

GALASSIA PANE

COMIDA

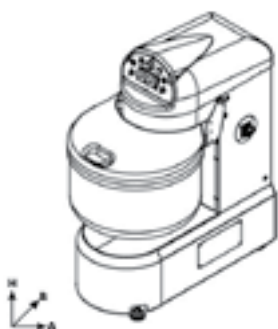
2018 - www.zanolli.it

IMPASTATRICI A SPIRALE CON VASCA FISSA

SPIRAL DOUGH MIXER WITH FIXED BOWL

La linea di impastatrici Galassia Pane è progettata per amalgamare impasti alimentari che utilizzano come ingredienti primari farina e acqua, con almeno il 55% di umidità.

The Galassia bread line of dough mixers is designed to amalgamate food doughs having as their main ingredients flour and water, with at least 55% humidity.



MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
GALASSIA PN60	69x112x140	Ø 67x34 (117 l)	2	345	4,25
GALASSIA PN80	69x112x140	Ø 67x38 (131 l)	2	350	5,35
GALASSIA PN120	77x125x150	Ø 75x48 (188 l)	2	505	5,75

VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3 50Hz
STANDARD VOLTAGE

	GALASSIA PN60	GALASSIA PN80	GALASSIA PN 120
Q.TÀ IMPASTO MAX MAX MIXTURE	Kg 60	Kg 80	Kg 120
Q.TÀ FARINA MAX (Q.TÀ MIN DI ACQUA 50%) MAX FLOUR (MIN. WATER 50%)	Kg 37	Kg 50	Kg 75



POLIVALENTI
MULTIPURPOSE

PASTICCERIA E PANE
PASTRY AND BREAD

PIZZA E GASTRONOMIA
PIZZA AND GASTRONOMY

MACCHINE COMIDA
COMIDA MACHINES