

GALASSIA PANE

COMIDA

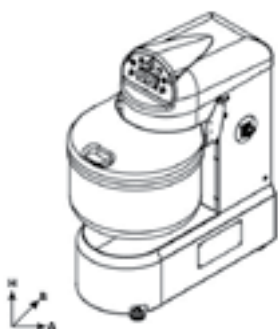
2018 - www.zanolli.it

PÉTRIN A SPIRALE A CUVE FIXE

AMASADORA A ESPIRAL CON RECIPIENTE FIJO

La ligne des pétrins Galassia Pain est projetée pour amalgamer des pâtes qui utilisent comme ingrédients primaires la farine et l'eau avec au moins 55% d'humidité.

La línea de amasadoras Galassia Pane está proyectada para amalgamar masas que utilizan como ingredientes primarios harina y agua, con al menos un 55% de humedad.



MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSANCE POTENCIA Kw
GALASSIA PN60	69x112x140	Ø 67x34 (117 l)	2	345	4,25
GALASSIA PN80	69x112x140	Ø 67x38 (131 l)	2	350	5,35
GALASSIA PN120	77x125x150	Ø 75x48 (188 l)	2	505	5,75

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz
VOLTAJE ESTANDAR

	GALASSIA PN60	GALASSIA PN80	GALASSIA PN 120
QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASIJO MAXIMA	Kg 60	Kg 80	Kg 120
Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 37	Kg 50	Kg 75



POLYVALENTS
POLIVALENTES

PÂTISSERIE ET PAIN
PASTELERÍA Y PAN

PIZZA ET GASTRONOMIE
PIZZA Y GASTRONOMÍA

MACHINES COMIDA
MÁQUINAS COMIDA