

BATTEUR MELANGEURS

LT. 30 / 40 / 60 / 80



Fiche Technique

BATTEUR LT. 30 / 40 / 60 / 80 **Variateur de vitesses Electronique**

- Capacité de cuve 30 ou 40 ou 60 ou 80 litres
- Cuve en acier inoxydable 18/10 .
- variateur vitesses electronique et moteur asynchrone
- transmission mécanique avec réducteur mécanique
- Equipement standard: 1 cuve, 1 crochet spiral, 1 palette, 1 fouet
1 minuterie digital 0-99 minutes
- Equipement SUR DEMAND(OPTIONAL) : fouet a fil gros, cuve chauffée (pas pour PL30), racleur en inox pour cuve (pas pour PL30), Chariot pour cuve (pas pour PL30)

1.1 CERTIFICATIONS



PRODUCER : CONTI SRL

TYPE: BATTEUR

1.2 Fiche Technique

MODELES				
	PL16 30 VE	PL16 40 VE	PL16 60 VE	PL16 80 LVE
POIDS	160 Kg	245 Kg	265 Kg	280 Kg
VOLT	400 (220-1PH on request)	400 (220-1PH on request)	400 (220-1PH on request)	400 (220-1PH on request)
HZ:	50 (60 on request)	50 (60 on request)	50 (60 on request)	50 (60 on request)
PHASES	3	3	3	3
AMPERE	2,5	3,6	4,8	7,2
POISSANCE KW:	1,13	1,5	2,2	3
H :	1450 mm	1600 mm	1600 mm	1600 mm
L :	730 mm	770 mm	770 mm	800 mm
P :	870 mm	900 mm	900 mm	1030 mm
REGLAGE VITESSES :	40 MIN 150 MAX r.p.m.	40 MIN 150 MAX r.p.m.	40 MIN 150 MAX r.p.m.	40 MIN 150 MAX r.p.m.

la machine a un bruit inférieur à 70 dB.

2.4 Dotation

Fouet



Palette



Cuve 30 40 60 80
litres
inox aisi 304

Crochet a spiral



- Teflon+inox
racleur pour
cuve
(seulement
optional)



Fouet



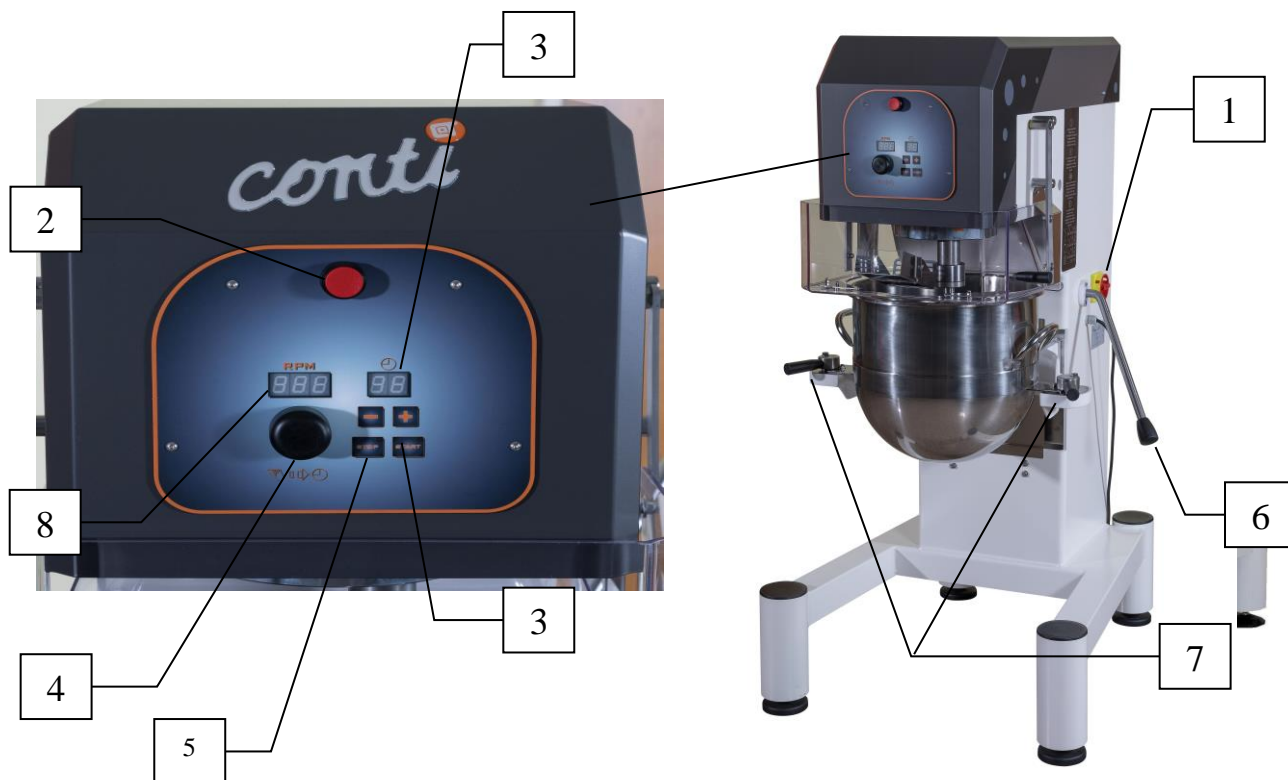
- Chariot pour
cuve lt.40 e
lt.60 - optional



Chariot pour cuve
lt.80 – in series !



2.6 COMMANDS



N°	Description	Comand	Couleur
1	Interrupteur général	Interrupteur	Rouge
2	Bouton-poussoir rouge d'arrêt	bouton	Rouge
3	Minuterie + 2 boutons	Ecran Lcd	/
4	Variation de vitesse + ON OFF minuterie	Bouton - volan	Noir
5	Marche de Moteur	Push button	Rouge-noir
6	Mouvement de cuve	Lever	/
7	Fixation de cuve	2 Levers	/
8	Revolution de outils	Ecran Lcd	/



FICHE TECHNIQUE

BATTEUR PL16 30 40 60 VE/ PL16 80 LVE

Capacità de travail

produitts	ingredients	PL30 MIN/MAX	PL40 MIN/MAX	PL60 MIN/MAX	PL80 MIN/MAX	Vitesse VAR R.P.M.
Pane - Bread Pains - Pain	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	4 / 18	35/50
Pizza Patè a pizza	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	4 / 18	35/50
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	4 / 18	35/70
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour Kg. de herina Kg. de farine	1/8	2/10	2,5/16	4 / 20	35/80
Albume - Albumen Blancs	Numero uova Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	4 / 120	110/150
Meringa Meringue	Kg. di zucchero Kg. of sugar Kg. de sucre Kg. de azucar	1/2	1/3	2/6	2 / 7	100 / 150
Biscotti Biscuits	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	40 / 120	40/120
Pan di spagna Sponge cake Genoise	Numero di uova Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	40 / 120	120/150
Italian fresh pasta	Kg. de farine	0,3 / 3	0,4 / 4	0,6 / 4,2	0,8 / 4,6	35 / 60

Pièces éclatées

