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 60 S



Цена с НДС: 363 243 руб.

Артикул: **828076**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	82
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	60
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.8
Ширина, мм	420
Глубина, мм	660
Высота, мм	760
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	210

Спиральный тестомес Zanolli GALASSIA 60 S 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: 650x340 мм
- Цепной привод
- Влажность теста: 55%
- Простота использования
- Надежность двигателей с двумя скоростями дают возможность варьировать скорость

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