

imperia

Sfogliatrice®



La macchina per fare la sfoglia.

Imperia Sfogliatrice, la macchina per fare la sfoglia è fabbricata in Italia in acciaio cromato e con grande cura artigianale per garantirne robustezza e durata nel tempo. Con **Imperia Sfogliatrice**, realizzerete la sfoglia in sei diversi spessori e con l'aiuto dei suoi accessori (da acquistarsi separatamente), preparerete un'infinita varietà di primi piatti a base di pasta: spaghetti tondi, capelli d'angelo, tagliatelle, trenette, fettuccine, lasagnette, pappardelle, reginette frastagliate, raviolini, ravioli, cavatelli, gnocchetti sardi e rigatelli.

Imperia Sfogliatrice vi stupirà per l'estrema facilità di utilizzo e la sua grande versatilità, per realizzare in pochi minuti, la migliore pasta fresca fatta in casa!



The pasta machine.

The **Imperia Sfogliatrice** chromium-plated steel pasta machine is precision engineered in Italy, sturdy and built to last.

With **Imperia Sfogliatrice** you can make pasta dough in 6 different thicknesses.

Using the accessories of the **Imperia** (to be purchased separately), you will be able to prepare a vast range of pasta dishes: round spaghetti, capelli d'angelo, tagliatelle, trenette, fettuccine, lasagnette, pappardelle, ripple-edged reginette, raviolini, ravioli, cavatelli, gnocchetti sardi and rigatelli.

The **Imperia Sfogliatrice** pasta machine is amazingly easy to use and highly versatile, making it possible to prepare fresh home-made pasta in just a few minutes!



La machine pour faire l'abaisse.

La machine pour faire l'abaisse **Imperia Sfogliatrice**, en acier chromé, est fabriquée en Italie avec grande habileté artisanale qui lui confère robustesse et durée de vie. Grâce à **Imperia Sfogliatrice** vous pourrez réaliser l'abaisse en 6 épaisseurs différentes. De plus, les accessoires d'**Imperia** (à acheter séparément) vous permettront de préparer une grande variété d'entrées à base de pâtes : spaghettis ronds, cheveux d'ange, tagliatelles, trenette, fettuccine, lasagnette, pappardelle, reginette frastagliate, petits raviolis, raviolis, cavatelli, gnocchetti sardi et rigatelli.

Imperia Sfogliatrice vous surprendra par sa grande facilité d'utilisation et sa versatilité qui vous permettront de réaliser, en quelques minutes, les meilleures pâtes fraîches maison!



Die Maschine, um Nudelteig herzustellen.

Die Nudelmaschine **Imperia Sfogliatrice** aus verchromtem Stahl wird in Italien mit großer handwerklicher Sorgfalt hergestellt, um Robustheit und Langlebigkeit zu garantieren. Mit der Nudelmaschine **Imperia Sfogliatrice**, können Sie Teigplatten mit 6 verschiedenen Stärken.

Und dank der Zubehöartitel (die separat erworben werden müssen) lassen sich unzählige Nudelsorten wie: Spaghetti tondi, Capelli d'angelo, Tagliatelle, Trenette, Fettuccine, Lasagnette, Pappardelle, Reginette frastagliate, Raviolini, Ravioli, Cavatelli, Gnocchetti sardi und Rigatelli zubereiten.

Sie werden erstaunt sein, wie einfach zu verwenden und wie vielseitig die Nudelmaschine **Imperia Sfogliatrice** ist, mit der Sie in wenigen Minuten köstliche, hausgemachte, frische Nudeln herstellen können!



La máquina para hacer la pasta.

La máquina amasadora **Imperia Sfogliatrice**, fabricada en Italia, está realizada con acero cromado y con grande cuidado artesanal para garantizar su robustez y duración en el tiempo.

Con **Imperia Sfogliatrice** podrá realizar la hoja en seis espesores diferentes.

Para terminar, con la ayuda de sus accesorios (que se compran por separado), podrá preparar una infinita variedad de primeros platos a base de pasta: espaguetis redondos, cabellos de ángel, trenette, fettuccini, lasañas, pappardelle, reginette recortadas, raviolis pequeños, raviolis, cavatelli, ñoquis sardos y rigatelli.

Imperia Sfogliatrice le sorprenderá por la extrema facilidad de uso y por su gran versatilidad ¡Es el placer de realizar en pocos minutos, la mejor pasta fresca hecha en casa!



A máquina para fazer a massa.

A máquina para massas **Imperia Sfogliatrice** é fabricada na Itália com aço cromado e com grande cuidado artesanal para garantir robustez e duração no tempo. Com **Imperia Sfogliatrice** Ihes será possível realizar a massa folheada em seis diferentes espessuras.

Enfim, com a ajuda dos seus acessórios (que devem ser comprados separadamente), será possível preparar uma infinita variedade de pratos a base de massa: spaghetti tondi (espaguetes redondos), capelli d'angelo, tagliatelle (talharins), trenette, fettuccine, lasagnette (lasanhas), pappardelle, reginette frastagliate, raviolini, ravioli, cavatelli, gnocchetti sardi e rigatelli.

Imperia Ihes surpreenderá pela extrema facilidade de uso e a sua grande versatilidade, para realizar em poucos minutos, a melhor massa fresca feita em casa!



Linea Accessori - Accessories - Ligne Accessoires Zubehoerreihe - Línea Accesorios - Linha de Acessórios

Imperia Sfogliatrice è dotata di una completa linea di accessori (da acquistarsi separatamente).

Imperia Sfogliatrice comes with a complete line of accessories (to be purchased separately).

Imperia Sfogliatrice offre une ligne complète d'accessoires (à acheter séparément).

Imperia Sfogliatrice kann auf Wunsch mit einer kompletten Zubehoerreihe ausgestattet werden (die separat erworben werden müssen).

Imperia Sfogliatrice está dotada de una completa línea de accesorios (que se compran por separado).

A Imperia Sfogliatrice está equipada de uma linha completa de acessórios (que devem ser comprados separadamente).

Serie di apparecchi da taglio.

A series of cutting.

Séries d'appareils de coupe.



Serie von Schneidegeraeten.

Serie de aparatos para corte.

É uma série de aparelhos de corte.



T.S
Spaghetti
Ø mm. 2



T.0
Capelli
d'Angelo
mm. 0,8



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



T.6
Pappardelle
mm. 32



T.12
Reginette
lasagnette
mm. 12



T.44
Reginette
pappardelle
mm. 44



Il motore universale da applicare a Imperia, a RavioliMaker, a MilleGnocchi, per produrre moltissimo in pochissimo tempo e senza fatica.

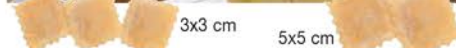
The universal motor to be applied to the Imperia, RavioliMaker and MilleGnocchi to produce large quantities rapidly without effort.

Le moteur universel à appliquer à Imperia, au RavioliMaker, au MilleGnocchi, pour produire en grande quantité, en très peu de temps et sans fatigue.

Der Universalmotor zur Verwendung mit Imperia, RavioliMaker, MilleGnocchi, um grosse Mengen in kurzer Zeit und ohne Muehe herzustellen.

El motor que se aplica a Imperia, a RavioliMaker, a MilleGnocchi es universal, para producir muchísimo en poquísimo tiempo y sin fatiga.

O motor universal que deve ser aplicado na Imperia, a RavioliMaker e a MilleGnocchi, para produzir muito em pouco tempo e sem fadiga.



Di facile utilizzo, ideale per produrre i migliori ravioli, con tutti i ripieni genuini fatti in casa. Disponibile in 2 versioni: ravioli da 5x5 oppure da 3x3 cm.

Easy to use, ideal for making top quality ravioli, with genuine home-made fillings. Available in two versions: 5x5 and 3x3 cm ravioli.

Facile à utiliser, idéal pour préparer toutes sortes de raviolis et de farces maison. Disponible en deux modèles : ravioli 5x5 cm et 3x3cm.

Leicht anzuwenden, ideal zur Herstellung der besten Ravioli, mit allen hausgemachten, gesunden Füllungen. In 2 Ausführungen erhältlich: Ravioli 5x5 cm und Ravioli 3x3 cm.

De fácil uso, ideal para producir los mejores raviolis, con todos los rellenos genuinos hechos en casa. Disponible en 2 versiones: raviolis de 5 x 5 y de 3 x 3 cm.

De fácil utilização, ideal para produzir os melhores ravióis, com todos os recheios genuínos feitos em casa. Disponível em 2 versões: ravióis de 5x5 e de 3x3 cm.



Applicato alle macchine per pasta Imperia, permette di ottenere gnocchetti sardi, cavatelli, rigatelli e gnocchetti di Zita.

Applied to the Imperia pasta machine this allows you to obtain gnocchetti sardi, cavatelli, rigatelli and gnocchetti di Zita.

Appliqué aux machines à pâtes Imperia, cet accessoire permet d'obtenir des gnocchetti sardes, cavatelli, rigatelli et gnocchetti de Zita.

Auf die Imperia-Nudelmaschine aufgesteckt, koennen Gnocchetti Sardi, Cavatelli, Rigatelli und Gnocchetti di Zita hergestellt werden.

Aplicado a la máquina para pasta Imperia, permite preparar ñoquis sardos, cavatelli, rigatelli y ñoquis de Zita.

Aplicado na máquina para massa Imperia, permite obter pequenos nhoques da Sardenha, "cavatelli", "rigatelli" e pequenos nhoques de Zita.

imperia®

