

Коммерческое предложение от 19.03.2026

Тестораскатка-лапшерезка Imperia (La Monferrina) Restaurant Professional 036

Цена с НДС: 150 145 руб.

Артикул: **364959**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Привод	электрический
Производительность, кг/час	14
Ширина теста, мм	210
Толщина теста, мм	от 0.5 до 5
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.16
Ширина, мм	300
Глубина, мм	220
Высота, мм	250
Вес (без упаковки), кг	15.7
Вес (с упаковкой), кг	18.13

Тестораскатка-лапшерезка [Imperia Restaurant Professional 036](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях для раскатки теста и приготовления лапши. Модель оснащена мощным электродвигателем. Конструкция выполнена из хромированной стали, шестерни - из закаленной стали.

Особенности:

- Регуляторы толщины раскатки с 10 положениями
- Гладкий вал для тестораскатки не цепляет и не рвет тесто
- Самосмазывающиеся оси и втулки

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: от 5 до 100 об/мин.
- Время непрерывной работы: 1 мин.
- Время перерыва в непрерывной работе: 10 мин.

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.