

SKU: GHR50MO2V

**Ristosubito**

## **Impastatrice a spirale testa sollevabile RI 2 Velocità Monofase Modello GHR 50 MO 2V Capacità 43 Kg**



### **Descrizione**

#### **Impastatrice a spirale testa sollevabile RI GHR 50 MO 2V**

L'impastatrice a spirale RI GHR 50 MO 2V è un macchinario professionale progettato per panifici, pizzerie e laboratori di pasticceria che necessitano di una capacità elevata. La testa sollevabile consente un facile inserimento e rimozione dell'impasto, semplificando le operazioni quotidiane di lavoro e pulizia.

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,

assicurando resistenza, igiene e durata nel tempo.

## Caratteristiche principali

Il modello GHR 50 MO 2V funziona in alimentazione monofase e dispone di 2 velocità, perfette per adattarsi a impasti leggeri o più consistenti. Con una capacità di 43 kg, questa impastatrice permette di lavorare grandi quantità di farina in un unico ciclo, ottimizzando la produttività. Le ruote integrate facilitano lo spostamento all'interno del laboratorio, mentre il timer di serie consente di impostare con precisione i tempi di lavorazione.

La vasca interna misura 450 x 300 mm (h), offrendo ampio spazio per impasti voluminosi. Il peso complessivo di 108 kg garantisce stabilità durante il funzionamento, anche con impasti più duri o consistenti.

## Specifiche tecniche

- Impastatrice a spirale con testa sollevabile, modello RI GHR 50 MO 2V
- Alimentazione: monofase, 2 velocità
- Capacità: 43 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 300 mm (h)
- Peso: 108 kg
- Dimensioni imballo: 540 x 830 x 940 mm (h)

## Vantaggi e utilizzo

L'impastatrice a spirale RI GHR 50 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 permettono un controllo ottimale dell'impasto, mentre la robusta struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce igiene, resistenza e lunga durata. Le ruote e il timer integrati completano il modello, rendendolo pratico e funzionale per un utilizzo professionale quotidiano.

## Scheda Tecnica

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

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Profondità (cm)	81
Tipologia	Testa Sollevabile