



MACHINE À PÂTES MANUELLE ACIER
32,5X22X27,5 CM RESTAURANT IMPERIA
GAMME: RESTAURANT

La Machine à pâtes manuelle IMPERIA modèle Restaurant est un modèle semi-professionnel. Ouverture maximum des rouleaux : 0 - 5 mm. Largeur de la pâte : 20,5 cm. Fixation serre-joint sur le plan de travail. Débit : 12 kg/h. Tout inox et engrenage acier. Laminoin 10 épaisseurs semi-professionnel. S'équipe d'accessoires pour réaliser 7 types de pâtes : spaghetti Ø 2 mm, cheveux d'ange 1,5 mm, tagliatelle 2 mm, reginette/lasagnette, fettuccine 6,5 mm, lasagnette 12 mm, trenette.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Sur commande

LES POINTS FORTS

- ✓ Véritable appareil multifonctions, le laminoin Restaurant peut réaliser jusqu'à 7 types de pâtes différentes à l'aide des accessoires compatibles.
- ✓ Capacité de 12kg/h.
- ✓ Épaisseur réglable sur 10 crans de 0 à 5mm

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): acier
Longueur: 32.5 cm
Largeur: 22 cm
Hauteur: 27.5 cm
Poids: 9.3 kg
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: ITALIE
Nomenclature douanière: 84381090
EAN Unitaire: 8005782000103

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Ali-
mentaire