

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный Zanolli GALASSIA 25

Цена с НДС: 210 886 руб.

Артикул: **394518**

Под заказ



| | |
|--------------------------|----------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Объем дежи, л | 32 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг | 25 |
| Число скоростей | 1 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 1.1 |
| Ширина, мм | 420 |
| Глубина, мм | 660 |
| Высота, мм | 760 |
| Вес (без упаковки), кг | 73 |
| Вес (с упаковкой), кг | 79 |

Спиральный тестомес [Zanolli GALASSIA 25](#) 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: 400x260 мм
- Цепной привод
- Влажность теста: 55%
- Простота использования

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.