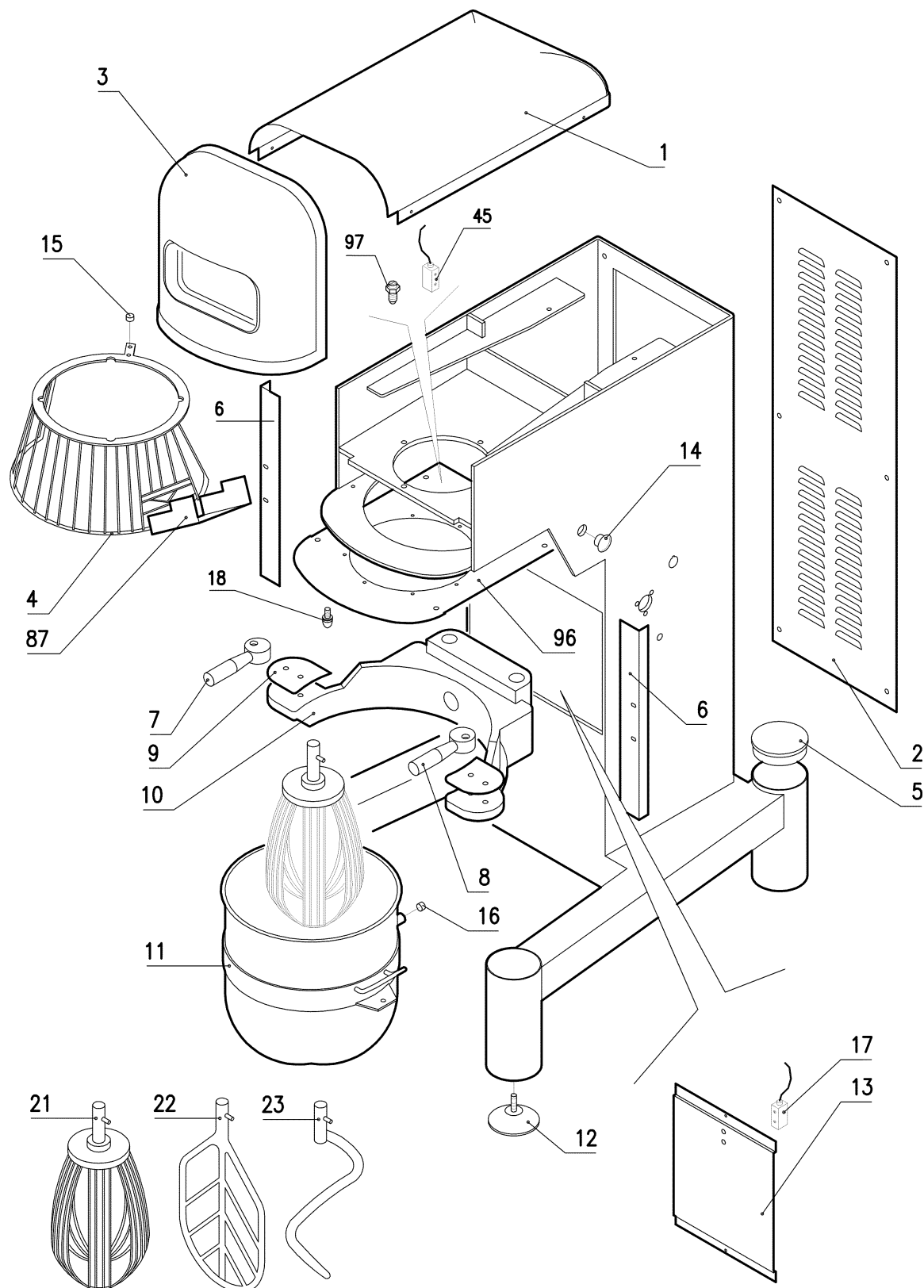
Per disattivare il timer premere due volte il tasto di stop (N.10).

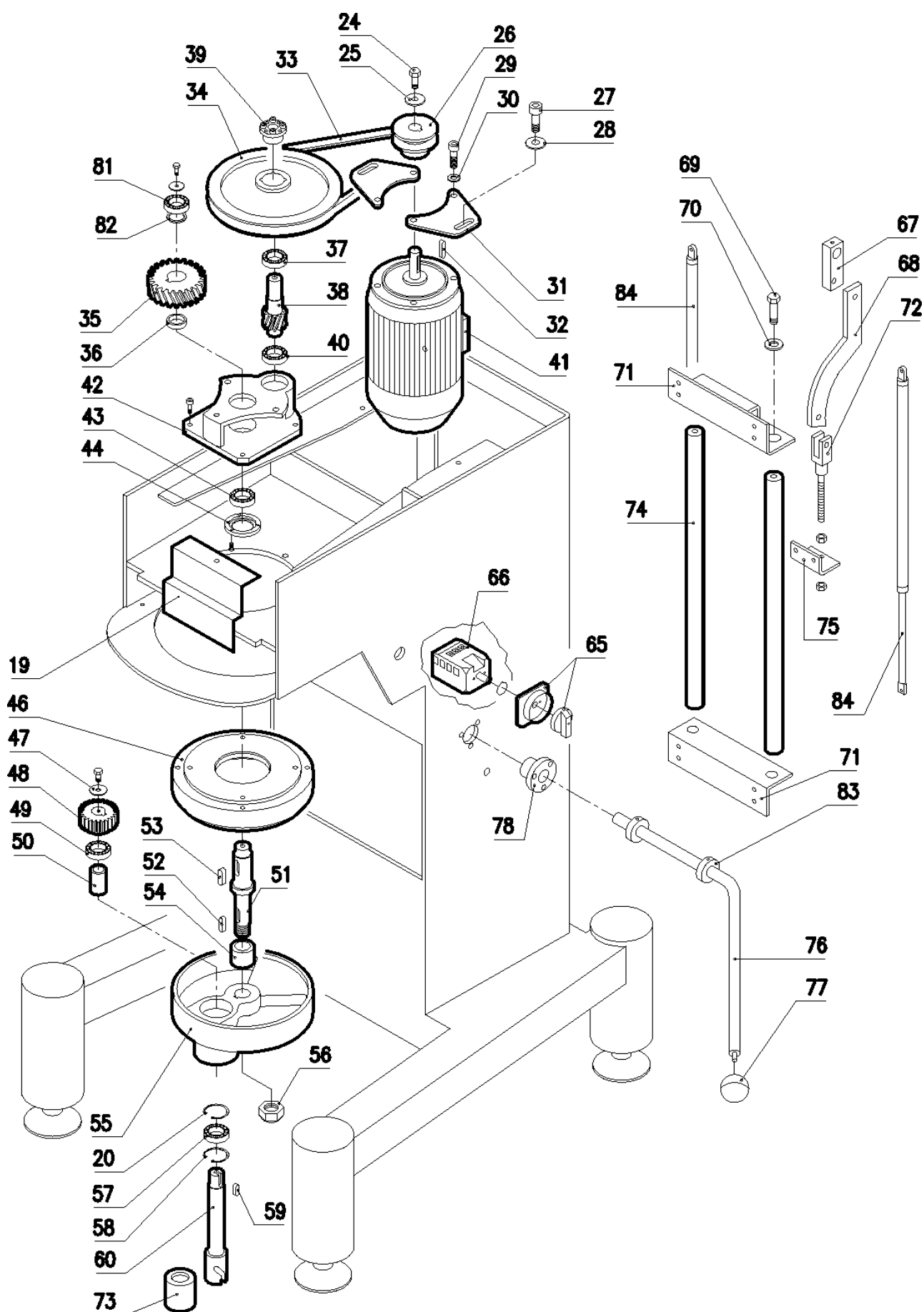
Al termine della lavorazione premere il pulsante 10 per arrestare il ciclo.

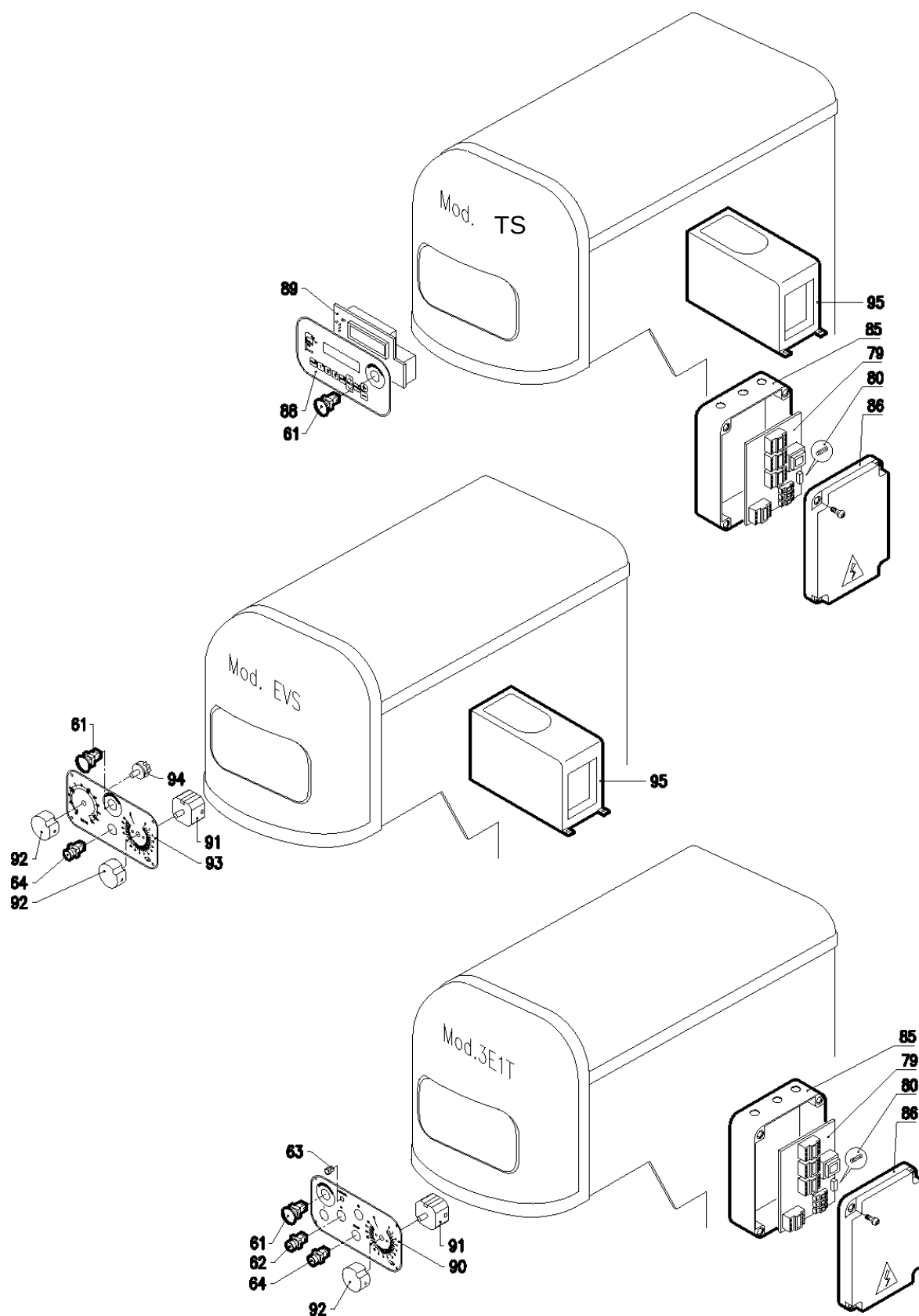
Aprire la protezione a rete.

Abbassare la bacinella alzando la leva 6.
Allentare le due leve 12 che bloccano la bacinella lateralmente.
Prelevare la bacinella e vuotare il contenuto in un recipiente predisposto.
Pulire adeguatamente la bacinella e tutte le parti a contatto con il materiale lavorato.
Posizionare la bacinella sulla forcella di sostegno e fissarla con le leve 12.
Se si intende riprendere la lavorazione tornare alla fase N° 2 oppure proseguire.
Elevare la bacinella al punto più alto abbassando la leva 6.
Chiudere la protezione a rete.
Agire sull'interruttore generale 1 per disalimentare la macchina.
Togliere la spina di alimentazione impianto elettrico.

7.7 ESPLOSO DELLA MACCHINA







DOSI CONSIGLIATE

PRODOTTI	COMPONENTI COMPOSANTS COMPONENTS	PL 20 EV MIN/MAX	PL 30 EV MIN/MAX	PL 40 EV MIN/MAX	PL 60 EV MIN/MAX	PL 80 EVL MIN/MAX	VELOCITÀ - SPEED - VELOCIDAD			
							1	2	3	VAR r.p.m.
Pane - Bread Pains - Pain	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Pizza Patè a pizza	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X	X		35/70
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/5	1/8	2/10	2,5/16	4/20	X	X		35/80
Albume - Albumen Blancs	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	10/30	15/45	20/60	30/90	40/120			X	110/150
Meringa Meringue	Kg. di zucchero - Kg. of sugar Kg. de sucre - Kg. de azucar	0,5/1,5	1/2	1/3	2/6	2/7			X	100/150
Biscotti Biscuits	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	10/30	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150
Pan di spagna Sponge cake Genoise	Numero di uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	10/30	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150

CARATTERISTICHE - FEATURES CARACTERISTIQUES - CARACTERISTICA	PL 20	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80
Tre velocità - Three speed Trois vitesses - Tres velocidad	3E	✓	✓	✓	✓
Variatore di velocità semplificato - Manual controls Tableau de comande - Variacion velocidad	EVS	✓	✓	□	□
Variatore velocità digitale - Digital control display Tableau de comande digital - Variacion velocidad digital	TS	✗	✗	□	□
Comando 24 Volt - Comand 24 Volt Comande 24 Volt - Mando 24 Volt	✓	✓	✓	✓	✓
Sollevamento bacinella - Bowl lift Relevage de cuve - Levantar de cubeta	✓	✓	✓	✓	✓
Capacità bacinella - Bowl capacity Cuve capacité - Capacidad de cubeta	20	30	40	60	80
Potenza Kw - Power Kw Puissance Kw - Potencia Kw	1,1 KW	1,1 KW	1,5 KW	2,2 KW	3 KW
OPZIONI - OPTIONS - OPTION					
Carrello bacinella - Bowl trolley Cuve sur rulettes - Cubeta su carro	✗	✗	●	●	●
Riduzione bacinella LT.20 - Bowl reduction LT.20 Equipement réducteur LT.20 - Reducion de cubeta LT.20	✗	●	●	✗	✗
Riduzione bacinella LT.30 - Bowl reduction LT.30 Equipement réducteur LT.30 - Reducion de cubeta LT.30	✗	✗	✗	●	✗
Riduzione bacinella LT.40 - Bowl reduction LT.40 Equipement réducteur LT.40 - Reducion de cubeta LT.40	✗	✗	✗	●	●
Riduzione bacinella LT.60 - Bowl reduction LT.60 Equipement réducteur LT.60 - Reducion de cubeta LT.60	✗	✗	✗	✗	●

* di serie - Standard ● Optional ✗ non disponibile - not available - pas disponible □ a scelta - to choose - a choisir