



B: perno in dotazione per l'innesto dell'accessorio Simplex.

B: pin supplied for coupling of the accessory Simplex.

Protezione di sicurezza

Safety protection.



# imperia® Restaurant elettronica

Imperia® Restaurant® elettrica è una sfogliatrice professionale che riealizza sfoglia da 220 mm. Il motore da 160W consente una produzione di circa 12 kg/h senza sforzo e senza bisogno di fi ssaggio al tavolo. I nuovi raschiatori in resina acetalica POM-C conformi al regolamento MOCA 1935/2004, consentono un perfetto distacco della sfoglia. Il potenziometro consente una regolazione della velocità dei rulli da 5 a 100 giri/minuto.

Formati di pasta compresi

Imperia Restaurant elettricat is a professional sheeter that re-produces 220 mm sheets. The 160W motor allows a production of approximately 12 kg/h eff ortlessly and without need fi xing to the table. The new POM-C acetal resin scrapers compliant with the MOCA 1935/2004 regulation, allow perfect detachment of the sheet. The potentiometer allows adjustment of the speed of the rollers from 5 to 100 rpm.

Pasta shapes included



Cod 230V 046 EAN 230V 8005782000462 Master Carton 1 pcs 20 kg 42x35x41 cm





La manovella in dotazione.

The crank supplied.



imperia ® dal 1932 Simplex Restaurant ®



## imperia Restaurant **Simplex**

Restaurant® Simplex

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

Formati di pasta realizzabili

#### Restaurant®Simplex

is the cutting accessory adaptable to all machines in the imperia® Restaurant® range.

Each cut allows you to make a diff erent shape of pasta. With Simplex you can

obtain not only the classic formats of Italian cuisine but also those of ethnic and international cuisine.

Pasta shapes achievable



**Master Carton** 4 pcs 9,2 kg 30x20x23 cm





Capelli d'angelo larghezza mm 1,5 Cod. 060 EAN 8005782000608



ø mm 2 Cod. 097 EAN



**Tagliatelle** 



**Trenette** 







**Fettuccine** 

Cod. 098 EAN

Reginette

8005782000974

larghezza mm 2 Cod. 070 EAN 800578200070

larghezza mm 4 Cod. 080 EAN 8005782000806

larghezza mm 6,5 Cod. 090 EAN 8005782000905

**Fettuccine** 

larghezza mm 12 8005782000981

### La buona pasta è questione di un certo spessore.

### Good pasta it's a certain thickness job.

Il regolatore delle macchine imperia ® restaurant ® consente di creare una sfoglia di spessori diff erenti adatti a tutti i formati di pasta. Nella tabella sono riportati gli spessori relativi alle diff erenti posizioni del pomello regolatore.

The adjusting knob of the imperiar restauran? machines allows you to create a sheet of diff erent thicknesses suitable for all pasta shapes. The chart shows the thicknesses relating to the diff erent positions of the adjusting knob.



#### Pomello regolatore dieci posizioni Spessore sfoglia da 0 mm a 5 mm

Posizione	Spessore
n° 1	0 mm
n° 2	0,5 mm
n° 3	1,1 mm
n° 4	1,6 mm
n° 5	2,2 mm
n° 6	2,7 mm
n° 7	3,3 mm
n° 8	3,8 mm
n° 9	4,4 mm
n° 10	5 mm
Position	Thickness

Ten position adjusting knob Sheet thickness from 0 mm to 5 mm