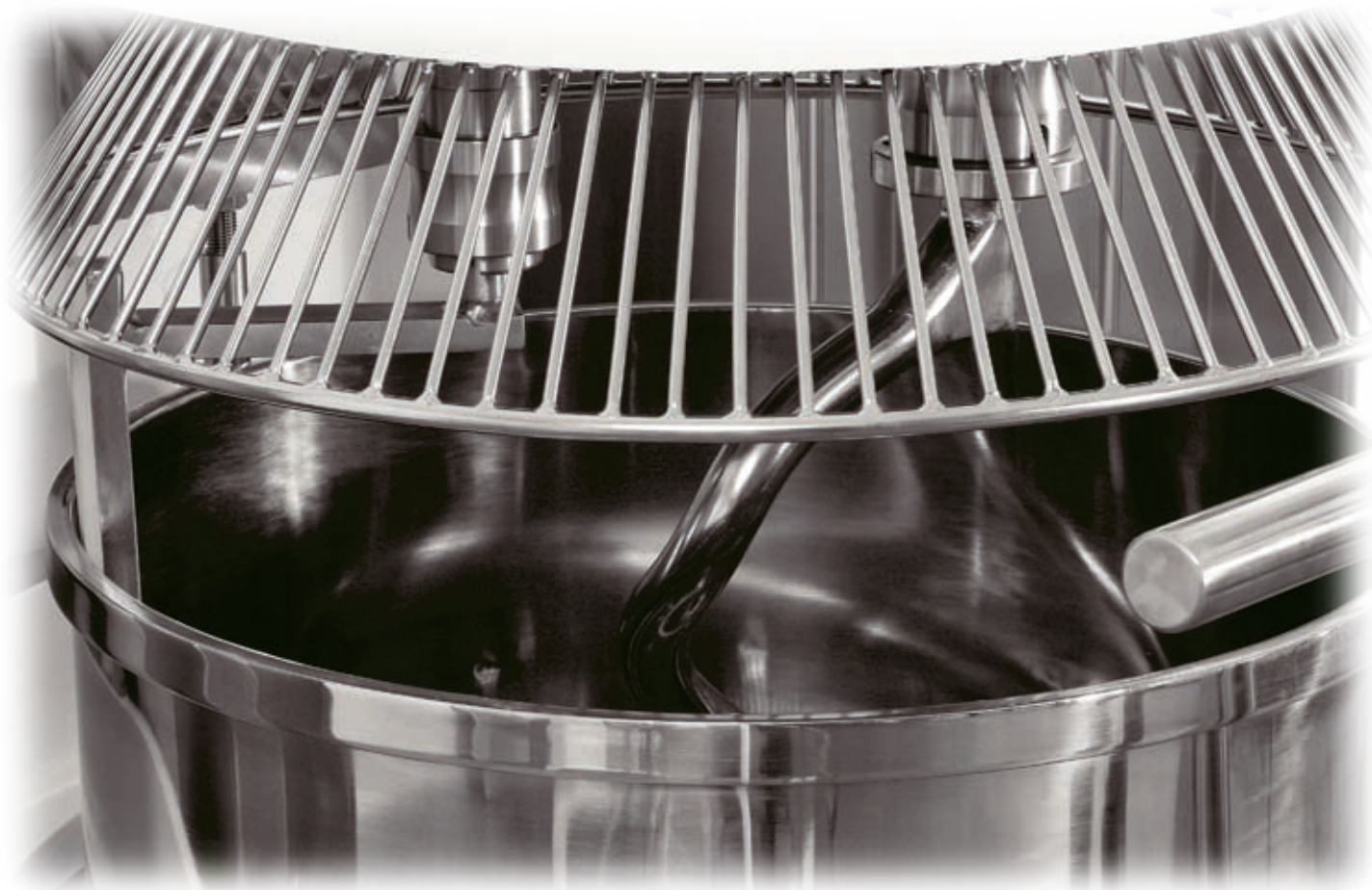



@conti




PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR
BATTEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE DE VITESSE
LT. 80/100/120/150/200


PL 80 EV
PL 100 EV
PL 120 EV
PL 150 EV
PL 200 EV



 CONTI è un'azienda leader nella produzione di mescolatori planetari. Una realtà che continua la sua tradizione aziendale con concetti di alta qualità, durata, versatilità. Questa planetaria che presentiamo è: potenza, grande praticità e robustezza. Scopriamo il ricco equipaggiamento, unico e versatile.

 CONTI is a market leader for the production of planetary mixers: a company that continues its traditions through high-quality, durable and versatile concepts. This planetary mixer that we are showing here embodies both power and practicality. Discover our wide range of unique and versatile equipment.

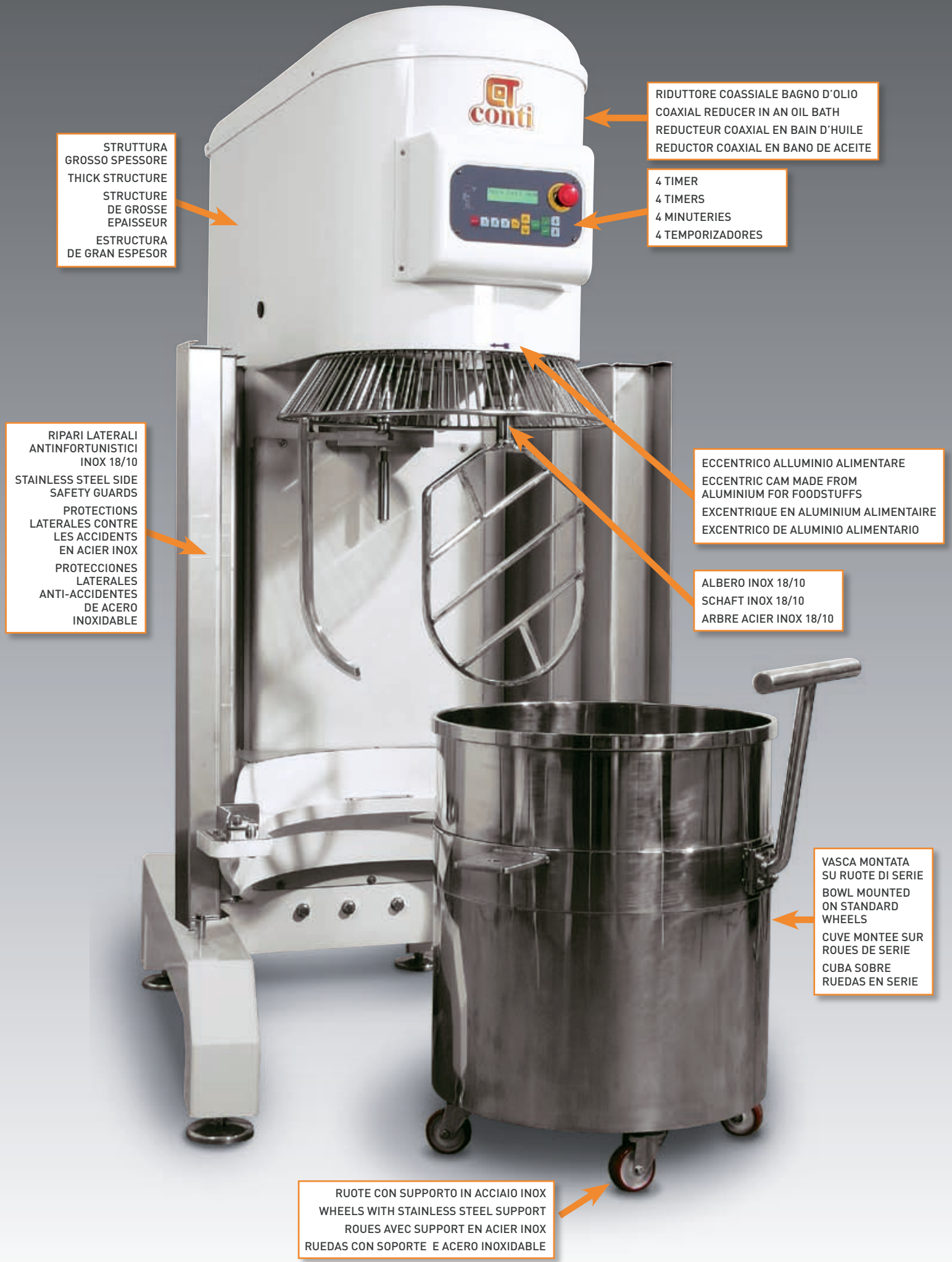
 CONTI este un entreprise leader dans la production de batteurs-mélangeurs. Elle este incontournable et poursuit une tradition d'entreprise avec des concepts de haute qualité, de durabilité et d'utilisations variées. Le batteur-mélangeur que nous présentons représente la puissance et un grand aspect pratique. Découvrons son riche équipement, unique et à usages multiples.

 Conti es una empresa lider en la producción de batidoras planetarias. La tradición de nuestra empresa sigue respetando conceptos de alta calidad, durabilidad y versatilidad. La batidora planetaria que presentamos se caracteriza por: potencia y muy facil manejo.





PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO LT. 80/100/120/150/200
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR LT. 80/100/120/150/200
BATTEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE DE VITESSE LT. 80/100/120/150/200
BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD LT. 80/100/120/150/200



STRUTTURA
GROSSO SPESSORE
THICK STRUCTURE
STRUCTURE
DE GROSSE
EPAISSEUR
ESTRUCTURA
DE GRAN ESPESOR

RIDUTTORE COASSIALE BAGNO D'OLIO
COAXIAL REDUCER IN AN OIL BATH
REDUCTEUR COAXIAL EN BAIN D'HUILE
REDUCTOR COAXIAL EN BANO DE ACEITE

4 TIMER
4 TIMERS
4 MINUTERIES
4 TEMPORIZADORES

RIPARI LATERALI
ANTINFORTUNISTICI
INOX 18/10
STAINLESS STEEL SIDE
SAFETY GUARDS
PROTECTIONS
LATERALES CONTRE
LES ACCIDENTS
EN ACIER INOX
PROTECCIONES
LATERALES
ANTI-ACCIDENTES
DE ACERO
INOXIDABLE

ECCENTRICO ALLUMINIO ALIMENTARE
ECCENTRIC CAM MADE FROM
ALUMINIUM FOR FOODSTUFFS
EXCENTRIQUE EN ALUMINIUM ALIMENTAIRE
EXCENTRICO DE ALUMINIO ALIMENTARIO

ALBERO INOX 18/10
SCHAFT INOX 18/10
ARBRE ACIER INOX 18/10

VASCA MONTATA
SU RUOTE DI SERIE
BOWL MOUNTED
ON STANDARD
WHEELS
CUVE MONTEE SUR
ROUES DE SERIE
CUBA SOBRE
RUEDAS EN SERIE

RUOTE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX
WHEELS WITH STAINLESS STEEL SUPPORT
ROUES AVEC SUPPORT EN ACIER INOX
RUEDAS CON SOPORTE E ACERO INOXIDABLE



VASCA CON RISCALDATORE ELETTRICO
BOWL WITH ELECTRIC HEATING ELEMENT
CUVE AVEC RECHAUFFEUR ELECTRIQUE
CUBA CON CALENTADOR ELECTRICO





CONTROLLO DELLA TEMPERATURA MAX 99°C
TEMPERATURE CONTROL MAX 99°C
CONTROLE DE LA TEMPERATURE MAX 99°C
CONTROL DE LA TEMPERATURA MAX 99°C





SUPPORTO RASCHIATORE INOX 18/10
SCRAPER SUPPORT INOX 18/10
SUPPORT RACLEUR INOX 18/10
SOPORTE DEL RASCADOR INOX 18/10

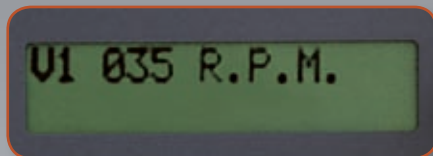


 CONTI presenta la nuova mescolatrice planetaria. La vera novità è il nuovo pannello di comando con la quale è equipaggiata che è l'ennesimo balzo in avanti sul mercato dato dalla combinazione tra le tre velocità fisse e la velocità variabile. Offre un sistema di quattro temporizzatori comunicanti tra 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.

 CONTI presents his new Planetary Mixer, with its new control panel, which is a real leap forward in product innovation, 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.

 CONTI présente son dernier modèle de batteur-mélangeur dont la véritable innovation est le nouveau tableau de commande qui l'équipe et qui représente l'énième bond en avant sur le marché. 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 à un système de messages visibles sur écran.

 CONTI presenta la nueva batidora planetaria. La novedad más importante es el nuevo panel de mando, que se puede considerar como el enésimo paso hacia adelante. Gracias a la combinación entre tres 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.

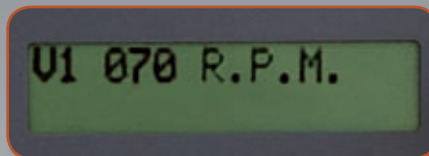


Prima velocità impostata a 35 giri/m dell'eccentrico equivalente a 120 giri/m dell'utensile.

First speed 35 rotations/min. of the cam equal to 120 rotations/min. of the tool.

Première vitesse établie à 35 tours/minute de l'axe d'attache équivalent à 120 tours/m de l'utensile.

Segunda velocidad programada a 35 rev./min del excéntrico equivalente a 120 rev./min. del utensilio.

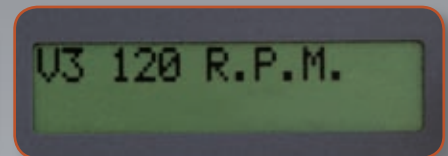


Seconda velocità impostata a 70 giri/m dell'eccentrico equivalente a 210 giri/m dell'utensile.

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

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

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

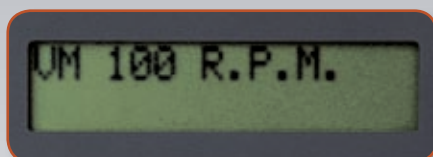


Terza velocità impostata a 140 giri/m dell'eccentrico equivalente a 420 giri/m dell'utensile.

Third: speed 140 rotations/min. of the cam equal to 420 rotations/min. of the tool.

Troisième vitesse établie à 140 tour/minute de l'axe d'attache équivalent à 420 tours/m de l'utensile.

Tercera velocidad programada a 140 rev./min del excéntrico equivalente a 420 rev./min

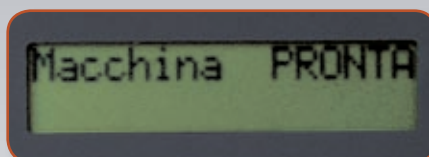


Variatione di velocità con partenza da 30 fino a 130 giri/m dell'eccentrico equivalente a 105/450 giri/m dell'utensile.

Variable speed starting from 30 to 130 rotations/min. of the cam equal to 105/450 rotations/min of the utensil.

Variation de vitesse à partir de 30 jusqu'à 130 tours/minute de l'axe d'attache équivalent à 105/450 tours/m de l'utensile.

Variación de velocidad desde 30 hasta 130 rev./min. del excéntrico equivalente a 105/450 rev./min. del utensilio.

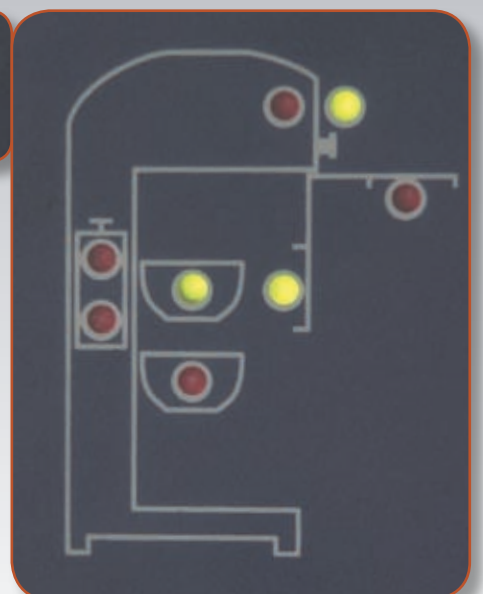


Eventuali messaggi o allarmi sono sempre visualizzati sul display per permettere all'operatore di conoscere lo stato della macchina.

Messages or alarms are always visible on the display to show the operator the machine's status.

Les messages ou alarmes éventuels sont toujours visualisés sur l'écran pour permettre à l'opérateur de connaître l'état d'avancement de la machine.

Eventuales mensajes de alarma siempre se visualizarán en la pantalla para informar al personal sobre el estado de la máquina.





DI SERIE



DI SERIE

Fruste
Whisks
Fouet
Batidoras



DI SERIE

Utensile a spirale
Spiral
Outil a spirale
Utensilo espiral



DI SERIE

Spatola
Spatula
Spatule
Pala



DI SERIE

Bacinella
Bowl
Cuve
Perol



OPTIONAL

Raschiatore
Scraper
Racleur
Rascador

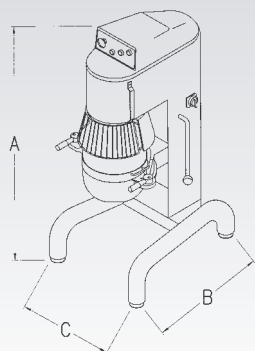
PRODOTTI APPLICATIONS APPLICACIONES	COMPONENTI COMPONENTS COMPONENTS	PL 80 EV MIN/MAX	PL 100 EV MIN/MAX	PL 120 EV MIN/MAX	PL 150 EV MIN/MAX	PL 200 EV MIN/MAX	VELOCITÀ - SPEED - VELOCIDAD			
							1	2	3	VAR r.p.m.
Pane - Bread Pains - Pain	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de harina Kg. de farine	4/18	4/22	5/28	7/35	8/44	X			35/50
Pizza Patè a pizza	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de harina Kg. de farine	4/18	4/22	5/28	7/35	8/44	X			35/50
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de harina Kg. de farine	4/18	4/22	5/28	7/35	8/44	X	X		35/70
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de harina Kg. de farine	4/20	4/25	5/36	7/45	8/50	X	X		35/80
Albume Albumen Blancs	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs - Numero de huevos	4/120	4/150	60/180	75/225	80/300			X	110/130
Meringa Meringue	Kg. di zucchero - Kg. of sugar Kg. de sucre - Kg. de azucar	2/6	2/8	4/12	5/15	4/16			X	100/110
Biscotti Biscuits	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs - Numero de huevos	40/120	40/150	60/180	75/225	80/300			X	120/130
Pan di spagna Sponge cake Genoise	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs - Numero de huevos	40/120	40/150	60/180	75/225	80/300			X	120/130

CARATTERISTICHE - FEATURES CARACTERISTIQUES - CARACTERISTICA	PL 80 EV	PL 100 EV	PL 120 EV	PL 150 EV	PL 200 EV
Tre velocità - Three speed - Trois vitesses - Tres velocidad	✓	✓	✓	✓	✓
Variatore di velocità - Speed variator - Variateur de vitesses - Variacion velocidad	✓	✓	✓	✓	✓
Comando 24 Volt - Comand 24 Volt - Comande 24 Volt - Mando 24 Volt	✓	✓	✓	✓	✓
Sollevamento bacinella - Bowl lift - Relevage de cuve - Levantar de cubeta	✓	✓	✓	✓	✓
Escursione totale della bacinella	✓	✓	✓	✓	✓
Carrello movimentazione bacinella - Chariot pour cure trolley for moving the bowl Carretilla de tazon	✓	✓	✓	✓	✓
4 timer - 4 timers	✓	✓	✓	✓	✓
Potenza Kw - Power Kw - Puissance Kw - Potencia	3 Kw	3 Kw	4 Kw	5,5 Kw	7,5 Kw
OPZIONI - OPTIONS - OPCION					
Riduzione bacinella LT.80 - Bowl reduction LT.80 Equipement réducteur LT.80 - Reducion de cubeta LT.80	✗	●	●	●	✗
Riduzione bacinella LT.100 - Bowl reduction LT.100 Equipement réducteur LT.100 - Reducion de cubeta LT.100	✗	✗	●	●	●
Riduzione bacinella LT.120 - Bowl reduction LT.120 Equipement réducteur LT.120 - Reducion de cubeta LT.120	✗	✗	✗	●	●
Riduzione bacinella LT.150 - Bowl reduction LT.150 Equipement réducteur LT.150 - Reducion de cubeta LT.150	✗	✗	✗	✗	●
Raschiatore - Scraper - Racleur - Rascador	●	●	●	●	●
Riscaldatore elettrico 4 Kw	●	●	●	●	●

✓ di serie - Standard

● Optional

✗ non disponibile - not available - non disponible



MODELLO - MODEL MODÈLE - MODELO		PL 80 EV	PL 100 EV	PL 120 EV	PL 150 EV	PL 200 EV
A	cm.	206	206	206	206	215
B	cm.	108	108	108	108	110
C	cm.	110	110	110	110	120
Peso - Weight - Poids - Peso	Kg.	895	915	935	1.000	1.100

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 - Las dimensiones y los datos técnicos son susceptibles de variaciones

EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

Sicurezza ed igiene

- griglia di protezione in acciaio inox 18/10;
- protezioni laterali in acciaio inox 18/10;
- convogliatore prodotto sulla protezione;
- sollevamento bacinella elettrico con dispositivo di sicurezza;
- escursione totale della bacinella senza togliere l'utensile;
- eccentrico in alluminio alimentare

Equipaggiamento

- 1 bacinella con carrello;
- 2 fruste;
- 1 spatola;
- 1 utensile a spirale;
- pannello elettronico digitale

Trasmissione

Riduttore coassiale con ingranaggi in bagno d'olio, motore elettrico asincrono trifase controllato da inverter.

Strumentazione

- display control multifunzione;
- indicatore di velocità e giri;
- 4 timer;
- 3 velocità;
- variazione di velocità;
- messaggi stato della macchina;
- spie di funzionamento e di allarme.

Disponibile su richiesta

- vasca con riscaldatore elettrico 4 Kw;
- vasca supplementare;
- riduzioni bacinelle
- raschiatore.

STANDARD EQUIPMENT

Safety and hygiene

- safety guard in 18/10 stainless steel;
- side splashguard in 18/10 stainless steel;
- product conveyor on the protection;
- electric bowl lifting with security disposition;
- totale excursion of bowl without removing tools;
- food-grade aluminium cam.

Equipment

- 1 bowl with trolley;
- 2 whisks;
- 1 spatula;
- 1 spiral;
- electric control panel

Transmission

Speed reducer with gears in oil bath. Three-phase fixed rate electric motor controlled by an inverter.

Instrumentation

- multifunction central display;
- rotation-speed indicator;
- 4 timer;
- 3 speeds;
- variable speed;
- machine status messages;
- on switch and alarm switch.

Available upon request

- bowl with electric heating 4 Kw;
- additional bowl;
- reduction bowl;
- scraper.

EQUIPEMENT DE SÉRIE

Sécurité et hygiène

- grille de protection inox 18/10;
- protection lateral en inox 18/10;
- convoyeur produit sur la protection avant;
- levier de soulèvement de la cuve electric avec dispositif de sécurité;
- totaux d'excursion de la cuve sans déplacement de l'outil;
- axe d'attache en aluminium alimentaire.

Equipement

- 1 cuve avec carriot;
- 2 fouets;
- 1 spatule;
- 1 outil a spirale;
- table de commande électrique.

Transmission

Réducteur à engrenages en baigne d'huile. Moteur électrique asynchrone triphasé controle par inverseur.

Appareillage

- écran de visualisation central multifonction;
- indicateur de vitesse et de tours;
- 4 timer;
- 3 vitesses;
- messages d'avancement de la machine;
- témoin de fonctionnement et d'alarme.

Disponibile sur demande

- cuve avec ouvrier électrique de bruleur 4 kw;
- cuve supplémentaire;
- reductions de cuve;
- racleur.

EQUIPO EN SERIE

Seguridad e higiene

- enjerado de proteccion inoxidable 18/10;
- proteccion lateral guardabarros en material plastico alimentario;
- banda transportadora sobre la proteccion anterior;
- eleccion de tazon electrico con dispositivo de seguridad;
- excursion total della cuba que permite una facile extraccion del utensilio;
- exentrico en aluminio alimentario.

Equipo

- 1 perol con carrello;
- 2 batidoras;
- 1 pala;
- 1 utensilio espiral;
- panel de mandos electronico.

Trasmisión

Riductor on engranajes en baño de aceite. Motor electrico asincrono trifasico controlado por ondulator.

Instrumentación

- pantalla central multifuncional;
- indicador de velocidad y revueltas;
- 4 timer;
- mensaje situacion maquina;
- luces indicadores de funcionamiento y de alarma.

Disponibile si Uds lo requierem

- perol con riscaldamento electrico 4 Kw;
- perol suplementario;
- riduzione de perol;
- rascador.



Via Caduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo (Verona) Italy
Tel. +39 045 6767211-212 - Fax +39 045 6767025
e-mail: info@conti-italy.com

www.conti-italy.com