conti®

Pastry and Bakery Equipment

IMPASTATRICE A FORCELLA

FORK MIXER

PETRIN AXE OBLIQUE

AMASADORA DE HORQUILLA

35/40 - 80 -160 - 200 kg.

Made in Italy

Quality Made

IMPASTATRICE A FORCELLA

La nuova linea pulita e moderna mantiene la promessa di una macchina robusta, costruita in lamiera d'acciaio di grosso spessore. Silenziosa per la raffinata meccanica in bagno d'olio, con tutti i modelli a doppio motore (vasca e utensile), offre la garanzia di durata nel tempo.
Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304, mentre le parti di comando rispettano le normative vigenti per una completa sicurezza dell'operatore.
Grande completezza anche negli accessori di serie per la categoria, dalle ruote per lo spostamento della Macchina alle due velocità con la possibilità di avere in optional i due timer (versione 80 kg.) per poter quindi lavorare in ciclo automatico. Sui modelli di 160 e 200 kg , offriamo optional il variatore velocità con pannello touch screen 10'.
Usando questa impastatrice nel Vostro laboratorio avrete il piacere di ottenere anche gli impasti più difficili con una grande rapidità.

FORK MIXER

The new clean and modern line keeps the promise of a robust machine, built in thick sheet steel. Silent due to the refined mechanics in an oil bath, with all models having a double motor (bowl and tool), it offers the guarantee of reliability over time.
All parts in contact with the product are made of AISI 304 stainless steel, while the control parts comply with current regulations for complete operator safety.
Great completeness also in the standard accessories for the category, from the wheels for moving the machine at two speeds with the possibility of having the two timers as an option (80 kg version) to therefore be able to work in an automatic cycle. On 160 and 200 kg models, we offer the optional speed variator with 10' touch screen panel.
By using this mixer in your laboratory you will have the pleasure of obtaining even the most difficult doughs very quickly.

PETRIN AXE OBLIQUE

La nouvelle ligne épurée et moderne tient la promesse d'une machine robuste, construite en tôle d'acier épaisse. Silencieux grâce à la mécanique raffinée en bain d'huile, tous les modèles étant dotés d'un double moteur (réservoir et outil), il offre la garantie d'une durabilité dans le temps.
Toutes les pièces en contact avec le produit sont en acier inoxydable AISI 304, tandis que les pièces de commande sont conformes à la réglementation en vigueur pour une sécurité totale de l'opérateur.
Grande complétude également dans les accessoires standards de la catégorie, depuis les roues pour déplacer la machine à deux vitesses avec la possibilité d'avoir les deux minuteries en option (version 80 kg) pour pouvoir donc travailler en cycle automatique. Sur les modèles 160 et 200 kg, nous proposons en option le variateur de vitesse avec écran tactile de 10'.
En utilisant ce pétrin dans votre laboratoire vous aurez le plaisir d'obtenir très rapidement même les pâtes les plus difficiles.

AMASADORA DE HORQUILLA

La nueva línea limpia y moderna mantiene la promesa de una máquina robusta, construida en chapa de acero gruesa. Silencioso gracias a la refinada mecánica en baño de aceite, al disponer todos los modelos de doble motor (cuba y utensilio), ofrece la garantía de durabilidad en el tiempo.
Todas las piezas en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable AISI 304, mientras que las piezas de control cumplen con la normativa vigente para una total seguridad del operador.
Gran completitud también en los accesorios de serie para la categoría, desde las ruedas para mover la máquina a dos velocidades con la posibilidad de disponer opcionalmente de dos temporizadores (versión de 80 kg) para así poder trabajar en ciclo automático. En los modelos de 160 y 200 kg ofrecemos opcionalmente el variador de velocidad con panel táctil de 10'.
Utilizando esta batidora en su laboratorio tendrá el placer de obtener muy rápidamente incluso las masas más difíciles.

conti

IMPASTATRICI A FORCELLA
FORK MIXERS
PETRINS AXE OBLIQUE
AMASADORAS DE HORQUILLA
160 Kg. - 200 Kg.

IMPASTATRICI A FORCELLA
FORK MIXERS
PETRINS AXE OBLIQUE
AMASADORAS DE HORQUILLA
35 / 40 Kg. - 80 Kg.

	FC 15 35 / 40	FC 15 80	FC 20 160	FC 20 200
	FC 35 / 40	FC 80	FC 160	FC 200
Capacità Kg di impasto Kg Dought capacity Kg Cuvè capacitè Capacidad Kg de masa	35	80	160	200
Capacità in litri Litres capacity Capacitè en litres Litre capacidad	53	120	250	330
Capacità Kg di farina Kg flour capacity Kg capacitè farine Kg capacidad harina	21	50	100	125
2 Timer	✗	✓	●	●
Touch screen	✗	✗	✓	✓
RPM Utensile RPM Speeds tools RPM Velocité outils RPM Velocidad utensilio	38 / 58	24 / 36	24 / 36	24 / 36
RPM Vasca RPM Bowl RPM Cuve RPM Cuba	6,5 / 10	4,5 / 6,5	4,5	4,5
Potenza Kw Power Kw Puissance Kw Potencia Kw	0,95 / 1,3	1,8 / 3,1	5,2 + 0,66	5,2 + 0,66
Altezza cm High cm Hateur cm Altura cm	108	122	165	165
Larghezza cm Width cm Largeur cm Anchura cm	62	81	105	105
Peso Kg Weight Kg Poids Kg Peso Kg	160	350	370	400
Montata su ruote Wheel mounted Montage su roulette Montado sobre rodas	●	●	●	●
Fungo centrale Central polle Poreau central Palo central	✓	✓	✓	✓

● Di serie / Standard
✗ Non disponibile / Not avaiable
✓ Optional

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso.
Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.
Les dimensions, les specifications techniques, les illustrations et es descriptions sont sujets à changement sans préavis.
Tamano, especificaciones tècnicas, illustraciones y descripciones estan sujetas a cambios sin previo aviso.

CONTI s.r.l.
Via Caduti sul Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo
(Z.A.I.) Verona, Italy
Tel. 045 6767211-212 | Fax 045 6767025
info@conti-italy.com | www.conti-italy.com

Instagram: conti_s.r.l
Facebook: Conti srl
You Tube: Conti srl Verona