

# IPX 60

## Mescolatrice planetaria 60 lt

### Capacità pasta kg. 30

**IP** *bake*

Engineering and design  
for bakery solutions

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



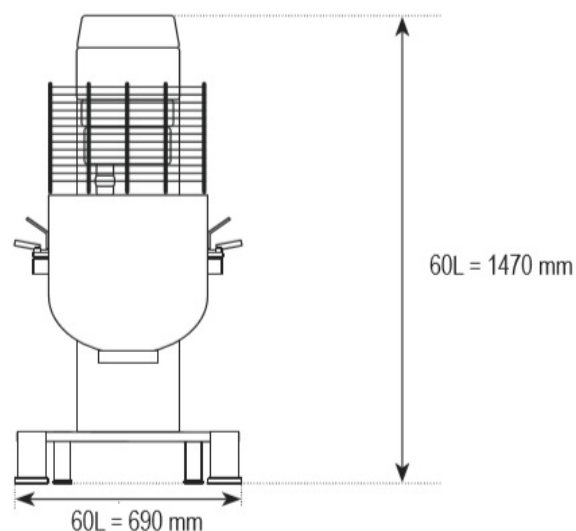
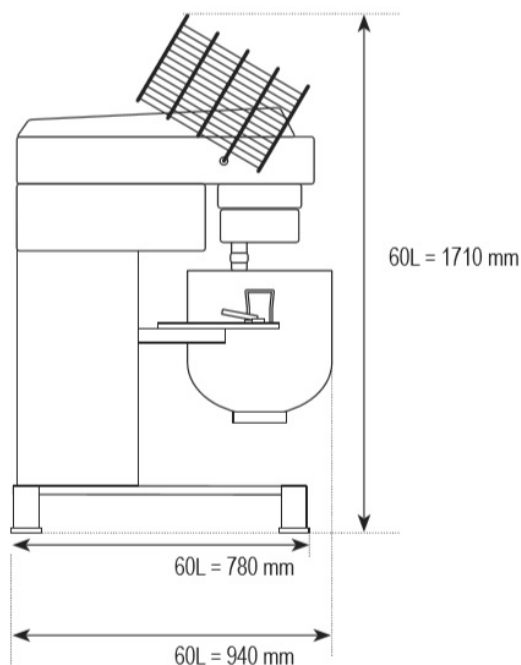
*Grazie alla trasmissione planetaria ad alta velocità consente una mescolatura molto rapida*

*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*



#### CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: 3 kw  
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f  
380 V/50 hz/3 ph

Fusibile a 380V: 16A  
Peso: 350 kg  
Capacità pasta: 3 – 30 kg  
Capacità farina (50%  
acqua): 0.8 – 18 kg  
Capacità acqua: 0.8- 16 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz  
Variatore di velocità 165/450 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.