

imperia®

Chef~in~Casa®



Impasta, fa la sfoglia e trafila pasta lunga e corta.



Chef~in~Casa è una macchina da banco compatta e affidabile, adatta sia alle cucine professionali che a chi ama la buona pasta fatta in casa.

Chef~in~Casa impasta qualsiasi tipo di farina e produce paste lunghe e corte con il semplice cambio della trafila.

La macchina è fornita di trafila per sfoglia da 170 mm di larghezza e coltello tagliapasta rotativo manuale per pasta corta. È dotata di una completa linea di accessori (acquistabili separatamente). Ha la struttura esterna in alluminio anodizzato, le parti a contatto con la pasta in acciaio inox, la pulsantiera semplice ed ergonomica; particolari che ne fanno una macchina sicura, affidabile e conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



imperia

Chef~in~Casa®



Kneads, makes the pasta dough sheet and draws long and short pasta.

Chef~in~Casa is a compact and reliable counter-top machine, suitable for both professional kitchens and anyone who likes making homemade pasta.

Chef~in~Casa kneads all types of flour and produces long and short pasta by simply changing the drawplate. The machine comes with a drawplate for a 170mm-wide sheet of pasta dough and a manual rotating pasta-cutter knife for short pasta. It is fitted with a complete line of accessories (which can be purchased separately).

The external framework is in anodised aluminium, the parts that come into contact with the pasta are in stainless steel, and it also features a simple, ergonomic button panel, making it a reliable machine in full compliance with current safety regulations.



Pour pétrir, abaisser et tréfiler les pâtes longues et courtes.

Chef~in~Casa est une machine de comptoir compacte et fiable, adaptée aussi bien aux cuisines professionnelles qu'à ceux qui aiment les bonnes pâtes faites maison.

Chef~in~Casa pétrit tous types de farines et permet de réaliser des pâtes longues et courtes, en changeant simplement la filière.

La machine est équipée d'une filière pour l'abaisse de 170 mm de largeur et d'un couteau rotatif manuel à couper la pâte pour les pâtes courtes. Elle est dotée d'une gamme complète d'accessoires (à acheter séparément). Sa structure externe est en aluminium anodisé, les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable, la boîte à boutons est simple et ergonomique; ces caractéristiques en font une machine sûre, fiable et conforme aux normes de prévention des accidents en vigueur.



Knetet, stellt den Flachteig her und zieht kurze und lange Nudeln.

Chef~in~Casa ist eine kompakte, zuverlässige Maschine, die für professionelle Küchen und für all jene geeignet ist, die gute, hausgemachte Teigwaren lieben.

Chef~in~Casa knetet jede Art von Mehl und erzeugt lange und kurze Nudeln durch einfaches Wechseln der Matrize.

Die Maschine ist mit einer 170 mm breiten Flachteigmatrize und mit einem drehbaren manuellen Schneidmesser für kurze Nudeln ausgestattet. Eine reiche Auswahl an Zubehör ist auf Wunsch erhältlich. Das Gehäuse besteht außen aus eloxiertem Aluminium, die mit dem Teig in Berührung kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl, die Tasten für die Bedienung des Geräts sind einfach und ergonomisch konzipiert. Dank all dieser Eigenschaften ist die Maschine sicher und zuverlässig und entspricht den gültigen Unfallverhütungsvorschriften.



Amasa, prepara la hoja y trefila la pasta larga y la corta.

Chef~in~Casa es una máquina de mostrador compacta y fiable, ideal para las cocinas profesionales, pero también para quien quiere la buena pasta casera.

Chef~in~Casa amasa cualquier tipo de harina, produciendo pastas largas y cortas, simplemente cambiando la trefila. La máquina está dotada de trefila para hoja de 170 mm de ancho, y de cuchillo corta-pasta giratorio manual para las pasta corta. También lleva una línea completa de accesorios (que se pueden comprar por separado). Su estructura interna es de aluminio anodizado, mientras que las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. Además, el teclado ergonómico es simple de usar. Son detalles que hacen que la máquina sea segura, fiable y cumpla conformidad con las normativas en vigor sobre accidentes laborales.



Amassa, faz a folha e elabora massa comprida e curta.

Chef~in~Casa é uma máquina de bancada compacta e de confiança, adequada seja para as cozinhas de tipo profissional que para aquelas pessoas que amam a boa massa feita em casa.

Chef~in~Casa amassa qualquer tipo de farinha e produz massas compridas e curtas com a simples troca de bobina. A máquina é fornecida de bobina para folhas de 170 mm de largura e lâmina corta massa rotativa manual para massa curta. É equipada de uma completa linha de acessórios (que podem ser comprados separadamente). Tem a estrutura externa em alumínio anodizado, as partes em contacto com a massa em aço inox, a botteira simples e ergonómica; particulares que fazem uma máquina segura, de confiança e conforme as normativas contra acidentes actualmente em vigor.



Per fare la buona pasta fatta in casa lo Chef consiglia:

To make good homemade pasta, the Chef recommends:
Pour réaliser de bonnes pâtes faites maison le chef conseille:
Für die Zubereitung einer guten Pasta empfiehlt der Küchenchef:
Consejos del Chef para obtener una buena pasta casera:
Para fazer a boa massa feita em casa o Chef aconselha:



imperia

Chef-in-Casa®

TRAFILA IN DOTAZIONE

Drawplate included - Filière de série - Mitgelieferte Matrize
Trefila en dotación - Bobina fornecida de fábrica



SFOGLIA mm 170



Di serie coltello manuale
Standard manual knife
Couteau manuel de série
Manuelles Messer serienmäßig
Cuchillo manual de serie
De série a lâmina manual



Optional coltello elettrico
Optional electric knife
Couteau électrique optionnel
Option elektrisches Messer
Cuchillo eléctrico - Extra
Opcional lâmina elétrica

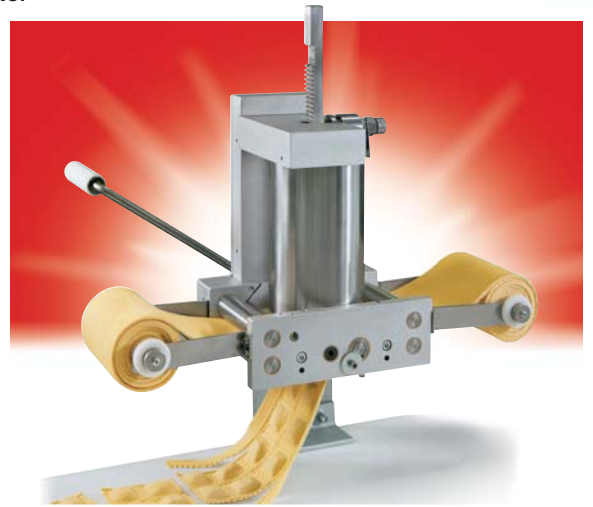
Trafile optional acquistabili a parte

Optional drawplates which can be purchased separately - Possibilità d'acheter séparément des filières optionnelles
Auf Wunsch erhältliche Matrizen - Trefilas que se pueden comprar por separado - Bobinas opcional que podem ser compradas separadamente.



SFOGLIA mm 100 dimensione di utilizzo della:
100mm **SHEET OF PASTA DOUGH** used with the:
ABASSE mm 100 dimension d'utilisation de:
FLACHTEIG 100 mm groß zur Verwendung in der:
HOJA de 100mm tamaño de uso de la:
FOLHA de 100 mm de dimensão de utilização da:

imperia
Raviolatrice Monferrina



Spaghetti mm 1,9



Linguine mm 3,3 x 1,6



Tagliatelle mm 2,5



Lasagnette festonate mm 9



Pipe



Conchiglie



Fusilli



Radiatori



Caserecci



Gigli



Paccheri (gli autentici) mm 25



Tortiglioni mm 10



imperia & monferrina

SOCIETÀ PER AZIONI

10024 Moncalieri (TO) - Italia

www.imperia.com



Adottando una politica di continuo sviluppo, Imperia & Monferrina si riserva il diritto di effettuare modifiche al qualsiasi prodotto, pertanto le stesse potrebbero non essere riproducibili in ogni raffigurazione. As Imperia & Monferrina adotta 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