

SKU: GHR20MO2V

**Ristosubito**

## **Impastatrice a spirale testa sollevabile RI 2 Velocità Monofase Modello GHR 20 MO 2V Capacità 17 Kg**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice a spirale testa sollevabile RI GHR 20 MO 2V**

L'impastatrice a spirale RI GHR 20 MO 2V è un macchinario professionale progettato per pizzerie, panifici e laboratori di pasticceria. La testa sollevabile consente un facile inserimento e rimozione dell'impasto, mentre la capacità di 17 kg la rende ideale per produzioni di medie dimensioni.

La struttura è realizzata in acciaio inox verniciato bianco, con trasmissione a catena per garantire affidabilità e durata nel tempo. Vasca, spirale, coperchio e spacca pasta sono in acciaio AISI 304, per garantire igiene, resistenza e facilità di pulizia.

## Caratteristiche principali

Il modello GHR 20 MO 2V funziona in alimentazione monofase ed è dotato di 2 velocità, adatte per impasti leggeri o più consistenti. Le ruote integrate consentono di spostare facilmente l'impastatrice all'interno del laboratorio, mentre il timer di serie permette di controllare con precisione i tempi di lavorazione.

La vasca misura 360 x 210 mm in altezza, offrendo spazio sufficiente per impastare fino a 17 kg di farina, mentre il peso totale di 75 kg garantisce stabilità durante il funzionamento.

## Specifiche tecniche

- Impastatrice a spirale con testa sollevabile, modello RI GHR 20 MO 2V
- Alimentazione: monofase, 2 velocità
- Capacità: 17 kg
- Potenza: 1 Hp / 0,75 kW
- Struttura: acciaio inox verniciato bianco
- Vasca, coperchio, spirale e spacca pasta in acciaio AISI 304
- Ruote e timer di serie
- Dimensioni vasca: 360 x 210 mm (h)
- Peso: 75 kg
- Dimensioni imballo: 430 x 750 x 800 mm (h)

## Vantaggi e utilizzo

L'impastatrice a spirale RI GHR 20 MO 2V è ideale per laboratori di pizza, panificazione e pasticceria che necessitano di un macchinario affidabile e versatile. La testa sollevabile facilita le operazioni di riempimento e pulizia, mentre le due velocità permettono di adattare il lavoro a diversi tipi di impasto. Grazie alla struttura in acciaio inox AISI 304 e agli accessori inclusi come ruote e timer, questo modello combina efficienza, igiene e praticità per un utilizzo professionale quotidiano.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	73
Capacità LT	21
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	39
Profondità (cm)	67
Tipologia	Testa Sollevabile