

**PASTRY
AND
BAKERY
EQUIPMENT**



conti 

MESCOLATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS
BATTEURS MELANGEURS
MEZCLADORES PLANETARIOS

30/40/60/80 lt

Made in Italy



Quality Made



Quality Made

PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO O 3 VELOCITÀ

La nostra è un'azienda leader nella produzione di mescolatori planetari.

Una realtà che continua la sua tradizione aziendale con concetti di alta qualità, una gamma di Mescolatori con notevoli prestazioni, adatte per prodotti dolciari, alimentari, chimici e cosmetici.

PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR OR 3 SPEEDS

We are a market leader for the production of planetary mixers: company that continues its traditions through high-quality, durable and versatile concepts. A range of Planetary mixer with high performance appliances particularly suitable for pastry and food but also for chemical products and cosmetics.

BATTEUR MELANGEUR VARIATEUR ELECTRONIQUE OU 3 VITESSES

Nous sommes est un entreprise leader dans la production de batteurs-mélangeurs. Elle est incontournable et poursuit une tradition d'entreprise avec des concepts de haute qualité, de durabilité et d'utilisations variées. Batteurs mélangeurs avec hautes performances indiquées pour produits de pâtisserie et alimentaires, mais aussi pour produits cosmétiques et chimiques.

MEZCLADOR PLANETARIO CON VARIADOR ELECTRONICO O 3 VELOCIDADES

Nosotros somos una empresa líder en la producción de batidoras planetarias. La tradición de nuestra empresa sigue respetando conceptos de alta calidad, durabilidad y versatilidad.

Mezcladoras planetarias son máquinas de notables prestaciones particularmente indicadas para productos de confitería y alimenticios, como también para productos cosméticos y químicos.



PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR
BATTEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE
MEZCLADOR PLANETARIO CON VARIADOR ELECTRONICO
30, 40, 60, 80 lt

Foto rappresentativa: il pannello di comando in foto è solo per 40, 60, 80
Representative photo: this control panel is only for model 40, 60, 80
Photo représentative: ce tableau de commande seul pour modele 40, 60, 80
Foto representativa: el panel de mando solo es por modelo 40, 60, 80

MODELLO TS

MODEL / MODÈLE / MODELO

It 40, 60, 80

 Pannello di comando Touch Screen.
Combinazione tra le velocità fisse e la velocità variabile.
Offre un sistema di quattro temporizzatori comunicanti tra loro per centrare al meglio qualsiasi ciclo di lavoro.
Grazie ad un sistema di messaggi visibili sul display comunica in tempo reale lo stato operativo della macchina.



 Control panel Touch Screen. Thanks to the combination of 3 speeds plus one variable speed, and 4 timers working at the same time, optimizing any mixing cycle. The display always shows the operating status of the machine in real time.

 Tableau Touch Scree. Grâce une combinaison entre les trois vitesses fixes et la vitesse variable, il offre un système de quatre temporisations qui interagissent entre elles pour optimiser le mieux possible n'importe quel cycle de travail. Il communique en temps réel le stade opérationnel de la machine grâce a un système de messages visibles sur écran.

 Panel de mando Touch Screen. Gracias a la combinación entre très velocidades fijas y velocidad variable, ofrece un sistema de cuatro temporizadores sincronizados para efectuar cualquier ciclo de trabajo. A través de un sistema de mensajes visible en la pantalla, informa sobre el estado de trabajo de la máquina en tiempo real.

Stato macchina:

MARCIA V1

40 R.P.M

V1

Prima velocità impostata a 40 giri/m dell'eccentrico equivalente a 120 giri/m dell'utensile.

First speed 40 rotations/min of the cam equal to 120 rotations/min of the tool.

Première vitesse établie à 40 tours/minute de l'axe d'attache équivalent à 120 tours/m de l'utensile.

Primera velocidad utensilio programada a 40 rev/min.

Stato macchina:

MARCIA V2

70 R.P.M

V2

Seconda velocità impostata a 70 giri/m dell'eccentrico equivalente a 210 giri/m dell'utensile.

Second speed 70 rotations/min of the cam equal to 210 rotations/min of the tool.

Deuxième vitesse établie à 70 tours/m de l'axe d'attache équivalent à 210 tours/m de l'utensile.

Segunda velocidad programada a 70 rev/min del excentrico equivalente a 210 rev/min del utensilio.

Stato macchina:

MARCIA V3

140 R.P.M

V3

Terza velocità impostata a 150 giri/m dell'eccentrico equivalente a 450 giri/m dell'utensile.

Third: speed 150 rotations/min of the cam equal to 450 rotations/min of the tool.

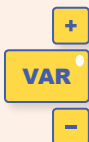
Troisième vitesse établie à 150 tour/m de l'axe d'attache équivalent à 450 tours/m de l'utensile.

Tercera velocidad programada a 150 rev/min del excentrico equivalente a 450 rev/min.

Stato macchina:

MARCIA VAR

150 R.P.M



Variazione di velocità da 35 fino a 150 giri/m dell'eccentrico equivalente a 105/450 giri/m dell'utensile.

Variable speed starting from 35 to 150 rotations/min of the cam equal to 105/450 rotations/min of the utensil.

Variation de vitesse à partir de 35 jusqu'à 150 tours/m de l'axe d'attache équivalent à 105/450 tours/m de l'utensile.

Variación de velocidad desde 35 hasta 150 rev/min del excentrico equivalente a 105/450 rev/min del utensilio.

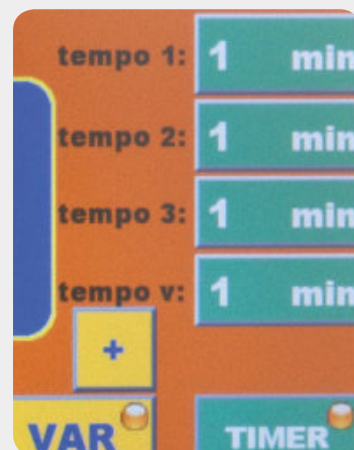
TIMER DIGITALE

Timer 0-99 minuti TS

Digital timer 0-99 minutes TS

Minuterie digital 0-99 TS

Temporizador 0-99 minutos TS





MODELLO VE / MODEL VE
It 30, 40, 60, 80

-  Pannello comandi con variatore digitale e 1 Timer.
-  Control digital panel speed variator and 1 Timer.
-  Tableau de comande digital variateur de velocità et 1 Timer.
-  Panel de mando digital con variador de velocidad y 1 Timer.



MODELLO 3E 1T / MODEL 3E 1T
It 40, 60

-  Pannello di comando con 3 velocità e 1 Timer.
-  Control panel with 3 speeds and 1 Timer.
-  Tableau de comande avec 3 vitesses et 1 Timer.
-  Panel de mando con 3 velocidad y 1 Timer.



MODELLO 3E 1TE / MODEL 3E 1TE
It 30, 40, 60

-  Pannello di comando con 3 velocità a interruttore e 1 Timer.
-  Control panel with 3 speeds and 1 Timer.
-  Tableau de comande avec 3 vitesses et 1 Timer.
-  Panel de mando con 3 velocidad y 1 Timer.

ACCESSORI TOOLS / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

Frustra Whisk Fouet Batidoras



Emulsione/montatura: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte.

Emulsion/beaten: must be performed in 3 speed. Meringue, whipped, cream, cake.

Emulsion: se font en vitesse 3. Cremese, sauces blanc oeuf.

Emulsión: se realizará en 3 velocidades. Galletas, cremas, merengues, clara de huevo, puré, tartas.

Spatola Spatula Spatule Pala



Mescolazione: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde.

Mixing: the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, Waffle, Cookies, Pie, Icing, Fondant.

Mélanges: se font en vitesse 2. Sauces, patisserie, poolish, pates douces, pates a choux.

Mezcla: la mezcla debe realizarse en 2 velocidades. Mayonesa, Waffle, Galletas, Pastel, glaseado, Fondant.

Spirale Spiral Spirale Espiral



Impasto: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere.

Kneading: the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.

Pétrissage: se fait en vitesse 1, parfois en vitesse 2 pour certains types de pétrissage intensif. Pain, pizza, croissant, brioches.

Amasado: el amasamiento a veces debe realizarse en 1 velocidad, en 2 velocidades para algunos tipos de mezcla dura. Pan, pizza, croissant, brioches.

Raschiatore Scraper Racleur Rascador



Raschiatore: ideale per impasti collosi per pulire la bacinella. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in teflon alimentare.

Scraper: ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. Whit engage-release mandrel, coated with Teflon for foodstuffs.

Racleur: idéal pour les mélanges visqueux et pour le nettoyage de la cuve. Avec mandrin d'accrochage/décrochage, et revêtement en téflon alimentaire.

Rascador: ideal para mezclas pegajosas y para limpiar la cubeta. con mandril de enganchedesenganche y revestimiento de teflon alimentario.



Carrello per vasche: disponibile per modelli It 40, 60. In acciaio inox.

Trolley for bowl: available for 40, 60 litre versions. Stainless steel and aluminium structure.

Chariot pour cuves: disponible pour les versions de 40, 60 litres. Structure en acier inox et aluminium.

Carro para cubetas: disponible para las versiones de 40, 60 litros. Estructura de acero inoxidable y aluminio.



Carrello per vasche: disponibile per modelli It 80 (di serie). In acciaio inox.

Trolley for bowl: available for 80 litre versions (in series). Stainless steel and aluminium structure.

Chariot pour cuves: disponible pour les versions de 80 litres (free). Structure en acier inox et aluminium.

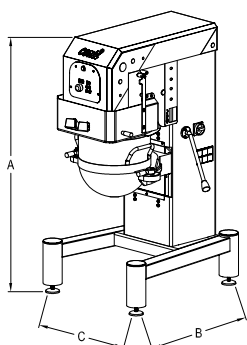
Carro para cubetas: disponible para las versiones de 80 litros (incluido). Estructura de acero inoxidable y aluminio.

Prodotti Products Produits Producción	Componenti Components Composants Componentes	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80	Velocità / Speed / Vitesse / Velocidad			
						1	2	3	r.p.m.
Pane Bread Pain Pan	Kg farina + 50% acqua Kg flour + 50% water Kg farine + 50% eau Kg harina + 50% agua	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Pizza Pizza dough Pâte à pizza Masa de pizza		1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Croissant		1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X	X		35/70
Brioche		1/8	2/10	2,5/16	4/20	X	X		35/80
Albume Egg white Albumen Clara de huevo	Numero di uova Number of eggs Nombre d'oeufs Número de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120			X	110/150
Meringa Meringue Meringue Merengue	Kg di zucchero Kg of sugar Kg de sucre Kg de azucar	1/2	1/3	2/6	2/7			X	100/150
Biscotti Biscuits Biscuits Galletas	Numero di uova Number of eggs Nombre d'oeufs Número de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150
Pan di spagna Sponge cake Gâteau éponge Bizcocho	Numero di uova Number of eggs Nombre d'oeufs Número de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150
Pasta all'uovo Fresh pasta Pâtes aux oeufs Pasta de huevo	Kg farina Kg flour Kg farine Kg harina	0,3/2	0,4/3,8	0,6/4,2	0,8/4,6	X			40/60

CARATTERISTICHE / Features / Carateristiques / Caracteristica	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80
Tre velocità / Three speed / Trois vitesses / Tres velocidad 3E1T / 3E1TE	✓	✓	✓	✗
Variatore di velocità digitale / Digital speed variator / Variateur digital / Variador de velocidad digital VE	✓	□	□	□
Variatore di velocità touch screen / Touch screen speed variator / Variateur touch screen / Variador de velocidad touch screen TS	✗	□	□	□
Sollevamento bacinella / Bowl lift / Relevage de cuve / Levantar de cubeta	✓	✓	✓	✓
Capacità bacinella / Bowl capacity / Cuve capacité / Capacidad de cubeta	30	40	60	80
Potenza Kw / Power Kw / Puissance Kw / Potencia Kw	1,1	1,5	2,2	3

OPZIONI / Options / Options / Opciones				
Carrello bacinella / Bowl trolley / Cuve sur rulettes / Cubeta su carro	✗	●	●	✓
4 Timer / 4 Timer / 4 Minuterie / 4 Temporizadores (TS)	✗	●	●	●
1 Timer / 1 Timer / 1 Minuterie / 1 Temporizadores (VE 3E)	✓	✓	✓	✓
Raschiatore per bordo vasca / Bowl scraper / Racleur pour cuve / Rascador para cuba	✗	●	●	●
Riduzione bacinella / Bowl reduction / Equipement réducteur / Reducion de cubeta (lt 20)	✗	●	✗	✗
Riduzione bacinella / Bowl reduction / Equipement réducteur / Reducion de cubeta (lt 30)	✗	✗	●	✗
Riduzione bacinella / Bowl reduction / Equipement réducteur / Reducion de cubeta (lt 40)	✗	✗	●	●
Riduzione bacinella / Bowl reduction / Equipement réducteur / Reducion de cubeta (lt 60)	✗	✗	✗	●

✓ Di serie / Standard ● Optional ✗ Non disponibile / Not available □ A scelta / To choose



MODELLO / Model / Modèle / Modelo	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80
A (cm)	133	150	150	150
B (cm)	87	90	90	103
C (cm)	74	81	81	83
Peso / Weight / Poids / Peso (Kg)	160	245	265	280

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 les descriptions sont sujets à changement SANS preavis.
Tamano, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones estan sujetas a cambios SIN previo aviso.

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

Sicurezza e igiene

- Protezione anteriore a norma legge europea EN 453
- Convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore
- Leva di sollevamento vasca servoassistita per rispettare i 250 N di sforzo come richiesto da D.L. 626
- Eccentrico in alluminio alimentare per evitare che vernice o eventuale ruggine possa entrare a contatto con il prodotto
- Albero porta utensile in acciaio inox
- Pannello di comando 24 volt

Equipaggiamento

- 1 vasca (per modello 80 su ruote)
- 1 frusta
- 1 spatola
- 1 spirale

Trasmissione

Riduttore con ingranaggi autolubrificanti. Motore elettrico asincrono trifase.

Strumentazione

A seconda del modello scelto, come descritto nelle varie versioni.

Disponibile su richiesta

- Carrello di movimentazione della vasca (lt 40, 60)
- Vasca supplementare
- Raschiatore (per PL 40, 60, 80)

STANDARD EQUIPMENT

Safety and hygiene

- According to European Law EN 453
- Detachable product conveyor on the rear protection
- Power-assisted bowl lifting lever within the 250N of force required by L.D. 626
- Food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product
- Utensil shaft in stainless steel
- 24 volt control panel

Equipment

- 1 bowl (for model 80 on wheels)
- 1 whisk
- 1 spatula
- 1 spiral

Transmission

Speed reducer with self-lubricating gears. Three-phase fixedrate electric motor.

Instrumentation

According to the select model, as described in the various version.

Available upon request

- Trolley for moving the bowl (lt 40, 60)
- Additional bowl
- Scraper (for PL 40, 60, 80)

EQUIPEMENT DE SÉRIE

Sécurité et hygiène

- Protection selon la loi européenne EN 453
- Convoyeur produit amovible sur la protection avant
- Levier de soulèvement de la cuve servo-assisté pour respecter les 250 N de contrainte ainsi que requis par le décret-loi 626
- Axe d'attache en aluminium alimentaire pour éviter que de la peinture ou de la rouille éventuelle ne puisse entrer en contact avec le produit
- Arbre porte-outils en acier inox
- 24 volt tableau de commande

Equipement

- 1 cuve (por modèle 80 sur roues)
- 1 fouets
- 1 spatule
- 1 spirale

Transmission

Réducteur à engrenages autolubrifiants. Moteur électrique asynchrone triphasé.

Appareillage

Selon le modele choisi, comme décrit dans les verions différents.

Disponible sur demande

- Chariot de déplacement de la cuve (lt 40, 60)
- Cuve supplémentaire
- Racleur (pour PL 40, 60, 80)

EQUIPO EN SERIE

Seguridad e higiene

- Protección anterior según la ley europea EN 453
- Banda transportadora desmontable sobre la protección anterior
- Palanca de elevación del tazón servo-asistida para respetar 250N de esfuerzo según Ley 626
- Excéntrico en aluminio alimentario, para evitar que esmalte o herrumbre entren en contado con el producto
- Perol para utensili o en acero inoxidable
- Panel de mando de 24 volt

Equipo

- 1 perol (PL 80 sobre ruedas)
- 1 batidoras
- 1 pala
- 1 espiral

Trasmisión

Riductor con engranajes autoengrasador. Motor eléctrico asincrono trifásico.

Instrumentación

Segun el modelo selecto corno descrito en las varias veriones.

Disponible si Uds lo requierem

- Carretilla de manutención de tazón (LT 40, 60)
- Perol suplementario
- Rascador (por PL 40, 60, 80)



Quality Made



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