



Pastry
and
Bakery
Equipment

 [®]
conti

MESCOLATRICE PLANETARIA PLANETARY MIXER BATTEUR MÊLANGEUR MEZCLADORA BATIDORA 5 / 8 / 10 / 20 Lt.

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://conti.nt-rt.ru/> || ciu@nt-rt.ru



PLANETARIA DA BANCO
BENCH PLANETARY MIXER
BATTEUR MELANGEUR DA TABLE
BATIDORA DE MESA

5 lt.



8 lt. / 10 lt.



20 lt.



			PL 5	PL 8	PL 10	PL 20	
			PL 16 5 B	PL 16 B	PL 16 10 B	PL 18 20 B	PL 18 20 VE
CARATTERISTICHE / Features	Capacità bacinella / Bowl capacity	Lt	5	8	10	20	20
	Altezza / High (cm)	A	48	53	57	88	107
	Profondità / Lenght (cm)	B	41	48	48	70	69
	Larghezza / width (cm)	C	35	43	43	55	57
	Peso / Weight	Kg.	25	32	34	74	77
	Variatore di velocità digitale / Digital controls		●	●	●	●	●
	Comando 24 Volt / Comand 24 Volt		●	●	●	●	●
	Potenza / Power	Kw	0,25	0,37	0,37	0,75	0,75

		INGREDIENTI Ingredients	QUANTITÀ	PL 5	PL 8	PL 10	PL 20		VELOCITA' / SPEED VAR. r.p.m.
COMPONENTI / Components	Albume / Egg white	Numero di uova Number of eggs	MIN. / MAX.	2 ÷ 7	4 ÷ 12	0,4 ÷ 14	10 ÷ 30	10 ÷ 30	150 ÷ 200
	Meringa / Meringue	Kg di zucchero Kg of sugar	MIN. / MAX.	0,1 ÷ 0,3	0,2 ÷ 0,7	0,4 ÷ 1	0,5 ÷ 1,5	0,5 ÷ 1,5	100 ÷ 200
	Biscotti / Biscuits	Numero di uova Number of eggs	MIN. / MAX.	2 ÷ 7	4 ÷ 12	5 ÷ 15	10 ÷ 30	10 ÷ 30	140 ÷ 200
	Pan di spagna / Sponge cake	Numero di uova Number of eggs	MIN. / MAX.	2 ÷ 7	4 ÷ 12	5 ÷ 15	10 ÷ 30	10 ÷ 30	150 ÷ 200
	Pane / Bread	Kg. Farina + 55 % acqua Kg flour + 55 % water	MIN. / MAX.	0,2 ÷ 1,1	0,4 ÷ 1,8	0,4 ÷ 2	1 ÷ 4,5	1 ÷ 4,5	40 ÷ 60
	Pizza / Pizza dough		MIN. / MAX.	0,2 ÷ 1,1	0,4 ÷ 1,8	0,4 ÷ 2	1 ÷ 4,5	1 ÷ 4,5	40 ÷ 60
	Croissant		MIN. / MAX.	0,2 ÷ 1,1	0,4 ÷ 1,8	0,4 ÷ 2	1 ÷ 4,5	1 ÷ 4,5	40 ÷ 80
	Brioche		MIN. / MAX.	0,2 ÷ 1,3	0,4 ÷ 2	0,4 ÷ 2	1 ÷ 5	1 ÷ 5	40 ÷ 80
	Pasta all'uovo / Fresh pasta	kg farina Kg flour	MIN. / MAX.	0,1 ÷ 0,5	0,1 ÷ 0,7	0,1 ÷ 0,8	0,2 ÷ 1,6	0,2 ÷ 1,6	40 ÷ 60

● Di serie / Standard

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso da parte di CONTI s.r.l.

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice by CONTI s.r.l.

OPTIONAL PL 8 / PL 10

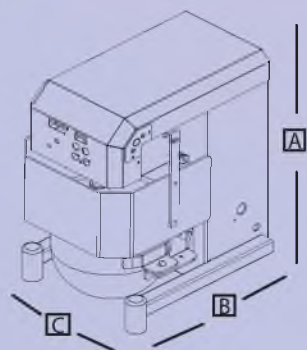
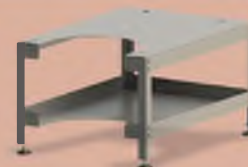
Bacinella refrigerata doppio fondo lt 5
Cooled bowl lt 5
Cuve refrigerée lt 5
Cuba refresca lt 5



OPTIONAL PL 20 lt

Piedistallo inox
S / Steel Pedestal
Socle en acero inox
Pedestal de Acero Inox

(cm. 35)



UTENSILI
TOOLS / OUTILS / UTENSILIOS

FRUSTA
Whisk
Fouet
Batidor

SPATOLA
Spatula
Palette
Espatula

SPIRALE
Spiral
Spirale
Espiral





PLANETARIA PL 5, 8, 10, 20 lt.

Questa serie di mescolatrici planetarie è stata realizzata con gli standard di potenza e robustezza come da tradizione Conti e consente all'utilizzatore di eseguire tutte le lavorazioni come nelle planetarie di grosse dimensioni.

La nostra forte esperienza ha consentito che in queste planetarie sia assemblata una meccanica di grande precisione e quindi una elevata affidabilità e robustezza.

La sicurezza è garantita con l'applicazione di tutti gli accorgimenti per l'attrezzatura professionale.

Sicurezza e igiene:

- Protezione schermata a norma UNI EN 453
- Eccentrico in alluminio alimentare per evitare la formazione di ruggine
- Albero porta utensile in acciaio inox
- Convogliatore prodotto

Equipaggiamento:

- Una bacinella in acciaio inox
- 1 frusta + 1 spatola + 1 utensile a spirale in acciaio inox
- 1 optional piedistallo inox, h = 35 cm. (per PL 20 da banco)

Caratteristiche tecniche:

- Trasmissione meccanica con ingranaggi autolubrificanti
- Motore asincrono trifase (connessione 220 V)
- Variatore di velocità
- Sollevamento vasca con leva (per i modelli PL 20)



PLANETARY MIXER PL 5, 8, 10, 20 lt.

This series of planetary mixers has been built with Conti's traditional standards of power, 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.

Safety and hygiene:

- Bowl guard closed (UNI EN 453)
- Cam made of aluminium for foodstuffs to prevent the formation of rust
- Stainless steel tool mandrel shaft
- Product conveyor

Equipment:

- 1 bowl in s. steel
- 1 whisk + 1 spatula + 1 spiral tool in s. steel
- 1 optional stainless steel pedestal, h = 35 cm (for PL 20 bench model)

Technical features:

- Mechanical transmission with self-lubricating gears
- Asynchronous three-phase motor (220 V connection)
- Speed variator
- Bowl lever lifting (for PL 20 model)



BATTEUR MÉLANGEUR PL 5, 8, 10, 20 lt.

Ce series de batteur mélangeurs 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 friabilité et résistance. La sécurité est garantie par l'adoption de toutes les mesures nécessaires pour l'équipement professionnel.

Sécurité et hygiène:

- Protection de cuve est fermée (UNI EN 453)
- Convoyeur produit
- Caisse en aluminium alimentaire évitant la formation de rouille
- Arbre porte outil en acier inox

Équipement:

- 1 cuve en acier inox
- 1 fuet + 1 palette + 1 outil à spirale en acier inox
- 1 option socle en inox, h = 35 cm (pour petite model PL 20)

Caractéristiques techniques:

- Transmission mécanique avec engrenages autolubrifiants
- Moteur asynchrone triphase
- Variateur de vitesse
- Levier de levage de cuve (pour modèle PL 20)



PANNELLO VE
VE Control panel
Panneau de
commande VE
Panel de control
VE

PLANETARIA A COLONNA

FLOOR MODEL

MODÈLE A SOL

MODELO DE PISO 20 lt.

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новобрянск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375(257)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://conti.nt-rt.ru/> || ciu@nt-rt.ru