

GALASSIA PIZZA

IMPASTATRICI A SPIRALE SPIRAL DOUGH MIXER



Le impastatrici Galassia sono macchine robuste, semplici e affidabili. Sono perfette in pizzeria grazie alla vasta gamma disponibile da 8 a 60 kg di impasto, con almeno il 55% di umidità.

Galassia mixers are built to be simple, robust and reliable. They are ideal for use in pizzerias, thanks to the extensive range with capacities from 8 kg to 60 kg of dough, with at least 55% humidity.

IMPASTATRICI A SPIRALE • SPIRAL KNEADERS

MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
GALASSIA 8	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	1	44	0,37
GALASSIA 8 S	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	2	44	0,75
GALASSIA 12	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	1	48	0,55
GALASSIA 12 S	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	2	48	0,75
GALASSIA 18	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	1	69	0,75
GALASSIA 18 S	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	69	0,75
GALASSIA 25	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	1	73	1,1
GALASSIA 25 S	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	73	1,1
GALASSIA 35	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	1	118	1,5
GALASSIA 35 S	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	2	118	1,5
GALASSIA 45 S	52x89x87	Ø 50x34 (64 l)	2	148	1,8
GALASSIA 60 S	57x95x92	Ø 55x34 (82 l)	2	158	1,8

VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3 50Hz
STANDARD VOLTAGE



GALASSIA PIZZA

COMIDA

2018 - www.zanolli.it

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL DOUGH MIXER



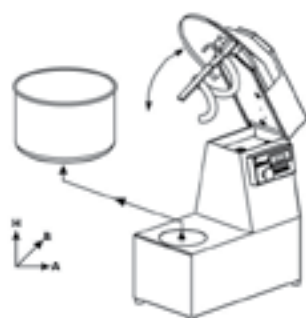
POLIVALENTI
MULTIPURPOSE

PASTICCERIA E PANE
PASTRY AND BREAD



IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD

MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
GALASSIA 18 S SPECIAL	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	69	0,75
GALASSIA 25 S SPECIAL	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	73	1,1



IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD AND REMOVABLE BOWL

MODELLO MODEL	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. cm	VELOCITÀ SPEEDS	PESO WEIGHT Kg	POTENZA POWER Kw
GALASSIA 18 S SUPER	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	69	0,75
GALASSIA 25 S SUPER	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	73	1,1

PIZZA E GASTRONOMIA
PIZZA AND GASTRONOMY

	GALASSIA 8 - 8 S	GALASSIA 12 - 12 S	GALASSIA 18 - 18 S 18 S SPECIAL 18 S SUPER	GALASSIA 25 - 25 S 25 S SPECIAL 25 S SUPER	GALASSIA 35 - 35 S	GALASSIA 45 S	GALASSIA 60 S
Q.TÀ IMPASTO MAX MAX MIXTURE	Kg 8	Kg 12	Kg 18	Kg 25	Kg 35	Kg 45	Kg 60
Q.TÀ FARINA MAX (Q.TÀ MIN DI ACQUA 50%) MAX FLOUR (MIN. WATER 50%)	Kg 5	Kg 8	Kg 12	Kg 16	Kg 23	Kg 30	Kg 40

ACCESSORI • ACCESSORIES

Kit ruote Galassia / Kit of wheels Galassia

MACCHINE COMIDA
COMIDA MACHINES