

Тестораскатка Imperia (La
Monferrina) Restaurant Professional
036



(Цена со склада в г.Москва)

144 350 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестораскаточная машина Imperia (La Monferrina) Restaurant Professional 036 используется на предприятиях общественного питания и в домашних условиях для раскатки теста, предназначенного для приготовления лапши, пиццы, чебуреков,пельменей и т.д. Модель оснащена мощным электродвигателем и электрическим приводом с защитой от перегрузки. Все поверхности, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Особенности: Регуляторы толщины раскатки с 10 положениями Регулируемая скорость вращения валков Регулировка разведения пары валков Гладкий вал тестораскатки не цепляет и не рвет тесто Самосмазывающиеся оси и втулки

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39628
Производитель	IMPERIA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	300x220x275
Гарантия, мес	12
Исполнение	Стандартное исполнение
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,16
Способ установки	Настольная
Лапшерезка	есть
Толщина раскатки, мм	1-5
Максимальная ширина раскатки, мм	210
Форма теста после обработки	прямоугольное
Производительность, кг/час	12
Управление	полуавтоматическое
Вес нетто, кг	15
Вес в упаковке, кг	16
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700