



Pastry
and
Bakery
Equipment

[®]
conti

MESCOLATRICE PLANETARIA
PLANETARY MIXER
BATTEUR MÊLANGEUR
MEZCLADORA BATIDORA
5 / 8 / 10 / 20 Lt.



Guardami su you tube
Watch me on you tube

Made in Italy

Quality Made



PLANETARIA DA BANCO
BENCH PLANETARY MIXER
BATTEUR MELANGEUR DA TABLE
BATIDORA DE MESA

5 lt.



8 lt. / 10 lt.



20 lt.





PLANETARIA PL 5, 8, 10, 20 lt.

Questa serie di mescolatrici planetarie è stata realizzata con gli standard di potenza e robustezza come da tradizione Conti e consente all'utilizzatore di eseguire tutte le lavorazioni come nelle planetarie di grosse dimensioni.

La nostra forte esperienza ha consentito che in queste planetarie sia assemblata una meccanica di grande precisione e quindi una elevata affidabilità e robustezza.

La sicurezza è garantita con l'applicazione di tutti gli accorgimenti per l'attrezzatura professionale.

Sicurezza e igiene:

- Protezione schermata a norma UNI EN 453
- Eccentrico in alluminio alimentare per evitare la formazione di ruggine
- Albero porta utensile in acciaio inox
- Convogliatore prodotto

Equipaggiamento:

- Una bacinella in acciaio inox
- 1 frusta + 1 spatola + 1 utensile a spirale in acciaio inox
- 1 optional piedistallo inox, h = 35 cm. (per PL 20 da banco)

Caratteristiche tecniche:

- Trasmissione meccanica con ingranaggi autolubrificanti
- Motore asincrono trifase (connessione 220 V)
- Variatore di velocità
- Sollevamento vasca con leva (per i modelli PL 20)



PLANETARY MIXER PL 5,8,10,20 lt.

This series of planetary mixers has been built with Conti's traditional standards of power, strength and allows users to carry out all the same operations as our larger planetary models. Our great experience has allowed us to incorporate an extremely precise mechanism in this planetary mixer and therefore provide great reliability and endurance. Safety is guaranteed with the application of all the devices required for professional equipment.

Safety and hygiene:

- Bowl guard closed (UNI EN 453)
- Cam made of aluminium for foodstuffs to prevent the formation or rust
- Stainless steel tool mandrel shaft
- Product conveyor

Equipment:

- 1 bowl in s. steel
- 1 whisk + 1 spatula + 1 spiral tool in s. steel
- 1 optional stainless steel pedestal, h = 35 cm (for PL 20 bench model)

Technical features:

- Mechanical transmission with self-lubricating gears
- Asynchronous three-phases motor (220 V connection)
- Speed variator
- Bowl lever lifting (for PL 20 model)



BATTEUR MÉLANGEUR PL 5, 8, 10, 20 lt.

Ce series de batteur mélangeurs réalisé avec les critères de puissance et robustesse selon la tradition Conti, permet à l'utilisateur d'effectuer toutes les opérations comme dans le cas des mélangeurs planétaires de dimensions plus consistantes. Notre solide expérience nous a permis de proposer un mélangeur planétaire doté d'une mécanique de grande précision et donc garantissant une haute friabilité et résistance. La sécurité est garantie par l'adoption de toutes les mesures nécessaires pour l'équipement professionnel.

Sécurité et hygiène:

- Protection de cuve est fermée (UNI EN 453)
- Convoyeur produit
- Came en aluminium alimentaire évitant la formation de rouille
- Arbre porte outil en acier inox

Équipement:

- 1 cuve in acier inox
- 1 fuet + 1 palette + 1 outil à spirale in acier inox
- 1 option socle en inox, h = 35 cm (pour petite model PL 20)

Caractéristiques techniques:

- Transmission mécanique avec engrenages autolubrifiants
- Moteur asynchrone triphasé
- Variateur de vitesse
- Levier de levage de cuve (pour modèle PL 20)



MEZCLADORA BATIDORA PL 5,8,10,20 lt.

Esta serie de mezcladora batidora ha sido fabricada en conformidad a los estándares de potencia y solidez usuales de la empresa Conti, que permite al usuario realizar todas las elaboraciones de que son capaces las planetarias de tamaños grandes. Gracias a nuestra gran experiencia hemos logrado ensamblar en esta planetaria una mecánica de gran precisión y, por tanto, de extraordinaria fiabilidad y resistencia. La seguridad está garantizada con la aplicación de todas las soluciones necesarias para aparatos profesionales.

Seguridad e higiene:

- Protección cerrada en plástico (UNI EN 453)
- Excéntrico en aluminio alimentario para impedir la formación de óxido
- Eje portautensilio en acero inox
- Tolla para adiciones

Equipo:

- 1 cuba en acero inox
- 1 batidor + 1 espátula + 1 utensilio de espiral en acero inox
- 1 opcional pedestal en acero inox, h = 35 cm (para PL 20 de mesa)

Características técnicas:

- Transmisión mecánica con engranajes autolubrificantes
- Motor asincrono trifásico
- Variador electrónico de velocidad
- Elevación de la cuba de palanca (por modelo PL 20)

PLANETARIA A COLONNA

FLOOR MODEL
MODÈLE A SOL
MODELO DE PISO

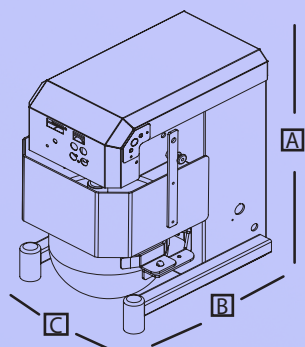
20 lt.



PANNELLO VE
VE Control panel
Panneau de commande VE
Panel de control VE

CARATTERISTICHE / Features	Capacità bacinella / Bowl capacity	Lt	PL 5	PL 8	PL 10	PL 20	
			PL 16 5 B	PL 16 B	PL 16 10 B	PL 18 20 B	PL 18 20 VE
			5	8	10	20	20
			48	53	57	88	107
			41	48	48	70	69
			35	43	43	55	57
			25	32	34	74	77
			●	●	●	●	●
			●	●	●	●	●
	Potenza / Power	Kw	0,25	0,37	0,37	0,75	0,75

COMPONENTI / Components		INGREDIENTI Ingredients	QUANTITÀ	PL 5	PL 8	PL 10	PL 20		VELOCITÀ / SPEED VAR. r.p.m.
				2 ÷ 7	4 ÷ 12	0,4 ÷ 14	10 ÷ 30	10 ÷ 30	
				0,1 ÷ 0,3	0,2 ÷ 0,7	0,4 ÷ 1	0,5 ÷ 1,5	0,5 ÷ 1,5	
				2 ÷ 7	4 ÷ 12	5 ÷ 15	10 ÷ 30	10 ÷ 30	
				2 ÷ 7	4 ÷ 12	5 ÷ 15	10 ÷ 30	10 ÷ 30	
				0,2 ÷ 1,1	0,4 ÷ 1,8	0,4 ÷ 2	1 ÷ 4,5	1 ÷ 4,5	
				0,2 ÷ 1,1	0,4 ÷ 1,8	0,4 ÷ 2	1 ÷ 4,5	1 ÷ 4,5	
				0,2 ÷ 1,1	0,4 ÷ 1,8	0,4 ÷ 2	1 ÷ 4,5	1 ÷ 4,5	
				0,2 ÷ 1,3	0,4 ÷ 2	0,4 ÷ 2	1 ÷ 5	1 ÷ 5	
				0,1 ÷ 0,5	0,1 ÷ 0,7	0,1 ÷ 0,8	0,2 ÷ 1,6	0,2 ÷ 1,6	



UTENSILI
TOOLS / OUTILS / UTENSILIOS

FRUSTA
Whisk
Fouet
Batidor



SPATOLA
Spatula
Palette
Espatula



SPIRALE
Spiral
Spirale
Espiral



● Di serie / Standard

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso da parte di CONTI s.r.l.

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice by CONTI s.r.l.

OPTIONAL PL 8 / PL 10

Bacinella refrigerata doppio fondo lt 5
Cooled bowl lt 5
Cuve refrigerée lt 5
Cuba refresco lt 5



OPTIONAL PL 20 lt

Piedistallo inox
S / Steel Pedestal
Socle en acier inox
Pedestal de Acero Inox

(cm. 35)



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