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 PN 120



Цена с НДС: 1 043 491 руб.

Артикул: **127817**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	188
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	120
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.3
Ширина, мм	770
Глубина, мм	1250
Высота, мм	1500
Вес (без упаковки), кг	505
Вес (с упаковкой), кг	650

Спиральный тестомес Zanolli GALASSIA PN 120 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: 750x480 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.