

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Тестомес спиральный Zanolli GALASSIA PN 60

Цена с НДС: 848 664 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.