

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)

**6 148 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	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700