






COMIDA
by **zanolli**



GALASSIA

-  Impastatrici a spirale
-  Kneading Machines
-  Petrins spirales
-  Knetmaschinen
-  Amasadoras espirales

GALASSIA

Impastatrici a spirale • Kneading Machines • Petrins spirales
Knetmaschinen • Amasadoras espirales

Macchine particolarmente robuste che, per gli accorgimenti tecnici adottati, si differenziano sostanzialmente da altri prodotti simili.

Destinazione d'uso consigliata:

Galassia 10-20-30 per pizzerie medio-leggere;

Galassia 40-60 per pizzerie con esigenze di uso medio-pesante, panifici e pasticcerie per piccoli impasti.

NEW - Programmatore automatico ciclo d'impasto con dosatore d'acqua (opzionale).

GB These machines have technical features that make them differ from other similar products.

Galassia 10-20-30 for pizzeria middle-light use;

Galassia 40-60 for pizzeria middle-hard use, for bakery and confectionery for small middle quantities of dough.

New - Automatic programming unit for mixing cycle with water meter (optional).

F Machines très solides qui, grâce aux particularités techniques adoptées, se différencient remarquablement des autres produits semblables.

Destination d'usage conseillée: Galassia 10-20-30 pour pizzeria d'usage moyen-leger; Galassia 40-60 pour pizzeria avec exigences d'usage moyen-lourd; pour boulangerie-pâtisserie pour obtenir des petits empâtements.

New - Programmateur automatique du cycle de pétrissage avec doseuse d'eau (optional).

D Maschinen in besonders starker Ausführung, die sich dank der angewandten technischen Massnahmen grundsätzlich von anderen, ähnlichen Erzeugnissen unterscheiden. - Empfohlener Gebrauch: Galassia 10-20-30 für Pizzerien mit leicht mittlerem Gebrauch; Galassia 40-60 für Pizzerien mit mittel-schwerem Gebrauch, Bäckereien und Konditoreien für kleine Teigproduktionen.

New - Automatische Programmierereinheit für Mischungszyklus mit Wassermesser (optional).

E Máquinas particularmente fuertes que, por los recursos técnicos adoptados, se destacan substancialmente de otros equipos parecidos.

Destinación de uso aconsejada:

Galassia 10-20-30 para pizzerías uso medio-ligero;

Galassia 40-60 para pizzerías con exigencias de uso medio-pesado, panaderías-pastelerías para pequeñas cantidades de masa.

New - Programador automático de amasado y dosificación de agua (optional).



Caratteristiche tecniche:

Technical Specifications - Caractéristiques techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

● Spirale in acciaio inox speciale, resistente alle più forti sollecitazioni.

- GB Hook in special stainless steel, resistant to the most severe shocks.
- F Spirale en inox spécial, résistante aux plus fortes contraintes.
- D Spiralkneter aus Edelstahl, erträgt die stärksten Belastungen.
- E Espiral en acero inox especial, resistente a altas vibraciones.

● Pannello comandi con tensione 24 Volts.

- GB Control panel 24 Volts
- F Panneau de contrôle 24 volts
- D Schalttafel 24 Volts
- E Panel de mandos con tensión 24 Voltios

● Trasmissione a catena che permette l'eliminazione dell'olio.

- GB Chain transmission permitting elimination of oil
- F Transmission par chaîne qui permet l'élimination de l'huile
- D Kettenantrieb, welcher die Verwendung des Öls vermeidet
- E El sistema de transmisión a cadena permite la eliminación del aceite

● Vasca in acciaio inox 304

- GB Bowl in 304 stainless steel
- F Cûve en inox 304
- D Kessel völlig aus Edelstahl (Inox 304)
- E Recipiente en acero inox 304

● Possibilità di avere l'impastatrice a spirale con testa ribaltabile nella versione Special, con testa ribaltabile e vasca estraibile nella versione Super.

- GB Possibility of having the spiral kneader with tilting head in the version Special and with tilting head and removable bowl in the versions Super.
- F Possibilité d'avoir le pétrin à spirale avec tête renversable dans la version Special et avec tête renversable et cuve extractible dans les versions Super.
- D Es gibt die Möglichkeit, die Knetmaschine mit kippbarem Kopf in der Ausführung Special und mit kippbarem Kopf und herausziehbarer Schüssel in der Ausführungen Super.
- E Posibilidad de obtener la amasadora a espiral con cabeza basculante en la versión Special; con cabeza basculante y recipiente extraíble, en la versión Super.

● Kit ruote Galassia (opzionale)

- GB Kit of wheels Galassia (optional)
- F Kit de roues pour Galassia (optional)
- D Räder für Galassia (optional)
- E Kit ruedas Galassia (optional)

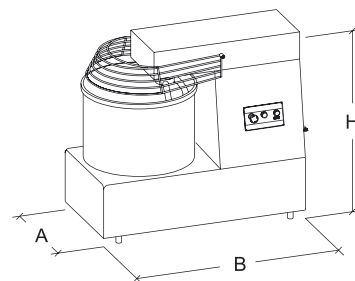


Galassia
special/super

Galassia
10S - 15S - 20S
30S - 40S - 60S



TIPO type - tipo Typ - type	DIMENSIONI dimensions dimensiones Abmessungen dimensions AxBxH cm	DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dim. recipiente Schüsselabmessungen dimensions cuve cm	VELOCITÀ speeds velocidades Geschwindi- gkeiten vitesse	PESO weight peso Gewicht poids kg	POTENZA power potencia Leistung puissance Kw
Impastatrici a spirale • Spiral kneaders • Amasadoras de espiral • Spiral kneaders • Amasadoras de espiral					
GALASSIA 10 S	30 x 60 x 58	Ø 28 x 19,5 (12 l)	2	45	0,37
GALASSIA 15 S	39 x 69 x 68,5	Ø 36 x 24 (23 l)	2	75	0,75
GALASSIA 20 S	42 x 75 x 75	Ø 40 x 26 (32 l)	2	82	1,2
GALASSIA 30 S	48 x 80 x 83	Ø 45 x 26 (41 l)	2	125	1,5
GALASSIA 40 S	52 x 87 x 96	Ø 50 x 34 (64 l)	2	155	1,8
GALASSIA 60 S	53 x 87 x 100	Ø 55 x 34 (82 l)	2	180	1,8
Impastatrici a spirale con testa ribaltabile • Spiral kneaders with tilting head • Amasadoras con cabeza volcable Spiral kneaders with tilting head • Amasadoras con cabeza volcable					
GALASSIA 20 S special	42 x 75 x 75	Ø 40 x 26 (32 l)	2	82	1,2
GALASSIA 30 S special	48 x 80 x 83	Ø 45 x 26 (41 l)	2	125	1,5
Impastatrici a spirale con testa ribaltabile e vasca estraibile Spiral kneaders with tilting head and removable bowl • Amasadoras con cabeza volcable y recipiente extraible Spiral kneaders with tilting head and removable bowl • Amasadoras con cabeza volcable y recipiente extraible					
GALASSIA 20 S super	42 x 75 x 75	Ø 40 x 26 (32 l)	2	82	1,2



TIPO - type - tipo - Typ - type	GALASSIA 10 S	GALASSIA 15 S	GALASSIA 20 S 20 S special 20 S super	GALASSIA 30 S special	GALASSIA 40 S	GALASSIA 60 S
Q.TÀ IMPASTO MAX - MAX MIXTURE - CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA MAXIMALTEIGMENGE - QUANTITÉ DE PÂTE MAXI	Kg 8	Kg 17	Kg 25	Kg 35	Kg 45	Kg 60
Q.TÀ FARINA MAX (q.tà min di acqua 50%) MAX FLOUR (min. water 50%) - QUANTITÉ DE FARINE MAXI (quantité d'eau mini 50%) MAXIMALTEIGMENGE (mindester Wasserrhalt 50%) - CANTIDAD DE HARINA MAXIMA (agua 50% como minimo)	Kg 5	Kg 11	Kg 17	Kg 23	Kg 30	Kg 40

• La ditta si riserva di apportare quelle modifiche che riterrà utili in base ad aggiornamenti costruttivi • The technical data are indicative with the right reserved to carry out eventual modifications • Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications eventuelles • Aenderungen in Technik und Ausfuehrung vorbehalten • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.



Macchine per Pasticcerie, Pizzerie e Panifici - Machines for Pastry, Pizza and Bread
37060 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VERONA) ITALY - Via Casa Quindici, 18 - Tel. +39 045 8581444 - Fax +39 045 8581455 - www.comida.it - email comida@comida.it