

GALASSIA PLUS

PÉTRIN A SPIRALE A CUVE FIXE AMASADORA A ESPIRAL CON RECIPIENTE FIJO



Les pétrins Galassia sont disponibles dès maintenant avec une version plus puissante. Projetés pour pétrir des pâtes très dures, ils sont parfaits soit pour les pizzerias que pour des petits ateliers de boulangerie. Grâce à sa forme, la spirale arrive à racler efficacement la pâte des parois de la cuve.

Las amasadoras Galassia son ahora disponibles con una versión más poderosa. Proyectadas para amalgamar masas muy duras, son ideales para pizzerías y para pequeños talleres de panadería. Debido a su forma, la espiral logra rascar perfectamente la masa de la pared del recipiente.



MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSANCE POTENCIA Kw
GALASSIA PLUS 25 S	44x75x79	lt. 32 (diam 40)	2	100	0,95 / 1,3
GALASSIA PLUS 35 S	48x81x79	lt. 41 (diam. 44)	2	115	0,95 / 1,3

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz
VOLTAJE ESTANDAR

	GALASSIA PLUS 25 S	GALASSIA PLUS 35 S
QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASIJO MAXIMA	Kg 20/25	Kg 30/35
Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 13	Kg 16

