

imperia®

Restaurant®



Macchina da pasta elettrica per ristoranti: robusta, pratica e versatile.

Electric pasta machine for restaurants: sturdy, practical and versatile.

Machine électrique à pâtes, pour restaurants: robuste, pratique et polyvalente.

Elektrische Nudelmaschine für Restaurants: stark, praktisch und vielseitig.

Amasadora eléctrica para restaurantes: fuerte, práctica y versátil.

Máquina eléctrica de massas para restaurantes: robusta, prática e versátil.

imperia®

Qualità e tradizione italiana, dal 1932.

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia

www.imperia.com



Restaurant®



Imperia Restaurant, la macchina elettrica semi-professionale per ristoranti, alberghi e comunità, realizza in poco tempo (fino a 14 kg/ora) e con i vostri ingredienti genuini, una sfoglia di 210 mm. di larghezza e in 10 diversi spessori, di buona pasta fatta in casa. Con l'accessorio Impastatore* prepara 1 kg di impasto in 5 minuti (750 gr. di farina, 250 gr. di liquidi vari) e, con gli accessori da taglio Simplex*, ben 7 diversi tipi di pasta lunga.

Imperia Restaurant è costruita in acciaio cromato, consuma pochissimo, è facile da usare, è subito pronta e non richiede manutenzione; prima di riporla basta pulirla con un panno morbido.

Imperia Restaurant elettrica è fornita con i componenti d'uso: tramoggia con sicurezza e trasmissione per Simplex* e Impastatore*.

* Da richiedere e in vendita separatamente



Imperia Restaurant, the electric, professional pasta machine for restaurants, hotels and communities, prepares a 210 mm wide sheet of pasta in ten different thicknesses, using your wholesome ingredients in only a few minutes (up to 14 kg per hour).

The Dough mixer accessory Impastatore* prepares 1 kg of dough in 5 minutes, (750 g. of flour, 250 g. of various liquids) and the Simplex* cutting accessory makes it possible to prepare as many as 7 different types of long pasta.

Imperia Restaurant is built in chromium-plated stainless steel, it uses very little electricity, is easy to use, always ready for use and needs no maintenance. It is sufficient to clean it with a soft cloth before putting it away.

Electrical Imperia Restaurant comes with the components for use: hopper with safety device and transmission for Simplex and Impastatore.

* On request and sold separately.



Imperia Restaurant, la machine électrique semi-professionnelle destinée aux restaurants, hôtels et communautés, réalise en peu de temps (jusqu'à 14 kg/h) et avec vos ingrédients naturels, une abaisse de 210 mm de largeur et en 10 épaisseurs différentes de bonnes pâtes faites maison.

Avec l'accessoire Pétrisseuse*, vous préparez 1 kg de pâte en 5 minutes (750 g de farine, 250 g de liquides divers) et avec les accessoires de coupe Simplex, 7 types différents de pâtes longues.

Imperia Restaurant, fabriquée en acier chromé, consomme très peu d'énergie, est facile à utiliser, est immédiatement prête et ne nécessite aucun entretien : avant de la ranger, il suffit de la nettoyer avec un chiffon souple.

Imperia Restaurant électrique est fournie avec tous les composants : trémie avec dispositif de sécurité et transmission pour Simplex et Pétrisseuse.

* Sur demande et en vente séparément



Imperia Restaurant, diese professionelle, elektrische Maschine für Restaurants, Hotels und Kommunen, stellt aus Ihren natürlichen Zutaten in kurzer Zeit (bis zu 14 kg/Std.) Teigplatten für gute Hausmachernudeln mit 210 mm Breite und in 10 unterschiedlichen Stärken her.

Mit dem Knetzusatzteil* erhält man 1 kg Teig (750 g Mehl, 250 g verschiedene Flüssigkeiten) in 5 Minuten und mit dem Schneidezusatzgerät Simplex* gut 7 unterschiedliche Langnudelformen.

Die aus Chromstahl hergestellte Imperia Restaurant verbraucht sehr wenig Strom, ist leicht zu benutzen, ist sofort gebrauchsbereit und benötigt keine Wartung: vor dem Wegstellen ist sie nur mit einem weichen Tuch zu säubern.

Imperia Restaurant Elektrik wird mit den folgenden Teilen geliefert: Trichter mit Sicherheitsvorrichtung und Antrieb für Simplex sowie Knetzusatz.

* Separat anzufordern und zu kaufen.



Imperia Restaurant, la máquina eléctrica semi-profesional para restaurantes, hoteles y comunidades, realiza en poco tiempo (hasta 14 kg/hora) y con los ingredientes genuinos que usted elija, una hoja de 210 mm de ancho y de 10 diferentes espesores, de buena pasta hecha en casa.

Con el accesorio Impastatore* (Amasador) prepara 1 kg de masa en 5 minutos (750 g de harina y 250 g de líquidos varios) y, con los accesorios de corte Simplex*, 7 tipos diferentes de pasta larga.

Imperia Restaurant, totalmente de acero cromado, consume poquísimo, es fácil de usar y enseguida está lista, además de que no requiere mantenimiento; después de su uso, y antes de guardarla, es suficiente limpiarla con un trapo suave.

Imperia Restaurant eléctrica se suministra con los accesorios usuales: tolva con seguridad y transmisión para Simplex e Impastatore (Amasador).

* Se vende bajo pedido y por separado



Imperia Restaurant, la máquina eléctrica semi-profesional para restaurantes, hotéis e comunidades, realiza em pouco tempo (até a 14 kg/hora) e com os vossos ingredientes genuínos, uma massa de 210 mm. de largura e em 10 espessuras diferentes de óptima qualidade e feita em casa.

Com o acessório Impastatore* (máquina de fazer massa) prepara 1 kg de massa em 5 minutos (750 gr. de farinha, 250 gr. de líquidos vários) e, com os acessórios de corte Simplex*, realiza 7 diferentes tipos de massa comprida.

Imperia Restaurant é fabricada em aço cromado, consome pouquíssimo, é fácil de usar, é logo pronta ao uso e não requer manutenção; antes de guardá-la é suficiente limpá-la com um pano macio.

Imperia Restaurant eléctrica é fornecida com os componentes de uso: tremonha com segurança e transmissão para a Simplex e o "Impastatore".

* Deve ser solicitada, está em venda separadamente

DATI TECNICI - TECHNICAL DESCRIPTION - FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensioni - Dimensions - Abmessungen - Dimensioni - Tamaño - Dimensões	30 x 22 x 25 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	14,8 Kg
Tensione di alimentazione - Electrical supply - Tension d'alimentation - Netzspannung - Voltaje de alimentación - Voltagem de alimentação	230V / 50Hz
Potenza nominale - Rating - Puissance nominale - Nominalpotenz - Potencia nominal - Potência nominal	290 W
Velocità di rotazione dei rulli - Rotating speed of rollers - Vitesse de rotation des rouleaux - Drehgeschwindigkeit der Rollen	45 giri/min - rpm/Fr
Velocidad de rotación de los rodillos - Velocidade de rotação dos rolos	
Campo di regolazione dei rulli - Adjustment range of rollers - Plage de réglage des rouleaux - Regulierungsbereich der Rollen	0 - 5 mm
Campo de regulación de los rodillos - Campo de regulação dos rolos	

Linea Accessori - Accessories - Ligne Accessoires - Zubehoerreihe - Línea Accesorios - Linha de Acessórios



T.S
Spaghetti
Ø mm. 2



T.1
Capelli d'angelo
mm. 1,5



T.2
Tagliatelle
mm. 2



T.3
Trenette
mm. 4



T.4
Fettuccine
mm. 6,5



T.5
Lasagnette
mm. 12



T.12
Reginette Lasagnette
mm. 12

