

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.

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

larghezza mm 0,8 larghezza mm 1,5 Cod. 4274 Cod. 4230



Capelli d'angelo

Cod.4275



Tagliolini





Trenette



Fettuccine



Lasagnette



Pappardelle





Reginette

ø mm 2

Spaghetti

larghezza mm 2 Cod. 4240

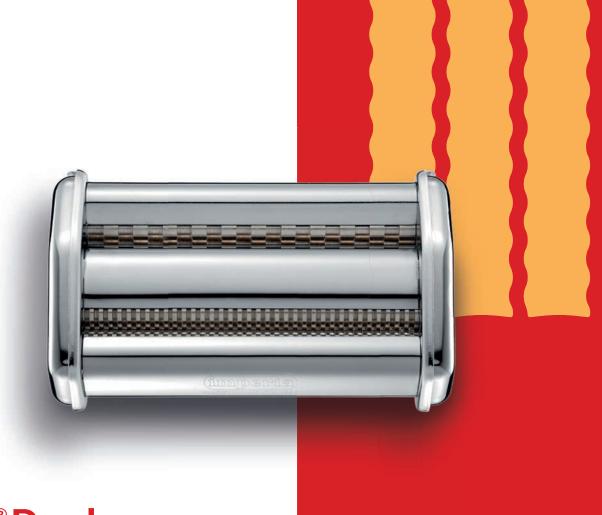
larghezza mm 4 Cod. 4250

larghezza mm 6,5 Cod. 4260

larghezza mm 12 Cod. 4270

larghezza mm 32 Cod. 4273

larghezza mm 12 larghezza mm 44 Cod. 4276 Cod. 4277



imperia® Duplex La Classica

Duplex imperia® La Classica è l'accessorio da taglio doppio adattabile a tutte le macchine della gamma imperia®. Ogni taglio permette di realizzare contemporaneamente due formati di pasta. Con imperia® Duplex si possono ottenere oltre ai classici formati della cucina italiana anche quelli della cucina etnica ed internazionale.

adaptable to all range. Each cutter

attachment allows you to make two different pasta shapes at the same time. With imperia® Duplex you can obtain not only the classic formats of Italian cuisine but also those of



Formati di pasta realizzabili

Capelli d'angelo larghezza mm 1,5



Cod. 4200



Trenette larghezza mm 4

Duplex imperia®

La Classica is the double cutting accessory machines in the Imperia ethnic and international cuisine.

Pasta shapes achievable

Lasagnette

larghezza mm 12



Cod. 4227





Spaghetti ø mm 2

Tagliolini larghezza mm 2



Cod. 4217



Fettuccine larghezza mm 6,5

Reginette larghezza mm 12



Cod. 4229

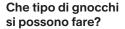


larghezza mm 44



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.



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

What type of pasta gnocchi can be done?

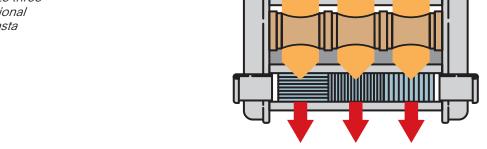
You may realize three types of traditional Italian flour pasta gnocchi.



















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.

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

Che tipo di ravioli posso fare?

A seconda del RavioliMaker scelto si possono fare due

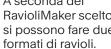
What kind of ravioli can I make?

convey the two parts

of pasta sheet to the

forming rollers.

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

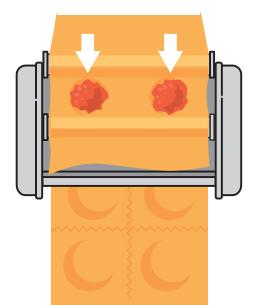














imperia® PastaFacile
La Classica è il motore
perfettamente adattabile
a tutte le macchine di
produzione imperia®.
Semplice da installare,
con una potenza fino
a 80W permette
di rendere più veloci
e meno faticose tutte
le preparazioni
di pasta fresca.

imperia® PastaFacile is the motor perfectly adaptable to all imperia® production machines. Simple to install, with a power up to 80W it allows you to make all fresh pasta preparations faster and with no effort

