

**PROFESSIONELLE TEIGAUSSROLLMASCHINE IMPERIA RESTAURANT
R220 MANUELLE VERSION (Schnitte nicht enthalten)**



vedi prodotto online

CODICE: **010**
MARCA: **IMPERIA**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Imperia Restaurant manuell ist die ideale Teigausrollmaschine für Nudeln italienischer Herstellung für kleine Produktionsstätten, Restaurants und Freizeiteinrichtungen. Hergestellt mit großer handwerklicher Sorgfalt, um Festigkeit und Haltbarkeit zu gewährleisten. Mit den Formen (separat zu kaufen) können verschiedene Arten von Nudeln hergestellt werden: Spaghetti, Capelli d'Angelo, Tagliatelle, Trenette, Fettuccine, Lasagnette, Reginette. Vollständig aus verchromtem Stahl, der für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Nicht mit Motor ausgestattet und nicht elektrisch nachrüstbar.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Abmessungen: 420X350x370 mm
- Gewicht 11,2 kg
- Manuelle Bedienung
- Rollenverstellbereich von 0 bis 5 mm
- Maximal erreichbare Teigbreite 210 mm