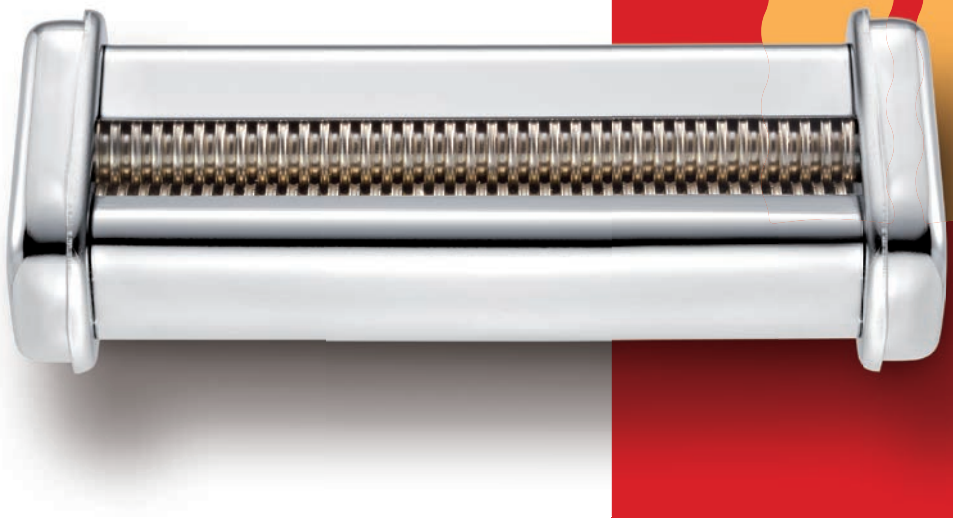


imperia® Simplex La Classica

imperia® Simplex La Classica è l'accessorio da taglio adattabile a tutte le macchine della gamma Imperia. Ogni taglio permette di realizzare un formato diverso di pasta. Con **imperia®** Simplex si possono ottenere oltre ai classici formati della cucina italiana anche quelli della cucina etnica ed internazionale.

***imperia®** Simplex La Classica is the cutting attachment adaptable to all machines in the Imperia range. Each cutter attachment allows you to make a different shape of pasta. With **imperia®** Simplex you can obtain not only the classic sizes of Italian cuisine but also those of ethnic and international cuisine.*

Formati di pasta realizzabili

Pasta shapes achievable

Capelli d'angelo	Capelli d'angelo	Spaghetti	Tagliolini	Trenette	Fettuccine	Lasagnette	Pappardelle	Reginette	Reginette
larghezza mm 0,8 **Cod.** 4274	larghezza mm 1,5 **Cod.** 4230	ø mm 2 **Cod.**4275	larghezza mm 2 **Cod.** 4240	larghezza mm 4 **Cod.** 4250	larghezza mm 6,5 **Cod.** 4260	larghezza mm 12 **Cod.** 4270	larghezza mm 32 Cod. 4273	larghezza mm 12 Cod. 4276	larghezza mm 44 **Cod.** 4277

Formati di pasta e relativi spessori

Pasta shapes and relative thicknesses

Formato	Larghezza	Sezione	Taglio	Regolatore
Capelli d'Angelo	150 mm		0,8 mm	2-3
Capelli d'Angelo	150 mm		1,5 mm	2-3
Tagliolini/Spaghetti alla Chitarra	150 mm		2 mm	4-5
Trenette	150 mm		4 mm	5
Fettuccine/Tagliatelle	150 mm		6,5 mm	2-3
Lasagnette	150 mm		12 mm	2-3
Pappardelle	150 mm		32 mm	3
Reginette/Lasagnette	150 mm		12 mm	3
Reginette/Pappardelle	150 mm		44 mm	3
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	4
Lasagne	150 mm		150 mm	2-3
Ravioli	150 mm		20-50 mm	2-3
Type	Lenght	Section	Cut	Adjusting knob

Il regolatore delle macchine **imperia®** consente di creare una sfoglia di spessori differenti adatti a tutti i formati di pasta. Nella tabella sono riportati gli spessori relativi alle differenti posizioni del pomello regolatore.

*The adjusting knob of the **imperia®** machines allows you to create a sheet of different thicknesses suitable for all pasta shapes. The chart shows the thicknesses relating to the different positions of the adjusting knob.*

Tutti gli accessori della linea sono compatibili con le macchine delle altre linee e viceversa. **imperia®** è un marchio storico italiano.
*All the accessories of the line are compatible with the machines of the other lines and vice versa. **imperia®** is a historic Italian brand.*

imperia® Millegnocchi La Classica

imperia® Millegnocchi La Classica è l'accessorio in acciaio cromato adattabile a tutte le macchine di produzione **imperia®** che permette di realizzare attraverso il rullo sagomato in legno di faggio e il settore rigato in alluminio, tre diversi formati di gnocchetti di farina.

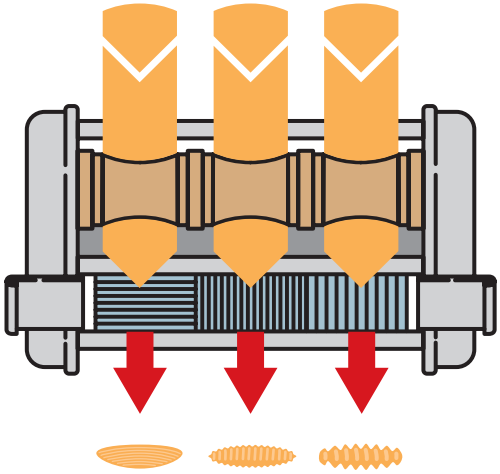
imperia® *Millegnocchi La Classica is the chromed steel accessory adaptable to all* ***imperia®*** *production machines which allows you to create three different sizes of flour pasta gnocchi using the beech roller shaped and the aluminum grooved section.*

Che tipo di gnocchi si possono fare?

Si possono realizzare tre tipi di gnocchi di farina della tradizione italiana.

What type of pasta gnocchi can be done?

You may realize three types of traditional Italian flour pasta gnocchi.



Rigatelli | Gnocchetti Sardi | Cavatelli

imperia® RavioliMaker La Classica

imperia® RavioliMaker La Classica è l'accessorio in acciaio cromato adattabile a tutte le macchine di produzione **imperia®**. La tramoggia in dotazione, oltre a contenere il ripieno desiderato, dispone di rulli in legno di faggio per convogliare le due parti di sfoglia ai rulli formatori.

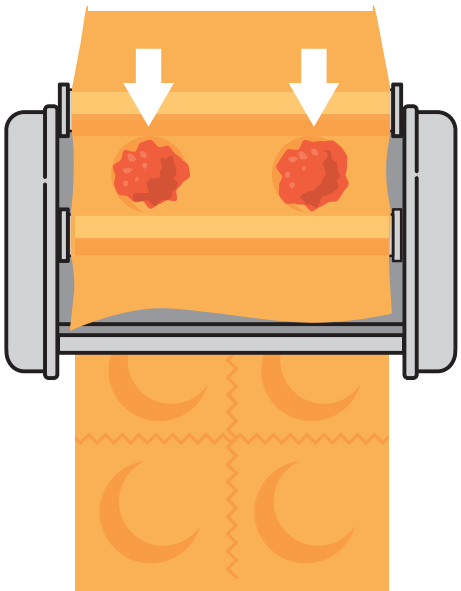
imperia® *RavioliMaker La Classica is the chromed steel accessory adaptable to all* ***imperia®*** *production machines. The supplied tray, in addition to containing the desired filling, has beech wood rollers to convey the two parts of pasta sheet to the forming rollers.*

Che tipo di ravioli posso fare?

A seconda del RavioliMaker scelto si possono fare due formati di ravioli.

What kind of ravioli can I make?

Depending on the RavioliMaker chosen you can make two sizes of ravioli.



Due ravioli
5x5 cm

Tre ravioli
3x3 cm