



# imperia® Simplex La Classica

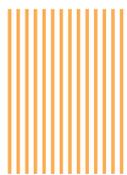
**imperia® Simplex**  
La Classica è l'accessorio da taglio adattabile a tutte le macchine della gamma Imperia. Ogni taglio permette di realizzare un formato diverso di pasta. Con **imperia® Simplex** si possono ottenere oltre ai classici formati della cucina italiana anche quelli della cucina etnica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



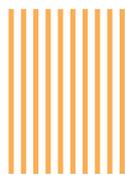
## Formati di pasta realizzabili

## Pasta shapes achievable



**Capelli d'angelo**

larghezza mm 0,8  
Cod. 4274



**Capelli d'angelo**

larghezza mm 1,5  
Cod. 4230



**Spaghetti**

Ø mm 2  
Cod.4275



**Tagliolini**

larghezza mm 2  
Cod. 4240



**Trenette**

larghezza mm 4  
Cod. 4250



**Fettuccine**

larghezza mm 6,5  
Cod. 4260



**Lasagnette**

larghezza mm 12  
Cod. 4270



**Pappardelle**

larghezza mm 32  
Cod. 4273



**Reginette**

larghezza mm 12  
Cod. 4276



**Reginette**

larghezza mm 44  
Cod. 4277



# 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?

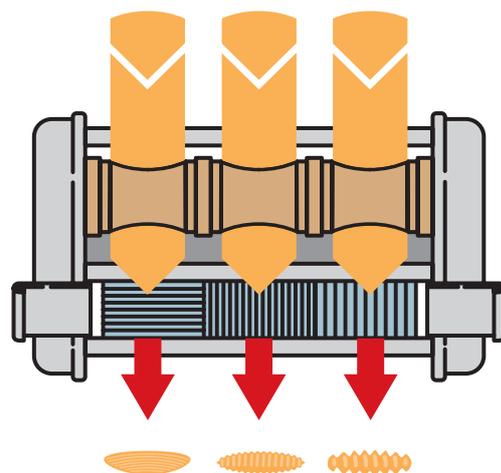
You may realize three  
types of traditional  
Italian flour pasta  
gnocchi.



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.

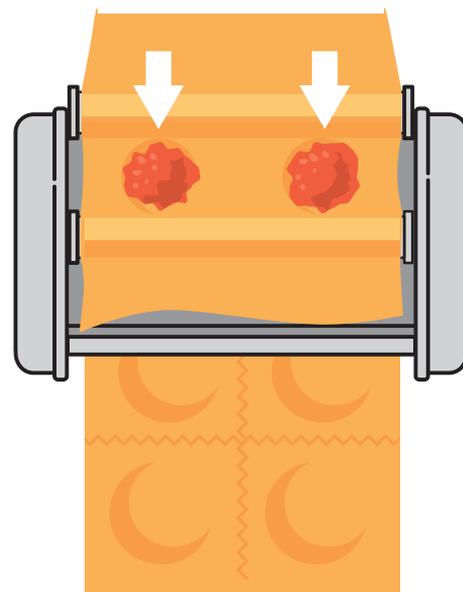
***imperia® RavioliMaker La Classica** is the chromed steel accessory adaptable to all **imperia®** production machines. The supplied tray, in addition to containing the desired filling, has beech wood rollers to convey the two parts of pasta sheet to the forming rollers.*

## 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