

@conti

50°
1963 - 2013



Impastatrice a Forcella

Fork Mixer

Petrin Axeoblique

Amasadora de horquilla

MADE IN ITALY



 **L'impastatrice a FORCELLA "CONTI", Vi sorprenderà sotto molti aspetti.**

La nuova linea pulita e moderna mantiene la promessa di una macchina robusta costruita in lamiera d'acciaio di grosso spessore, silenziosa per la raffinata meccanica in bagno d'olio, offrendo una garanzia di durata nel tempo.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304, mentre le parti di comando rispettano le normative vigenti per una grande sicurezza dell'operatore.

Grande completezza anche negli accessori di serie per la categoria, dalle ruote per lo spostamento della Macchina alle due velocità con la possibilità di avere in optional i due timer e poter quindi lavorare in ciclo automatico.

Usando questa impastatrice nel Vostro laboratorio avrete il piacere di mantenere con gli impasti più difficili una grande rapidità e la resa di una macchina di grande tradizione.


 **Many features of the 'Conti's FORK MIXER will surprise you.**

The modern clean line reinforces its robust structure made of thick sheet steel, its sophisticated oil bath lubrication ensures quiet operation and guarantees a long life.

All parts that come into contact with the product are made from AISI 304 stainless steel and the controls comply with the highest safety standards.

A complete range of standard accessories for the category are installed including wheels to facilitate moving the machine and two operating speeds, as well as the optional extra two timers to permit automatic operation.

This reliable mixer would be an asset to your kitchen as it kneads even the stiffest doughs quickly and efficiently.

 **Le pétrin à FOURCHE «CONTI» vous surprendra sous de nombreux aspects.**

La nouvelle ligne propre et moderne maintient la promesse d'une machine robuste construite en tôle d'acier de grosse épaisseur, silencieuse, grâce à la mécanique raffinée en bain d'huile, qui offre une garantie de longue durée.

Toutes les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inox AISI 304 alors que les pièces de commande sont conformes aux législations en vigueur afin de garantir une sécurité optimale à l'opérateur.

La gamme des accessoires fournis en série est elle aussi très très complète, depuis les roues pour le déplacement de la machine jusqu'aux deux vitesses avec la possibilité d'avoir en option les deux minuteurs pour pouvoir travailler en cycle automatique.

Grâce à l'utilisation de ce pétrin dans votre laboratoire vous aurez le plaisir de travailler les pâtes les plus difficiles avec une grande rapidité et vous pourrez jouir de la productivité d'une machine de grande tradition.

 **La amasadora de HORQUILLA "CONTI" les sorprenderá bajo muchos aspectos.**

Su nueva línea limpia y moderna mantiene la promesa de una máquina robusta fabricada en chapa de acero de gran espesor, silenciosa gracias a la refinada mecánica en baño de aceite y con la garantía de duración en el tiempo.

Todas las partes en contacto con el producto están realizadas en acero inoxidable AISI 304, mientras que las partes de mando cumplen las normativas vigentes para asegurar al operador completa seguridad.

Asimismo, gran surtido de accesorios de serie para la categoría, desde las ruedas para desplazar la máquina, hasta las dos velocidades y la posibilidad de disponer de dos temporizadores como opcionales, pudiendo así trabajar con ciclo automático.

Con esta amasadora en su taller, se complacerán de la gran rapidez conseguida con la masas más difíciles y además, del rendimiento de esta máquina de gran tradición.

IMPASTATRICE E FORCELLA
DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

CAPACITÀ Kg. Capacity Kg. Capacité Kg. Capida Kg.	ALTEZZA mm. Height mm. Hauteur mm. Alto mm.	LARGHEZZA mm. Width mm. Largeur mm. Anco mm.	LUNGHEZZA mm. Length mm. Longueur mm. Anco mm.	POTENZA Kw Power Kw Puissance Kw Potencia Kw	PESO Kg. Weight Kg. Poids Kg. Peso neto Kg.
35/40	1.085	590	1.050	0.95 / 1.3	180
80	1.220	800	1.310	1.80 / 3.1	350

MOD	CAPACITÀ IMPASTO CAPACITY FINISHED PETRISAGE CAPACITE	CAPACITÀ FARINA FLOWR CAPACITY FARINE CAPACITE	VOLUME VASCA BOWL CAPACITY CUVE CAPACITE	VASCA BOWL CUVE		UTENSILI TOOLS OUTILS
	KG	KG	LT	Ø CM	R.P.M.	R.P.M.
FC 35/40	35	21	53	57	6,5 / 10	38 / 58
FC 80	80	50	120	76	4,5 / 6,5	24 / 36

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni. - All dimension and technical data are subject to alteration.
Technische Änderungen sind vorbehalten. - Les dimensions et les données qu'à titre indicatif.
Las dimensiones y los datos técnicos son susceptibles de variaciones.



Via Caduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo - Verona - Italia
Tel. +39 45 6767211 - +39 45 6767212 - Fax +39 45 6767025
e-mail: info@conti-italy.com

www.conti-italy.com