








GALASSIA

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

**NEW
MIX 4**
NO PROBLEM!



Recommended
by Zanolli

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 10-18-25-35 per pizzerie medio-leggere;

Galassia 40-60 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 10-18-25-35 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 10-18-25-35 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 10-18-25-35 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 10-18-25-35 para pizzerías 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.

- New optional: Programmatore automatico ciclo d'impasto con dosatore d'acqua e 20 programmi (solo sui modelli S) + MIX 4 la nuova farina per la pizza NO PROBLEM! (info COMIDA by Zanolli)
 - GB New optional: automatic programming unit for mixing cycle with water meter and 20 programs (available only on the models S) + MIX 4 the new flour for pizza NO PROBLEM (info COMIDA by Zanolli)
 - F Nouveau optional: programmeur automatique cycle de mélange avec doseur d'eau et 20 programmes (seulement sur les modèles S) + MIX 4 la nouvelle farine pour pizza NO PROBLEM (info COMIDA by Zanolli)
 - D Neues Optional : automatische Programmierung des Knetzyklusses mit Wasser-dosierer und 20 Programme (nur für Modelle S vorgesehen) + MIX 4, das neue Mehl für Pizza NO PROBLEM (Info COMIDA by Zanolli)
 - E Neuvo optional: programador automatico de amasado con dosador de agua y 20 programas (solamente para los modelos S) + MIX 4 la nueva harina para la pizza NO PROBLEM (info COMIDA by Zanolli)

- 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)

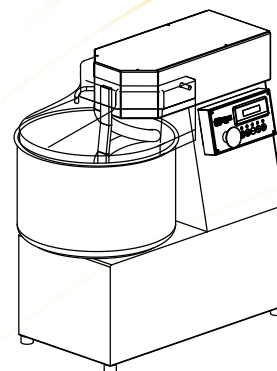


Galassia special/super

Galassia 10S - 18S - 25S 35S - 45S - 60S



TIPO type - tipo Typ - type	DIMENSIONI dimensions dimensions Abmessungen dimensions AxBxH cm	DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dim. recipiente Schlüsselabmessungen dimensions cuve cm	VELOCITÀ speeds velocidades Geschwindi- gkeiten vitesse	PESO weight peso Gewicht poids kg	POTENZA power potencia Leistung puissance Kw
Impastatrici a spirale • Spiral kneaders • Amasadoras de espiral • Spiral kneaders • Amasadoras de espiral					
Galassia 10	30x60x58	Ø 28x19,5 (12 l)	1	45	0,37
Galassia 10 S	30x60x58	Ø 28x19,5 (12 l)	2	45	1
Galassia 18	39x69x68,5	Ø 36x24 (23 l)	1	75	0,75
Galassia 18 S	39x69x68,5	Ø 36x24 (23 l)	2	75	1
Galassia 25	42x75x75	Ø 40x26 (32 l)	1	82	1,1
Galassia 25 S	42x75x75	Ø 40x26 (32 l)	2	82	1,1
Galassia 35	48x80x83	Ø 45x26 (41 l)	1	125	1,5
Galassia 35 S	48x80x83	Ø 45x26 (41 l)	2	125	1,5
Galassia 45 S	52x87x96	Ø 50x34 (64 l)	2	155	1,8
Galassia 60 S	53x87x100	Ø 55x34 (82 l)	2	180	1,8
Impastatrici a spirale con testa ribaltabile • Spiral kneaders with tilting head • Amasadoras con cabeza volcable Spiral kneaders with tilting head • Amasadoras con cabeza volcable					
GALASSIA 25 S special	42 x 75 x 75	Ø 40 x 26 (32 l)	2	82	1,2
Impastatrici a spirale con testa ribaltabile e vasca estraibile Spiral kneaders with tilting head and removable bowl • Amasadoras con cabeza volcable y recipiente extraíble Spiral kneaders with tilting head and removable bowl • Amasadoras con cabeza volcable y recipiente extraíble					
GALASSIA 25 S super	42 x 75 x 75	Ø 40 x 26 (32 l)	2	82	1,2



TIPO - type - tipo - Typ - type	GALASSIA 10 - 10 S	GALASSIA 18 - 18 S	GALASSIA 20 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 MAXIMALTEIGMENGE - QUANTITÉ DE PÂTE MAXI	Kg 8	Kg 17	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%) MAXIMALTEIGMENGE (mindester Wasserrinhalt 50%) - CANTIDAD DE HARINA MAXIMA (agua 50% como minimo)	Kg 5	Kg 11	Kg 17	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 eventuelles • Aenderungen in Technik und Ausfuehrung vorbehalten • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.



Macchine per Pasticcerie, Pizzerie e Panifici - Machines for Pastry, Pizza and Bread
37060 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VERONA) ITALY - Via Casa Quindici, 18 - Tel. +39 045 8581444 - Fax +39 045 8581455 - www.comida.it - email comida@comida.it