

## Коммерческое предложение от 17.06.2026

### Тестомес спиральный Zanolli GALASSIA PN 120

**Цена с НДС: 964 738 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.