

SKU: GHR30MO2V

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa sollevabile RI 2 Velocità Monofase Modello GHR 30 MO 2V Capacità 25 Kg



Descrizione

Impastatrice a spirale testa sollevabile RI GHR 30 MO 2V

L'impastatrice a spirale RI GHR 30 MO 2V è un macchinario professionale pensato per pizzerie, panifici e laboratori di pasticceria che necessitano di una capacità maggiore. La testa sollevabile facilita le operazioni di inserimento e rimozione dell'impasto, rendendo il lavoro più rapido e sicuro.

La struttura è realizzata in acciaio inox verniciato bianco, mentre la trasmissione a catena e gli elementi funzionali come vasca, coperchio, spirale e spacca pasta sono in acciaio AISI 304, garantendo resistenza, igiene e facilità di pulizia.

Caratteristiche principali

Il modello GHR 30 MO 2V è alimentato in monofase e dispone di 2 velocità per adattarsi a impasti leggeri o più consistenti. La capacità di 25 kg permette di gestire volumi maggiori di produzione, mentre le ruote integrate consentono di spostare facilmente l'impastatrice all'interno del laboratorio. Il timer di serie permette di controllare con precisione i tempi di lavorazione.

La vasca interna misura 400 x 260 mm (h), offrendo spazio sufficiente per grandi quantità di impasto. Il peso complessivo di 95 kg garantisce stabilità durante il funzionamento, anche con impasti più consistenti.

Specifiche tecniche

- Impastatrice a spirale con testa sollevabile, modello RI GHR 30 MO 2V
- Alimentazione: monofase, 2 velocità
- Capacità: 25 kg
- Potenza: 1,5 Hp / 1,1 kW
- Struttura: acciaio inox verniciato bianco
- Vasca, coperchio, spirale e spacca pasta in acciaio AISI 304
- Ruote e timer di serie
- Dimensioni vasca: 400 x 260 mm (h)
- Peso: 95 kg
- Dimensioni imballo: 480 x 780 x 900 mm (h)

Vantaggi e utilizzo

L'impastatrice a spirale RI GHR 30 MO 2V è ideale per laboratori di pizza, panificazione e pasticceria che necessitano di lavorare grandi quantità di impasto in modo efficiente e sicuro. La testa sollevabile e le due velocità consentono un controllo ottimale dell'impasto, mentre la robusta struttura in acciaio inox AISI 304 assicura igiene, resistenza e durata nel tempo. Grazie a ruote e timer di serie, questo modello combina praticità e funzionalità per un utilizzo professionale quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	81
Capacità LT	32
Capacità vasca	da 31 a 40 Litri
Lunghezza (cm)	43
Profondità (cm)	74

Attributo	Valore
Tipologia	Testa Sollevabile