

imperia®

# Restaurant®



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

Manual pasta machine for restaurants: sturdy, easy-to-use, top value for money.

Machine à pâtes manuelle pour restaurants : robuste, pratique et économique.

Manuelle Nudelmaschine für Restaurants: robust, praktisch und wirtschaftlich.

Amasadora manual para restaurantes: fuerte, práctica y económica.

Máquina manual de massas para restaurantes: robusta, prática e económica.

imperia®

Qualità e tradizione italiana, dal 1932.

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia

[www.imperia.com](http://www.imperia.com)



# Restaurant®



**Imperia Restaurant**, la macchina semi-professionale, è costruita in acciaio cromato ed è 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 è fornita con i componenti d'uso: tramoggia, manovella e morsetto. Gli accessori da taglio Simplex vanno richiesti separatamente, a scelta tra ben sette tipi di pasta lunga.



**Imperia Restaurant** is the semi-professional machine made of chromium-plated steel, ideal for making good homemade pasta with wholesome ingredients.

**PRINCIPAL FEATURES:**

- Roller length 220 mm (width of sheet 210 mm). (9" inches)
- Maximum roller opening 5 mm. (3/8").
- Hardened steel gears, precision centres.
- Special self-lubricating bearings.
- Reduction gears to minimize work.
- Patented regulator knob, with 10 numbered thickness settings.
- Patented "Tiger" clamp for perfect grip to any table.
- Output per hour: 12 kg. approx.
- Weight: 10.300 kg. approx

The manual Imperia Restaurant comes complete with the components for use: hopper, handle and clamp. The "Simplex" cutter accessories are to be requested separately with a choice of as many as seven types of long pasta.



**Imperia Restaurant** est la machine à pâtes semi-professionnelle fabriquée entièrement en acier chromé et idéale pour réaliser de bonnes pâtes faites maison avec des ingrédients naturels.

**CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:**

- Longueur des cylindres pétrisseurs 220 mm (largeur de l'abaisse 201 mm).
- Ouverture maximale des cylindres : 5 mm
- Engrenages en acier fraisé et trempé, tournant sur pivots rectifiés.
- Roulements spéciaux autolubrifiants.
- Ensemble réducteur pour le minimum d'effort.
- Régulateur tournant breveté, pour 10 épaisseurs de l'abaisse, avec indicateur numéroté.
- Etaù à main "Tigre" breveté pour la parfait fixation de la machine à la table.
- Production horaire : 12 kg. environ.
- Poids : 10,300 Kg. environ.

Imperia Restaurant manuelle est fournie avec tous les composants : trémie, manivelle et étau à main.

Les accessoires de coupe Simplex doivent être demandés séparément, en choisissant parmi 7 types de pâtes.



**Imperia Restaurant**, die halbprofessionelle Maschine ist aus Chromstahl hergestellt und ideal für die Herstellung von guten hausgemachten Teigwaren mit natürlichen Zutaten.

**HAUPTSÄCHLICHE MERKMALE:**

- Länge der Knetwalzen 220 mm (Teiglänge 210 mm)
- Öffnung der Walzen max. 5 mm.
- Zahnwerke aus gefrästem und gehärtetem Stahl, die auf geschliffenen Stiften drehen.
- 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: ca. 12 kg.
- Gewicht: ca. 10,300 kg.

Imperia Restaurant manuell wird mit den folgenden Teilen geliefert: Trichter, Kurbel und Spannbacke. Die Schnitzzubehörteile Simplex müssen getrennt angefordert werden. Es kann unter sieben langen Teigwarensorten gewählt werden.



**Imperia Restaurant**, la máquina semi-profesional, totalmente de acero cromado es lo ideal para realizar la buena pasta hecha en casa con ingredientes genuinos.

**CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:**

- Cilindros amasadores de 220 mm de longitud (ancho de la hoja: 210 mm)
- Apertura máxima de los cilindros: 5 mm.
- Engranajes de acero fresado y templado que giran sobre pivotes rectificadas.
- Rodillos especiales autolubricantes.
- Grupo reductor para disminuir el esfuerzo al mínimo.
- Regulador giratorio, patentado, para 10 espesores de hoja, con indicador numérico.
- Mordaza "Tigre" patentada para una perfecta sujeción en todo tipo de superficie de trabajo.
- Producción horaria: alrededor de 12 kg.
- Peso: alrededor de 10,300 kg.

Imperia Restaurant manual se suministra con los accesorios usuales: tolva, manivela y mordaza.

Los accesorios de corte Simplex se piden por separado y se puede elegir entre siete tipos diferentes de pasta larga.



**Imperia Restaurant**, a máquina semi-profissional, é fabricada em aço cromado e é ideal para realizar uma boa massa feita em casa com ingredientes genuínos.

**CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

- Comprimento dos cilindros amassadores de massa (impastatori) 220 mm. (largura da massa 210 mm.)
- Abertura máxima dos cilindros 5 mm.
- Engrenagens de aço fresado e temperado rotatórios sobre pinos rectificadas.
- Rolamentos especiais de lubrificação automática.
- Grupo reductor para render o esforço mínimo.
- Regulador rotatório patenteado para 10 espessuras de massa, com indicador numerado.
- Prensador "tigre" patenteada para a perfeita fixação em qualquer mesa de trabalho.
- Produção horária de 12 kg aprox.
- Peso 10,300 kg aprox.

Imperia Restaurant manual é fornecida com os componentes de uso: tremonha, manivela e prensador.

Os acessórios de corte Simplex devem ser solicitados separadamente, a escolha dentre bem sete tipos de massa comprida.

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



**T.S**  
Spaghetti  
Ø mm. 2



**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.12**  
Reginette Lasagnette  
mm. 12

