



GOLIATH BIGA 40-50

impastatrici pizza

pizza dough mixers



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 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

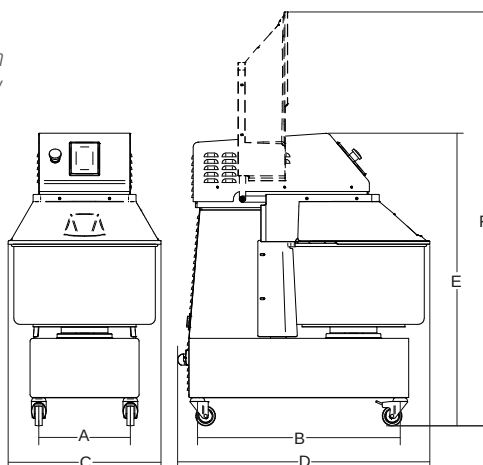
Opzioni:

- 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	mm	mm	kg
Goliath Biga 40	370 vasca - 1.100 spirale	3ph	12	95÷215	41	32	ø 452x260	295	650	490	809	939	1328	130
Goliath Biga 50	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.