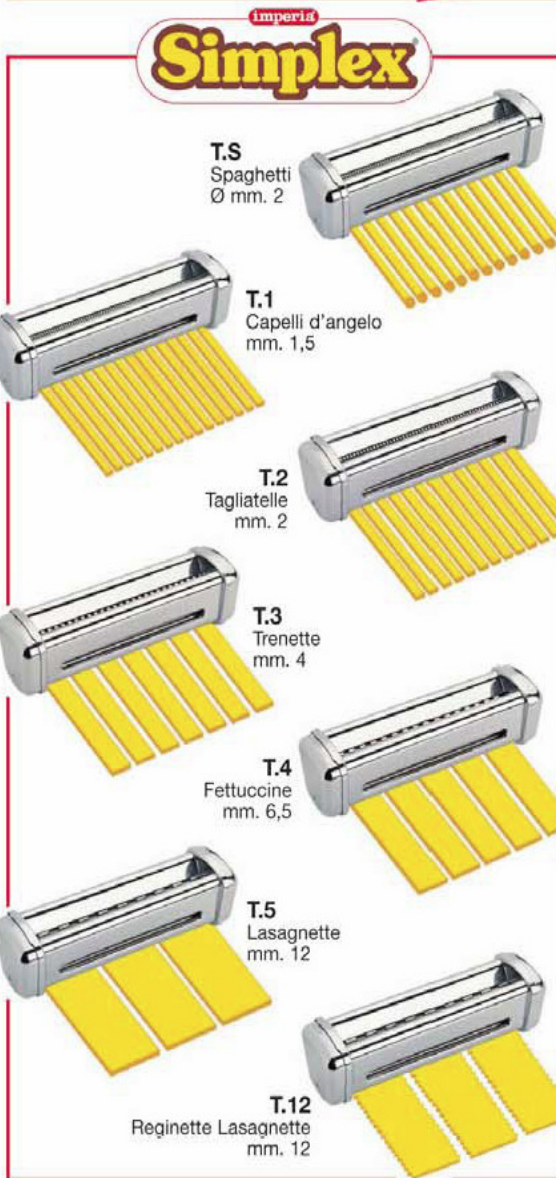




## Teigauswalzmaschine



**Imperia Restaurant**, la macchina elettrica professionale per ristoranti, alberghi e comunità, realizza in poco tempo (fino a 12 kg/ora) e con ingredienti genuini, una sfoglia di 210 mm. di larghezza e in 10 diversi spessori, di buona pasta fatta in casa.

Con l'accessorio **Impastatore** prepara 1 kg di impasto in 5 minuti (750 gr. di farina, 250 gr. di liquidi vari) e, con gli accessori da taglio **Simplex**, ben 7 diversi tipi di pasta lunga.

**Imperia Restaurant** costruita in acciaio, consuma pochissimo, è facile da usare, è subito pronta e non richiede manutenzione; prima di riporla basta pulirla con un panno morbido.

**Accessori a richiesta:** l'impastatrice e gli accessori da taglio Simplex per spaghetti, capelli d'angelo, tagliatelle, trenette, fettuccine, lasagnette e reginette.

**Imperia Restaurant**, the electric, professional pasta machine for restaurant, hotels and communities, prepares a 210 mm wide sheet of pasta in ten different thicknesses, using wholesome ingredients in only a few minutes (up to 12 kg per hour).

The **Dough mixer** accessory prepares 1 kg of dough in 5 minutes, (750 g. of flour, 250 g. of various liquids) and the **Simplex** cutting accessory makes it possible to prepare 7 different types of long pasta.

**Imperia Restaurant** is built in stainless steel, it uses very little electricity, is easy to use, is always ready for use and needs no maintenance. It is sufficient to clean it with a soft cloth before putting it away. **Accessory available on request:** the dough mixer and the Simplex cutting accessory for spaghetti, angel hair, tagliatelle, trenette, fettuccine, lasagnette and reginette.

Available in V.120 - Hz 60

**Imperia Restaurant**, la machine électrique professionnelle destinée aux restaurants, hôtels et communautés, réalise en peu de temps (jusqu'à 12 kg/h) et avec des ingrédients naturels, une abaisse de 210 mm. de largeur et dans 10 épaisseurs différentes de bonnes pâtes faites chez soi.

Avec l'accessoire **Pétrisseuse**, on prépare 1 kg de pâte en 5 minutes (750 g. de farine, 250 g. de liquides divers) et avec les accessoires de coupe **Simplex**, 7 types différentes de pâtes longues.

**Imperia Restaurant**, construite en acier, consomme très peu, est facile à utiliser, est immédiatement prête et n'exige pas d'entretien: avant de la ranger, il suffit de la nettoyer avec un chiffon souple.

**Accessoire sur demande:** la pétrisseuse et les accessoires de coupe Simplex pour spaghetti, cheveux d'ange, tagliatelle, trenette, fettuccine, lasagnette et reginette.

**Imperia Restaurant**, diese professionelle, elektrische Maschine für Restaurants, Hotels und Gemeinden, stellt aus Naturstoffen in kurzer Zeit (bis zu 12 kg/Std.) Teigplatten für gute Hausmacher-nudeln mit 210 mm Breite und in 10 unterschiedlichen Stärken her.

Mit dem **Knetzusatz** erhält man 1 kg Teig (750 g Mehl, 250 g verschiedene Flüssigkeiten) in 5 Minuten und mit dem Schneidezusatzgerät **Simplex** 7 unterschiedliche Langnudelformen.

Die aus Stahl hergestellte **Imperia Restaurant** verbraucht wenig, ist leicht zu benutzen, ist sofort gebrauchsbereit und benötigt keiner Wartung: vor Wegstellung ist sie nur mit einem weichen Tuch zu säubern.

**Zubehör auf Wunsch:** Knetzusatz und das Simplex-Schneidegerät für Bandnudeln: Spaghetti, Capelli d'Angelo, Tagliatelle, Fettuccine, Lasagnette und Reginette.

### DATI TECNICI - TECHNICAL DESCRIPTION FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN

Dimensioni - Dimensions - Abmessungen	30 x 22 x 25 cm
Peso - Weight - Poids - Gewicht	14,8 Kg
Tensione di alimentazione - Electrical supply Tension d'alimentation - Netzspannung	230V / 50 Hz
Potenza nominale - Rating Puissance nominale - Nominalpotenz	290 W
Velocità di rotazione dei rulli Rotating speed of rollers Vitesse de rotation des rouleaux Drehgeschwindigkeit der Rollen	45 giri/min rpm/Fr-mm/U-mm
Campo di regolazione dei rulli Adjustment range of rollers Plage de réglage des rouleaux Regulierungsbereich der Rollen	0 - 5 mm

**Simatec**



mehr



Tel. 0471 26 23 13  
Fax. 0471 26 39 85

web: [www.simatec.bz.it](http://www.simatec.bz.it)  
email: [info@simatec.bz.it](mailto:info@simatec.bz.it)

Simatec KG d. Thaler Anton & Co.  
Zollstraße 16, 39010 Nals  
MwSt. u. Steuern.: 02566070211

web: [www.simatec.bz.it](http://www.simatec.bz.it)  
email: [info@simatec.bz.it](mailto:info@simatec.bz.it)