



PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR
BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР С ЭЛЕКТРОННЫМ ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ

CARRELLO SOLLEVATORE / RIBALTATORE PER VASCHE
TROLLEY / LIFT-TILTER FOR BOWL
BARRO LEVANTADOR / VOLCADOR POR TINAS
ТЕЛЕЖКА / ПОДЪЕМНИК-ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЕЖ

PL 80 EV-S
PL 100 EV-S
PL 120 EV-S
PL 150 EV-S
PL 200 EV-S
PL 250 EV-S
PL 300 EV-S
CSR 80 - 300





CONTI - è un'azienda leader nella produzione di mescolatori planetari. Una realtà che continua la sua tradizione aziendale con concetti di alta qualità, durata, versatilità. Questa planetaria che presentiamo è: potenza, grande praticità e robustezza. Scopriamo il ricco equipaggiamento, unico e versatile.



CONTI - is a market leader for the production of planetary mixers: a company that continues its traditions through high-quality, durable and versatile concepts. This planetary mixer that we are showing here embodies both power and practicality. Discover our wide range of unique and versatile equipment.



CONTI - es una empresa líder en la producción de batidoras planetarias. La tradición de nuestra empresa sigue respetando conceptos de alta calidad, durabilidad y versatilidad. La batidora planetaria que presentamos se caracteriza por: potencia y muy fácil manejo.



CONTI - лидер в производстве планетарных миксеров. Это компания, которая продолжает свои традиции с учетом высококачественных, прочных и проверенных универсальных концепций. Представленная модель Планетарного миксера объединяет в себе мощность, практичность и надежность. Предлагаем широкий ассортимент уникального и универсального оборудования.





PLANETARIA CON VARIATORE ELETTRONICO LT. 80/100/120/150/200/250/300
PLANETARY MIXER ELECTRONIC SPEED VARIATOR LT. 80/100/120/150/200/250/300
BATIDORAS CON VARIADOR ELECTRONICO DE VELOCIDAD LT. 80/100/120/150/200/250/300
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР С ЭЛЕКТРОННЫМ ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ LT. 80/100/120/150/200/250/300

RIDUTTORE COASSIALE BAGNO D'OLIO
COAXIAL REDUCER IN AN OIL BATH
REDUCTOR COAXIAL EN BANO DE ACEITE
РЕДУКТОР, ЗАПОЛНЕННЫЙ МАСЛОМ

4 TIMER
4 TIMERS
4 TEMPORIZADORES
4 ТАЙМЕРА

STRUTTURA GROSSO SPESSORE
THICK STRUCTURE
ESTRUCTURA DE GRAN ESPESOR
УТОЛЩЕННЫЙ КОРПУС

PANNELLO EVS



PANNELLO EV



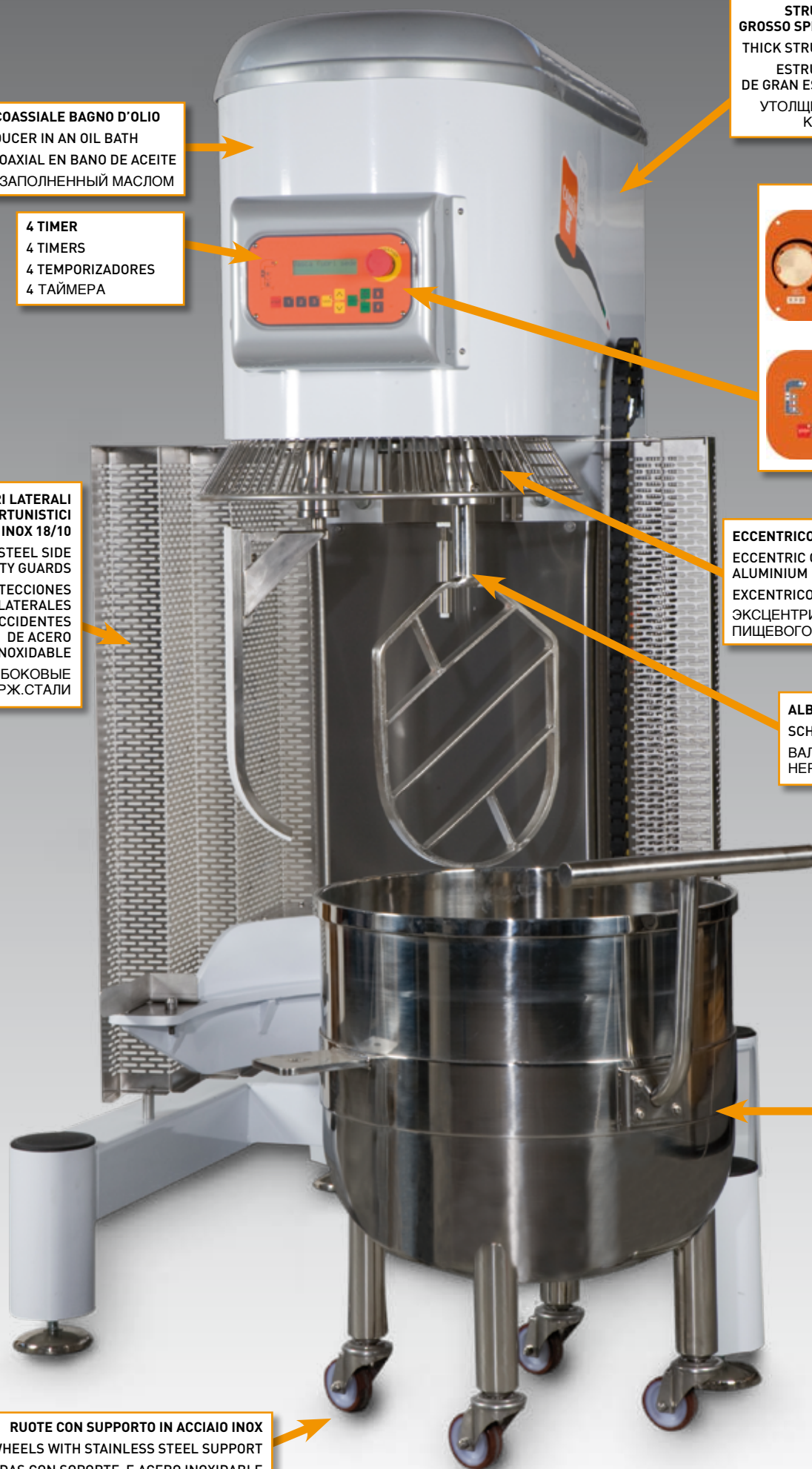
RIPARI LATERALI ANTINFORTUNISTICI INOX 18/10
STAINLESS STEEL SIDE SAFETY GUARDS
PROTECCIONES LATERALES ANTI-ACCIDENTES DE ACERO INOXIDABLE
ЗАЩИТНЫЕ БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ

ECCENTRICO ALLUMINIO ALIMENTARE
ECCENTRIC CAM MADE FROM ALUMINIUM FOR FOODSTUFFS
EXCENTRICO DE ALUMINIO ALIMENTARIO
ЭКСЦЕНТРИЧНЫЙ ВАЛ ИЗ ПИЩЕВОГО АЛЮМИНИЯ

ALBERO INOX 18/10
SHAFT INOX 18/10
ВАЛ НАСАДКИ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ 18/10

VASCA MONTATA SU RUOTE DI SERIE
BOWL MOUNTED ON STANDARD WHEELS
CUBA SOBRE RUEDAS EN SERIE
ДЕЖА НА КОЛЕСИКАХ

RUOTE CON SUPPORTO IN ACCIAIO INOX
WHEELS WITH STAINLESS STEEL SUPPORT
RUEDAS CON SOPORTE E ACERO INOXIDABLE
КОЛЕСИКИ С КРЕПЛЕНИЕМ ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ






VASCA CON RISCALDATORE ELETTRICO
BOWL WITH ELECTRIC HEATING ELEMENT
CUBA CON CALENTADOR ELECTRICO
ДЕЖА С ЭЛЕКТРИЧ.ПОДОГРЕВОМ





CONTROLLO DELLA TEMPERATURA MAX 99°C
TEMPERATURE CONTROL MAX 99°C
CONTROL DE LA TEMPERATURA MAX 99°C
КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ, MAX 99°C


SUPPORTO RASCHIATORE INOX
SCRAPER SUPPORT INOX
SOPORTE DEL RASCADOR INOX
ФИКСАТОР ДЛЯ СКРЕБКА ИЗ НЕРЖ.СТАЛИ

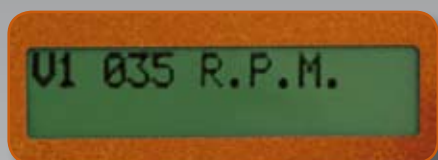
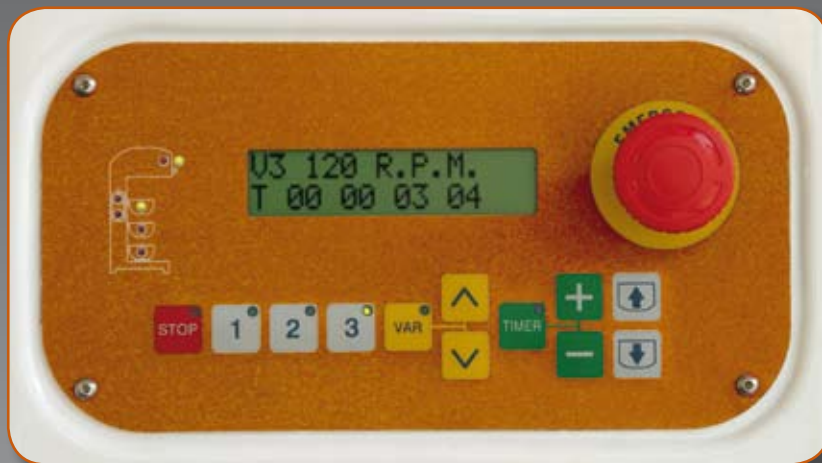


 CONTI presenta la nuova mescolatrice planetaria. La vera novità è il nuovo pannello di comando con la quale è equipaggiata che è l'ennesimo balzo in avanti sul mercato dato dalla combinazione tra le tre velocità fisse e la velocità variabile. Offre un sistema di quattro temporizzatori comunicanti tra 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.

 CONTI presents his new Planetary Mixer, with its new control panel, which is a real leap forward in product innovation, 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.

 CONTI presenta la nueva batidora planetaria. La novedad más importante es el nuevo panel de mando, que se puede considerar como el enésimo paso hacia adelante. Gracias a la combinación entre tres 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.

 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.

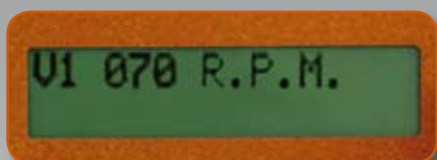


Prima velocità impostata a 35 giri/m dell'eccentrico equivalente a 120 giri/m dell'utensile.

First speed 35 rotations/min. of the cam equal to 120 rotations/min. of the tool.

Segunda velocidad programada a 35 rev./min del excéntrico equivalente a 120 rev./min. del utensilio.

Первая скорость: 35 оборотов/мин. вращения вала эквивалентно 120 оборотов/мин. насадки

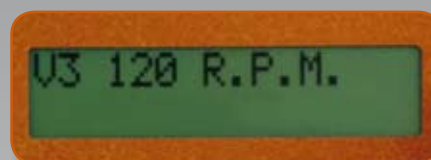


Seconda velocità impostata a 70 giri/m dell'eccentrico equivalente a 210 giri/m dell'utensile.

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

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

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

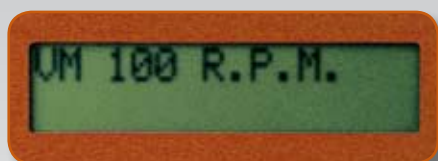


Terza velocità impostata a 120 giri/m dell'eccentrico equivalente a 420 giri/m dell'utensile.

Third: speed 120 rotations/min. of the cam. equal to 420 rotations/min. of the tool.

Tercera velocidad programada a 120 rev./min del excéntrico equivalente a 420 rev./min

Третья скорость: 120 оборотов/мин. вращения вала эквивалентно 420 оборотов/мин. насадки

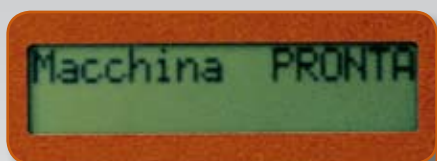


Variatione di velocità con partenza da 30 fino a 130 giri/m dell'eccentrico equivalente a 105/450 giri/m dell'utensile.

Variable speed starting from 30 to 130 rotations/min. of the cam equal to 105/450 rotations/min of the utensil.

Variación de velocidad desde 30 hasta 130 rev./min. del excéntrico equivalente a 105/450 rev./min. del utensilio.

Регулируемая скорость: от 30 до 130 оборотов/мин. вращения вала эквивалентно 105/450 оборотов/мин. насадки



Eventuali messaggi o allarmi sono sempre visualizzati sul display per permettere all'operatore di conoscere lo stato della macchina.

Messages or alarms are always visible on the display to show the operator the machine's status.

Eventuales mensajes de alarma siempre se visualizarán en la pantalla para informar al personal sobre el estado de la máquina.

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



ACCESSORI - OPTIONAL
ACCESSORIES - OPTIONAL
ACCESORIOS - OPTIONAL



Fruste
Whisks
Batidoras
Венчик



Utensile a spirale
Spiral
Utensilo espiral
Спираль



Spatola
Spatula
Pala
Лопатка



VASCA
BOWL
PEROL
Дежа



RASCHIATORE
SCRAPER
RASCADOR
Скребок



CARRELLO SOLLEVATORE/RIBALTATORE PER VASCHE

Capacità di sollevamento per vasche da LT.80-100-120-150-200-250-300.
Trasmissione con moto-riduttore e vite senza fine.
Rovesciamento parziale o totale tramite riduttore elettrico velocità variabile.
Altezza massima di scarico cm. 160(*).
Su ruote girevoli.
Struttura in acciaio Inox.



TROLLEY / LIFT-TILTER FOR BOWL

Lifting capacity for bowl LT. 80-100-120-150-200-250-300.
Transmission with electric moto-reductor.
Partial or total discharging by electric moto-reductor with speed variator.
Top discharging cm. 160 height approx (*).
Machine on wheels.
Structure in S/Steel.



CARRO LEVANTADOR / VOLCADOR POR TINAS

Capacidad de levantamiento por tinas LT. 80-100-120-150-200-250-300.
Transmision con movimiento-reductor electrica velocidad variable.
Altura maxima de descargado cm. 160 acerca de (*).
Sobre ruedas giratorias.
Estructura de acero inoxidable.



ТЕЛЕЖКА / ПОДЪЕМНИК-ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЕЖ

Для деж объемом, л. 80-100-120-150-200-250-300.
Трансмиссия - электрич. мотор-редуктор.
Частичная или полная выгрузка посредством электрич.
мотор-редуктора с вариатором скорости.
Высота выгрузки приближ.160 см (*).
Машина на колесиках.
Корпус из нерж.стали.

(*) variabile su richiesta / changeable on request
variable sobre solicitud / Изменяемая по запросу

QUADRO COMANDI REMOTO CON TOUCH SCREEN
REMOTE CONTROL PANEL WITH TOUCH SCREEN
PANTALLA MANDOS REMOTOS CON TOUCH SCREEN
ПУЛЬТ ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ С СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ



PRODOTTI APPLICATIONS APPLICATIONS ПРОДУКЦИЯ	COMPONENTI - COMPOSANTS COMPONENTS - КОМПОНЕНТЫ	PL 80 MIN/MAX	PL 100 MIN/MAX	PL 120 MIN/MAX	PL 150 MIN/MAX	PL 200 MIN/MAX	PL 250 MIN/MAX	PL 300 MIN/MAX	VELOCITÀ - SPEED VELOCIDAD - СКОРОСТЬ			
									1	2	3	VAR r.p.m.
Pane - Bread Pain - Хлеб	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina - Мука, Kg	4/18	4/22	5/28	7/35	8/44	10/60	14/70	X			35/50
Pizza - Patè a pizza - Пицца	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina - Мука, Kg	4/18	4/22	5/28	7/35	8/44	10/60	14/70	X			35/50
Croissants Круассан	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina - Мука, Kg	4/18	4/22	5/28	7/35	8/44	10/60	14/70	X	X		35/70
Brioche Сдобная булочка	Kg. di farina con 50% d'acqua Kg. of flour - Kg. de herina - Мука, Kg	4/20	4/25	5/36	7/45	8/50	10/70	14/90	X	X		35/80
Albume - Albumen Blancs - Белок	Numero uova - Number of eggs Numero de huevos - Кол-во яиц	4/120	4/150	60/180	75/225	80/300	120/360	150/450			X	110/130
Meringa - Meringue Меренга	Kg. di zucchero - Kg. of sugar Kg. de azucar - Сахар, Kg.	2/6	2/8	4/12	5/15	4/16	8/25	10/30			X	100/110
Biscotti Biscuits - Печенье	Numero uova - Number of eggs Numero de huevos - Кол-во яиц	40/120	40/150	60/180	75/225	80/300	120/360	150/450			X	120/130
Pan di spagna Sponge cake Бисквит	Numero uova - Number of eggs Numero de huevos - Кол-во яиц	40/120	40/150	60/180	75/225	80/300	120/360	150/450			X	120/130

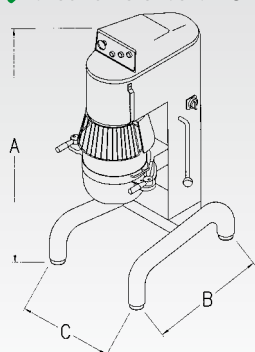
CARATTERISTICHE - FEATURES CARACTERISTICA - ХАРАКТЕРИСТИКА	PL 80 EVS	PL 80 EV	PL 100 EVS	PL 100 EV	PL 120 EVS	PL 120 EV	PL 150 EVS	PL 150 EV	PL 200 EVS	PL 200 EV	PL 250 EVS	PL 250 EV	PL 300 EVS	PL 300 EV
Tre velocità - Three speed - Tres velocidad - Три скорости	●	✓	●	✓	●	✓	●	✓	●	✓	●	✓	●	✓
Variatore di velocità - Speed variator Variacion velocidad - Вариатор скорости	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Variatore di velocità digitale - Digital Speed variator velocidad Variador velocidad - Электронный вариатор скорости	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓
Comandi con Touch Screen - Pannel whit touch screen Панель управления с сенсорным дисплеем	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	●	●	●	●	●	●
Sollevamento bacinella - Bowl lift - Levantar de cubeta электрический подъем дежи	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Escursione totale della vasca - Total excursion bowl Снятие и замена дежи без снятия насадки	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vasca su Ruote - Bowl on wheels - Дежа на колесиках	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4 timer - 4 timers - 4 Таймера	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓
Potenza Kw - Power Kw - Potencia - Мощность, Kw	3 Kw	3 Kw	3 Kw	3 Kw	4 Kw	4 Kw	5,5 Kw	5,5 Kw	7,5 Kw	7,5 Kw	9 Kw	9 Kw	11 Kw	11 Kw

OPZIONI - OPTIONS - OPTION	PL 80	PL 100	PL 120	PL 150	PL 200	PL 250	PL 300
Riduzione bacinella LT.80 - Bowl reduction LT.80 Reducion de cubeta LT.80 - Дежа меньшего объема LT.80	✗	●	●	●	✗	✗	✗
Riduzione bacinella LT.100 - Bowl reduction LT.100 Reducion de cubeta LT.100 - Дежа меньшего объема LT.100	✗	✗	●	●	●	✗	✗
Riduzione bacinella LT.120 - Bowl reduction LT.120 Reducion de cubeta LT.120 - Дежа меньшего объема LT.120	✗	✗	✗	●	●	●	●
Riduzione bacinella LT.150 - Bowl reduction LT.150 Reducion de cubeta LT.150 - Дежа меньшего объема LT.150	✗	✗	✗	✗	●	●	●
Riduzione bacinella LT.200 - Bowl reduction LT.200 Reducion de cubeta LT.200 - Дежа меньшего объема LT.200	✗	✗	✗	✗	✗	●	●
Riduzione bacinella LT.250 - Bowl reduction LT.250 Reducion de cubeta LT.250 - Дежа меньшего объема LT.250	✗	✗	✗	✗	✗	✗	●
Raschiatore - Scraper - Rascador - Скребок	●	●	●	●	●	●	●
Riscaldatore elettrico 4 Kw - Electric heating 4 kw - Электрический обогрев 4 Kw	●	●	●	●	●	●	●

✓ di serie - Standard - Стандарт

● Optional - Опция

✗ non disponibile - non disponible - недоступный



MODELLO - MODEL MODELO - Модель		PL 80	PL 100	PL 120	PL 150	PL 200	PL 250	PL 300
A	cm.	206	206	206	206	215	240	240
B	cm.	108	108	108	108	110	130	130
C	cm.	110	110	110	110	120	145	145
Peso - Weight - Peso - Вес	Kg.	895	915	935	1.000	1.100	1225	1325

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni - All dimension and technical data are subject to alteration
Lad dimensiones y los datos tecnicos son susceptibles de variaciones - Все размеры и тех.характеристики могут изменяться



EQUIPAGGIAMENTO DI SERIE

Sicurezza ed igiene

- griglia di protezione in acciaio inox 18/10;
- protezioni laterali in acciaio inox 18/10;
- convogliatore prodotto sulla protezione;
- sollevamento bacinella elettrico con dispositivo di sicurezza;
- escursione totale della bacinella senza togliere l'utensile;
- eccentrico in alluminio alimentare

Completa di:

- 1 vasca con carrello;
- pannello elettronico digitale (EV);

Trasmissione

Riduttore coassiale con ingranaggi in bagno d'olio, motore elettrico asincrono trifase controllato da inverter.

Strumentazione

- display control multifunzione;
- indicatore di velocità e giri;
- 4 timer; (EV)
- 3 velocità;
- variazione di velocità; (EV - EVS)
- messaggi stato della macchina;
- spie di funzionamento e di allarme.

Disponibile su richiesta (Optional)

- vasca con riscaldatore elettrico 4 Kw;
- vasca supplementare;
- riduzioni vasche;
- raschiatore;
- fruste
- spatola
- utensile spirale



SAFETY AND HYGIENE

Safety and hygiene

- safety guard in 18/10 stainless steel;
- side splashguard in 18/10 stainless steel;
- product conveyor on the protection;
- electric bowl lifting with security disposition;
- total excursion of bowl without removing tools;
- food-grade aluminium cam.

Equipment

- 1 bowl on wheels;
- electric control panel (EV)

Transmission

Speed reducer with gears in oil bath. Three-phase fixed rate electric motor controlled by an inverter.

Instrumentation

- multifunction central display;
- rotation-speed indicator;
- 4 timer (EV);
- 3 speeds;
- variable speed (EV-EVS);
- machine status messages;
- on switch and alarm switch.

Available upon request (Optional)

- bowl with electric heating 4 Kw;
- additional bowl;
- reduction bowl;
- scraper.
- whip
- spatula
- spiral Toll



EQUIPO EN SERIE

Seguridad e higiene

- enjerado de proteccion inoxidable 18/10;
- proteccion lateral guardabarros en material plastico alimentario;
- banda transportadora sobre la proteccion anterior;
- eleccion de tazon electrico con dispositivo de seguridad;
- excursion total della cuba que permite una facile extraccion del utensilo;
- exentrico en aluminio alimentario.

Equipo

- 1 perol con carrello;
- panel de mandos electronico. (EV)

Trasmisión

Riductor on engranajes en banio de aceite. Motor electrico asincrono trifasico controlado por ondulator.

Instrumentación

- pantalla central multifuncional;
- indicador de velocidad y revueltas;
- 4 timer (EV);
- mensaje situacìon maquina;
- luces indicadoras de funcionamiento y de alarma.

Disponibile si Uds lo requerem (Optional)

- perol con riscaldamento elettrico 4 Kw;
- perol supplementario;
- riduzione de perol;
- rascador.
- batidoras
- pala
- utensilo espiral



СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

Безопасность и гигиена

- защитная решетка из нержавеющей стали 18/10;
- боковые защитные панели из нержавеющей стали 18/10;
- съемный лоток для продуктов на защитной решетке;
- электрический подъемник;
- снятие и замена дежи без снятия насадки;
- эксцентричный вал привода изготовлен из пищевого алюминия;

Оборудование:

- 1 Дежа на колесиках
- электрическая панель управления

Система привода:

- Редуктор, заполненный маслом. Трехфазный электродвигатель, контролируемый инвертером.

Комплектация

- Многофункциональный дисплей;
- Идикатор скорости вращения;
- 4 таймера (EV)
- 3 скорости
- Регулируемая скорость (EV - EVS)
- Сообщение о статусе машины;
- Включение и аварийная остановка

Возможно по запросу:

- дежа с электрическим подогревом 4Kw
- дополнительная дежа;
- дежа меньшего объема;
- скребок.
- Венчик
- Лопатка
- Спираль



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