

GOLIATH80

impastatrice pizza pizza dough mixer



- Testata in acciaio inox AISI 304
- Struttura in acciaio C40 di grosso spessore verniciata a polveri epossidiche alimentare
- Progettata per la massima rigidità
- Componenti protetti dall'ingresso della farina
- Vasca con bordo rinforzato e rulli di guida su entrambi i lati
- Asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale in acciaio inox di grosso spessore ed elevata resistenza
- Coperchio vasca in acciaio AISI 304 con fori per aggiunta prodotto in lavorazione
- Nessuna vite nella zona food per la massima igiene e facilità di pulizia
- Motore potente con riduttore ad ingranaggi
- Protezione termica motore.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67
- Ruote di serie



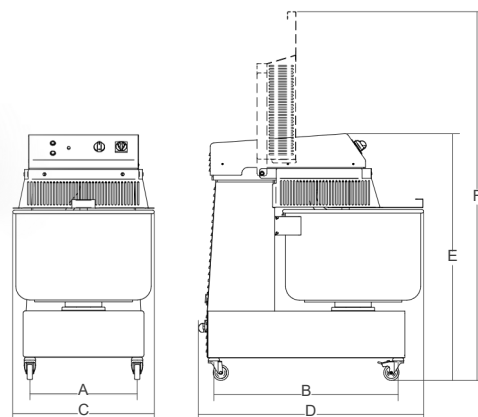
Industria 4.0

Opzioni:

- SRCS scheda controllo remoto
 - **AISI 304 stainless steel head**
 - **Structure from large thickness C40 steel, hard resistant powder coating**
 - **Designed for maximum rigidity**
 - **Components protected from the entry of flour**
 - **Bowl with reinforced edge and guide rollers on both sides**
 - **AISI 304 stainless steel shaft**
 - **Thick, highly resistant stainless steel spiral**
 - **AISI 304 stainless steel lid with opening to add ingredients during operation**
 - **No screws in the food area for maximum hygiene and ease of cleaning**
 - **Powerful motor with gear reducer**
 - **Thermal overload protection circuit breaker**
 - **Reinforced chain drive**
 - **Low voltage IP67 protection rated controls**
 - **Standard wheels**
- Optionals:**
- **SRCS wifi control board**



Ampio spazio per una facile pulizia
Large space for easy cleaning



														
	watt		r.p.m.	r.p.m.	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
Goliath 80	2400 / 3.2 - 1800 / 2.4	3ph	1V = 11 2V = 22	1V = 90 2V = 175	80	65	ø 550x370	439	755	579	924	1007	1505	230

La capacità della vasca e la funzionalità della macchina sono basati su impasti idratati del 60% o superiore
The bowl capacity and machine functionality are based on 60% or higher hydrated dough.