

**PRODOTTO
ITALIANO**



**Impastatrice a spirale 40/50 Kg
Spiral mixers 40/50 Kg**

Quality

Made



Pastry and Bakery machines

50°
1963 - 2013

CARATTERISTICHE FEATURES CARATERISTIQUES CARACTERISTICA	SP 40	SP 50
Capacità di impasto Dough capacity - cuvè capacité Capacitat de masa	40	50
Capacità in Litri Litres Capacity - Capacité en litres Litre capacidad	48	63
1 Timer	●	●
2 Timer	●	●
Struttura completa in acciaio inox Structure completely in stainless steel Machine avec charpenterie inox Maquina completamente inox	●	●
Potenza Kw Power Kw Puissance Kw Potencia Kw	2,2	2,2
Altezza / High / Hateur / Altura Larghezza / Width / Largeur / Anchura Profondità / Lenght / Profondeur / Long	cm 100 cm 49 cm 90	cm 100 cm 54 cm 92
Pesi Kg. - Weight Kg. - Poids Kg. - peso Kg.	140	150
Inversione bacinella U-Turn speed for bowl Inverion de la cuve Invertir de cuba	×	×
Montata su ruote Wheel mounted Montage su roulette Montado sobre rodas	✓	✓
Fungo centrale Central pole Poreau central Palo central	×	×
Piantone rompipasta Breakdough shaft	✓	✓

✓ di serie - standard

● optional

× non disponibile - not available - non disponible

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni - All dimension and technical data are subject to alteration - Technische Änderungen sind vorbehalten.
Les dimensions et les données qu'à titre indicatif - Land dimensiones y los datos tecnicos son susceptibles de variaciones

🇮🇹 **IMPASTATRICE A SPIRALE 40/50 KG.**

Impastatrici Manuali, Semiautomatiche, Automatiche 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.

🇬🇧 **SPIRAL MIXERS 40/50 KG.**

Manual, Semiautomatic and Automatic, Fixed Bowl Mixers.
Our mixers are ideal for a fast kneading and an excellent oxygenation of bread, pastry and pizza dough. The mechanical transmission and the motors are powerful enough to make it possible to knead even the hardest dough. Some modes are fitted with digital timers so that the machines can be programmed to stop when required. Every element which comes into contact with the dough is made from stainless steel in order to comply with all relevant laws in force, not only those standards which deal with the operator's safety.

🇫🇷 **PÊTRINS A SPIRALE 40/50 KG**

Pétrins Manuels, Semi-automatiques, Automatiques à cuve fixe.
Nos pétrins sont idéals pour travailler rapidement la pâte à pain, la pâtisserie et la pizza, en permettant une excellente oxigénation.
Les transmissions mécaniques et les moteurs sont dimensionnés de manière à pouvoir travailler également les pâtes les plus résistantes. Selon les modèles, certains sont disponibles avec temporisateur digital pour programmer l'arrêt della machine. Tous les organes and contact direct avec la pâte sont en acier inox, afin de respecter toutes les normes en vigueur, en plus de celles concernant la sécurité de l'opérateur.

🇪🇸 **AMASADORA A SPIRAL 40/50 KG**

Amasadoras manuales, semiautomáticas y automáticas de cuba fija.
Nuestras amasadoras son ideales para elaborar de modo rápido la masa para pan, repostería dulce y pizza, permitiendo una oxigenación excepcional.
Las transmisiones mecánicas y los motores están dimensionados para esta en condiciones de trabajar incluso las masas más resistentes.
Algunos modelos disponen de temporizadores digitales para programar la parada de la máquina. Todos los órganos en contacto directo con la masa son de acero inoxidable, con arreglo a todas las normativas vigentes así como a aquellas relacionadas con la seguridad del operario.



Conti s.r.l. - Via Caduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo - Verona - Italia

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

info@conti-italy.com - conti-italy.com