

Тестораскатка ручная Imperia  
Restaurant Manual (SM 220)



(Цена со склада в г.Москва)

**54 915 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