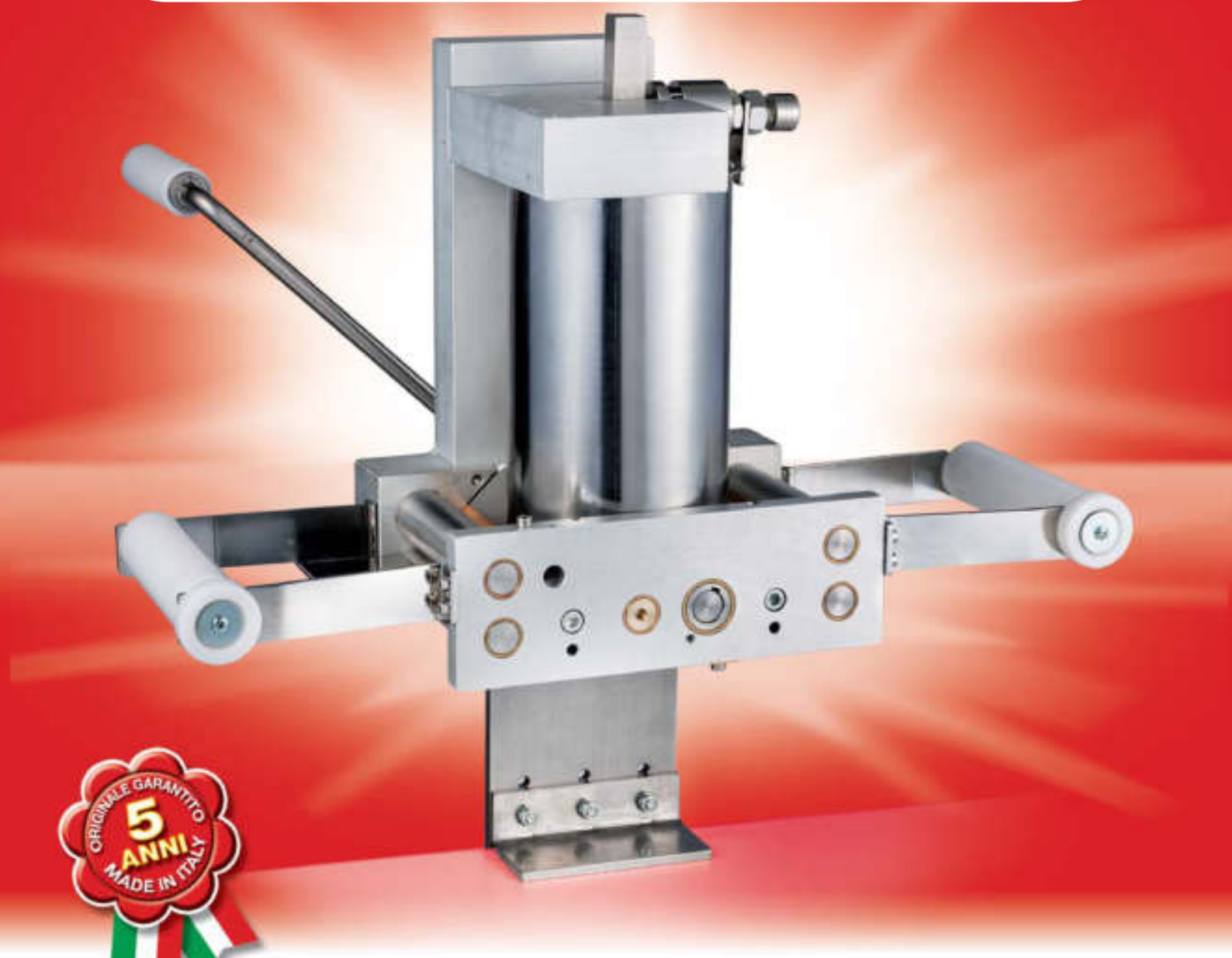
imperia®

Raviolatrice Monferrina®



ORIGINALE GARANTITO 5 ANNI MADE IN ITALY

Una grande produzione di ravioli.

Semplicemente.

La **Raviolatrice Monferrina** produce ravioli nel formato 34x40mm utilizzando una sfoglia di 100 mm di larghezza, prodotta da **Imperia Chef~in~Casa** tramite un'apposita trafila.
La **Raviolatrice Monferrina** ha la struttura esterna in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta in acciaio inox; è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.

imperia®

Raviolatrice Monferrina®

A large production of ravioli. Simply done.

The **Monferrina Ravioli Machine** produces 34x40mm-sized ravioli, using a pasta dough sheet with a width of 100mm, produced by **Imperia Chef~in~Casa** using a special drawplate.
The external structure of the Monferrina Ravioli Machine comes in anodized aluminium, while the parts that come into contact with the pasta are in stainless steel. The machine complies with current safety regulations.

Une grande production de raviolis. Simplement.

La Machine à raviolis Monferrina produit des raviolis au format 34x40mm, en utilisant une abaisse de 100 mm de large réalisée par **Imperia Chef~in~Casa** au moyen d'une filière spéciale.
La Machine à raviolis Monferrina a une structure externe en aluminium anodisé et les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable ; elle est conforme aux normes de prévention des accidents en vigueur.

Eine große Ravioli-Produktion. Ganz einfach.

Mit der Raviolimaschine Monferrina lassen sich Ravioli mit dem Format 34x40 mm herstellen. Dazu dient ein 100 mm breiter Flachteig, der vorher mit **Imperia Chef~in~Casa** und der Flachteigmatrize zubereitet wurde.
Das Gehäuse der Raviolimaschine Monferrina besteht außen aus eloxiertem Aluminium, die mit dem Teig in Berührung kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl. Die Maschine entspricht den gültigen Unfallverhütungsvorschriften.

Una gran producción de raviolis. Simple y llanamente, eso.

La Máquina para **Raviolis Monferrina** produce raviolis de 34x40 mm de tamaño utilizando una masa de 100 mm de anchura, realizada por **Imperia Chef~in~Casa** mediante una específica trefiladora.
La Máquina para Raviolis Monferrina tiene una estructura interna de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la pasta son de acero inoxidable. Además, cumple conformidad con las normativas vigentes sobre accidentes laborales.

Uma grande produção de ravióis. Simplesmente.

A Máquina de **Ravióis Monferrina** produz ravióis em formato 34x40mm utilizando uma folha de 100 mm de largura, produzida pela **Imperia Chef~in~Casa** através de um adequado desenho.
A Máquina de ravióis Monferrina tem a estrutura externa em alumínio anodizado e as partes em contacto com a massa em aço inox; é conforme as normativas contra acidentes actualmente em vigor.





Trafila per sfoglia di 100 mm realizzata da:
Drawplate for 100mm pasta dough sheet produced by:
Filière pour abaisse de 100 mm réalisée par:
Matrize für 100 mm breiten Flachteig, zubereitet mit:
Trefilado de 100 mm realizada por:
Elabora folhas de 100 mm realizada pela:

imperia Chef~in~Casa



Adottando una politica di continuo sviluppo, Imperia&Monferrina si riserva il diritto di effettuare modifiche e/o miglioramenti a qualsiasi prodotto, pertanto le stesse potrebbero non essere riportate nelle immagini raffigurate.
As Imperia&Monferrina adopts a policy of continual development, it reserves the right to make changes and/or improvements to any product, therefore they might not be shown in the illustrations given.

10/2013 - marana.it

iPasta PROGRESSIVE ITALIAN PASTA MACHINE

CE

imperia & monferrina
SOCIETA' PER AZIONI
10024 Moncalieri (TO) - Italia
www.imperia.com