

Коммерческое предложение от 01.08.2025

Тестораскаточная машина Imperia (La Monferrina) Restaurant Manuale 010

Цена с НДС:

Артикул: **547207**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	настольный
Ширина раскатки, мм	210
Толщина раскатки, мм	5
Тип	традиционная
Ширина, мм	220
Глубина, мм	325
Высота, мм	275
Вес (без упаковки), кг	9.3
Вес (с упаковкой), кг	11.5

Тестораскаточная машина [Imperia Restaurant 010](#) позволит небольшому по количеству посадочных мест заведению общественного питания удовлетворить растущий в последнее время спрос на блюда итальянской кухни – лазанью, различные макаронные изделия, а также равиоли. При этом данная модель поможет вам приготовить другие изделия из крутого теста – например, традиционные русские пельмени. Процесс раскатывания теста происходит без особых усилий, простым вращением рукоятки. Таким образом, не только повышается производительность и экономится время, но и улучшается качество конечного продукта.

Тестораскаточная машина IMPERIA Restaurant Manual 010 сделана в Италии – стране, которая славится своими макаронными изделиями и другими блюдами на основе крутого теста.

Особенности:

- Эта модель закрепляется к столу при помощи струбицы, она очень быстро собирается и разбирается – для мытья. Машина может быть укомплектована различными насадками для разрезания листа теста на спагетти, лапшу и прочие макаронные изделия.
- Оборудование работает очень просто: вы загружаете в него кусок теста и вращаете рукоятку. На выходе получается пласт теста идеальной толщины, равномерный и плотный. Ширина листа – до 210 мм, этого вполне достаточно чтобы подготовить основу для лазаньи или даже небольшой пиццы.
- Толщина пласта может регулироваться, максимальная составляет 5 мм. После этого можно либо воспользоваться насадками для разрезания, либо использовать раскатанное тесто для приготовления пирогов, пельменей и других блюд.
- Оборудование изготовлено с расчётом на длительное применение в заведениях общественного питания, оно

имеет усиленный корпус, выполненный из нержавеющей стали. Все компоненты тщательно подогнаны, что минимизирует риск выхода машины из строя.

Опции (заказываются отдельно):

- Насадка для спагетти [Simplex Restaurant 097](#)
- Насадка для капеллини [Simplex Restaurant 060](#)
- Насадка для тальятелле [Simplex Restaurant 070](#)
- Насадка для тренетте [Simplex Restaurant 080](#)
- Насадка для феттуччине [Simplex Restaurant 090](#)
- Насадка для лазанетте [Simplex Restaurant 095](#)
- Насадка для лазанетте [Simplex Restaurant 098](#)
- Форма для равиоли [Raviolamp 310](#)
- Форма для равиоли [Raviolamp 314](#)
- Набор форм для равиоли [Raviolamp 317](#)
- Набор форм для равиоли [Raviolamp 318](#)
- Сушилка для лапши [Stendipasta 540](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.