



Industria 4.0

GOLIATH 80

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 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

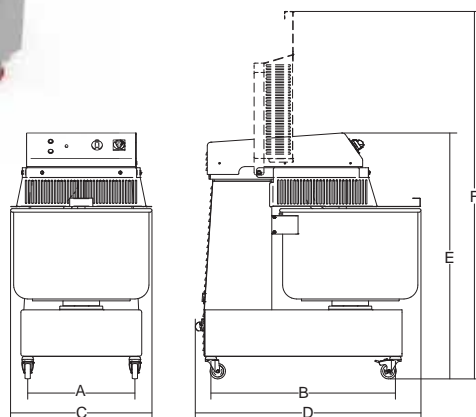
Opzioni:

- 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*



	watt/HP	r.p.m.	r.p.m.	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	
Goliath 80	2500 / 3.4 - 3300 / 4.5	3ph	11/22	90/175	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.