



imperia® Simplex La Classica

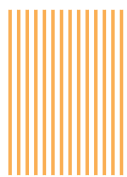
imperia® Simplex
La Classica è l'accessorio da taglio adattabile a tutte le macchine della gamma Imperia. Ogni taglio permette di realizzare un formato diverso di pasta. Con **imperia® Simplex** si possono ottenere oltre ai classici formati della cucina italiana anche quelli della cucina etnica ed internazionale.

***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.*



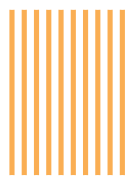
Formati di pasta realizzabili

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.



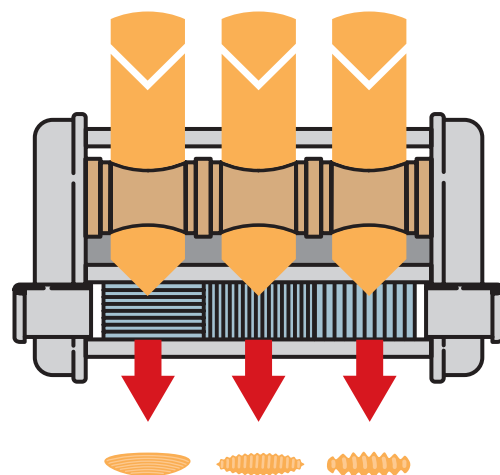
Rigatelli



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.

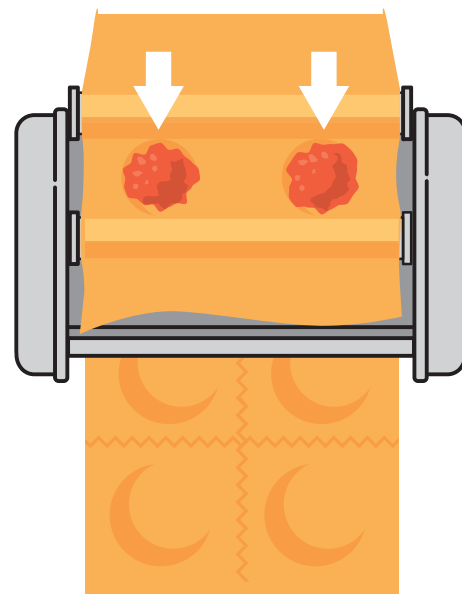
***imperia® RavioliMaker La Classica** is the chromed steel accessory adaptable to all **imperia®** production machines. The supplied tray, in addition to containing the desired filling, has beech wood rollers to convey the two parts of pasta sheet to the forming rollers.*

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