

# @conti

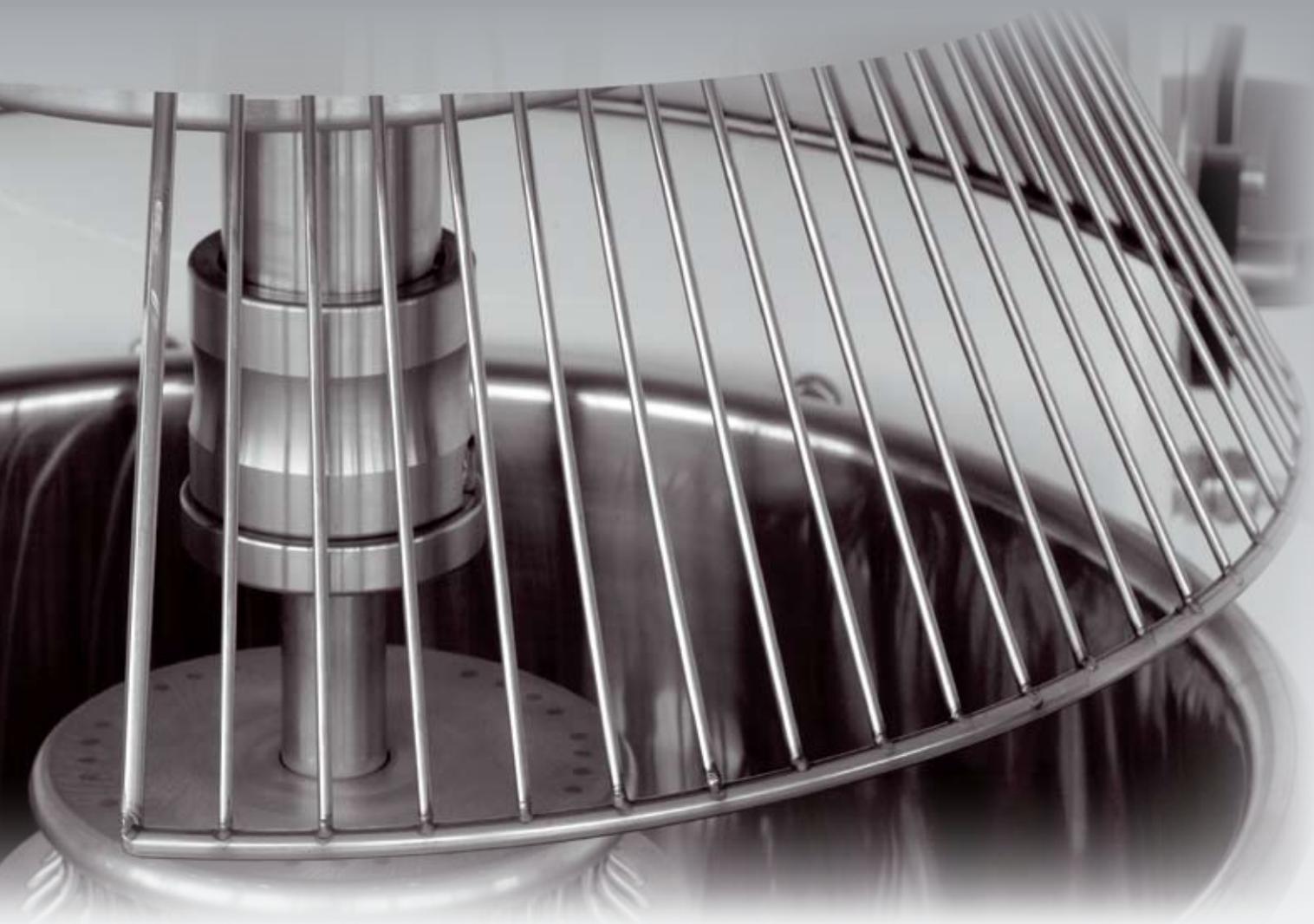


**PL 20 EV**  
**PL 30 EV**  
**PL 40 EV**  
**PL 60 EV**  
**PL 80 EVL**

**ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР С ЭЛЕКТРОННЫМ ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ**



*CONTI - лидер в производстве планетарных миксеров:  
Компания, которая продолжает свои традиции с учетом  
высококачественных, прочных и проверенных универсальных концепций.  
Модельный ряд планетарных миксеров с высокими эксплуатационными  
техническими характеристиками наилучшим образом подходит для  
производства кондитерских изделий, продуктов питания, а также  
химических продуктов и косметики.*





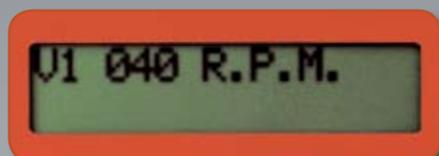
LT. 20/30/40/60/80  
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР С ЭЛЕКТРОННЫМ ВАРИАТОРОМ  
СКОРОСТИ

ПРЕДСТАВЛЕННОЕ ФОТО: ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ 40/60/80

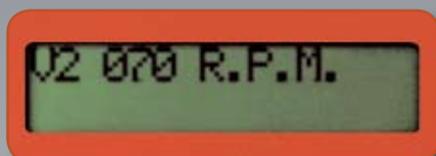
## Модель EV - Mod. 40/60/80



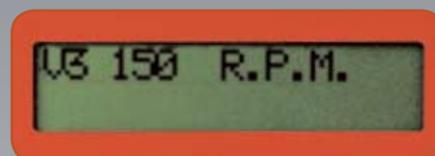
CONTI представляет новую модель Планетарного миксера с новой панелью управления, которая является значимым скачком вперед в инновации продукции. Благодаря комбинации 3-х скоростей и регулируемой скорости, а также 4-х таймеров, работающих одновременно, существенно оптимизируется процесс замеса. Дисплей постоянно отображает рабочий статус машины в реальном времени.



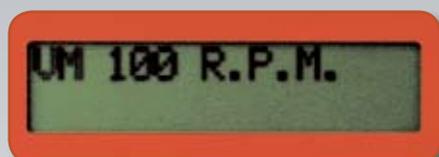
*Первая скорость:  
40 оборотов/мин.  
вращения вала  
эквивалентно 120  
оборотов/мин.  
насадки*



*Вторая скорость:  
70 оборотов/мин.  
вращения вала  
эквивалентно 210  
оборотов/мин.  
насадки*

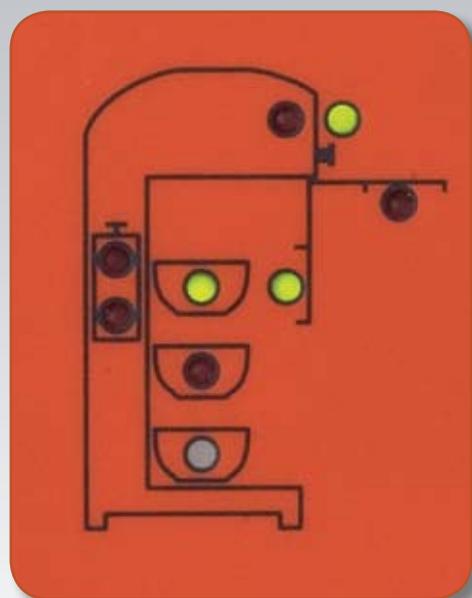


*Третья скорость:  
150 оборотов/мин.  
вращения вала  
эквивалентно 420  
оборотов/мин.  
насадки*



*Регулируемая  
скорость: от  
35 до 150  
оборотов/мин.  
вращения вала  
эквивалентно  
105/450  
оборотов/мин.  
насадки*

*Сообщения или сигнальные  
предупреждения всегда  
отображены на дисплее, чтобы  
показать оператору рабочий  
статус машины*



### Модель EVS



Панель управления с ручным переключателем скоростей и 1 Таймером



### Модель 3 E - Mod. 20/30/40/60



Панель управления с 3 скоростями и 1 Таймером



**Эмульсия/Взбивание:**  
на 3 скорости.  
Меренга, крем, торт



**Смешивание:**  
на 2 скорости  
Майонез, Вафли, Печенье, Пирог,  
Глазурь, Помадная масса



**Замес:**  
на 1, 2 скоростях, для  
тщательного замеса.  
Хлеб, пицца, круассан, сдобная  
булочка

ПРОДУКЦИЯ	КОМПОНЕНТЫ	PL 20 EV MIN/MAX	PL 30 EV MIN/MAX	PL 40 EV MIN/MAX	PL 60 EV MIN/MAX	PL 80 EVL MIN/MAX	СКОРОСТЬ			
							1	2	3	VAR мин
Хлеб	Мука, Кг.	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Пицца	Мука, Кг.	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X			35/50
Круассан	Мука, Кг	1/4,5	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	X	X		35/70
Сдобная булочка	Мука, Кг	1/5	1/8	2/10	2,5/16	4/20	X	X		35/80
Белок	Количество яиц	10/30	15/45	20/60	30/90	40/120			X	110/150
Меренга	Сахар, Кг.	0,5/1,5	1/2	1/3	2/6	2/7			X	100/150
Печенье	Количество яиц	10/30	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150
Бисквит	Количество яиц	10/30	15/45	20/60	30/90	40/120			X	120/150

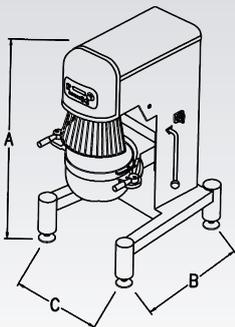
ХАРАКТЕРИСТИКИ		PL 20	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80
Три скорости	<b>3E</b>	✓	✓	✓	✓	✓
Ручной контроль	<b>EVS</b>	✓	✓	□	□	□
Цифровой дисплей	<b>EV</b>	✗	✗	□	□	□
Питание панели управления 24 V		✓	✓	✓	✓	✓
Подъем дежи		✓	✓	✓	✓	✓
Объем дежи		20	30	40	60	80
Мощность Kw		1,1 KW	1,1 KW	1,5 KW	2,2 KW	3 KW
ОПЦИИ						
Тележка для дежи		✗	✗	●	●	●
Дежа меньшего объема 20 Lt		✗	●	●	✗	✗
Дежа меньшего объема 30 Lt.		✗	✗	✗	●	✗
Дежа меньшего объема 40 Lt.		✗	✗	✗	●	●
Дежа меньшего объема 60 Lt.		✗	✗	✗	✗	●

✓ Стандарт

● Опция

✗ недоступный

□ по выбору



МОДЕЛЬ	PL 20	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80
<b>A</b>	см. 145	см. 145	см. 160	см. 160	см. 160
<b>B</b>	см. 87	см. 87	см. 90	см. 90	см. 103
<b>C</b>	см. 69	см. 73	см. 77	см. 77	см. 80
Вес	Kg. 140	Kg. 165	Kg. 215	Kg. 240	Kg. 280

Все размеры и тех.характеристики могут изменяться

## СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



### Безопасность и гигиена

- защитная решетка выполнена из нержавеющей стали 18/10;
- съемный лоток для продуктов на передней защите;
- пневматический рычаг подъема дежи;
- эксцентричный вал привода изготовлен из пищевого алюминия во избежание контакта краски или ржавчины с продукцией;
- вал насадки изготовлен из нержавеющей стали 18/10;
- панель управления – 24 V.

### Оборудование:

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

### Система привода :

Редуктор с самосмазочным механизмом. Трехфазный электродвигатель.

### Комплектация:

В соответствии с выбранной моделью, как описано в различных вариантах.

### Возможно по запросу:

- тележка для дежи;
- дежа с электрическим подогревом;
- дополнительная дежа;
- скребок.





**@conti**

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](mailto:info@conti-italy.com)

[www.conti-italy.com](http://www.conti-italy.com)