



HERCULES BIGA 40-50

impastatrici pizza
pizza dough mixers



Industria 4.0

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale forgiata
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- 2 motori potenti e ventilati con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio
- Trasmissioni moto interno con catena rinforzata
- Comandi con display digitale
- 2 velocità di lavorazione più inversione di marcia della vasca

Opzioni:

- Ruote
- SRCS scheda controllo remoto

- *Made from large thickness C40 steel*
- *Scratch resistant powder coating*
- *Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft*
- *Forged spiral tool*
- *Lid with opening to add ingredients during operation*
- *Two high efficiency ventilated motors with oil-bath gear box*
- *Reinforced chain drive*
- *Digital display controls*
- *Two speed version and tank reverse*

Optionals:

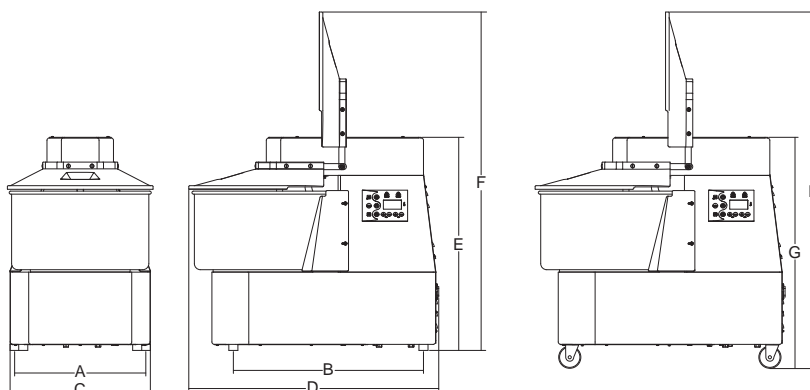
- *Wheels*
- *SRCS wifi control board*



Display digitale
Digital display



Ruote opzionali
Optional wheels



	watt		r.p.m.	r.p.m.	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	
Hercules Biga 40 2V	750 vasca 1.500/2.200 spirale		3ph	10	82/165	41	35	ø 452x260	377	630	434	823	705	1115	135
Hercules Biga 50 2V	750 vasca 1.500/2.200 spirale		3ph	10	82/165	52	44	ø 500x270	413	654	470	875	723	1180	155