

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

### Тестомес спиральный Zanolli GALASSIA PN 60

**Цена с НДС: 874 124 руб.**

Артикул: **904928**

Под заказ



|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Гарантия                 | 12 мес.              |
| Страна-производитель     | Италия               |
| Объем дежи, л            | 117                  |
| Механизм крепления чаши  | несъемная дежа       |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг       | 60                   |
| Число скоростей          | 2                    |
| Подключение, В           | 380                  |
| Мощность, кВт            | 4.3                  |
| Ширина, мм               | 690                  |
| Глубина, мм              | 1120                 |
| Высота, мм               | 1400                 |
| Вес (без упаковки), кг   | 345                  |
| Вес (с упаковкой), кг    | 400                  |

Спиральный тестомес [Zanolli GALASSIA PN 60](#) 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: 670x340 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.