

Тестораскатка ручная Imperia  
Restaurant Manual (SM 220)



(Цена со склада в г.Москва)

**48 411 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 |
| Напряжение, в                    | Без электричества      |
| Способ установки                 | Настольная             |
| Лапшерезка                       | нет                    |
| Толщина раскатки, мм             | 0-5                    |
| Максимальная ширина раскатки, мм | 210                    |
| Форма теста после обработки      | прямоугольное          |
| Управление                       | механическое           |
| Вес нетто, кг                    | 9.3                    |
| Вес в упаковке, кг               | 11                     |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)  | 490x360x370            |
| Упаковка                         | гофрокороб             |
| Статус в Москве                  | в наличии              |
| Стоимость доставки по Москве     | 700                    |