

**PRODOTTO
ITALIANO**



Mescolatrice Planetaria 20 litri Planetary Mixer 20 liters

Quality

Made



Pastry and Bakery machines

Conti s.r.l. - Via Caduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo - Verona - Italia
Tel. +39 045 6767211 - +39 045 6767212 - Fax +39 045 6767025
info@conti-italy.com - conti-italy.com

PLANETARIA LT. 20

Questa piccola mescolatrice planetaria è stata realizzata con gli standard di potenza e robustezza come da tradizione CONTI, che consente all'utilizzatore di eseguire tutte le lavorazioni come nelle planetarie di grosse dimensioni. La nostra forte esperienza ha consentito che in questa planetaria sia assemblata una meccanica di grande precisione e quindi di grande affidabilità e resistenza. Sicurezza garantita con applicazione di tutti i accorgimenti necessari per l'attrezzatura professionale.

Sicurezza ed igiene

Griglia di protezione acciaio inox amovibile per la pulizia
Convogliatore prodotto amovibile
Eccentrico in alluminio alimentare per evitare formazione di ruggine
Albero porta utensile in acciaio inox
Utensili in acciaio inox

Equipaggiamento

1 bacinella
1 frusta
1 spatola
1 utensile a spirale

Trasmissione

Trasmissione meccanica
con ingranaggi autolubrificanti
Motore asincrono trifase

PLANETARY MIXER LT. 20

This small planetary mixer has been built with CONTI'S traditional standards of power and 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

Stainless steel protection grille, removable for cleaning
Removable product conveyor
Cam made of aluminium for foodstuff's to prevent the formation of rust
Stainless steel utensil-holder shaft
Stainless steel control panel
Stainless steel utensils

Equipment

1 bowl
1 whisk
1 spatula
1 spiral utensil

Transmission

Mechanical transmission with self-lubricating gears
Asynchronous three-phase motor

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE LT. 20

Ce petit mélangeur planétaire 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 fiabilité et résistance. La sécurité est garantie par l'adoption de toutes les mesures nécessaires pour l'équipement professionnel.

Sécurité et Hygiène

Grille de protection en acier inox amovible pour le nettoyage
Convoyeur produit amovible
Came en aluminium alimentaire évitant la formation de rouille
Arbre porte ustensile en acier inox
Utensiles en acier inox

Équipement

1 cuve
1 fouet
1 spatule
1 ustensile à spirale

Trasmission

Transmission mécanique avec engrenages autolubrifiants
Moteur asynchrone triphasé

MEZCLADORA PLANETARIA LT. 20

Esta pequeña mezcladora planetaria 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

Rejilla de protección en acero inoxidable desmontable para la limpieza
Excéntrico en aluminio alimentario para impedir la formación de óxido
Eje portautensilio en acero inoxidable
Panel de mandos en acero inoxidable
Utensilios en acero inoxidable

Equipo

1 cuba
1 batidora
1 espátula
1 utensilio de espiral

Trasmisión

Trasmisión mecánica con engranajes autolubrificantes
Motor asíncrono trifásico

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР НА 20 Л.

Данная модель планетарного миксера разработана компанией Conti соблюдая традиции, стандарты качества и прочности, что позволяет использовать этот маленький миксер наравне с большими машинами модельного ряда. Большой опыт компании позволил укомплектовать данный миксер сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость. Безопасность гарантирована наличием всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования.

Безопасность и гигиена

защитная решетка выполнена из нержавеющей стали, съемная ;
съемный лоток для продуктов;
эксцентричный вал привода изготовлен из пищевого алюминия во избежание контакта краски или ржавчины с продукцией;
вал насадки изготовлен из нержавеющей стали;
панель управления;
насадки из нержавеющей стали.

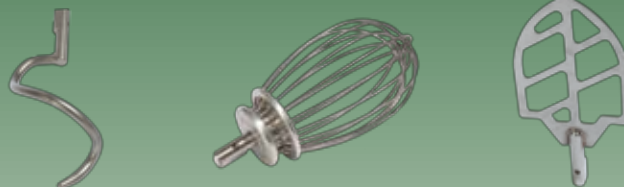
Оборудование

1 дежа;
1 венчик;
1 лопатка;
1 спираль;

Система привода

Редуктор с самосмазочным механизмом. Трехфазный электродвигатель.

Utensili in dotazione - Equipment - Equipement - Equipo

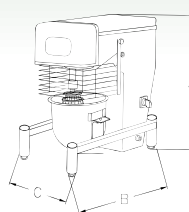


PRODOTTI PRODUKTE APPLICATIONS ПРОДУКЦИЯ	COMPONENTI - COMPOSANTS COMPONENTS - ZUTATEN	20 Lt. 20 л	VELOCITÀ - SPEED VELOCIDAD GESCHWINDIGKEIT VAR г.р.м. - Скорость
Pane - Bread - Pains - Pain - Хлеб	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina - Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil - Мука, Kg.	1/4,5	40/60
Pizza Paté a pizza Пицца	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina - Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil - Мука, Kg.	1/4,5	40/60
Croissants Круассан	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina - Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil - Мука, Kg.	1/4,5	40/80
Brioche Сдобная булочка	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina - Kg. de farine Kg. Mehl bei 50% Wasseranteil - Мука, Kg.	1/5	40/80
Albumi Albumen Blancs Белок	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs - Numero de huevos - Anzahl der Eier - Количество яиц	10/30	150/200
Meringa Meringue Меренг	Kg. di zucchero - Kg. of sugar Kg. de sucre - Kg. de azucar - Kg. Zucker - Сахар, Kg.	0,5/1,5	100/200
Biscotti Biscuits Печенье	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs - Numero de huevos - Anzahl der Eier - Количество яиц	10/30	140/200
Pan di Spagna Sponge Cake Genoise Бисквит	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs - Numero de huevos - Anzahl der Eier - Количество яиц	10/30	150/200
Pasta all'uovo Italian fresh pasta Italian pâtes fraîches Pasta italiana de huevo fresco	Kg. di farina Kgs. flour Kgs. de farine Kgs. de harina	0,2/1,6	40/60

✓ di serie - Standard

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni - All dimension and technical data are subject to alteration
Les dimensions et les données techniques ne sont données qu'à titre indicatif - Los dimensiones y los datos técnicos son susceptibles de variaciones - Все размеры и тех.характеристики могут изменяться

CARATTERISTICHE - FEATURES CARACTERISTIQUES CARACTERÍSTICA - EIGENSCHAFTEN ХАРАКТЕРИСТИКИ	20 Lt. 20 л
Variatore di velocità semplificato Manual controls - Tableau de commande Variation velocidad - Einfaches Verstellgetriebe Ручной контроль	✓
Comando 24 Volt - Comand 24 Volt Comande 24 Volt - Mando 24 Volt 24 Volt Steuerung - Питание панели управления 24 V	✓
Capacità bacinella - Bowl capacity Cuve capacité - Capacidad de cubeta Fassungswermögen - Объем дежи	20
Potenza Kw - Power Kw Puissance Kw - Potencia Kw Leistung Kw - Мощность Kw	0,75
Riduzione - Reduction - Equipement	10 lt.
Piedistallo - Pedestal - Socle	40 cm



MODELLO MODEL - MODÈLE MODELO - МОДЕЛЬ	20 Lt.
A	cm. 75
B	cm. 63
C	cm. 47
Peso - Weight - Poids Peso - Gewicht - Вес	Kg. 48