COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Zanolli GALASSIA PN 60

Цена с НДС: 899 584 руб.

Артикул: **904928**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	117
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	60
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.3
Ширина, мм	690
Глубина, мм	1120
Высота, мм	1400
Вес (без упаковки), кг	345
Вес (с упаковкой), кг	400

Спиральный тестомес Zanolli GALASSIA PN 60 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для вымешивания различного вида теста хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером и спиралью. Материал корпуса, дежи и спирали - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Размер дежи: 670x340 мм
- Замешивания теста без подогрева
- Влажность теста: 55%
- Надежность двигателей с двумя скоростями дают возможность варьировать скорость

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.