COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Zanolli GALASSIA 25



Цена с НДС: 210 886 руб.

Артикул: **394518**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	32
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	25
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	420
Глубина, мм	660
Высота, мм	760
Вес (без упаковки), кг	73
Вес (с упаковкой), кг	79

Спиральный тестомес Zanolli GALASSIA 25 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: 400x260 мм
- Цепной привод
- Влажность теста: 55%
- Простота использования

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