







## IMPASTATRICE PLANETARIA IP 30 SCHEMA TECNICA

DATI TECNICI 	TECHNICAL DATA 
<p><u>Tensione</u>: 220V/50Hz 1Ph</p> <p><u>Potenza</u>: 1,5 kW</p> <p><u>Capacità vasca</u>: 30 Lt</p> <p><u>Dimensioni vasca</u>: Ø 360 x 380 mm</p> <p><u>Dimensioni imballo</u>: 73 L x 73 L x 130 H cm</p> <p><u>Peso</u>: 169 Kg</p> <p>È possibile abbinare al modello IP 30 l'estrusore per pasta fresca.</p>	<p><u>Voltage</u>: 220V/50Hz 1Ph</p> <p><u>Power</u>: 1,5 kW</p> <p><u>Vat capacity</u>: 30 Lt</p> <p><u>Vat dimensions</u>: Ø 360 x 380 mm</p> <p><u>Packaging dimensions</u>: 73 L x 73 L x 130 H cm</p> <p><u>Weight</u>: 169 Kg</p> <p>It is possible to combine the model IP 30 with the fresh pasta extruder.</p>
DONNÉES TECHNIQUES 	DATOS TÉCNICOS 
<p><u>Tension</u>: 220V/50Hz 1Ph</p> <p><u>Puissance</u>: 1,5 kW</p> <p><u>Capacité de la cuve</u>: 30 Lt</p> <p><u>Dimensions de la cuve</u>: Ø 360 x 380 mm</p> <p><u>Dimensions de l'emballage</u>: 73 L x 73 L x 130 H cm</p> <p><u>Poids</u>: 169 Kg</p> <p>L'extrudeuse à pâtes fraîches peut être associée au modèle IP 30.</p>	<p><u>Voltaje</u>: 220V/50Hz 1Ph</p> <p><u>Potencia</u>: 1,5 kW</p> <p><u>Capacidad de la cuba</u>: 30 Lt</p> <p><u>Dimensiones de la cuba</u>: Ø 360 x 380 mm</p> <p><u>Dimensiones del embalaje</u>: 73 L x 73 L x 130 H cm</p> <p><u>Peso</u>: 169 Kg</p> <p>Se puede combinar con el modelo IP 30 el extrusor para pasta fresca.</p>