

Тестораскатка ручная Imperia
Restaurant Manual (SM 220)



(Цена со склада в г.Москва)

55 636 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестораскатка Imperia Restaurant Manual (SM 220) предназначена для раскатки крутого теста, используемого для приготовления пельменей, пирогов, пиццы, лазаньи и итальянской пасты. Модель подходит для использования в ресторанах, отелях и небольших заведениях общественного питания. Тестораскатка изготовлена из нержавеющей стали и оборудована самосмазывающим редуктором и 10-позиционным регулятором толщины теста.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2198
Производитель	IMPERIA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	220x325x275
Гарантия, мес	12
Исполнение	стандартное исполнение
Способ установки	настольный
Лапшерезка	нет
Толщина раскатки, мм	0-5
Максимальная ширина раскатки, мм	210
Форма теста после обработки	прямоугольное
Управление	механическое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	490x360x370
Вес нетто, кг	9.3
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	11
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700