

# GALASSIA PANE/BREAD/PAN

Impastatrici a spirale con vasca fissa • Spiral dough mixer with fixed bowl  
Spiral dough mixer with fixed bowl • Amasadora a espiral con recipiente fijo

La linea di impastatrici Galassia Pane è progettata per amalgamare paste alimentari che utilizzano come ingredienti primari farina e acqua, con almeno il 55% di umidità.



GB The Galassia bread line of dough mixers are designed to amalgamate food pastes having as their main ingredients flour and water, with at least 55% humidity.

F La ligne des pétrins Galassia Pain est projetée pour amalgamer des pâtes alimentaires qui utilisent comme ingrédients primaires la farine et l'eau avec au moins 55% d'humidité.

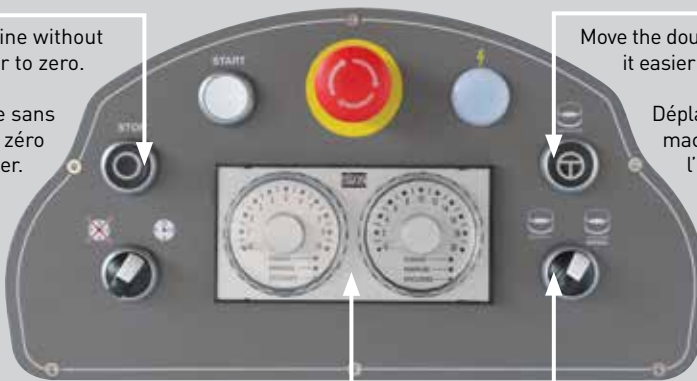
E La línea de amasadoras Galassia Pane está proyectada para amalgamar pastas alimentarias que utilizan como ingredientes primarios harina y agua, con al menos un 55% de humedad.

## 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.



## 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.

## 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.

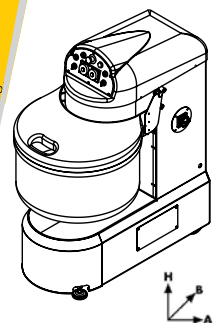
## Invertire il senso di rotazione della vasca per accelerare la miscelazione degli ingredienti.

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.

MODELLO MODEL MODELE MODELO	DIM. EXT AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VELOCITÀ SPEEDS VITESSE VELOCIDADES	PESO WEIGHT POIDS PESO Kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA Kw	Q.TÀ IMPASTO MAX MAX MIXTURE / QUANTITÉ DE PÂTE MAXI / CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA	Q.TÀ FARINA MAX (q.tà min di acqua 50%) MAX FLOUR (min. water 50%) Q.TÉ DE FARINE MAXI (q.té d'eau mini 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (agua 50% como minimo)
GALASSIA PN60	69x112x140	Ø 67x34 (117 l)	2	345	4,25	Kg 60	Kg 37
GALASSIA PN80	69x112x140	Ø 67x38 (131 l)	2	350	5,35	Kg 80	Kg 50
GALASSIA PN120	77x125x150	Ø 75x48 (188 l)	2	505	5,75	Kg 120	Kg 75



## CARATTERISTICHE TECNICHE:

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- **La protezione mobile, se aperta durante un ciclo di lavoro, arresta la macchina grazie all'azione di un microinterruttore.**

GB If the moveable protection is opened, the machine comes to a halt, thanks to the activation of a micro switch.

F La protection amovible, si elle est ouverte pendant un cycle de travail, arrête la machine grâce à l'action d'un micro-interrupteur.

E La protección móvil, si se abre durante un ciclo de trabajo, detiene la máquina gracias a la acción de un microinterruptor.

- **L'albero forgiato, posto sotto il coperchio della testa, esegue la rotazione della spirale.**

GB The forged axle, positioned under the head cover rotates the spiral.

F L'arbre central situé sous le couvercle de la tête effectue la rotation de la spirale.

E El eje forjado, ubicado debajo de la tapa del cabezal, hace rotar la espiral.

- **Una spirale rotante amalgama, mescola, raffina e ossigena l'impasto contenuto nella vasca.**

GB A rotating spiral amalgamates mixes, refines and oxygenates the dough in the bowl.

F La spirale en tournant, amalgame, mélange, raffine et oxygène la pâte contenue dans la cuve.

E Una espiral rotatoria amalgama, mezcla, refina y oxigena la pasta contenida en el recipiente.



- **La vasca, ruotando, porta costantemente nuovo impasto sotto la spirale per essere lavorato.**

GB The bowl constantly draws new dough under the spiral to be worked.

F La cuve porte constamment la pâte sous la spirale afin qu'elle soit travaillée.

E El recipiente transporta constantemente nueva pasta debajo de la espiral para que sea elaborado.

- **La macchina è provvista di tre ruote, due fisse posteriori e una girevole anteriore.**

GB The machine is provided with three wheels, two fixed back wheels and one at the front.

F La machine est équipée de trois roues : deux fixes postérieures et une rotative antérieure.

E La máquina tiene tres ruedas, dos posteriores fijas y una giratoria anterior.

- **Disponibili versioni elettroniche a richiesta.**

GB Electronic versions available on request.

F Les versions électroniques sont disponibles sur demande.

E Disponibles versiones electrónicas a pedido

**VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3 50Hz**

VOLTAGE STANDARD / VOLTAJE STANDARD