

**SFOGLIATRICE PROF. IMPERIA RESTAURANT R220 ELETTRICA
- MONO 220V - CE (tagli esclusi)**



vedi prodotto online

CODICE: **022**
MARCA: **IMPERIA**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Imperia Resturant elettrica è la macchina sfogliatrice per pasta fabbricata in Italia ideale per 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. Realizza in poco tempo fino a 14kg di pasta all'ora. Viene dato in dotazione con la sfogliatrice il kit trasmissione del moto, strumento per attivare e rendere "elettrici" i tagli simplex resturant. Interamente in acciaio cromato idoneo al contatto con gli alimenti.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Dimensioni: mm 300X220x250
- Peso 14,8 kg
- Tensione di alimentazione: 230V
- Potenza nominale: 190W
- Velocità di rotazione: 45 giri/min
- Trasmissione a cinghia
- Campo regolazione rulli da mm 0 a 5
- Larghezza massima sfoglia ottenibile mm. 210