



# GOLIATH BIGA 40-50

## impastatrici pizza

### *pizza dough mixers*

- 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 trasparente con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Nessuna vite nella zona food per la massima igiene e facilità di pulizia
- 2 potenti motori ventilati con riduttore a vite senza fine ad azione diretta per azionare in modo autonomo spirale e vasca
- 6 velocità della spirale e inversione di rotazione della vasca
- Comandi touch, facile sistema di comando con funzioni manuale e automatico e 20 diverse ricette programmabili
- Ruote di serie

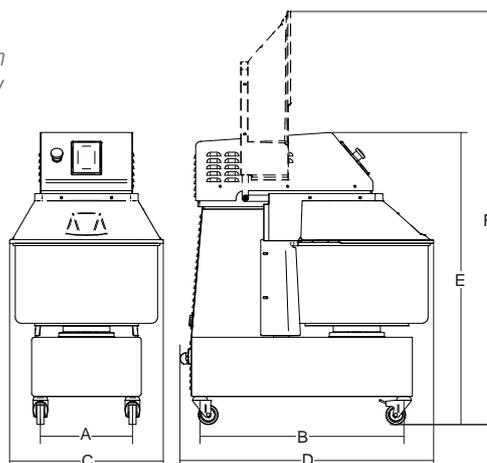
#### Opzioni:

- 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 S/S shaft*
- *Thick, highly resistant stainless steel spiral*
- *Transparent lid with opening to add ingredients during operation*
- *No screws in the food area for maximum hygiene and ease of cleaning*
- *Two high efficiency ventilated motors with worm gear reducer with direct action to independently operate the spiral and bowl*
- *6 spiral tool speeds and tank reverse*
- *Simple touch control system with manual and automatic functions and 20 different programmable recipes*
- *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	kg		
<b>Goliath Biga 40</b>	370 vasca - 1.100 spirale	3ph	12	95±215	41	32	ø 452x260	295	650	490	809	939	1328	130
<b>Goliath Biga 50</b>	370 vasca - 1.500 spirale	3ph	12	95±215	52	44	ø 500x270	364	713	545	868	950	1396	

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.*