







GALASSIA

-  Impastatrici a spirale
-  Kneading Machines
-  Petrins spirales
-  Amasadoras espirales

GALASSIA

Impastatrici a spirale • Kneading Machines • Petrins spirales
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 panificio e 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 bakeries and 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 boulangeries et 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 panadería y pastelería para amasar limitadas cantidades de producto.



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 Spirale en inox spécial, résistante aux plus fortes contraintes.

E Espiral en acero inox especial, resistente a altas vibraciones.

● Pannello comandi con tensione 24 Volt.

GB Control panel 24 Volt.

F Panneau de contrôle 24 volt.

E Panel de mandos con tensión 24 Voltio.

● Trasmissione a catena che permette l'eliminazione dell'olio.

GB Chain transmission permitting elimination of oil

F Transmission par chaîne qui permet l'élimination de l'huile

E El sistema de transmisión a cadena permite la eliminación del aceite

● 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.

● Vasca in acciaio inox 304

GB Bowl in 304 stainless steel

F Cûve en inox 304

E Recipiente en acero inox 304

● Kit ruote Galassia (opzionale)

GB Kit of wheels Galassia (optional)

F Kit de roues pour Galassia (optional)

E Kit ruedas Galassia (optional)

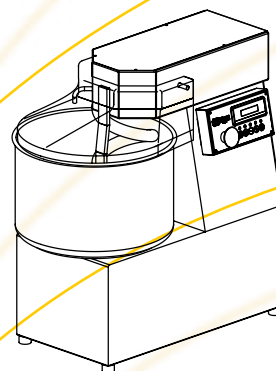


Galassia special/super

Galassia 8 - 12 - 18 - 25 35 - 45 - 60



TIPO type - tipo - type	DIMENSIONI dimensions dimensiones AxBxH cm	DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dim. recipiente dimensions cuve cm	VELOCITÀ speeds vitesse velocidades	PESO weight peso poids kg	POTENZA power potencia puissance Kw
Impastatrici a spirale • Spiral kneaders • Pétrins à spirale • Amasadoras de espiral					
Galassia 8	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	1	45	0,37
Galassia 8 S	30x59x57	Ø 28x19,5 (12 l)	2	45	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	75	0,75
Galassia 18 S	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	75	0,75
Galassia 25	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	1	82	1,1
Galassia 25 S	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	82	1,1
Galassia 35	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	1	125	1,5
Galassia 35 S	48x84x76	Ø 45x26 (41 l)	2	125	1,5
Galassia 45 S	52x89x87	Ø 50x34 (64 l)	2	155	1,8
Galassia 60 S	57x95x92	Ø 55x34 (82 l)	2	180	1,8
Impastatrici a spirale con testa ribaltabile Spiral kneaders with tilting head • Pétrins à spirale à tête renversable • Amasadoras con cabeza volcable					
Galassia 18 S Special	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	75	0,75
Galassia 25 S Special	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	82	1,1
Impastatrici a spirale con testa ribaltabile e vasca estraibile • Spiral kneaders with tilting head and removable bowl Pétrins à spirale à tête renversable et à cuve extractable • Amasadoras con cabeza volcable y recipiente extraíble					
Galassia 18 S Super	38,5x73x66	Ø 36,5x24 (23 l)	2	75	0,75
Galassia 25 S Super	42x76x66	Ø 40x26 (32 l)	2	82	1,1



TIPO - type - tipo - type	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 CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA - QUANTITÉ DE PÂTE MAXI	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%) - QUANTITÉ DE FARINE MAXI (quantité d'eau mini 50%) CANTIDAD DE HARINA MAXIMA (agua 50% como minimo)	Kg 5	Kg 8	Kg 12	Kg 16	Kg 23	Kg 30	Kg 40

• La ditta si riserva di apportare quelle modifiche che riterrà utili in base ad aggiornamenti costruttivi • The technical data are indicative with the right reserved to carry out eventual modifications
• Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.