

imperia®

Restaurant®



öztiryakiler®

Macchina da pasta manuale per ristoranti: robusta, pratica ed economica.

Manual pasta machine for restaurants: sturdy, easy-to-use, top value for money.
Machine manuelle à pâtes, pour restaurants: robuste, pratique et économique.
Manuelle Nudelmaschine für Restaurants: robust, praktisch und haushälterlich.

CE

Imperia
Trading S.r.l.

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia

www.imperia.com



imperia® Restaurant®



1
Anno di garanzia
One-year guarantee
Année de garantie
Ein Jahr Garantie

Imperia Restaurant per ristoranti, pensioni, comunità, è costruita in acciaio ed è l'ideale per realizzare la buona pasta fatta in casa con ingredienti genuini.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

- Lunghezza cilindri impastatori mm.220 (larghezza sfoglia mm.210).
- Apertura massima cilindri mm 5.
- Ingranaggi in acciaio fresato e temperato ruotanti su perni rettificati.
- Cuscinetti speciali autolubrificanti.
- Gruppo riduttore per rendere minimo lo sforzo.
- Regolatore rotante brevettato per 10 spessori di sfoglia, con indicatore numerato.
- Morsetto "tigre" brevettato per il perfetto fissaggio su qualsiasi tavolo di lavoro.
- Produzione oraria 12 kg circa.
- Peso kg 10,300 circa.

Imperia Restaurant manuale può essere fornita con il solo **gruppo impastatore** (parte sfoglia) e gli accessori d'uso: tramoggia, manovella e morsetto; oppure, con gli **apparecchi da taglio Simplex**, a scelta tra le cinque misure qui sotto riportate.

All-steel **Imperia Restaurant** is the noodle machine, for restaurants and community.

PRINCIPAL FEATURES:

- Roller length 220 mm (width of sheet 210 mm). (9" inches).
- Maximum roller opening 5 mm. (3/8").
- Hardened steel gears, precision centrea.
- Special self-lubricating bearings.
- Reduction gears to minimize work.
- Patented regulator knob, with 10 numbered thickness setting.
- Patented "Tiger" clamp for perfect grip to any table.
- Output per hour: 12 kg. approx.
- Weight: 10,300 kg. approx.

Imperia Restaurant complete with roller unit, tray, handle and clamp. Extra cutters "**Simplex**" available are of five sizes.

Imperia Restaurant, fabriquée entièrement en acier, est la dernière création dans les machines à pâtes pour restaurants, pensions, institutions.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

- Largeur des cylindres pétrisseur 220 mm (largeur de l'abaisse 210 mm).
- Max. ouverture des cylindres: 5 mm.
- Engrenages en acier fraisés et trempés, tournant sur pivots rectifiés.
- Roulement special auto-lubrifiant.
- Groupe réducteur pour diminuer l'effort au minimum.
- Régulateur tournant breveté, pour 10 épaisseurs de l'abaisse, avec indicateur numérique.
- Etau à main "Tigre" breveté pour le parfait fixage de la machine sur la table.
- Production horaire: 12 kg. environ.
- Poids: 10,300 kg. environ.

Imperia Restaurant peut être fournie seulement avec le **groupe pétrisseur** (pour l'abaisse) et avec les accessoire normaux: trémie, manivelle et étau à main, ou avec les **appareils de coupe Simplex** au choix entre les 5 mesures a côté.

Imperia Restaurant, ist aus Stahl hergestellt und das neueste Modell zur Herstellung von Teigwaren für Hotels, Gaststätten, Restaurants, Pensionen und Kantinen.

HAUPTSÄCHLICHE MERKMALE:

- Länge des Walzkneters mm 220 (Teiglänge mm. 210).
- Öffnung des Walzen max mm 5.
- Zahnwerk gefrast und gehärtet aus Stahl rotierend auf geschliffenen Stiften.
- Selbstschmierende Speziallager.
- Durch zusätzliche Übersetzung minimale Anstrengung.
- Patentierter drehbarer Einstellknopf mit Zahlen für 10 verschiedene Stärken des Nudelteiges.
- Patentierte Klammer "Tigre" zur Befestigung der Maschine an jedem Tisch.
- Stundenherstellung: 12 kg z.a.
- Gewicht: 10,300 kg. z.a.

Imperia Restaurant wird geliefert, nur mit dem Walzknetter, ausgestattet mit dem gewöhnlichen Zubehör: Platte für Teigablage, Handkurbel, Klammer, oder mit den Schneideapparaten "**Simplex**" zur Auswahl in folgenden Massen.

imperia® Simplex®



T.1
Capelli d'angelo
mm. 1,5



T.2
Tagliatelle
mm. 2



T.3
Trenette
mm. 4



T.4
Fettuccine
mm. 6,5



T.5
Lasagnette
mm. 12