

GOLIATH 80

impastatrice pizza
pizza dough mixer



INDUSTRIA 4.0

- 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 foro 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

Opzioni:

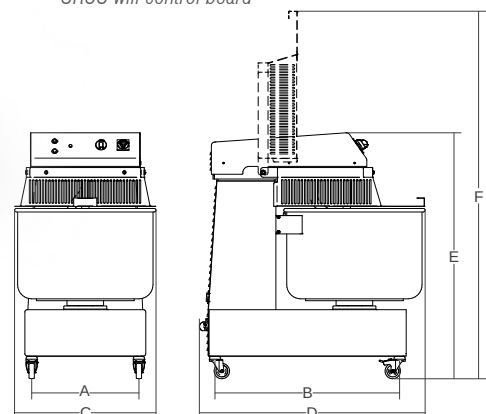
- SRCS scheda controllo remoto
- AISI 304 stainless steel head
- Structure from large thickness C40 steel, hard resistant powder coating
- Designed for maximum rigidity
- Components protected from the entry of flour
- Bowl with reinforced edge and guide rollers on both sides
- AISI 304 stainless steel 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.