

# GALASSIA PIZZA

Impastatrici a spirale • Spiral dough mixer • Petrins a spirale • Amasadoras espirales

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). I modelli più grandi possono essere utilizzati anche in pasticceria per impastare limitati quantitativi di prodotto.

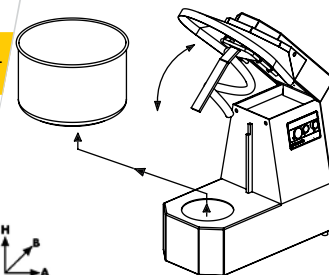
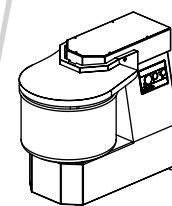


GB Galassia mixers are built to be simple, robust and reliable. They are ideal for use in pizzerias, thanks to the extensive range with capacities from 8 kg to 60 kg of dough. The larger models can be used in pastry shops to prepare small quantities of products.

F Les pétrins Galassia sont des machines robustes, simples et fiables. Ils sont parfaits dans les pizzerias grâce à la vaste gamme disponible (de 8 à 60 kg de pâte). Les modèles les plus grands peuvent être utilisés aussi dans les pâtisseries pour pétrir des quantités limitées de produit.

E Las amasadoras Galassia son máquinas robustas, simples y seguras. Son perfectas en pizzería gracias a la vasta gama disponible (de 8 a 60 kg de masa). Los modelos más grandes pueden ser utilizados también en pastelería para amasar limitadas cantidades de producto.

MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIM. EXT AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VELOCITÀ SPEEDS VITESSE VELOCIDADES	PESO WEIGHT POIDS PESO Kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA Km	Q.TÀ IMPASTO MAX MAX MIXTURE QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASAJO MAXIMA	Q.TÀ FARINA MAX (q.tà min di acqua 50%) MAX FLOUR (min. water 50%) Q.TÉ DE FARINE MAXI (q.té d'eau mini 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (agua 50% como minimo)
<b>GALASSIA 8</b>	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	1	44	0,37	Kg 8	Kg 5
<b>GALASSIA 8 S</b>	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	2	44	0,75		
<b>GALASSIA 12</b>	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	1	48	0,55	Kg 12	Kg 8
<b>GALASSIA 12 S</b>	34x63x57	Ø 31,7x21 (16 l)	2	48	0,75		
<b>GALASSIA 18</b>	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	1	69	0,75	Kg 18	Kg 12
<b>GALASSIA 18 S</b>	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	69	0,75		
<b>GALASSIA 25</b>	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	1	73	1,1	Kg 25	Kg 16
<b>GALASSIA 25 S</b>	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	73	1,1		
<b>GALASSIA 35</b>	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	1	118	1,5	Kg 35	Kg 23
<b>GALASSIA 35 S</b>	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	2	118	1,5		
<b>GALASSIA 45 S</b>	52x89x87	Ø 50x34 (64 l)	2	148	1,8	Kg 45	Kg 30
<b>GALASSIA 60 S</b>	57x95x92	Ø 55x34 (82 l)	2	158	1,8	Kg 60	Kg 40
<b>IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE</b> SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD / PETRINS A TETE SPIRALE RELEVABLE / AMASADORAS CON CABEZA VOLCABLE							
<b>GALASSIA 18 S SPECIAL</b>	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	69	0,75	Kg 18	Kg 12
<b>GALASSIA 25 S SPECIAL</b>	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	73	1,1	Kg 25	Kg 16
<b>IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE</b> SPIRAL KNEADERS WITH TILTING HEAD AND REMOVABLE BOWL PETRINS A SPIRALE A TETE RELEVABLE ET A CUVE EXTRACTIONNABLE / AMASADORAS CON CABEZA VOLCABLE Y RECIPIENTE EXTRAIBILE							
<b>GALASSIA 18 S SUPER</b>	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	69	0,75	Kg 18	Kg 12
<b>GALASSIA 25 S SUPER</b>	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	73	1,1	Kg 25	Kg 16



## CARATTERISTICHE TECNICHE:

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



### ■ Spirale in acciaio inox speciale, resistente alle più forti sollecitazioni.

- GB Hook in special stainless steel, resistant to the most severe shocks.
- F Spiral en inox spécial, résistante aux plus fortes contraintes.
- E Espiral en acero inox especial, resistente a altas vibraciones.

### ■ Trasmissione a catena che permette una più lunga durata e resistenza della trasmissione.

- GB Chain transmission allows for longer life and durability of transmission.
- F Chaîne de transmission qui permet une durée et une résistance plus longue de la transmission.
- E Transmisión a cadena que permite una prolongada duración y resistencia de la transmisión.

### ■ Possibilità di avere l'impastatrice a spirale con testa ribaltabile nella versione Special, con testa ribaltabile e vasca estraibile nella versione Super.

- GB Possibility of having the spiral kneader with tilting head in the version Special and with tilting head and removable bowl in the versions Super.
- F Possibilité d'avoir le pétrin à spirale avec tête renversable dans la version Special et avec tête renversable et cuve extractible dans les versions Super.
- E Posibilidad de obtener la amasadora a espiral con cabeza basculante en la versión Special; con cabeza basculante y recipiente extraíble, en la versión Super.

### ■ Kit ruote Galassia (opzionale)

- GB Kit of wheels Galassia (optional)
- F Kit de roues pour Galassia (optional)
- E Kit ruedas Galassia (optional)



**VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3 50Hz**

VOLTAGE STANDARD / VOLTAJE STANDARD