

GM

Impastatrici a spirale
Spiral Mixers

Dotazioni standard: costruzione in acciaio inox, verniciato bianco. Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.

Standard equipment: steel construction, white painted. Bowl, bowl protection, spiral and dough-breaker in stainless-steel AISI 304.



1 VELOCITÀ / 1 SPEED
MONOFASE 230V
SINGLEPHASE 230V

GM 8

Volume vasca/Bowl volume	7 lt
Capacità di lavoro/Working capacity	6 Kg
Potenza/Power	0,5 HP - 0,37 KW
Peso/Weight	30 Kg
Dimensioni vasca/Bowl dimension	mm Ø 240x160 h
Dimensioni esterne/External dimension	mm 290x450x550 h
Dimensioni imballo/Packing dimension	mm 390x520x700 h



1 VELOCITÀ / 1 SPEED
MONOFASE 230V
O TRIFASE 400V
SINGLEPHASE 230V
OR THREEPHASE 400V

2 VELOCITÀ / 2 SPEED
TRIFASE 400V
THREEPHASE 400V

GM 18

Volume vasca/Bowl volume	21 lt
Capacità di lavoro/Working capacity	17 Kg
Potenza/Power	1,0 HP - 0,75 KW
Peso/Weight	59 Kg
Dimensioni vasca/Bowl dimension	mm Ø 360x210 h
Dimensioni esterne/External dimension	mm 400x630x700 h
Dimensioni imballo/Packing dimension	mm 450x770x840 h



1 VELOCITÀ / 1 SPEED
MONOFASE 230V
O TRIFASE 400V
SINGLEPHASE 230V
OR THREEPHASE 400V

2 VELOCITÀ / 2 SPEED
TRIFASE 400V
THREEPHASE 400V

GM 25

Volume vasca/Bowl volume	32 lt
Capacità di lavoro/Working capacity	25 Kg
Potenza/Power	1,5 HP - 1,1 KW
Peso/Weight	82 Kg
Dimensioni vasca/Bowl dimension	mm Ø 400x260 h
Dimensioni esterne/External dimension	mm 440x680x780 h
Dimensioni imballo/Packing dimension	mm 510x790x930 h



1 VELOCITÀ / 1 SPEED
MONOFASE 230V
O TRIFASE 400V
SINGLEPHASE 230V
OR THREEPHASE 400V

2 VELOCITÀ / 2 SPEED
TRIFASE 400V
THREEPHASE 400V

GM 38

Volume vasca/Bowl volume	41 lt
Capacità di lavoro/Working capacity	36 Kg
Potenza/Power	2,0 HP - 1,5 KW
Peso/Weight	96 Kg
Dimensioni vasca/Bowl dimension	mm Ø 450x260 h
Dimensioni esterne/External dimension	mm 495x800x798 h
Dimensioni imballo/Packing dimension	mm 570x850x940 h









**ITALFORNI È UN BRAND
DI WAICO GROUP**

ITALFORNI - Sede operativa
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515
italforni@waicogroup.com - www.italforni.it

WAICO srl - Sede legale
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com




I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Waico srl si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Waico srl reserves the right to make technical changes at any moment.

GM	Dimensioni (cm) Dimensions (cm)			Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Quantità impasto Dough capacity	Volume vasca Bowl volume
								
	H	L	P	kg	V/Ph/Hz	Hp/Kw	kg	lt
GM38 - 2 speed	79,8	49,5	80	96	400/3/50	2 / 1,5	36	41
GM38 - 1 speed	79,8	49,5	80	96	400/3/50 230/1/50	2 / 1,5	36	41
GM25 - 2 speed	78	44	68	82	400/3/50	1,5 / 1,1	25	32
GM25 - 1 speed	78	44	68	82	400/3/50 230/1/50	1,5 / 1,1	25	32
GM18 - 2 speed	70	40	63	59	400/3/50	1 / 0,75	17	21
GM18 - 1 speed	70	40	63	59	400/3/50 230/1/50	1 / 0,75	17	21
GM8 - 1 speed	55	29	45	30	230/1/50	0,5 / 0,37	6	7
On request models available in 60Hz.								

**ITALFORNI È UN BRAND
DI WAICO GROUP**

ITALFORNI - Sede operativa
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel. +39 0721 481515
italforni@waicogroup.com - www.italforni.it

WAICO srl - Sede legale
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina
36033 Vicenza (VI) Italia - Tel. +39 0445 1716598
info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

 I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Waico srl si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Waico srl reserves the right to make technical changes at any moment.