

GALASSIA PANE/BREAD/PAN

Impastatrici a spirale • Kneading Machines • Petrins spirales
Knetmaschinen • Amasadoras espirales

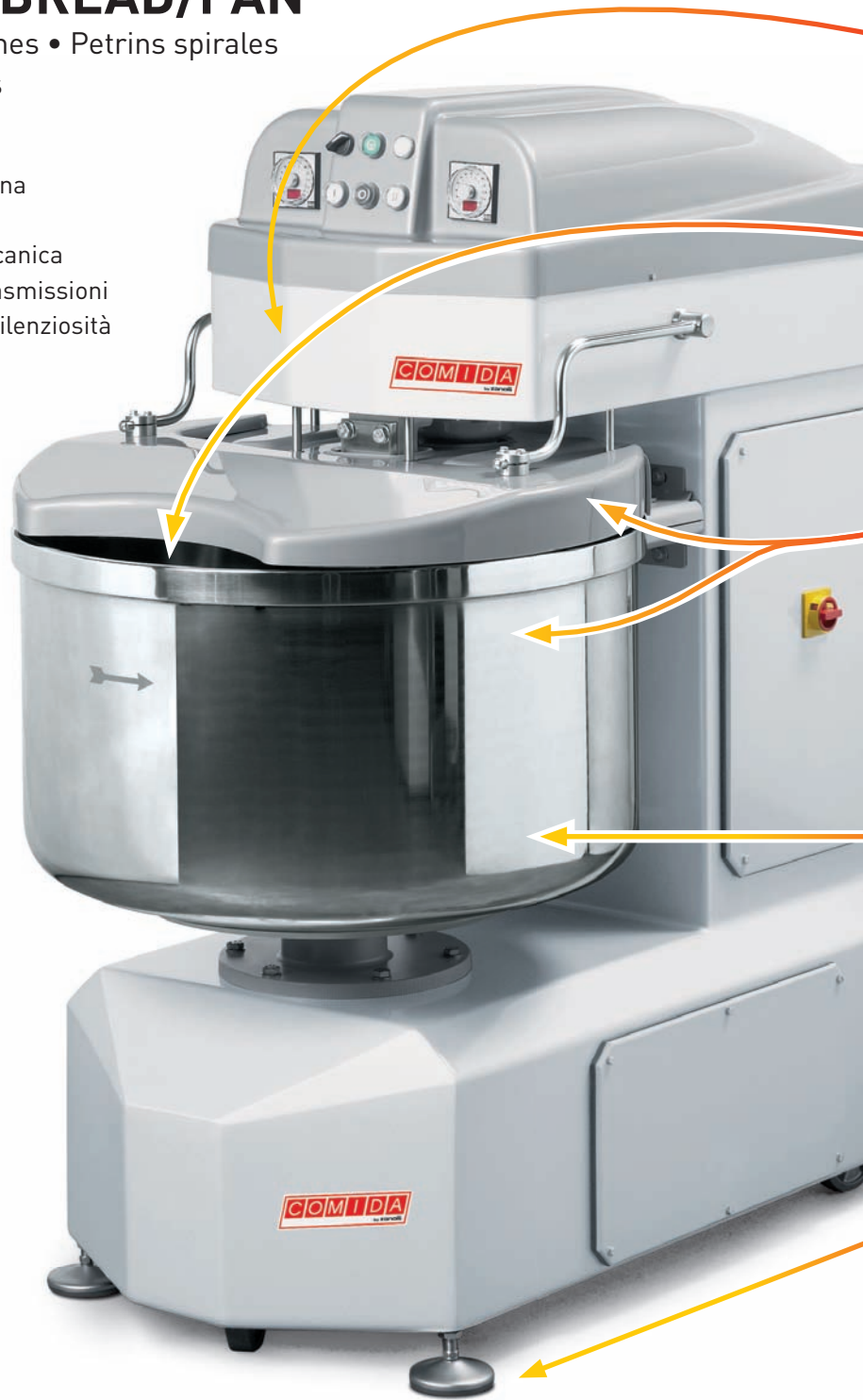
Le impastatrici a spirale GALASSIA PN hanno una capacità d'impasto che varia da Kg 60 a Kg 160. La versatilità d'uso si accompagna ad una meccanica estremamente semplice e robusta (dotata di trasmissioni a cinghie registrabili per ottenere la massima silenziosità e facilità di manutenzione).

GB The spiral mixers GALASSIA PN have a mixing capacity varying from 60 to 160 kilos. The versatile use combines with a very simple and robust mechanical frame (with adjustable belt drive for a maximum silent operation and an easy servicing).

F Les pétrins à spirale GALASSIA PN ont une capacité de pétrissage oscillant entre les 60 et les 160 kilos. L'ample possibilité d'emploi s'accompagne à une structure mécanique extrêmement simple et robuste (pourvue de transmissions à courroies réglables afin d'obtenir le fonctionnement silencieux maxi et un entretien facile).

D Die Spiral-Teigknetmaschinen GALASSIA PN haben eine Knetkapazität zwischen 60 und 160 Kilos. Die vielseitige Anwendbarkeit wirkt zusammen mit einer sehr einfachen und starken mechanischen Struktur (die Maschine ist mit einstellbaren Riemenantrieben für die Höchstgeräuschlosigkeit und die mühelose Wartung versehen).

E Las amasadoras a espiral GALASSIA PN tienen una capacidad de mezcla que va de 60 a 160 kg. La versatilidad de uso se acompaña a una mecánica extremadamente simple y robusta (dotada de transmisiones a poleas regulables para obtener la máxima silenciosidad y facilidad de manutención).



Caratteristiche tecniche:

Technical Specifications - Caractéristiques techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

● La carpenteria del corpo della macchina è realizzata in acciaio di grosso spessore verniciato.

GB The frame of the machine body is made of thick painted steel.

F La structure du corps de la machine est construite en acier verni à forte épaisseur.

D Die Struktur des Maschinenkörpers ist aus dickem Stahl gebaut.

E La carpintería del cuerpo de la máquina está realizada en acero de gran espesor y barnizado.

● Un rapporto ideale fra spirale e vasca permette di ottenere un impasto vellutato, soffice e perfettamente ossigenato.

GB The ideal spiral tool to bowl ratio enables to get a velvet, soft and perfectly oxygenated dough.

F Le rapport idéal entre la spirale et la cuve permet d'obtenir une pâte veloutée, légère et parfaitement oxygénée.

D Der ideale Verhältnis zwischen Spiralknetvorrichtung und Schüssel erlaubt, einen samtigen, weichen und perfekt oxydgenierten Teig zu haben.

E La relación ideal entre espiral y recipiente permite la realización de un amasijo aterciopelado, esponjoso y perfectamente oxigenado.

● La spirale, il piantone centrale e la vasca sono interamente in acciaio inossidabile mentre il riparo vasca è in plastica ABS

GB The kneading spiral, the central column and the bowl are entirely made of stainless steel; the bowl protection is made of plastic (ABS)

F La spirale, la colonne centrale et la cuve sont construits entièrement en acier inox; la protection de la cuve est en plastique (ABS)

D Die Spiralknetvorrichtung, die Zentralsäule und die Schüssel sind ganz aus Edelstahl gebaut; die Schüsselschutzvorrichtung ist aus Kunststoff (ABS)

E La espiral, la columna central y el recipiente son completamente en acero; la protección del recipiente es en plástica (ABS)

● La macchina è dotata di motori a due velocità. Il motore della vasca in prima velocità ha la possibilità di invertire il senso di rotazione.

GB The machine is equipped with two-speed motors. The motor of the bowl has the possibility to reverse the rotating direction, when set at the first speed.

F La machine est pourvue de moteurs à deux vitesses. Le moteur de la cuve en première vitesse a la possibilité d'inverser le sens de rotation.

D Die Teigmaschine ist mit Zweigeschwindigkeitsmotoren ausgestattet. Die erste Geschwindigkeit des Kesselmotors ermöglicht, die Kesseldrehrichtung umzukehren.

E La máquina tiene motores a dos velocidades. La primera velocidad del motor de la cuba permite la inversion del sentido de rotación.

● Le GALASSIA PN sono tutte montate su piedini regolabili e due ruote fisse più una girevole.

GB The complete line of GALASSIA PN is equipped with adjustable feet and with 3 wheels (one of them is swivelling).

F Les GALASSIA PN sont toutes montées sur de petits pieds réglables et deux roues fixes et une tournante.

D Die Maschinen der Baureihe GALASSIA PN sind mit regulierbaren Stützen und 3 Rädern (eines ist drehbar), ausgestattet.

E Las máquinas Mod. GALASSIA PN son equipadas con pies ajustables y 3 ruedas (una es giratoria)



Dettaglio pannello comandi GALASSIA PN

Detail of control board of GALASSIA PN

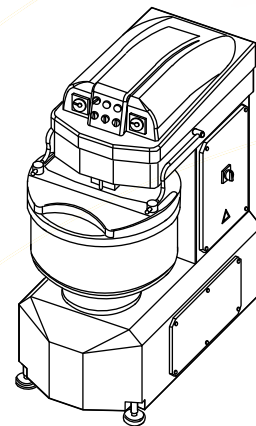
Detail der Schalttafel vom GALASSIA PN

Detail du panneau de contrôle

du GALASSIA PN

Detalle del cuadro de mandos

GALASSIA PN



| TIPO type - type Typ - tipo | DIMENSIONI dimensions dimensions Abmessungen dimensiones AxBxH cm | DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dimensions cuve Schlüsselabmessungen dim. recipiente cm | VELOCITÀ speed vitesse Geschwin- digkeiten velocidades | PESO weight poids Gewicht peso kg | POTENZA power puissance Leistung potencia Kw |
|-----------------------------------|--|---|---|--|---|
| GALASSIA PN 60 | 66 x 114 x 135 | Ø 63 x 34 (100 l.) | 2 | 429 | 3,7 + 0,55 |
| GALASSIA PN 80 | 68 x 115 x 135 | Ø 65 x 39 (123 l.) | 2 | 433 | 3,7 + 0,55 |
| GALASSIA PN 100 | 71 x 123 x 147 | Ø 68 x 44 (154 l.) | 2 | 494 | 5,2 + 0,55 |
| GALASSIA PN 120 | 78 x 130 x 147 | Ø 75 x 44 (185 l.) | 2 | 535 | 5,2 + 0,55 |
| GALASSIA PN 160 | 89 x 141 x 157 | Ø 85 x 49 (270 l.) | 2 | 735 | 12,5 + 0,75 |

| TIPO - type - type - Typ - tipo | GALASSIA PN 60 | GALASSIA PN 80 | GALASSIA PN 100 | GALASSIA PN 120 | GALASSIA PN 160 |
|---|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Q.TÀ IMPASTO MAX - MAX MIXTURE QUANTITÉ DE PÂTE MAXI MAXIMALTEIGMENGE - CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA | Kg 60 | Kg 80 | Kg 100 | Kg 120 | Kg 160 |
| Q.TÀ FARINA MAX (q.tà min di acqua 50%) MAX FLOUR (min. water 50%) QUANTITÉ DE FARINE MAXI (quantité d'eau mini 50%) MAXIMALTEIGMENGE (mindestes Wasserrinhalt 50%) CANTIDAD DE HARINA MAXIMA (agua 50% como minimo) | Kg 37 | Kg 50 | Kg 62 | Kg 75 | Kg 100 |

• 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 • Aenderungen in Technik und Ausfuehrung vorbehalten • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.



Macchine per Pasticceria, Pizzerie e Panifici - Machines for Pastry, Pizza and Bread

37066 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VERONA) ITALY - Via Casa Quindici, 18 - Tel. +39 045 8581444 - Fax +39 045 8581455 - www.comida.it - email comida@comida.it