



# IP 50-80-120-180 XP BA

impastatrici per carne  
*meat mixers*



- 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.
- Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:
  - marcia avanti e indietro
  - automatismo con autospegnimento
  - automatismo con inversione
- 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)
- SRCS Scheda di controllo remoto

- *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.*
- *Stainless steel IP 67 controls:*
  - *Forward and backward*
  - *auto-off feature*
  - *auto-function with reverse*
- *Stainless steel cover with safety microswitch.*
- *Minimum loading required: 40% max capacity.*
- *Perfect for hard mix and salad.*

## Optionals:

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



IP 180 XP BA



Ribaltamento vasca  
*Tank overturn*



Pala facilmente rimovibile  
Removable mixing arms



Sistema di controllo: 2 programmi + uso manuale

Control system: 2 prest programs + manual use



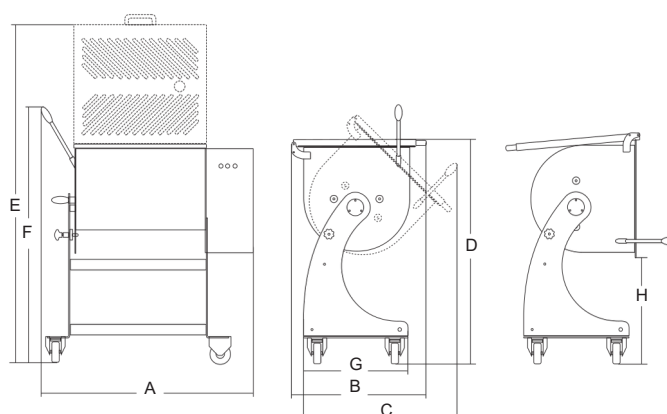
IP 50 XP BA



IP 80 XP BA



IP 120 XP BA



|              |                                     |         |         |         | A    | B   | C   | D    | E    | F    | G   | H   |     |               |       |
|--------------|-------------------------------------|---------|---------|---------|------|-----|-----|------|------|------|-----|-----|-----|---------------|-------|
|              | watt/HP                             |         | mm      | lit/kg  | mm   | mm  | mm  | mm   | mm   | mm   | mm  | mm  | kg  | mm            | kg    |
| IP 50 XP BA  | 1ph 370/0.5(x2)<br>3ph 550/0.75(x2) | 1ph/3ph | 420x500 | 88/50   | 810  | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 468 | 85  | 1200x670x1300 | 109.5 |
| IP 80 XP BA  | 1ph 370/0.5(x2)<br>3ph 550/0.75(x2) | 1ph/3ph | 620x500 | 110/80  | 1000 | 630 | 730 | 1030 | 1617 | 1220 | 500 | 468 | 90  | 1200x670x1300 | 120.5 |
| IP 120 XP BA | 1ph 750/1(x2)<br>3ph 1.100/1.5(x2)  | 1ph/3ph | 660x550 | 162/120 | 1092 | 700 | 855 | 1030 | 1717 | 1209 | 620 | 357 | 138 | 1450x760x1300 | 163   |
| IP 180 XP BA | 3ph 1.100/1.5(x2)                   | 3ph     | 995x550 | 250/180 | 1422 | 700 | 855 | 1030 | 1717 | 1209 | 620 | 357 | 152 | 1450x760x1300 | 180.5 |