



Stogliatrice "Imperia"

MACCHINA PER PASTA
MODELLO SE 220 ELETTRICA SM 220 MANUALE



Sfogliatrice "Imperia" MACCHINA PER PASTA MODELLO SE 220 ELETTRICA - SM 220 MANUALE



MOD. SE 220 ELETTRICA

Imperia SE 220 è costruita in acciaio, consuma pochissimo, è facile da usare e non richiede manutenzione, basta pulirla con un panno morbido.

Accessori a richiesta:

- Simplex per tagliare la sfoglia in 5 tipi di pasta.

MOD. SM 220 MANUALE

Imperia SM 220, costruita in acciaio è l'ultima creazione delle macchine per pasta per ristoranti, pensioni e comunità.

Caratteristiche principali:

- 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 della macchina su qualsiasi tavolo.

Imperia SE/SM 220 può essere fornita corredata del solo gruppo impastatore (parte sfoglia) con gli accessori d'uso: tramoggia, manovella e morsetto o con gli apparecchi da taglio a scelta fra le seguenti misure:

- Nr. 1/1,5 mm.; Nr. 2/2 mm.; Nr. 3/4 mm.; Nr. 4/6,5 mm.; Nr. 5/12 mm.



PASTA ROLL MACHINE "IMPERIA"

MOD. SE 220 ELECTRIC

Imperia SE 220 is constructed in steel, consumes little, is easy to use and is maintenance free; just clean it with a soft cloth. Accessories on request:

- Simplex cutting attachments to cut the dough into 5 types of pasta.

MOD. SM 220 MANUAL

Imperia SM 220 is manufactured in steel and is the last creation of pasta machine for restaurants and communities.

Principal features:

- Milled and tempered steel gears, turning on straightend pins
- Special self-lubricating bearings
- Reduction gears to minimize work
- Patented regulator knob with numbered indicator in order to obtain 10 different pasta thicknesses
- Patented "TIGRE" clamp for perfect grip to any table

Imperia SE/SM 220 could be equipped with the kneader group with tray, handle and clamp. Optional cutting attachments available in five sizes:

- Nr. 1/1,5 mm. - Nr. 2/2 mm. - Nr. 3/4 mm. - Nr. 4/6,5 mm. - Nr. 5/12 mm.



Sfogliatrice "Imperia" MACCHINA PER PASTA MODELLO SE 220 ELETTRICA - SM 220 MANUALE



MACHINE À PÂTE "IMPERIA" MOD. SE 220 ELECTRIQUE

Imperia SE 220 est construite en acier, elle consomme très peu, est facile à utiliser et n'exige aucun entretien: il suffit de la nettoyer en se servant d'un chiffon souple. Accessoires sur demande:

- Coupeuses Simplex permettant de couper l'abaisse en 5 types de pâte.

MOD. SM 220 MANUELLE

Imperia SM 220, fabriquée entièrement en acier, est la dernière création dans les machines à pâte pour restaurants, pensions et communautés.

Caractéristiques principales:

- Engrainages en acier fraisés et trémpés tournant sur pivots rectifiés
- Roulement special auto-lubrifiant
- Groupe réducteur pour diminuer l'effort au minimum
- Régulateur tournant breveté, pour 10 épaisseurs de la feuille, avec indicateur numéroté
- Etau à main "TIGRE" breveté pour le parfait fixage de la machine sur la table.

Imperia SE/SM 220 peut être fournie seulement avec le groupe pétrisseur (pour la feuille) avec les accessoires normaux: trémie, manivelle et étau à main ou avec les appareils de coupe au choix entre les mesures suivantes:

Nr. 1/1,5 mm. - Nr. 2/2 mm. - Nr. 3/4 mm. - Nr. 4/6,5 mm. - Nr. 5/12 mm.



NUDELAUSROLLMASCHINE "IMPERIA" MOD. SE 220 ELEKTRISCH

Imperia SE 220 ist aus Stahl hergestellt, sie verbraucht wenig und ist einfach bedienbar und wartungsfrei. Die Reinigung mit einem weichen Lappen ist ausreichend. Zubehör auf Anfrage:

- Simplex-Schneider zum Schneiden des Teigs in 5 verschiedene Nudelformen.

MOD. SM 220 MANUELL

Imperia SM 220 ist aus Stahl hergestellt und ist das neueste Modell zur Herstellung von Teigwaren für Restaurants, Pensionen und Gemeinschaften.

Hauptsächliche Daten:

- Gefräste und gehärtete Zahnwerke aus Stahl rotierend auf geschliffenen Stiften
- Selbstschmierende Speziallager
- Reduktionsgruppe für die Verminderung der Anstrengung
- Patentierter drehbarer Einstelknopf mit Zahlen für 10 verschiedene Stärken des Teiges
- Patentierter Klammer "TIGRE" zur Befestigung der Maschine an jedem Tisch

Imperia SE/SM 220 kann mit dem Walzknetter geliefert sein, ausgestattet mit den gewöhnlichen Zubehören: Trichter, Handkurbel, Klammer, oder mit den Schneideapparaten zur Auswahl in folgenden Massen:

Nr. 1/1,5 mm. - Nr. 2/2 mm. - Nr. 3/4 mm. - Nr. 4/6,5 mm. - Nr. 5/12 mm.



Sfogliatrice "Imperia" MACCHINA PER PASTA

MODELLO SE 220 ELETTRICA - SM 220 MANUALE



MÁQUINA PARA PASTA "IMPERIA" MOD. SE 220 ELÉCTRICA

Imperia SE 220 está construida en acero, consume poquísimo, se usa fácilmente y no requiere ningún mantenimiento, basta limpiarla con un paño suave. Accesorios a pedido:

- Simplex para cortar la masa en 5 tipos de pasta.

MOD. SM 220 MANUAL

Imperia SM 220, construida en acero es la última creación de las máquinas para preparar la pasta para restaurantes, pensiones y comunidades.

Características técnicas:

- Engranajes de acero fresado y templado que giran sobre pernos rectificadas
- Rodamientos especiales autolubricantes
- Grupo reductor para hacer el esfuerzo mínimo
- Regulador giratorio patentado para 10 tipos de grosor de masa con indicador de número
- Soporte "TIGRE" patentado para fijar perfectamente la máquina a cualquier mesa

Imperia SE/SM 220 se puede suministrar equipada con un sólo grupo amasador (pieza para la masa) con los accesorios de uso siguientes: tolva, manivela y soporte de sujeción o con aparato de corte a elegir entre las siguientes medidas: Nr. 1/1,5 mm. - Nr. 2/2 mm. - Nr. 3/4 mm. - Nr. 4/6,5 mm. - Nr. 5/12 mm.



CAPELLI D'ANGELO 1,5 mm.

TAGLIATELLE 2 mm.

TRENETTE 4 mm.

FETTUCCINE 6,5 mm.

LASAGNETTE 12 mm.

Dati e caratteristiche qui riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva il diritto di apportare qualsiasi eventuale modifica, senza alcun preavviso, prima della prossima edizione stampa. Finito di stampare nel Luglio 1999.
The data and characteristics stated herein are only indicative. The Company reserves the right to make any changes necessary, without previous notice, before the next printed edition. Printing completed in July 1999.
Les données et les caractéristiques de ce catalogue sont indicatives. La Société se réserve le droit de les modifier, sans aucun préavis, avant la prochaine édition. Achevé d'imprimer en Juillet 1999.
Die hier genannten Daten und Eigenschaften sind richtwert. Der Betrieb behält sich das Recht vor, vor der nächsten Ausgabe ohne Vorankündigung jegliche eventuelle Änderung vorzunehmen. Fertig gedruckt im Juli 1999.
Los datos y las características presentados aquí son indicativos. La Empresa se reserva el derecho a realizar cambios posteriores sin previo aviso, a partir de la próxima edición impresa. Acabado de imprimir en Julio de 1999.

fimar s.p.a.



Via Sandro Pertini, 29 - 47827 Villa Verucchio (Rimini) Italy
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576
internet: <http://www.fimarspa.it> - e.mail: mail@fimarspa.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MOD	POTENZA	ALIMENTAZIONE	LUNGHEZZA CILINDRI	APERTURA MAX CILINDRI (manopola)	PRODUZIONE ORARIA SFOGLIA E PASTA LUNGA
MOD	POWER	POWER SUPPLY	LENGHT OF CYLINDERS	MAXIMUM CYLINDERS APERTURE (through knob)	HOURLY OUTPUT OF PUFF AND LONG PASTE APPROX
MOD	PUISSANCE	ALIMENTATION	LONGUEUR DES CYLINDRES	OUVERTURE MAXIMALE DES CYLINDRES (par bouton)	PRODUCTION D'ABASSE ET DE PATE LONGUE PAR HEURE
MOD	LEISTUNG	ANSCHLUß	ZYLINDERLÄNGE	HÖCHSTE ÖFFNUNG DER ZYLINDER (mittels Handgriffs)	STÜNDLICHE TEIG-UND LANGMUEDELHERSTELLUNG
MOD	POTENCIA	ALIMENTACIÓN	CILINDROS LONGITUD	APERTURA MÁXIMA DE LOS CILINDROS (por medio de manivela)	PRODUCCIÓN HORARIA MASA Y PASTA
	W		mm	mm	kg
SE 220	270	230V./50Hz (monofase)	220	6	12
SM 220	-	-	220	6	-

MOD	DIMENSIONI	PESO	LARGHEZZA SFOGLIA
MOD	DIMENSIONS	WEIGHT	WIDTH OF SHEET
MOD	DIMENSIONS	POIDS	LARGEUR DE L'ABASSE
MOD	ABMESSUNGEN	GEWICHT	TEIGSBREIT
MOD	DIMENSIONES	PESO	LONGITUD DE LA LÁMINA
	mm	kg	mm
SE 220	350x340x260	14,5	212
SM 220	490x340x260	9,5	-