

@conti

50°
1963 - 2013

PRODOTTO
ITALIANO



Impastatrice a braccia tuffanti kg 50-70
Twin arm mixer
Amasadora de brazos

Storia di grandi successi per l'IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI "CONTI".

Il piacere di poter usare una impastatrice di grande versatilità e funzionalità.

Vi offre di serie le due velocità e le ruote di spostamento pre poter mantenere un livello igienico nel Vostro laboratorio.

Con la possibilità di avere come optional i due timer e poter così lavorare in automatico e non pensare all'impasto.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304 ed i comandi rispettano i più elevati standard di sicurezza.

La struttura è realizzata in fusione per il blocco testata, braccia e eccentrici, mentre è stato impiegato l'acciaio di grosso spessore per realizzare il basamento. Ma la forza di questa macchina si apprezza nella sua meccanica interamente a bagno d'olio sia per il movimento degli utensili che per la rotazione della vasca, per concedere solo il piacere del suo utilizzo e non preoccuparsi di ingrassi e manutenzioni.

A great success story for the "CONTI'S TWIN ARM MIXER".

A mixer which has evolved into a totally maintenance-free machine.

From its modern line, to the pleasure of working with an extremely versatile and functional machine.

Standard features include two speeds and wheels to facilitate moving the machine and help keep your kitchen clean.

Additional extras include two timers which permit automatic operation to relieve you of having to worry about the dough.

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.

The structure of the head block are, the arms and cams, made in fusion, whereas the base is made of thick steel.

But the strength of this machine is in its entirely oil bath lubricated mechanics, both for the movement of the tools and for the rotation of the bowl, which makes it possible for you to simply enjoy using the machine without having to worry about greasing or maintenance.

La historia de los grandes éxitos de la AMASADORA DE BRAZOS "CONTI".

En la que se cuenta toda la evolución hasta conseguir una máquina sin requerimiento alguno de mantenimiento.

Desde su línea moderna hasta el placer de usar una amasadora de elevada versatilidad y funcionalidad.

Que ofrece en serie las dos velocidades y las ruedas de desplazamiento para mantener el nivel higiénico en su taller.

Con la posibilidad de disponer de dos temporizadores, opcionales, lo que permite trabajar de forma automática sin pensar en la masa.

Todas las partes en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 y los mandos cumplen los más altos estándares de seguridad.

La estructura está realizada en fusión por lo que respalda el bloque del cabezal y los brazos, mientras que la base es de acero de gran espesor.

Sin embargo, el punto fuerte de esta máquina es su mecánica completamente en baño de aceite, tanto el movimiento de los utensilios como la rotación de la cuba. Para concederse el placer de utilizar este aparato sin preocuparse de engrasarlo ni mantenerlo.

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI KG 50-70

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Kg IMPASTO Kg FINISH DOUGH Kg MASA	KG FARINA KG FLOUR KG HARINA	Kw Kw Kw	VEL. UTENSILI R.P.M Speeds Tools R.P.M	LARGHEZZA mm Width mm Anco mm	ALTEZZA mm Height mm Alto mm	LUNGHEZZA mm Length mm Profundo mm	PESO Kg Weight Kg Peso neto Kg
5/50	3/33 (*)	II VELOCITÀ 2,2 I VELOCITÀ 1,5	45 /65	690/748	1420 / 1680	820	370
7/70	5/47 (*)	II VELOCITÀ 3,1 I VELOCITÀ 1,8	45 /65	760/805	1470 / 1810	900	400

(*) CON 50% DI ACQUA / WITH 50% OF LIQUID / CON 50% DE AGUA

Pannello di controllo per la versione temporizzata
Timed version control panel
Tablero de mando por la versión temporizada



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso da parte di CONTI SRL.

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice by CONTI SRL.

Tamaño, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones están sujetas a cambios SIN previo aviso de las CONTI SRL.

Quality Made



CONTI S.R.L.

Via Caduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo - Verona - Italia

Tel. +39 045 6767211 - Fax +39 045 6767025

e-mail: info@conti-italy.com

www.conti-italy.com