

Quality Made



## Mescolatrice Planetaria 5/8/10 Planetary Mixer 5/8/10

Quality

Made



Pastry and Bakery machines

50<sup>o</sup>  
1963 - 2013

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 5/8/10

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 gli accorgimenti necessari per l'attrezzatura professionale. Macchina disponibile anche in acciaio Inox.

### Sicurezza ed igiene

Griglia di protezione acciaio inox amovibile per la pulizia  
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  
1 vasca refrigerata (Optional)

### Trasmissione

Trasmissione meccanica con ingranaggi autolubrificanti  
Motore asincrono trifase  
Inverter

## PLANETARY MIXER 5/8/10

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. Machine available also in s/steel.

### Safety and Hygiene

Stainless steel protection guard grille, removable for cleaning  
Cam made of aluminium for foodstuff's to prevent the formation of rust  
Stainless steel tool holder shaft  
Stainless steel tools

### Equipment

1 bowl  
1 whisk  
1 spatula  
1 spiral utensil  
1 cooled double jacket bowl (Optional)

### Transmission

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

## MÉLANGEUR PLANÉTAIRE 5/8/10

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. Machine disponible aussi en acier inoxydable.

### 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  
Outils en acier inox

### Équipement

1 cuve  
1 fouet  
1 spatule  
1 utensile à spirale  
1 cuve double couche réfrigérée (Optional)

### Transmission

Transmission mécanique avec engrenages autolubrifiants  
Moteur asynchrone triphasé  
Inverter électronique

## MEZCLADORA PLANETARIA 5/8/10

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. Máquina disponible también en acero inoxidable.

### 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  
Utensilios en acero inoxidable

### Equipo

1 cuva  
1 batidora  
1 espátula  
1 utensilio de espiral  
1 doble cuba refrescada (a petición)

### Trasmisión

Trasmisión mecánica con engranajes autolubrificantes  
Motor asincrono trifásico  
Inverter electrónico

## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР 5/8/10

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. машина доступна также в версии из нерж. стали

### 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;  
дежа с охлаждающей рубашкой (опция)

### Система привода

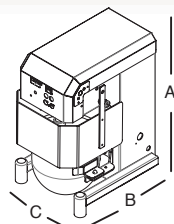
Редуктор с самосмазочным механизмом. Трехфазный электродвигатель.  
электронный инвертор



**New** BACINELLA REGRIFERATA DOPPIO FONDO 5 (optional) - COOLED DOUBLE JACKET BOWL 5 (optional)  
CUVE DOUBLE COUCHE REFRIGEREE 5 (optional) - DOUBLE CUBA REFRESCA DA 5 (optional)

PRODOTTI PRODUKTE APPLICATIONS ПРОДУКЦИЯ	COMPONENTI - COMPOSANTS COMPONENTS - ZUTATEN	5		8		10		VELOCITÀ - SPEED VELOCIDAD GESCHWINDIGKEIT VAR r.p.m. - Скорость	
		min	max	min	max	min	max	min	max
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	0,2	1,1	0,4	1,8	0,4	2	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	0,2	1,1	0,4	1,8	0,4	2	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	0,2	1,1	0,4	1,8	0,4	2	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	0,2	1,3	0,4	2	0,4	21	40	80
Albume Albumen Blancs Белок	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs - Numero de huevos - Anzahl der Eier - Количество яиц	2	7	4	12	0,4	14	150	200
Meringa Meringue Меренг	Kg di zucchero - Kg of sugar Kg de sucre - Kg de azucar - Kg Zucker - Сахар, Kg	0,1	0,3	0,2	0,7	0,4	1	100	200
Biscotti Biscuits Печенье	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs - Numero de huevos - Anzahl der Eier - Количество яиц	2	7	4	12	5	15	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	2	7	4	12	5	15	150	200
Pasta all'uovo Italian fresh pasta Italian pates fraiches Pasta italiana de huevo fresco	Kg di farina Kgs flour Kgs de farine Kgs de harina	0,1	0,5	0,1	0,7	0,1	0,8	40	60

CARATTERISTICHE - FEATURES CARACTERISTIQUES CARACTERÍSTICA - EIGENSCHAFTEN ХАРАКТЕРИСТИКИ	5	8	10
Variatore di velocità digitale Digital 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	5	8	10
Potenza Kw - Power Kw Puissance Kw - Potencia Kw Leistung Kw - Мощность Kw	0,25	0,37	0,37



MODELLO MODEL - MODÈLE MODELO - МОДЕЛЬ	5	8	10
A	cm 47	cm 53	cm 57
B	cm 39	cm 48	cm 48
C	cm 35	cm 43	cm 43
Peso - Weight - Poids Peso - Gewicht - Bec	Kg 25	Kg 32	Kg 34

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

✓ di serie - Standard

**cont**