

**SFOGLIATRICE PROFESSIONALE IMPERIA RESTAURANT
R220 VERSIONE MANUALE (tagli esclusi) ---OFFERTA
SPECIALE---**

SFOGLIATRICE MANUALE IMPERIA RESTURANT SEMI-PROFESSIONALE



vedi prodotto online

CODICE: 010
MARCA: IMPERIA

SOLUZIONI FOODSERVICE

Imperia Resturant manuale è la macchina sfogliatrice per pasta fabbricata in Italia ideale per piccoli laboratori, ristoranti, strutture ricreative. Realizzata con grande cura artigianale per garantire robustezza e durata nel tempo. Si possono applicare le trafile per ottenere vari tipi di pasta (da acquistare separatamente): spaghetti, capelli d'angelo, tagliatelle, trenette, fettuccine, lasagnette, reginette. Interamente in acciaio cromato idoneo al contatto con gli alimenti. Non dotata di motore e non elettrificabile.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Dimensioni: mm. 420X350x370
- Peso 11,2kg
- Funzionamento manuale
- Campo regolazione rulli da mm 0 a 5
- Larghezza massima sfoglia ottenibile mm 210