



PASTRY  
AND  
BAKERY  
EQUIPMENT

  
**conti**

**MESCOLATRICE PLANETARIA**

PLANETARY MIXER

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

MEZCLADORA PLANETARIA

**5/8/10/20 lt**

Made in Italy



*Quality Made*

# MESCOLATRICE PLANETARIA

PLANETARY MIXER

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

MEZCLADORA PLANETARIA

## 5 lt



**PLANETARIA DA BANCO**  
Bench planetary mixer  
Batteur mélangeur  
Batidora de mesa



**PLANETARIA A COLONNA**  
Floor model planetary mixer  
Batteur modèle de sol  
Batidora modelo de piso



**VERSIONE INOX**  
Stainless steel version  
Version en acier inoxydable  
Versión en acero inoxidable



## 8/10 lt



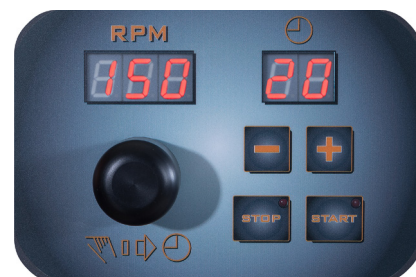


# Quality Made

20 lt

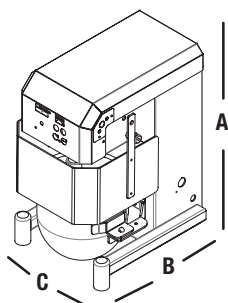


20 lt



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

		COMPONENTI Components	VELOCITÀ / Speed VAR r.p.m.	PL 5 PL 16 5B	PL 8 PL 16 8B	PL 10 PL 16 10B	PL 20 PL 18 20B	PL 20 PL 18 VE
COMPONENTI / Components	Pane Bread	Kg farina + 50% acqua Kg flour + 50% water	40÷60	0,2÷1,1	0,4÷1,8	0,4÷2	1÷4,5	1÷4,5
	Pizza Pizza dough		40÷60	0,2÷1,1	0,4÷1,8	0,4÷2	1÷4,5	1÷4,5
	Croissant		40÷80	0,2÷1,1	0,4÷1,8	0,4÷2	1÷4,5	1÷4,5
	Brioche		40÷80	0,2÷1,3	0,4÷2	0,4÷2	1÷5	1÷5
	Albume Egg white	Numero di uova Number of eggs	150÷200	2÷7	4÷12	0,4÷14	10÷30	10÷30
	Meringa Meringue	Kg di zucchero Kg of sugar	100÷200	0,1÷0,3	0,2÷0,7	0,4÷1	0,5÷1,5	0,5÷1,5
	Biscotti Biscuits	Numero di uova Number of eggs	140÷200	2÷7	4÷12	5÷15	10÷30	10÷30
	Pan di spagna Sponge cake	Numero di uova Number of eggs	150÷200	2÷7	4÷12	5÷15	10÷30	10÷30
	Pasta all'uovo Fresh pasta	Kg farina Kg flour	40÷60	0,1÷0,5	0,1÷0,7	0,1÷0,8	0,2÷1,6	0,2÷1,6
CARATTERISTICHE / Features	Altezza / High Cm	<b>A</b>	46	53	57	87	113	
	Profondità / Length Cm	<b>B</b>	41	48	48	70	67	
	Larghezza / Width Cm	<b>C</b>	35	43	43	58	63	
	Peso Weight	<b>Kg</b>	25	32	34	74	120	
	Variatore di velocità digitale Digital controls	-	✓	✓	✓	✓	✓	
	Comando 24 Volt Command 24 Volt	-	✓	✓	✓	✓	✓	
	Capacità bacinella Bowl capacity	<b>lt</b>	5	8	10	20	20	
	Potenza Power	<b>kW</b>	0,25	0,37	0,37	0,75	0,75	



- ✓ Di serie / Standard
- Opzionale

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.

### ACCESSORI PL 8/10 lt

TOOLS / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

**FRUSTA**  
Whisk  
Fouet  
Batidoras



**SPATOLA**  
Spatula  
Spatule  
Pala



**SPIRALE**  
Spiral  
Spirale  
Espiral



### OPTIONAL

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



### ACCESSORI PL 20 lt

TOOLS / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

**PIEDISTALLO**  
Pedestal  
Socle  
Pedestal



**conti**

CONTI s.r.l.  
Via Caduti del 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

