

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Тестораскатка ручная IMPERIA
SFOGLIATRICE IPASTA 162



(Цена со склада в г.Москва)

5 972 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестораскатка ручная IMPERIA SFOGLIATRICE IPASTA 162 предназначена для раскатки крутого теста в пласт при производстве пасты: лазаньи, канеллони, равиоли. Корпус из хромированной стали. При помощи данной лапшерезки вы легко сможете добиться раскатки теста 6 различных уровней толщины. Используя насадки к данной тестораскатке (приобретаются отдельно) вы сможете приготовить самые разнообразные блюда из теста.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29516
Производитель	IMPERIA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	205x145x140
Гарантия, мес	12
Исполнение	Стандартное исполнение
Напряжение, в	Без электричества
Способ установки	Настольная
Лапшерезка	опция
Толщина раскатки, мм	0.2-2.2
Максимальная ширина раскатки, мм	150
Форма теста после обработки	прямоугольное
Управление	механическое
Вес нетто, кг	1.98
Вес в упаковке, кг	2.3
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	210x150x140
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700