



# GALASSIA

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

Macchine particolarmente robuste che, per gli accorgimenti tecnici adottati, si differenziano sostanzialmente da altri prodotti similari.

Destinazione d'uso consigliata:

Galassia 8-12-18-25-35 per pizzerie medio-leggere;

Galassia 45-60 per pizzerie con esigenze di uso medio-pesante, panifici e pasticcerie per piccoli impasti.

GB These machines have technical features that make them differ from other similar products.

Galassia 8-12-18-25-35 for pizzeria middle-light use;  
Galassia 45-60 for pizzeria middle-hard use, for bakery and confectionery for small middle quantities of dough.

F Machines très solides qui, grâce aux particularités techniques adoptées, se différencient remarquablement des autres produits semblables.

Destination d'usage conseillée: Galassia 8-12-18-25-35 pour pizzeria d'usage moyen-leger; Galassia 45-60 pour pizzeria avec exigences d'usage moyen-lourd; pour boulangerie-pâtisserie pour obtenir des petits empâtements.

D Maschinen in besonders starker Ausführung, die sich dank der angewandten technischen Massnahmen grundsätzlich von anderen, ähnlichen Erzeugnissen unterscheiden. - Empfohlener Gebrauch: Galassia 8-12-18-25-35 für Pizzerien mit leicht-mittlerem Gebrauch; Galassia 45-60 für Pizzerien mit mittel-schwerem Gebrauch, Bäckereien und Konditoreien für kleine Teigproduktionen.

E Máquinas particularmente fuertes que, por los recursos técnicos adoptados, se destacan substancialmente de otros equipos parecidos.  
Destinación de uso aconsejada:  
Galassia 8-12-18-25-35 para pizzerias uso medio-ligero;  
Galassia 45-60 para pizzerías con exigencias de uso medio-pesado, panaderías-pastelerías para pequeñas cantidades de masa.



## Caratteristiche tecniche:

### Technical Specifications - Caractéristiques techniques - Technische Eigenschaften - 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.

D Spiralkneter aus Edelstahl, erträgt die stärksten Belastungen.

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

● Pannello comandi con tensione 24 Volts.

**NEW** - Programmatore automatico ciclo d'impasto con dosatore d'acqua (opzionale).

GB Control panel 24 Volts.

**New** - Automatic programming unit for mixing cycle with water meter (optional).

F Panneau de contrôle 24 volts. **New** - Programmeur automatique du cycle de pétrissage avec doseuse d'eau (optional).

D Schalttafel 24 Volts. **New** - Automatische Programmierereinheit für Mischungszyklus mit Wassermesser (optional).

E Panel de mandos con tensión 24 Voltios. **New** - Programador automático de amasado y dosificación de agua (optional).

● 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

D Kettenantrieb, welcher die Verwendung des Öls vermeidet

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

● Vasca in acciaio inox 304

GB Bowl in 304 stainless steel

F Cûve en inox 304

D Kessel völlig aus Edelstahl (Inox 304)

E Recipiente en acero inox 304

● 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.

D Es gibt die Möglichkeit, die Knetmaschine mit kippbarem Kopf in der Ausführung Special und mit kippbarem Kopf und herausziehbarer Schüssel in der Ausführungen 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)

D Räder für Galassia (optional)

E Kit ruedas Galassia (optional)



