

@conti


PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR
BATTEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE DE VITESSE
BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD


PL	20
PL	30
PL	40
PL	60
PL	90





MADE IN ITALY



 La nostra è un'azienda leader nella produzione di mescolatori planetari.
Una realtà che continua la sua tradizione aziendale con concetti di alta qualità,
durata, versatilità.
Una gamma di Mescolatori con notevoli prestazioni, adatte per prodotti dolciari,
alimentari, chimici e cosmetici.

 We are a market leader for the production of planetary mixers:
company that continues its traditions through high-quality, durable and versatile
concepts.
A range of Planetary mixer with high performance appliances particularly suitable for
pastry and food but also for chemical products and cosmetics.

 Nous sommes est un entreprise leader dans la production de batteurs-mélangeurs.
Elle est incontournable et poursuit une tradition d'entreprise avec des concepts de
haute qualité, de durabilité et d'utilisations variées.
Batteurs melangeurs avec hautes performances indiquées pour produits de
pâtisserie et alimentaires, mais aussi pour produits cosmétiques et chimiques.

 Nosotros somos una empresa lider en la producción de batidoras planetarias.
La tradición de nuestra empresa sigue respetando conceptos de alta calidad,
durabilidad y versatilidad.
Mezcladoras planetarias son maquinas de notables prestaciones particularmente
indicadas para productos de confiteria y alimentacios, como tambien para productos
cosmeticos y quimicos.


Quality Made





LT.20/30/40/60/80/90
PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR
BATEUR MELANGEUR AVEC VARIATEUR ELECTRONIQUE DE VITESSE
BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD


FOTO RAPPRESENTATIVA: il pannello di comando in foto è solo per 40/60/80
REPRESENTATIVE PHOTO: this control panel only for model 40/60/80
PHOTO REPRESENTATIVE: ce tableau de commande seul pour modele 40/60/80
FOTO REPRESENTATIVA: este panel de mando solo es por modelo 40/60/80

Modello TS - Model TS - Mod. 40/60/80/90

 Pannello di comando Touch Screen. Combinazione tra le 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.





 Control panel Touch Screen. 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.

 Tableau Touch Scree. 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 a un système de messages visibles sur écran.

 Panel de mando Touch Screen. Gracias a la combinación entre très 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.







Modello VE - Model VE
Lt. 20/30/40/60/80/90

-  Pannello di comando con variazione manuale e 1 Timer.
-  Control panel with manual variations and 1 Timer.
-  Tableau de comande avec variations manuel et 1 Timer.
-  Panel de mando con variacion manual y 1 Timer.



Modello 3E 1T- Model 3E 1T
Lt. 20/30/40/60

-  Pannello di comando con 3 velocità e 1 Timer.
-  Control panel with 3 speeds and 1 Timer.
-  Tableau de comande avec 3 vitesse et 1 Timer.
-  Panel de mando con 3 velocidad y 1 Timer.



Modello 3E 1 TE - Model 3E 1TE
Lt. 40/60

Stato Macchina:
MARCIA V1
40 R.P.M.

Stato Macchina:
MARCIA V2
70 R.P.M.

Stato Macchina:
MARCIA V3
140 R.P.M.

V1 Prima velocità impostata a 40 giri/m dell'eccentrico equivalente a 120 giri/m dell'utensile.

V2 Seconda velocità impostata a 70 giri/m dell'eccentrico equivalente a 210 giri/m dell'utensile.

V3 Terza velocità impostata a 150 giri/m dell'eccentrico equivalente a 420 giri/m dell'utensile.

First speed 40 rotations/min. of the cam equal to 120 rotations/min. of the tool.

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

Third: speed 150 rotations/min. of the cam equal to 420 rotations/min. of the tool.

Première vitesse établie à 40 tours/minute de l'axe d'attache équivalent à 120 tours/m de l'utensile.

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

Troisième vitesse établie à 150 tour/minute de l'axe d'attache équivalent à 420 tours/m de l'utensile.

Primera velocidad utensilio programada a 40 rev./min.

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

Tercera velocidad programada a 150 rev./min del excéntrico equivalente a 420 rev/min

Stato Macchina:
MARCIA VAR
150 R.P.M.

Variation de vitesse con partenza da 35 fino a 150 giri/m dell'eccentrico equivalente a 105/450 giri/m dell'utensile.

Variable speed starting from 35 to 150 rotations/min. of the cam equal to 105/450 rotations/min of the utensil.

Variation de vitesse à partir de 35 jusqu'à 150 tours/minute de l'axe d'attache équivalent à 105/450 tours/m de l'utensile.

Variación de velocidad desde 35 hasta 150 rev./min. del excéntrico equivalente a 105/450 rev./min. del utensilio.



TIMER DIGITALE

Timer 0-99 minuti TS
Digital timer 0-99 minutes TS
Mimuterie digital 0-99 TS



Frusta Whisk
Fouet Batidoras

Emulsione/montatura: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte.
Emulsion/beaten: must be performed in 3 speed. Meringue, whipped, cream, cake.
Emulsion: se font en vitesse 3. Cremese, sauces blanc oeuf.



Spirale Spirale
Fouet Espiral

Impasto: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere.
Kneading: the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.
Pétrissage: se fait en vitesse 1, parfois en vitesse 2 pour certains types de pétrissage intensif. Pain, pizza, croissant, brioches.



Spatola Spatula
Spatule Pala

Mescolazione: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde.
Mixing: the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, Waffle, Cookies, Pie, Icing, Fondant.
Mélanges: se font en vitesse 2. Sauces, pâtisserie, polish, pates douces, pates a choux.



Raschiatore Scraper
Racleur Rascador

Raschiatore: ideale per impasti collosie per pulire la bacinella. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in teflon alimentare. Copertura teflon.
Scraper: ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. Whit engage-release mandrel, coated with Teflon for foodstuffs. Teflon cover.
Racleur: idéal pour les mélanges visqueux et pour le nettoyage de la cuve. Avec mandrin d'accrochage/déaccrochage, et revêtement en téflon alimentaire. Couverture téflon.
Rascador: ideal para mezclas pegajosas y para limpiar la cubeta. con mandril de enganche-desenganche y revestimiento de teflón alimentario. Cubierta de teflón.



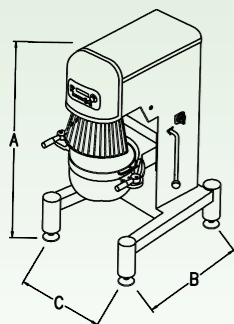
Carrello per vasche Trolley for bowl
Chariot pour cuves Carro para cubetas

Carrello per vasche: disponibile per modelli lt. 40-60. In acciaio inox.
Trolley for bowl: available for 40-60 litre versions. Stainless steel and aluminium structure.
Chariot pour cuves: disponible pour les versions de 40-60 litres. Structure en acier inox et aluminium.
Carro para cubetas: disponible para las versiones de 40,60 litros. Estructura de acero inoxidable y aluminio.

PRODOTTI APPLICATIONS APPLICATIONES	COMPONENTI COMPOSANTS COMPONENTS	PL 30 MIN/MAX	PL 40 MIN/MAX	PL 60 MIN/MAX	PL 80 MIN/MAX	PL 90 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 herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	5/20	X			35/50
Pizza Patè a pizza	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	5/20	X			35/50
Croissants	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1,5/7	2/9	2,5/14	4/18	5/20	X	X		35/70
Brioche	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina Kg. de farine	1/8	2/10	2,5/16	4/20	5/23	X	X		35/80
Albume - Albumen Blancs	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120	45/130			X	110/150
Meringa Meringue	Kg. di zucchero - Kg. of sugar Kg. de sucre - Kg. de azucar	1/2	1/3	2/6	2/7	3/8			X	100/150
Biscotti Biscuits	Numero uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120	45/130			X	120/150
Pan di spagna Sponge cake Genoise	Numero di uova - Number of eggs Nombre d'oeufs Numero de huevos	15/45	20/60	30/90	40/120	45/130			X	120/150
Pasta all'uovo Italian fresh pasta	Kg. di farina Kgs. flour	0,3/2	0,4/3,8	0,6/4,2	0,8/4,6	1/5	X			40/60

CARATTERISTICHE - FEATURES CARACTERISTIQUES - CARACTERISTICA		PL 20	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80	PL 90
Tre velocità - Three speed Trois vitesses - Tres velocidad	3 E1T/3E1TE	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Variatore di velocità semplificato - Manual controls Tableau de comande - Variacion velocidad	VE	✓	✓	□	□	□	□
Variatore velocità digitale - Digital control display Tableau de comande digital - Variacion velocidad digital	TS	✗	✗	□	□	□	□
Sollevamento bacinella - Bowl lift Relevage de cuve - Levantar de cubeta		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Capacità bacinella - Bowl capacity Cuve capacité - Capacidad de cubeta		20	30	40	60	80	90
Potenza Kw - Power Kw Puissance Kw - Potencia Kw		0,75	1,1 KW	1,5 KW	2,2 KW	3 KW	3 KW
OPZIONI - OPTIONS - OPCTION							
Carrello bacinella - Bowl trolley Cuve sur rulettes - Cubeta su carro		✗	✗	●	●	✓	✓
4 Timer (Solo su TS) - 4 Timer (Model TS) 4 Minuterie (Model TS)		✗	✗	●	●	●	●
1 Timer (Solo su VE 3E) - 1 Timer (Model VE 3E) 1 Minuterie (Model VE 3E)		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Raschiatore per bordo vasca - Scraper for bowl Racleur pour cuve - Rascador para cuba		✗	✗	●	●	●	●
Riduzione bacinella LT.20 - Bowl reduction LT.20 Equipement réducteur LT.20 - Reducion de cubeta LT.20		✗	✗	●	✗	✗	✗
Riduzione bacinella LT.30 - Bowl reduction LT.30 Equipement réducteur LT.30 - Reducion de cubeta LT.30		✗	✗	✗	●	✗	✗
Riduzione bacinella LT.40 - Bowl reduction LT.40 Equipement réducteur LT.40 - Reducion de cubeta LT.40		✗	✗	✗	●	●	✗
Riduzione bacinella LT.60 - Bowl reduction LT.60 Equipement réducteur LT.60 - Reducion de cubeta LT.60		✗	✗	✗	✗	●	●

✓ di serie - Standard ● Optional ✗ non disponibile - not available - pas disponible □ a scelta - to choose - a choisir



MODELLO - MODEL MODÉLE - MODELO	PL 20	PL 30	PL 40	PL 60	PL 80	PL 90
A	cm. 145	cm. 145	cm. 160	cm. 160	cm. 160	cm. 160
B	cm. 87	cm. 87	cm. 90	cm. 90	cm. 103	cm. 110
C	cm. 73	cm. 73	cm. 77	cm. 77	cm. 82	cm. 82
Peso - Weight Poids - Peso	Kg. 155	Kg. 165	Kg. 215	Kg. 240	Kg. 280	Kg. 300

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

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.
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis des CONTI SRL.
Tamano, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones estan sujetas a cambios SIN previo aviso de las CONTI SRL.

🇮🇹 EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

Sicurezza ed igiene

- protezione anteriore a norma legge europea
- convogliatore prodotto amovibile sulla protezione anteriore;
- leva di sollevamento vasca servoassistita per rispettare i 250N di sforzo come richiesto da D.L. 626;
- eccentrico in alluminio alimentare per evitare che vernice o eventuale ruggine possa entrare a contatto con il prodotto;
- albero porta utensile in acciaio inox 18/10;
- pannello di comando 24 volt;

Equipaggiamento

- 1 vasca; (Per Modello 80/90 su ruote)
- 1 frusta;
- 1 spatola;
- 1 spirale;

Trasmissione

Riduttore con ingranaggi autolubrificanti. Motore elettrico asincrono trifase.

Strumentazione

A seconda del modello scelto, come descritto nelle varie versioni.

Disponibile su richiesta

- carrello di movimentazione della vasca; (LT 40/60)
- vasca supplementare;
- raschiatore. (Per PL 40/60/80/90)

🇬🇧 STANDARD EQUIPMENT

Safety and hygiene

- according to European Law
- detachable product conveyor on the rear protection;
- power-assisted bowl lifting lever within the 250N of force required by L.D. 626;
- food-grade aluminium cam to avoid that paint or eventual rust comes in contact with the product;
- utensil shaft in 18/10 stainless steel;
- 24 volt control panel

Equipment

- 1 bowl; (For Model 80/90 on wheels)
- 1 whisk;
- 1 spatula;
- 1 spiral;

Transmission

Speed reducer with self-lubricating gears. Three-phase fixed-rate electric motor.

Instrumentation

According to the select model, as described in the various version.

Available upon request

- trolley for moving the bowl; (LT 40/60)
- additional bowl;
- scraper. (For PL 40/60/80/90)

🇫🇷 EQUIPEMENT DE SÉRIE

Sécurité et hygiène

- protection selon la loi européenne
- convoyeur produit amovible sur la protection avant;
- levier de soulèvement de la cuve servo-assisté pour respecter les 250 N de contrainte ainsi que requis par le décret-loi 626;
- axe d'attache en aluminium alimentaire pour éviter que de la peinture ou de la rouille éventuelle ne puisse entrer en contact avec le produit;
- arbre porte-outils en acier inox 18/10;
- 24 volt tableau de commande;

Equipement

- 1 cuve; (Por Modelo 80/90 sur roues)
- 1 fouets;
- 1 spatule;
- 1 spirale;

Transmission

Réducteur à engrenages autolubrifiants. Moteur électrique asynchrone triphasé.

Appareillage

Selon le modele choisi, comme décrit dans les verions différents.

Disponible sur demande

- chariot de déplacement de la cuve;
- cuve supplémentaire;
- racleur (Pour PL 40/60/80/90)

🇪🇸 EQUIPO EN SERIE

Seguridad e higiene

- protección anterior según la ley europea
- banda transportadora desmontable sobre la protección anterior;
- palanca de elevación del tazón servo-asistida para respetar 250N de esfuerzo según Ley 626;
- excéntrico en aluminio alimentario, para evitar que esmalte o herrumbre entren en contacto con el producto;
- perol para utensilio en acero inoxidable 18/10;
- panel de mando de 24 volt;

Equipo

- 1 perol; (PL 80/90 sobre ruedas)
- 1 batidoras;
- 1 pala;
- 1 espiral;

Trasmisión

Riductor con engranajes autoengrasador. Motor eléctrico asincrono trifásico.

Instrumentación

Segun el modelo selecto como descrito en las varias veriones.

Disponible si Uds lo requerem

- carretilla de manutención de tazón; (LT 40/60)
- perol suplementario;
- rascador. (Por PL 40/60/80/90)



Quality Made



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