TechnoFood
panadería

# AMASADORA EN ESPIRAL | GALASSIA PIZZA

RECIPIENTE GIRATORIO EN ACERO INOXIDABLE




GANCHO EN ESPIRAL EN ACERO INOX.

MASAS DE ELEVADA HIDRATACIÓN

VARIEDAD DE TAMAÑOS

zanolli 1952 · ITALY

MADE IN ITALY, LOVED IN THE WORLD.

EQUIPOS **IMPORTADOS**

FICHA
**TÉCNICA**

**AMASADORA**
EN ESPIRAL

GALASSIA
**PIZZA**

# *MODELO GALASSIA PIZZA*







- Las amasadoras de espiral de Galassia Pizza son máquinas fiables, proyectadas para satisfacer las numerosas necesidades de las pizzerías modernas.
- Dotadas de espiral resistente y recipiente giratorio, ambos en acero inoxidable, permiten obtener una masa homogénea y suave en poco tiempo.
- El elevado número de revoluciones del recipiente por minuto permite trabajar masas desde un 55% de agua hasta una elevada hidratación.
- Son perfectas en pizzería gracias a la vasta gama disponible, de 8 a 60 kg de masa con al menos un 55% de humedad.

| Modelo | Masa Kg | Harina Kg | Peso Kg | Dimesiones olla mm | Energía eléctrica kw | Frecuencia Hz |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8/8 S | 8 | 5 | 44 | 280x195 (12L) | 0,37- 0,75 kw | 50 |
| 12/12 S | 12 | 8 | 48 | 317x210 (16L) | 0,55 - 0,75 kw | 50 |
| 18/18 S | 18 | 12 | 69 | 365x240 (23L) | 0,55 - 0,75 kw | 50 |
| 25/25 S | 25 | 16 | 73 | 400x260 (14L) | 0,75 - 1,1 kw | 50 |
| 35/35 S | 35 | 23 | 118 | 450x260 (41L) | 1,1 - 1,5 kw | 50 |
| 45 S | 45 | 30 | 148 | 500x340 (64L) | 1,1 - 1,8 kw | 50 |
| 60 S | 60 | 40 | 158 | 550x340 (82L) | 1,1 - 1,8 kw | 50 |

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood