



IP 50-80-120-180 XP BA EL

impastatrici per carne

meat mixers



IP 80 XP BA EL

- Moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore.
- Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza.
- Ruote inox girevoli e con freno (2).
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Protezione dai liquidi a doppio paraolio su vasca e su riduttore.
- Controllo elettronico touch avanzato:
 - Permette di impostare 8 programmi personali
 - Chip WiFi integrato che permette un utilizzo e una gestione ottimale anche da remoto tramite il portale SRCS
 - Pratica APP di controllo gratuita per la gestione dei programmi e dei log di lavorazione
 - Industry 4.0 ready
- Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza.
- Carico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.

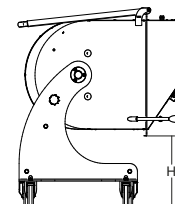
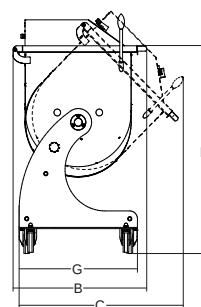
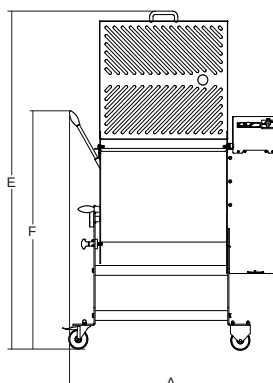
Opzionali:

- Tramoggia aggiunta ingredienti.
- Pala speciale impasti particolarmente densi (consigliato solo su motori 3ph)

- *Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction*
- *Tilting tank with automatic locking system and safety lock*
- *Stainless steel swivel wheels with lock (2).*
- *Two mixing arms system*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required)*
- *Total protection of gear box/control panel*
- *Oil bath reducer with hardened and ground helical gears*
- *Double seal on tank and gear box*
- *Touch control advanced:*
 - *It allows you to set 8 personal programs*
 - *Integrated WiFi chip allows optimal use and management even remotely via the SRCS portal*
 - *User friendly free control APP for the management of programs and processing logs*
- *Stainless steel cover with safety microswitch*
- *Minimum loading required: 40% max capacity*
- *Perfect for hard mix and salad.*

Options:

- *Feeding tray to add ingredients*
- *Special mixing arm for thick (recommended only on 3ph motors)*

Comandi touch
Touch controlPala facilmente rimovibile
Removable mixing arms

					A	B	C	D	E	F	G	H			
	watt/Hp				mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 50 XP BA EL	1ph 370/0.5(x2) - 3ph 550/0.75(x2)	1ph/3ph	420x500	88/50	852	630	730	1063	1663	1220	500	468	85	1200x670x1300	109.5
IP 80 XP BA EL	1ph 370/0.5(x2) - 3ph 550/0.75(x2)	1ph/3ph	620x500	110/80	1047	630	730	1063	1663	1220	500	468	90	1200x670x1300	120.5
IP 120 XP BA EL	1ph 750/1(x2) - 3ph 1.100/1.5(x2)	1ph/3ph	660x550	162/120	1096	700	860	1221	1723	1215	620	357	138	1450x760x1300	163
IP 180 XP BA EL	3ph 1.100/1.5(x2)	3ph	995x550	250/180	1430	700	860	1221	1723	1215	620	357	152	1450x760x1300	180.5