



HERCULES BIGA 40

impastatrici pizza
dough mixers

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- 2 motori potenti e ventilati con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Trasmissioni moto interno con catena rinforzata.
- Comandi con display digitale.
- 2 velocità di lavorazione più inversione di marcia della vasca.

Opzioni:

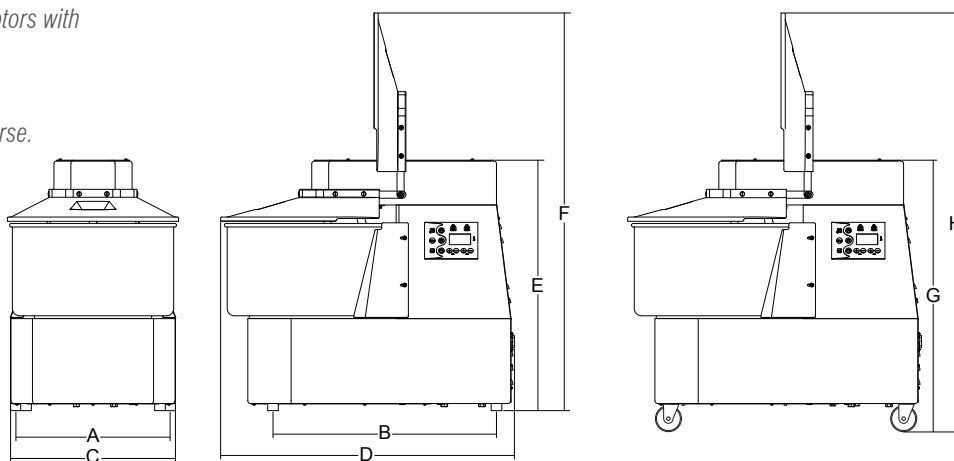
- Ruote



- *Made from large thickness C40 steel.*
- *Scratch resistant powder coating.*
- *Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.*
- *Forged spiral tool.*
- *Lid with opening to add ingredients during operation.*
- *Two high efficiency ventilated motors with oil-bath gear box.*
- *Reinforced chain drive.*
- *Digital display controls.*
- *Two speed version and tank reverse.*

Optional:

- *Wheels.*



	watt		r.p.m.	r.p.m.	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	
Biga 40	750 vasca 1.500/2.200 spirale	230-400V/50Hz	10	82/165	41	35	ø 452x260	435	630	465	830	705	1115	785	1195	135