

SKU: GHR40MO2V

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa sollevabile RI 2 Velocità Monofase Modello GHR 40 MO 2V Capacità 36 Kg



Descrizione

Impastatrice a spirale testa sollevabile RI GHR 40 MO 2V

L'impastatrice a spirale RI GHR 40 MO 2V è un macchinario professionale progettato per laboratori di panificazione, pizzerie e pasticcerie che richiedono una capacità di impasto maggiore. La testa sollevabile facilita le operazioni di riempimento, rimozione dell'impasto e pulizia, rendendo il lavoro più pratico 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 durata, igiene e resistenza per un utilizzo quotidiano intensivo.

Caratteristiche principali

Il modello GHR 40 MO 2V è alimentato in monofase e dispone di 2 velocità, ideali per adattarsi a impasti leggeri o più consistenti. La capacità di 36 kg permette di lavorare grandi quantità di farina in un unico ciclo, aumentando l'efficienza della produzione. 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 interna misura 450 x 260 mm (h), offrendo ampio spazio per impasti voluminosi. Il peso complessivo di 106 kg garantisce stabilità durante il funzionamento, anche con impasti più duri o consistenti.

Specifiche tecniche

- Impastatrice a spirale con testa sollevabile, modello RI GHR 40 MO 2V
- Alimentazione: monofase, 2 velocità
- Capacità: 36 kg
- Potenza: 2 Hp / 1,5 kW
- Struttura: acciaio inox verniciato bianco
- Vasca, coperchio, spirale e spacca pasta in acciaio AISI 304
- Ruote e timer di serie
- Dimensioni vasca: 450 x 260 mm (h)
- Peso: 106 kg
- Dimensioni imballo: 540 x 830 x 940 mm (h)

Vantaggi e utilizzo

L'impastatrice a spirale RI GHR 40 MO 2V è ideale per laboratori, pizzerie e panifici che necessitano di gestire 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 alle ruote e al timer integrati, questo modello combina praticità, sicurezza e funzionalità per un utilizzo professionale quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	83
Capacità LT	41
Capacità vasca	da 41 a 50 Litri
Lunghezza (cm)	48

Attributo	Valore
Profondità (cm)	81
Tipologia	Testa Sollevabile