

IPX 20 ECO

Mescolatrice planetaria 20 lt da banco
Capacità pasta kg. 12

IP **bake**

Engineering and design
for bakery solutions

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

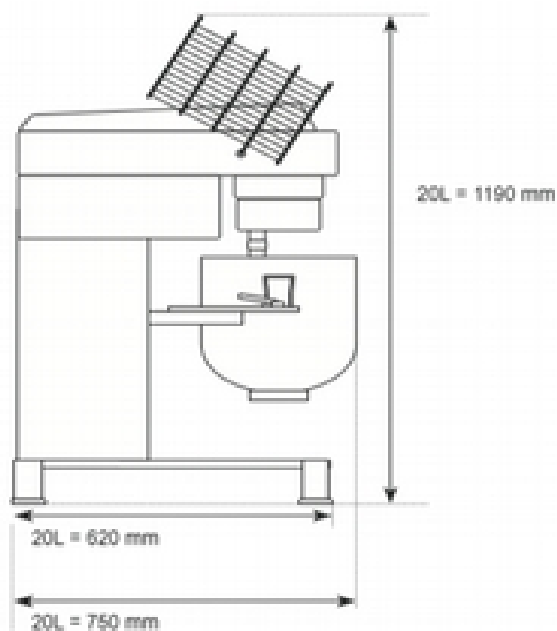


Grazie alla trasmissione planetaria ad alta velocità consente una mescolatura molto rapida

*Dotata di cambio meccanico molto robusto e tre velocità
Protezione in griglia inox*

Leva laterale per il sollevamento della vasca

In dotazione vasca, frusta, spatola e gancio



CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: 1,1 kw
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f

Fusibile a 380V: -
Peso: 60 kg
Capacità pasta: 1.5 – 12 kg
Capacità farina (50%
acqua): 0.2 – 1.3 kg
Capacità acqua: 0.6- 6 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz
Variatore di velocità 158/296/535 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.

