



CREOGRAFICA.it

*Pastry and Bakery
Equipment*

Made in Italy





Quality Made

**Impastatrici a spirale
20/30 Kg - 40/50 Kg**

**Spiral mixers
20/30 Kg - 40/50 Kg**

conti 

 Via Caduti sul Lavoro, 17/19
37012 Bussolengo (VR) - Italy

 Tel. +39 045 6767211
Tel. +39 045 6767212
Fax +39 045 6767025

 info@conti-italy.com

 www.conti-italy.com

www.conti-italy.com



Impastatrice 20/30 Kg Spiral mixers 20/30 Kg



IMPASTATRICE A SPIRALE 20/30 KG.

Impastatrici Manuali a vasca fissa, altamente professionali.

Le nostre impastatrici sono ideali per lavorare rapidamente pasta per pane e pizza, consentendone un'ottima ossigenazione.

Le trasmissioni meccaniche ed i motori sono dimensionati per poter lavorare anche gli impasti più resistenti. A seconda dei modelli, sono disponibili con due velocità trifase oppure due velocità monofase. Tutti gli organi a diretto contatto con la pasta sono in acciaio inox per rispettare tutte le normative vigenti oltre a quelle riguardanti la sicurezza per l'operatore.

Macchine dotate di protezione vasca a norma Europea UNI EN 453.

Possibilità di avere versione HH - Alta idratazione: con trasmissione e caratteristiche idonee a impasti fino a 80-90% di idratazione.

SPIRAL MIXERS 20/30 KG.

Highly professional manual mixers with fixed bowl.

Our mixers are ideal for quickly working dough for bread and pizza, allowing excellent oxygenation.

The mechanical transmissions and motors are sized to work even the most resistant mixes. Depending on the model, they are available with two speeds 3phases or 2 speeds 1phase. All the parts in direct contact with the dough are made of stainless steel to comply with all applicable regulations as well as those concerning operator safety.

Machines equipped with tank protection according to European standard UNI EN 453.

Possibility to have HH version - High hydration: with transmission and characteristics suitable for doughs up to 80-90% hydration.

PÉTRINS A SPIRALE 20/30 KG.

Pétrins Manuels avec cuve fixe, hautement professionnels.

Nos pétrins sont idéal pour travailler rapidement les pâte à pain et la pizza, en permettant une excellente oxygénation.

Les transmissions mécaniques et les moteurs sont dimensionnés de manière à pouvoir travailler également les pâte les plus résistants. Les modèles, sont disponibles avec deux vitesses triphasées ou deux vitesses monophasées. Tous les organes en contact direct avec la pâte sont en acier inoxydable pour respecter toutes les réglementations en vigueur en plus de celles concernant la sécurité pour l'opérateur.

Machines équipées de protection de cuve selon la norme européenne UNI EN 453.

Possibilité d'avoir la version HH - Haute hydratation: avec transmission et caractéristiques adaptées aux mélanges jusqu'à 80-90% d'hydratation.

AMASADORA A SPIRAL 20/30 KG.

Amasadoras manuales cuba fija, altamente profesional.

Nuestras amasadoras son ideales para trabajar rápidamente masa y pizza, permitiendo una óptima oxigenación.

Las transmisiones mecánicas y los motores están dimensionados para estar en condiciones de trabajar incluso la pasta más resistente. Los modelos están disponibles con dos velocidades trifásicas o dos velocidades monofásicas. Todos los materiales en contacto directo con la pasta son de acero inoxidable con arreglos a todas las normativas vigentes, así como aquella relacionada a la seguridad de operador.

Máquinas equipadas con protección de tanque según la norma europea UNI EN 453.

Possibilidad de tener la versión HH - Alta hidratación: con transmisión y características adecuadas para masa de hasta 80-90% de hidratación.

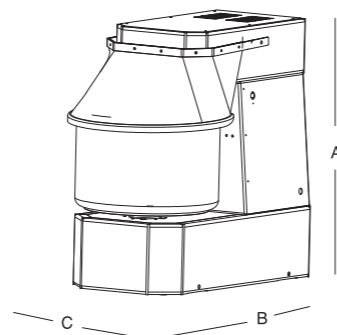
CARATTERISTICHE FEATURES CARACTERISTIQUES CARACTERÍSTICAS	SP 20/18	SP 30/18
Capacità di impasto Dough capacity- cuvè capacità Capacidad de masa	20	30
Capacità in Litri Litres Capacity- Capacité en litres Capacidad en litros	31	40
2 Velocità trifase Two Speeds 3 phases Deux vitesses triphasées Dos velocidades trifásicas 400V/50HZ/3F	✓	✓
2 Velocità monofase Two speeds 1 phase Deux vitesses monophasées Dos velocidades monofásicas 230V/50HZ/1F	●	●
Kit Alta idratazione Kit High hydration Kit Haute hydratation Kit Alta hidratación	●	●
Struttura completa in acciaio inox Structure completely in stainless steel Machine avec charpenterie inox Máquina completamente de acero inoxidable	●	●
Potenza Kw Power Kw Puissance Kw Potencia Kw	0,95/1,3	0,95/1,3
Altezza High Hateur Altura	cm 70/106.5	cm 70/113
Peso kg. Weight Kg. Poids Kg. Peso Kg.	100	115
Larghezza Width Largeur Anchura	cm 44	cm 48
Profondità Depth Profondeur Profundidad	cm 75	cm 81
Inversione bacinella U-Turn speed for bowl Inverion de la cuvel Nvertir de cuba	✗	✗
Montata su ruote Mounted on wheels Montage su roulette Montado sobre rodas	✓	✓
Piantone rompipasta Breakdough shaft	●	✓

✓ di serie - standard

● optional

✗ non disponibile - not available

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 spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis.
Tamano, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones estan sujetas a cambios SIN previo aviso.



MODELLO- MODEL MODELE-MODELO	SP 20/18	SP 30/18
A	cm 70/106.5	cm 70/113
B	cm 75	cm 81
C	cm 44	cm 48

Impastatrice a spirale 40/50 Kg

Spiral mixers 40/50 Kg



CARATTERISTICHE FEATURES CARACTERISTIQUES CARACTERÍSTICAS	SP 40/18	SP 50/18
Capacità di impasto Dough capacity- cuvè capacità Capacidad de masa	40	50
Capacità in Litri Litres Capacity- Capacité en litres Capacidad en litros	48	63
2 Velocità Two Speed Deux vitesses Dos velocidades 400V/50HZ/3F	✓	✓
Variatore di velocità Speed variator Variateur de vitesse Variador de velocidad	●	●
Touch screen Écran tactile Pantalla táctil	●	●
Kit Alta idratazione Kit High hydration Kit Haute hydratation Kit Alta hidratación	●	●
Struttura completa in acciaio inox Structure completely in stainless steel Machine avec charpenterie inox Máquina completamente de acero inoxidable	●	●
Potenza Kw Power Kw Puissance Kw Potencia Kw	1,5/2,2	1,5/2,2
Altezza High Hateur Altura	cm 100/140	cm 100/140
Peso kg. Weight Kg. Poids Kg. Peso Kg.	140	150
Larghezza Width Largeur Anchura	cm 49	cm 54
Profondità Depth Profondeur Profundidad	cm 90	cm 92
Inversione bacinella U-Turn speed for bowl Inverion de la cuvel Nvertir de cuba	✗	✗
Montata su ruote Mounted on wheels Montage su roulette Montado sobre rodas	✓	✓
Fungo centrale Central pole Poreau central Palo central	✗	✓
Piantone rompipasta Breakdough shaft	✓	✓

IMPASTATRICE A SPIRALE 40/50 KG.

Impastatrici Manuali, Automatiche 2 velocità, Variatore di velocità e Touch screen a vasca fissa.

Le nostre impastatrici sono ideali per lavorare rapidamente pasta per pane, pasticceria e pizza; consentendone un'ottima ossigenazione.

Le trasmissioni meccaniche ed i motori sono dimensionati per poter lavorare anche gli impasti più resistenti. A seconda dei modelli, sono disponibili con temporizzatori digitali per programmare l'arresto della macchina. Tutti gli organi a diretto contatto con la pasta sono in acciaio inox per rispettare tutte le normative vigenti, oltre a quelle riguardanti la sicurezza per l'operatore.

La macchina ha protezione vasca a normativa Europea UNI EN 453

Possibilità di avere versione HH - Alta idratazione: con trasmissione e caratteristiche idonee a impasti fino a 80-90% di idratazione.

SPIRAL MIXERS 40/50 KG.

Manual, automatic two speed, speed variator also touch screen controls mixers with fixed bowl.

Our mixers are ideal for quickly working dough for bread, pastry and pizza; allowing excellent oxygenation.

The mechanical transmissions and motors are sized to work even the most resistant mixes. Depending on the models, they are available with digital timers to program the machine stop. All the parts in direct contact with the dough are in stainless steel to comply with all current regulations, in addition to those relating to operator safety.

The machine has a bowl protection according to the European standard UNI EN 453.

Possibility to have HH version - High hydration: with transmission and characteristics suitable for doughs up to 80-90% hydration.

PÉTRINS A SPIRALE 40/50 KG.

Pétrins Malaxeurs manuels, automatiques deux vitesses, variateur de vitesse et écran tactile à cuve fixe. Nos pétrisseuses sont idéales pour travailler rapidement la pâte à pain, la pâtisserie et la pizza, en permettant une excellente oxygénation.

Les transmissions mécaniques et les moteurs sont dimensionnés de manière à pouvoir travailler également les pâte les plus résistants.

Selon les modèles, certains sont disponibles avec temporisateur digitaux pour programmer l'arrêt de la machine. Tous les organes en contact direct avec la pâte sont en acier inoxydable pour respecter toutes les réglementations en vigueur en plus de celles concernant la sécurité pour l'opérateur.

Machines équipées de protection de cuve selon la norme européenne UNI EN 453.

Possibilité d'avoir la version HH - Haute hydratation: avec transmission et caractéristiques adaptées aux mélanges jusqu'à 80-90% d'hydratation.

AMASADORA A SPIRAL 40/50 KG.

Amasadoras manuales, automáticas dos velocidades, variador de velocidad y pantalla táctil con cuba fija.

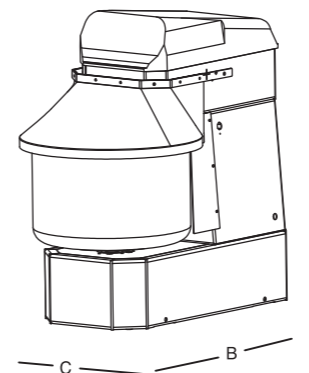
Nuestras amasadoras son ideales para trabajar rápidamente masa para pan, pastelería y pizza; permitiendo una óptima oxigenación.

Las transmisiones mecánicas y los motores están dimensionados para estar en condiciones de trabajar incluso la pasta más resistente.

Algunos modelos, están disponibles con temporizadores digitales para programar la parada de la máquina. Todos los materiales en contacto directo con la pasta son de acero inoxidable con arreglos a todas las normativas vigentes, así como aquella relacionada a la seguridad de operador.

Máquinas equipadas con protección de tanque según la norma europea UNI EN 453.

Possibilidad de tener la versión HH - Alta hidratación: con transmisión y características adecuadas para masa de hasta 80-90% de hidratación.



MODELLO- MODEL MODELE- MODELO	SP 40/18	SP 50/18
A	cm 100/140	cm 100/140
B	cm 90	cm 92
C	cm 49	cm 54