

Коммерческое предложение от 18.06.2026

Тестомес спиральный Zanolli GALASSIA 25 S

Цена с НДС: 215 375 руб.

Артикул: **338204**

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	2
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 S](#) 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
- Надежность двигателей с двумя скоростями дают возможность варьировать скорость

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.