

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный Zanolli GALASSIA PN 80

Цена с НДС: 887 358 руб.

Артикул: **442264**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	131
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	80
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.4
Ширина, мм	690
Глубина, мм	1120
Высота, мм	1400
Вес (без упаковки), кг	350
Вес (с упаковкой), кг	410

Спиральный тестомес [Zanolli GALASSIA PN 80](#) 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: 650x380 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.