



imperia® Chef-In-Casa 750

Chef-In-Casa è una macchina dalle caratteristiche professionali che integra in un design pratico e compatto un'impastatrice e un estrusore che trafia fino a 4 Kg/h di sfoglia, pasta corta e lunga, velocemente e senza fatica. Fanno parte della dotazione, il tagliapasta manuale e una trafia sfoglia da 100 mm. Il tagliapasta elettrico è un optional ordinabile a parte che attraverso la regolazione graduale della velocità di taglio, consente di ottenere formati di pasta più lunghi o più corti. Gli oltre dodici formati di trafilati in bronzo disponibili a catalogo consentono la realizzazione dei più tipici formati di pasta con la caratteristica ruvidità e porosità che contraddistingue questo particolare tipo di lavorazione.

Chef-In-Casa is a machine with professional specifications that integrates a mixer and an extruder in a practical and compact design that extrudes up to 4 kg/h of dough sheet, short and long pasta, quickly and effortlessly. The manual pasta cutter and a 100 mm dough sheet die are part of the equipment. The electric pasta cutter is an optional that can be ordered separately which, through the gradual adjustment of the cutting speed, allows you to obtain longer or shorter pasta shapes. The over twelve sizes of bronze dies available in the catalog allow the creation of the most typical pasta shapes with the characteristic roughness and porosity that distinguishes this particular type of processing.



Tagliapasta elettrico
opzionale

Optional electric pasta cutter



Tagliapasta manuale
in dotazione.

Manual pasta cutter supplied.