

Коммерческое предложение от 16.05.2026

Тестораскатка-лапшерезка Imperia (La Monferrina) Restaurant Manuale 010

Цена с НДС: 50 850 руб.

Артикул: **365516**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Привод	ручной
Ширина теста, мм	210
Толщина теста, мм	от 0 до 5
Ширина, мм	220
Глубина, мм	325
Высота, мм	275
Вес (без упаковки), кг	9.3
Вес (с упаковкой), кг	11.5

Тестораскатка-лапшерезка [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.

Уценка в связи с возвратом от клиента. Присутствуют потёртости и мелкие царапины. Оборудование полностью исправно, полная комплектация, в заводской упаковке. Клиенту не понравилось качество исполнения.

Особенности:

- Эта модель закрепляется к столу при помощи струбины, 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.