

Con GALASSIA PANE puoi:

With GALASSIA PANE you can - Avec GALASSIA PANE vous pouvez - Con GALASSIA PAN se puede

Arrestare la macchina senza azzerare il timer.

Stop the machine without putting the timer to zero.

Arrêter la machine sans devoir remettre à zéro le timer.

Detener la máquina sin poner a cero el timer.

Spostare l'impasto sul fronte della macchina in modo da facilitarne l'estrazione con la funzione JUMP.

Move the dough to the front of the machine to make it easier to remove using the JUMP function.

Déplacer la pâte sur la partie frontale de la machine de manière à en faciliter l'extraction avec la fonction JUMP.

Desplazar la masa hacia la parte frontal de la máquina para facilitar su extracción con la función JUMP.



Scegliere la velocità e il tempo per lavorare in modalità manuale, semi-automatica o automatica.

Set the speed and the time for the manual, semi-automatic or automatic working.

Régler la vitesse et le temps pour travailler en mode manuel, semi-automatique ou automatique.

Programar la velocidad y el tiempo para trabajar en modalidad manual, semi automática o automática.

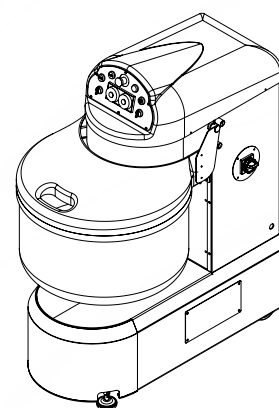
Invertire il senso di rotazione della vasca per accelerare la miscelazione degli ingredienti.

Invertire il senso di rotazione della vasca per accelerare la miscelazione degli ingredienti.

Inverser le sens de rotation de la cuve pour accélérer le mélange des ingrédients.

Invertir el sentido de rotación del recipiente para acelerar el mezclamiento de los ingredientes.

TIPO type - type - tipo	DIMENSIONI dimensions dimensions dimensiones AxBxH cm	DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dimensions cuve dim. recipiente cm	VELOCITÀ speed vitesse velocidades	PESO weight poids peso kg	POTENZA power puissance potencia Kw
GALASSIA PN 60	69 x 112 x 140	Ø 67 x 34 (117 L)	2	345	3,7 + 0,55
GALASSIA PN 80	69 x 112 x 140	Ø 67 x 38 (131 L)	2	350	4,8 + 0,55
GALASSIA PN 120	77 x 125 x 150	Ø 75 x 48 (188 L)	2	505	4,8 + 0,55



TIPO - type - type - tipo	GALASSIA PN 60	GALASSIA PN 80	GALASSIA PN 120
Q.TÀ IMPASTO MAX - MAX MIXTURE QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA	Kg 60	Kg 80	Kg 120
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 36	Kg 50	Kg 75

• 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 Ausführung vorbehalten • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.



Macchine per Pasticcerie, 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