COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Zanolli GALASSIA 35 S



Цена с НДС: 271 276 руб.

Артикул: **180130**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	41
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	35
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	420
Глубина, мм	660
Высота, мм	760
Вес (без упаковки), кг	125
Вес (с упаковкой), кг	140

Спиральный тестомес Zanolli GALASSIA 35 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: 450x260 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.