



PASTRY
AND
BAKERY
EQUIPMENT

conti 

MESCOLATRICE PLANETARIA

PLANETARY MIXER

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

MEZCLADORA PLANETARIA

5/8/10/20 lt

Made in Italy



Quality Made

MESCOLATRICE PLANETARIA

PLANETARY MIXER

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

MEZCLADORA PLANETARIA

5 lt



PLANETARIA DA BANCO
Bench planetary mixer
Batteur mélangeur
Batidora de mesa



VERSIONE INOX
Stainless steel version
Version en acier inoxydable
Versión en acero inoxidable



PLANETARIA A COLONNA
Floor model planetary mixer
Batteur modèle de sol
Batidora modelo de piso



8/10 lt



Quality Made

20 lt

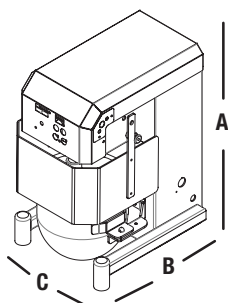


20 lt



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

		COMPONENTI Components	VELOCITÀ / Speed VAR r.p.m.	PL 5 PL 16 5B	PL 8 PL 16 8B	PL 10 PL 16 10B	PL 20 PL 18 20B	PL 20 PL 18 VE
COMPONENTI / Components	Pane Bread	Kg farina + 50% acqua Kg flour + 50% water	40÷60	0,2÷1,1	0,4÷1,8	0,4÷2	1÷4,5	1÷4,5
	Pizza Pizza dough		40÷60	0,2÷1,1	0,4÷1,8	0,4÷2	1÷4,5	1÷4,5
	Croissant		40÷80	0,2÷1,1	0,4÷1,8	0,4÷2	1÷4,5	1÷4,5
	Brioche		40÷80	0,2÷1,3	0,4÷2	0,4÷2	1÷5	1÷5
	Albume Egg white	Numero di uova Number of eggs	150÷200	2÷7	4÷12	0,4÷14	10÷30	10÷30
	Meringa Meringue	Kg di zucchero Kg of sugar	100÷200	0,1÷0,3	0,2÷0,7	0,4÷1	0,5÷1,5	0,5÷1,5
	Biscotti Biscuits	Numero di uova Number of eggs	140÷200	2÷7	4÷12	5÷15	10÷30	10÷30
	Pan di spagna Sponge cake	Numero di uova Number of eggs	150÷200	2÷7	4÷12	5÷15	10÷30	10÷30
	Pasta all'uovo Fresh pasta	Kg farina Kg flour	40÷60	0,1÷0,5	0,1÷0,7	0,1÷0,8	0,2÷1,6	0,2÷1,6
CARATTERISTICHE / Features	Altezza / High Cm	A	46	53	57	87	113	
	Profondità / Length Cm	B	41	48	48	70	67	
	Larghezza / Width Cm	C	35	43	43	58	63	
	Peso Weight	Kg	25	32	34	74	120	
	Variatore di velocità digitale Digital controls	-	✓	✓	✓	✓	✓	
	Comando 24 Volt Command 24 Volt	-	✓	✓	✓	✓	✓	
	Capacità bacinella Bowl capacity	lt	5	8	10	20	20	
	Potenza Power	kW	0,25	0,37	0,37	0,75	0,75	



- ✓ Di serie / Standard
● Optional

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.

ACCESSORI PL 8/10 lt

TOOLS / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

FRUSTA
Whisk
Fouet
Batidoras



SPATOLA
Spatula
Spatule
Pala



SPIRALE
Spiral
Spirale
Espiral



OPTIONAL

Bacinella refrigerata doppio fondo lt 5
Cooled bowl lt 5
Cuve refrigerée lt 5
Cuba refresca da lt 5



ACCESSORI PL 20 lt

TOOLS / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

PIEDISTALLO
Pedestal
Socle
Pedestal



conti

CONTI s.r.l.

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

