

IPX 40

Mescolatrice planetaria 40 lt

Capacità pasta kg. 20

IP *bake*
Engineering and design
for bakery solutions

Via Puccini 9 - 36035 Marano Vic.no (VI) - Italy - www.ipbake.com



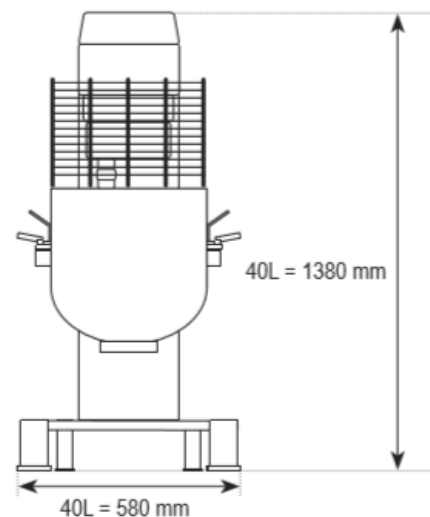
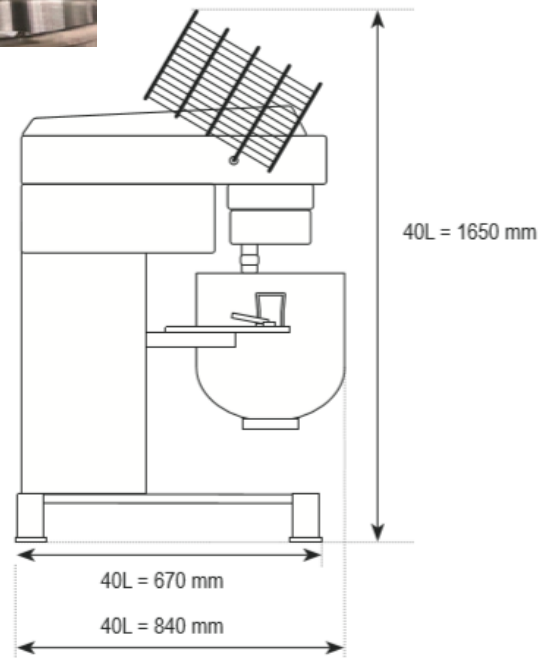
Grazie alla trasmissione planetaria ad alta velocità consente una mescolatura molto rapida

Dotata di variatore velocità programmabile

Vasca in acciaio inox e protezione antinfortunistica in plastica e griglia acciaio inox

In dotazione vasca e 3 utensili: frusta, spatola e gancio.

Pannello comandi frontale digitale



Potenza installata: 2.2 kw
Tensione di alimentazione: 230V 1Ph 50Hz
400V 3Ph 50Hz

Fusibile a 380V: 16A
Peso: 250 kg
Capacità pasta: 2 – 20 kg
Capacità farina (50%
acqua): 0.8 – 10 kg
Capacità acqua: 1 - 12 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz
Variatore di velocità 125/430 giri/min

Avvertenze:

Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso. Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni ed illustrazioni.