

Marcato Classic - 2018

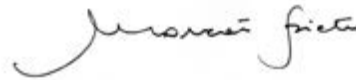




ATLAS 150
WELLNESS

...la volontà di riportare nelle abitudini delle persone i sapori antichi e la tradizione del mangiar sano.

Con grande amore per il passato e con cospicui investimenti nell'innovazione tecnologica, Marcato e i figli continuano nella ricerca del meglio in termini di qualità, funzionalità, design e nella perfetta idoneità dei materiali utilizzati nei loro prodotti.



...the desire to bring back ancient flavours and the tradition of healthy food in people's lives.

With deep respect for the past and considerable investments in technological innovation, Marcato and Sons continue their search for the best in terms of quality, functionality and design using perfectly adequate materials for their products.

Avant tout le désir de faire redécouvrir les saveurs ancestrales et la tradition de manger sainement.

C'est avec un grand amour pour le passé et avec des investissements consistants dans l'innovation technologique, que Marcato & Fils poursuivent le chemin de la recherche de l'excellence en terme de qualité, de la fonctionnalité, du design et de la parfaite idoneité des matériaux utilisés pour leurs produits.

...der Wille, den Geschmack antiker Rezepte und die Tradition des gesunden Essens wieder zur Gewohnheit werden zu lassen.

Mit großer Liebe zu den alten Zeiten sowie mit beträchtlichen Investitionen in die technologische Innovation führen Marcato und Söhne die Forschung nach Qualität, Funktionalität, Design und der perfekten Eignung der für ihre Produkte verwendeten Materialien fort.

...la voluntad de devolverle a los hábitos de las personas los sabores antiguos y la tradición de comer sano.

Con un gran amor por el pasado y conspicuas inversiones en innovación tecnológica, Marcato e hijos sigue en busca de lo mejor en términos de calidad, funcionalidad, diseño y perfecta idoneidad de los materiales utilizados en sus productos.

...a vontade de trazer novamente os sabores antigos e a tradição de comer de modo saudável nos hábitos das pessoas.

Com grande amor pelo passado e com conspícuos investimentos na inovação tecnológica, a empresa Marcato e os filhos continuam na pesquisa da qualidade e da funcionalidade, design e a perfeita idoneidade dos materiais utilizados em seus produtos.



La filosofia delle cose fatte bene ha contraddistinto le macchine per pasta Marcato fin dal 1930, quando il lavoro, la passione e l'ingegno di Otello Marcato diede vita ai prodotti apprezzati oggi in tutto il mondo.

La cultura del mangiare sano è il primo passo verso il benessere: a partire dalla pasta fatta con ingredienti semplici e genuini, simbolo della dieta mediterranea. Tutti i nostri prodotti sono per chi ama le cose fatte ad arte e a tutti coloro che hanno riscoperto il piacere di mangiare bene. In tutta sicurezza.

The philosophy of making things well has been a distinctive feature of Marcato's pasta machines right from 1930, when the work, passion and wit of Otello Marcato created products that are now valued all over the world. The culture of healthy eating is the first step towards well-being: starting from pasta made with simple and authentic ingredients, the very emblems of the Mediterranean diet. All our products are designed for people with a passion for superbly-done things and for all those people that have rediscovered the pleasure of eating well, using safe products.

La philosophie des choses bien faites a toujours guidé la fabrication des machines pour les pâtes Marcato depuis le lointain 1930, lorsque le travail, la passion et l'ingéniosité d'Otello Marcato firent naître les produits appréciés aujourd'hui dans le monde entier. La tradition de l'alimentation saine représente le premier pas vers le bien-être: à commencer par les pâtes cuisinées avec des ingrédients simples et naturels, symbole de l'alimentation méditerranéenne. Tous nos produits s'adressent à ceux qui aiment les choses faites dans les règles de l'art et à tous ceux qui ont redécouvert le plaisir de manger correctement, en toute sécurité.

Die Philosophie der qualitativ hochwertigen Fertigung zeichnet die Nudelmaschinen Marcato seit 1930 aus, als die Arbeit, die Begeisterung und der Erfindergeist von Otello Marcato die heute weltweit geschätzten Produkte entstehen ließ. Die Kultur der gesunden Ernährung ist der erste Schritt zum Wohlbefinden: angefangen bei Teigwaren mit einfachen und naturreinen Zutaten, dem Symbol der mediterranen Küche. Unsere Produkte sind für Menschen, welche die handwerkliche Geschicklichkeit lieben und die Freuden des guten Essens wiederentdecken. Vollkommen sicher.

Las máquinas para pasta Marcato se han distinguido por una filosofía de las cosas bien hechas ya desde 1930, cuando el trabajo, la pasión y el ingenio de Otello Marcato dio vida a los productos que hoy son apreciados en todo el mundo. El primer paso hacia el bienestar es una cultura del buen comer, basada en la pasta hecha con ingredientes simples y genuinos, símbolo de la dieta mediterránea. Todos nuestros productos están pensados para quienes aman las cosas hechas con arte, y para todos los que han descubierto el placer de comer bien. Esto es así con toda seguridad.

A filosofia das coisas benfeitas diferenciou as máquinas para massas Marcato desde 1930 quando o trabalho, a paixão e o talento de Otello Marcato deu vida aos produtos apreciados, atualmente, no mundo todo. A alimentação saudável como cultura é o primeiro passo para o bem-estar: a partir da massa feita com ingredientes simples e genuínos, símbolo da dieta mediterrânea italiana. Todos os nossos produtos são dirigidos para quem aprecia as coisas benfeitas e a todos que redescobriram o prazer de comer bem – com toda a segurança.



Vision & Mission	2
Azienda & Filosofia	4
Indice	6
Linea Atlas	8
Linea Ampia	14
Linea Combinations	20
Linea Complements	26
Pasta Fresca	34
Linea Macchine Speciali	38
Pesi e Misure	42



La linea Atlas è in assoluto la più versatile tra le macchine per pasta manuali ed è disponibile in due misure, di larghezza, 150 e 180 mm.

Atlas Roller permette di ottenere sfoglia di diversi spessori mentre Atlas 150 e Atlas 180 permettono di ottenere lasagne, fettuccine e tagliolini.

Atlasmotor è, invece, l'unione tra il motore Pastadrive e la linea Atlas, una sintesi perfetta tra dinamismo e praticità.

The Atlas line is without any doubt the most versatile manual pasta maker available on the market and is offered in the 150mm e 180mm wide versions. Atlas Roller allows different thicknesses of dough, while Atlas 150 Atlas 180 you can make lasagne, fettuccine and tagliolini. Atlasmotor is the perfect union of the Pastadrive motor and the Atlas line, a perfect combination of energy and practicality.

La ligne Atlas est en absolu la plus polyvalente parmi les machines manuelles pour la fabrication des pâtes et elle est disponible en deux mesures, 150 et 180 mm de largeur. Atlas Roller permet d'obtenir différentes épaisseurs des pâtes, par contre Atlas 150 et Atlas 180 permettent d'obtenir aussi lasagne, fettuccine et tagliolinis. Atlasmotor est, en revanche, l'union entre le moteur Pastadrive et la ligne Atlas, une union parfaite entre le dynamisme et le caractère fonctionnel.

Die Linie Atlas ist eindeutig die vielseitigste manuelle Nudelmaschine; sie ist in zwei Größen, 150 und 180 mm breit, erhältlich. Atlas-Roller ermöglicht eine anderes Blatt Phasenver- dicken Atlas 150 und 180 bis Atlas erhalten Sie, Lasagne, Fettuccine und Tagliolini. Bei Atlasmotor handelt es sich dagegen um die Verbindung des Motors Pastadrive mit der Atlas-Linie: eine perfekte Union von Dynamik und Funktionalität.

La línea Atlas es, en términos absolutos, la más versátil de las máquinas para pastas manuales y está disponible en dos medidas, 150 y 180 mm de ancho. Atlas Roller le permite de conseguir diferentes grosores, mientras Atlas 150 Atlas 180 y le permiten obtener una lasaña, fettuccine y tagliolini. Atlasmotor, en cambio, es la unión entre el motor Pastadrive y la línea Atlas, una unión perfecta entre dinamismo y practicidad.

A linha Atlas é a mais versátil entre as três máquinas manuais para massas e é disponível em duas medidas e 150 e 180 mm de comprimento. A Atlas Roller permite diferentes espessuras de massa, enquanto Atlas 150 Atlas 180 você pode fazer lasanha, fettuccine e tagliolini. Atlasmotor é a união entre o motor Pastadrive e a linha Atlas, ou seja, a união perfeita entre dinamismo e praticidade.

Regolatore con 10 spessori disponibili (da ~2 mm a ~0,25 mm)

Regulating device with 10 types of thickness (from 2 mm to 0.2 mm)

Régulateur avec 10 épaisseurs disponibles (de 2 mm à 0,2 mm)

Regler für 10 einstellbare Stärken (von 2 mm bis 0,2 mm)

Regulador con 10 espesores disponibles (de 2 mm a 0,2 mm)

Regulador com 10 espessuras disponíveis (de 2 mm a 0,2 mm)

Tipi di pasta: lasagne, fettuccine (6 mm) e tagliolini (1,5 mm)

Types of pasta: lasagne, fettuccine (0,24 in) and tagliolini (0,06 in)

Types de pâtes: lasagne, fettuccine (6 mm) et tagliolini (1,5 mm)

Teigwarenarten: lasagne, fettuccine (6 mm) und tagliolini (1,5 mm)

Tipos de pasta: lasagne, fettuccine (6 mm) y tagliolini (1,5 mm)

Tipos de massa: lasagne, fettuccine (6 mm) e tagliolini (1,5 mm)

Rulli, raschiatori e pettini realizzati con materiali che non rilasciano metalli pesanti sulla pasta

Rollers, scrapers and combs made of materials that do not release heavy metals on pasta

Rouleaux, racleurs et peignes réalisés en matériaux qui ne relâchent pas métaux lourds dans les pâtes

Rollen, Schaber und Kämmen sind aus Materialien gefertigt die keine Schwermetalle an den Teig abgeben

Rodillos, rascadores y peines hechos con materiales que no liberan metales pesados en la masa

Rolos, raspadores, e pentes feitos de materiais que não liberam metais pesados sobre a massa

Dimensioni: 150 mm e 180 mm

Sizes: 150 and 180 mm

Dimensions: 150 et 180 mm

Maße: 150 und 180 mm

Dimensiones: 150 y 180 mm

Dimensões: 150 e 180 mm

10 anni di garanzia

10 year warranty

10 ans de garantie

10 Jahre Garantie

10 años de garantía

10 anos de garantia



Caratteristiche - Linea Atlas



Nome: ATLAS 150

Codice: AT-150-CLS

Master: 6

EAN: 8 000011 002057



Nome: ATLAS 150
ROLLER

Codice: AT-150-ROL

Master: 6

EAN: 8 000011 002316



Nome: ATLAS 180

Codice: AT-180-CLS

Master: 6

EAN: 8 000011 002200



Nome: ATLAS 180
ROLLER

Codice: AT-180-ROL

Master: 6

EAN: 8 000011 011806



Nome: ATLASMOTOR

Codice: AT-MOT-220V

Master: 4

EAN: 8 000011 002071



Numero del regolatore	Spessore Sfoglia
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm

Prodotti - Linea Atlas





Ampia rappresenta il modello più classico delle macchine per pasta manuali Marcato.

Permette di ottenere tre formati di pasta: lasagne, fettuccine e tagliolini.

Dalla combinazione della linea Ampia con il motore Pastadrive nasce Ampiamotor, elegante e pratica.

Ampia è disponibile nelle versioni 150 mm e 180 mm di larghezza.

Ampia is Marcato's most classic manual pasta maker. It allows you to make three shapes of pasta: lasagne, fettuccine e tagliolini. The combination of the Ampia line with the Pastadrive motor creates Ampiamotor, which is both elegant and practical. Ampia is available in the 150mm and 180mm wide versions.

Ampia représente le modèle le plus classique des machines manuelles pour la fabrication des pâtes Marcato. Il permet d'obtenir trois formats de pâtes : lasagne, tagliatelle et tagliolini. A partir de la combinaison de la ligne Ampia avec le moteur Pastadrive, Ampiamotor, élégant et pratique voit le jour. Ampia est disponible dans les versions 150 mm et 180 mm de largeur.

Ampia stellt das klassische Modell unter den manuellen Nudelmaschinen Marcato dar. Es ermöglicht die Fertigung von drei Teigformaten: Lasagne, Fettuccine und Tagliolini. Aus der Verbindung der Linie Ampia mit dem Motor Pastadrive entsteht die elegante und praktische Ampiamotor. Ampia ist in den Versionen mit 150 mm und 180 mm Breite erhältlich.

Ampia representa el más clásico de los modelos de máquinas para pastas manuales Marcato. Permite obtener tres formatos de pasta: lasañas, fettuccini y tallarines. De la combinación de la línea Ampia con el motor Pastadrive nace Ampiamotor, elegante y práctica. Ampia se encuentra disponible en las versiones de 150 y 180 mm de ancho.

Ampia representa o modelo mais clássico das máquinas manuais para massa Marcato. Permite obter três formatos de massa: lasanhas, massa tipo "fettuccine" e talharim. Da associação com a linha Ampia e o motor Pastadrive nasce Ampiamotor, elegante e prática. Ampia é disponível nas versões 150 mm e 180 mm de comprimento.

Regolatore con 10 spessori disponibili (da ~2 mm a ~0,25 mm)

Regulating device with 10 types of thickness (from 2 mm to 0.2 mm)
Régulateur avec 10 épaisseurs disponibles (de 2 mm à 0,2 mm)
Regler für 10 einstellbare Stärken (von 2 mm bis 0,2 mm)
Regulador con 10 espesores disponibles (de 2 mm a 0,2 mm)
Regulador com 10 espessuras disponíveis (de 2 mm a 0,2 mm)

Dimensioni: 150 mm e 180 mm

Sizes: 150 and 180 mm
Dimensions: 150 et 180 mm
Maße: 150 und 180 mm
Dimensiones: 150 y 180 mm
Dimensões: 150 e 180 mm

Tipi di pasta: lasagne, fettuccine (6 mm) e tagliolini (1,5 mm)

Types of pasta: lasagne, fettuccine (0,24 in) and tagliolini (0,06 in)
Types de pâtes: lasagne, fettuccine (6 mm) et tagliolini (1,5 mm)
Teigwarenarten: lasagne, fettuccine (6 mm) und tagliolini (1,5 mm)
Tipos de pasta: lasagne, fettuccine (6 mm) y tagliolini (1,5 mm)
Tipos de massa: lasagne, fettuccine (6 mm) e tagliolini (1,5 mm)

10 anni di garanzia

10 year warranty
10 ans de garantie
10 Jahre Garantie
10 años de garantía
10 anos de garantia

Rulli, raschiatori e pettini realizzati con materiali che non rilasciano metalli pesanti sulla pasta

Rollers, scrapers and combs made of materials that do not release heavy metals on pasta
Rouleaux, racleurs et peignes réalisés en matériels qui ne relâchent pas métaux lourds dans les pâtes
Rollen, Schaber und Kämme sind aus Materialien gefertigt die keine Schwermetalle an den Teig abgeben
Rodillos, rascadores y peines hechos con materiales que no liberan metales pesados en la masa
Rolos, raspadores, e pentes feitos de materiais que não liberam metais pesados sobre a massa





MARCATO

MADE IN ITALY

Nome: AMPIA 150

Codice: AM-150-CLS

Master: 6

EAN: 8 000011 000039



Nome: AMPIA 180

Codice: AM-180-CLS

Master: 6

EAN: 8 000011 002040



Nome: AMPIAMOTOR

Codice: AM-MOT-220V

Master: 4

EAN: 8 000011 002224



Numero del regolatore	Spessore Sfoglia
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm

Prodotti - Linea Ampia





I set della linea Combinations sono un acquisto ideale per chi desidera regalarsi il meglio dei prodotti Marcato in un'unica confezione. Multipast è un set composto da Atlas 150, un accessorio per i raviolini, uno per gli spaghetti e uno per le reginette. Il Pasta Set, invece, unisce i prodotti Atlas 150 e gli accessori Ravioli e Spaghetti.

The sets part of the Combinations line are the ideal purchase for those who want Marcato's best products in one solution. Multipast consists of Atlas 150, a tool for raviolini, one for spaghetti and one for reginette. The Pasta Set combines the Atlas 150 products with the Ravioli and Spaghetti accessories.

Les set de la ligne Combinations représentent un achat idéal pour ceux qui veulent s'offrir le nec plus ultra des produits Marcato en une unique confection. Multipast est composé de Atlas 150, un accessoire pour les ravioli, un pour les spaghetti, un pour les réginettes. Le Kit Pasta unit les produits Atlas 150 et les accessoires Ravioli et Spaghetti.

Die Sets der Linie Combinations sind eine ideale Anschaffung für alle, die sich die besten Produkte von Marcato in einer einzigen Konfektion gönnen möchten. Multipast besteht aus Atlas 150, einem Zubehör zur Fertigung von Raviolini, einem für Spaghetti sowie einem für Reginette. Das Pasta-Set kombiniert die Produkte Atlas 150 mit dem Zubehör Ravioli und Spaghetti.

Los set de la línea combinations son una adquisición ideal para quien desea regalarse lo mejor de los productos Marcato en una presentación única. Multipast está compuesto por Atlas 150, un accesorio para los raviolos, uno para los espagueti, uno para las reginette. El Pasta Set aúna los productos Atlas 150 y los accesorios Ravioli y Spaghetti.

O set da linha Combinations é a compra ideal para quem deseja possuir os melhores produtos de Marcato em uma única confecção. Multipast é composto por Atlas 150, um acessório para os raviólis, um para espagueti e outro para massa tipo "reginette". O Pasta Set une os produtos Atlas 150 e os acessórios Ravioli e Spaghetti.

10 anni di garanzia

10 year warranty

10 ans de garantie

10 Jahre Garantie

10 años de garantía

10 anos de garantia

Rulli, raschiatori e pettini realizzati con materiali
che non rilasciano metalli pesanti sulla pasta

Rollers, scrapers and combs made of materials that do not release
heavy metals on pasta

Rouleaux, racleurs et peignes réalisés en matériels qui ne relâchent
pas métaux lourds dans les pâtes

Rollen, Schaber und Kämmе sind aus Materialien gefertigt die
keine Schwermetalle an den Teig abgeben

Rodillos, rascadores y peines hechos con materiales que no
liberan metales pesados en la masa

Rolos, raspadores, e pentes feitos de materiais que não liberam
metais pesados sobre a massa







Nome: PASTA SET

Codice: GS-PASTASET

Master: 4

Prodotti: Atlas 150

Ravioli

Spaghetti

EAN: 8 000011 000459

Prodotti - Linea Combinations



Nome: MULTIPAST

Codice: GS-MULTIPAST

Master: 4

Prodotti: Atlas 150

Ravioli

Spaghetti

Reginette

EAN: 8 000011 000176



Biscuits è una simpatica macchinetta con la quale si possono preparare 20 tipi di biscotti; è disponibile nel colore argento.

Tacapasta è lo stendipasta costituito da sedici bracci, che sostiene fino a 2 kg di prodotto; è provvisto di bacchetta multiuso per raccogliere e tagliare la pasta ed è disponibile nel colore neutro.

L'accessorio Pastabike è composto da 9 rotelle facilmente intercambiabili e regolabili per tagliare la sfoglia in diversi formati: pappardelle, crostoli, crackers; è disponibile nel colore neutro.

Biscuits is a lovely little machine with which you can create 20 types of biscuits and is available in chrome colour. Tacapasta is the new pasta drying rack with sixteen crystal polycarbonate rods that can hold up to 2 kg of pasta; it comes with a multipurpose wand to collect and cut pasta. It is available in transparent. The Pastabike accessory has 9 sliding wheels easily interchangeable and adjustable to cut the dough in various shapes - pappardelle, crostoli, crackers - and is available in transparent.

Biscuits est une petite machine bien sympathique avec la quelle on peut préparer 20 types de biscuits différents; elle est disponible en couleur chromée. Tacapasta est le nouveau séchoir à pâtes constitué de seize bras en polycarbonate cristallin qui peut soutenir jusqu'à 2 kg de produit; il est équipé d'une baguette polyvalente à recueillir et à couper la pâte et il est disponible dans la couleur neutre. L'accessoire Pastabike est composé de 9 petites roues facilement interchangeables et réglables pour couper la pâte feuilletée en différents formats, pappardelle, crostoli, crackers et il est disponible dans la couleur neutre.

Bei Biscuits handelt es sich um ein sympathisches Kleingerät, mit dem 20 Plätzchensorten zubereitet werden können; es ist in 1 Farbtönen erhältlich: chromiert. Tacapasta ist der neue Nudeltrockner mit sechzehn Armen aus silberhellem Polykarbonat, der bis zu 2 kg Teigwaren fassen kann; zum Lieferumfang gehört ein vielseitig einsetzbarer Stab zu sammeln und zu schneiden den Teig; erhältlich in den Farben schwarz neutral. Das Zubehör Pastabike besteht aus 9 beweglichen und leicht auszutauschenden Rädchen zum Schneiden der Teigwarenbahnen in unterschiedliche Formate: für Pappardelle, Crostoli (fettgebackene Spezialität), Cracker; es ist in den Farben schwarz neutral.

Biscuits es una simpática maquina con la que pueden prepararse 20 tipos de galletas; está disponible en colore cromado. Tacapasta es el nuevo tendadero de pasta constituido por seis brazos de policarbonato cristalino, que sostiene hasta 2 kg de producto; está provisto de varilla multiuso para recoger y cortar el hojaldre y está disponible en colore neutro. El accesorio Pastabike está compuesto por 9 ruedecitas fácilmente intercambiables y regulables para cortar el hojaldre en distintos formatos, pappardelle, crostoli, crackers está disponible en colore neutro.

Biscuits é uma máquina interessante que pode preparar 20 tipos de biscoitos. É disponível em core cromado. Tacapasta é a nova máquina para distender a massa que possui dezasseis (16) braços em policarbonato cristalino, que pode fazer até 2 (dois) quilos de produto. Possui uma vareta multiuso para coletar e corte a massa. E' disponível em core neutro. O acessório Pastabike é composto por 9 rodas facilmente intercambiáveis e ajustável para cortar a massa em diversos formatos, como, por exemplo, "pappardelle", "sfrappole" (doce frito tipo pastel sem recheio) e crackers e é disponível em core neutro.

2 grandezze di biscotti

- 2 sizes of biscuits
- 2 tailles de biscuits
- 2 Keksgößen
- 2 medidas de galletas
- 2 tamanhos de biscoitos

10 anni di garanzia

- 10 year warranty
- 10 ans de garantie
- 10 Jahre Garantie
- 10 años de garantía
- 10 anos de garantia

20 forme di biscotti

- 20 shapes
- 20 formes
- 20 Formen
- 20 formas
- 20 formas



Nome: BISCUITS

Codice: BI-CLS-ARG

Master: 24

EAN: 8 000011 002064

Biscuits - Linea Complementi





MARCATO
Biscuits

10 anni di garanzia

10 year warranty
10 ans de garantie
10 Jahre Garantie
10 años de garantía
10 anos de garantia

9 rotelle intercambiabili

9 interchangeable wheels
9 petites roues interchangeables
9 austauschbare Rädchen
9 ruedecitas intercambiables
9 rodas mutáveis

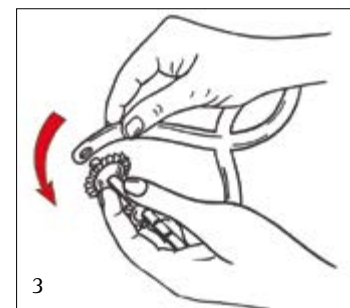
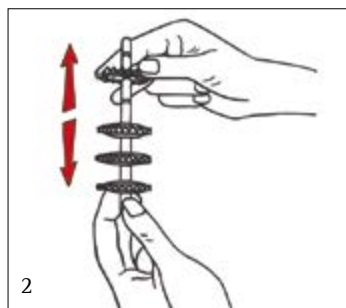
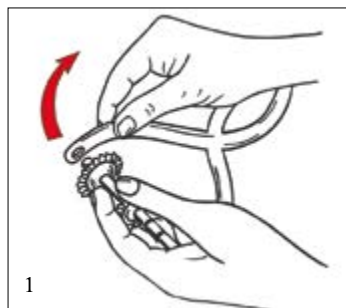


Nome: PASTABIKE

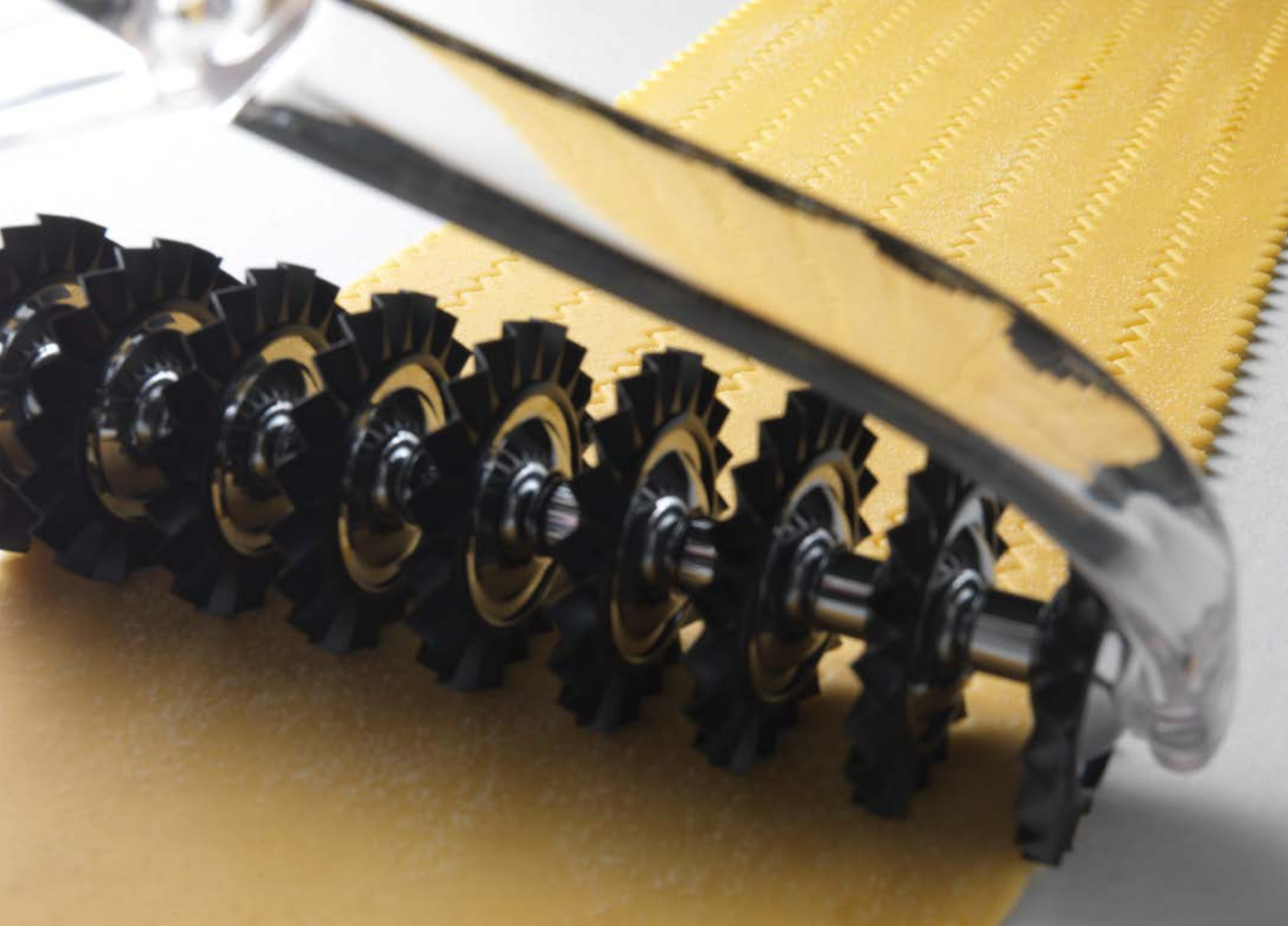
Codice: PB-NEU

Master: 24

EAN: 8 000011 003108



Pastabike - Linea Complementi



Fino a 2 Kg di pasta

Can hold up to 2 Kg of pasta
Soutient jusqu'à 2 kg de pâte
Trägt bis zu 2 Kg Teigwaren
Sostiene hasta 2 Kg de pasta
Pode fazer até 2 (dois) quilos de massa



Nome: TACAPASTA

Codice: TP-NEU

Master: 12

EAN: 8 000011 003009

16 bracci in policarbonato cristallino

16 crystal-clear polycarbonate rods
16 bras en polycarbonate cristallin
16 Arme aus glänzendem Polykarbonat
16 brazos en policarbonato cristalino
16 varetas policarbonato cristalino

Bacchetta multiuso per raccogliere e tagliare la pasta

Multipurpose wand to collect and cut the dough
Baguette multi-usage pour couper la pâte
Stab zu sammeln und zu schneiden den Teig
Varilla multiuso para recoger y cortar el hojaldre
Haste multiuso para estender a massa

10 anni di garanzia

10 year warranty
10 ans de garantie
10 Jahre Garantie
10 años de garantía
10 anos de garantia







Pasta Fresca è il prodotto perfetto per ottenere un impasto come fatto a mano. In pochi minuti potrai realizzare pasta, pane, pizza e biscotti. All'interno del kit troverai gli accessori per realizzare Lasagne, Fettuccine e Tagliolini.

Pasta Fresca is the perfect product to have a dough as a knead by hand. Only few minutes to make pasta, bread, pizza and cookies. In the bundle you will find the accessories to make Lasagne, fettuccine and Tagliolini.

Pasta Fresca est le produit idéal pour obtenir une pâte aussi parfaite que celle à la main. Pour la réalisation de pâte, pain, pizza et biscuits on ne saura que quelques minutes. Dans le kit vous trouverez aussi les accessoires pour faire des Lasagne, Fettuccine et Tagliolini.

Pasta Fresca ist das ideale Produkt, um frische Teig wie Handarbeit zu bekommen. Für die Realisierung von Pasta, Brot, Pizza, und Keksen werden wir nur ein Paar Minuten wissen. Im Kit finden Sie auch Zubehör für Lasagne, Fettuccine und Tagliolini.

Pasta Fresca es el producto perfecto para obtener una masa como hecha a mano. En unos minutos puedes realizar pasta, pan, pizza y galletas. Dentro del kit encontrarás los accesorios para hacer Lasagne, Fettuccine y Tagliolini.

Pasta Fresca é o produto perfeito para fazer uma massa como que feito à mão. Em poucos minutos você pode fazer pasta, pão, pizza e biscoitos. Dentro do kit você encontrará os acessórios para fazer Lasagne, Fettuccine e Tagliolini.

2 anni di garanzia

2 year warranty

2 ans de garantie

2 Jahre Garantie

2 años de garantía

2 anos de garantia

Materiale: ABS per alimenti e alluminio anodizzato

Material: ABS for food-processing use and anodised aluminium

Matériel: ABS pour aliments et aluminium anodisé

Material: lebensmittelgeeignetes ABS und eloxiertes Aluminium

Material: ABS para alimentos y aluminio anodizado

Material: ABS para alimentos e aluminio anodizado



Nome: PASTA FRESCA

Codice: PF-220V

Master: 3

EAN: 8 000011 002293

Caratteristiche - Pasta Fresca





Regina è una macchina manuale ad estrusione per pasta corta e lunga, costruita in ABS per alimenti e acciaio cromato. Questo articolo è completo di 5 trafile intercambiabili per ottenere rigatoni, maccheroni, maccheroncini, bucatini e fusilli.

Regina is a manual machine to make short and long pasta by extrusion, entirely made in ABS for food-processing use and chromed steel. The item comes with 5 interchangeable dies to make rigatoni, maccheroni, maccheroncini, bucatini and fusilli.

Regina est une machine manuelle à extrusion pour les pâtes courtes et longues, construite en ABS pour aliments et en acier chromé. Cet article est équipé de 5 filières interchangeables pour obtenir rigatoni, maccheroni, maccheroncini, bucatini et fusilli.

Regina ist eine Strangpress-Nudelmaschine mit Handbetrieb für kurze und lange Teigwaren aus lebensmittelgeeignetem ABS und Chromstahl. Dieser Artikel verfügt über 5 austauschbaren Matrizen für Rigatoni, Maccheroni, Maccheroncini, Bucatini und Fusilli.

Regina es una máquina manual de extrusión para pasta corta o larga, construida en ABS para alimentos y acero cromado. Este artículo cuenta con 5 trefiladoras de extrusión para obtener rigatoni, macarrones, maccheroncini, bucatini y fusilli.

Regina é uma máquina manual de extrusão para massa curta e comprida, construída em ABS para alimentos e aço cromado. Este artigo possui 5 fileiras intermutáveis para fazer massa tipo “rigatoni, maccheroni (macarrão), maccheroncini (macarrão menor), bucatini (canudinhos) e parafuso (fusilli)”.

Nome: REGINA

Codice: RE-REGINA

Master: 4

EAN: 8 000011 003207

Materiale Regina: ABS per alimenti e acciaio cromato

Regina: ABS for food-processing use and chromed steel

Matériel Regina: ABS pour aliments et acier chromé

Material Regina: lebensmittelgeeignetes ABS und Chromstahl

Material Regina: ABS para alimentos y acero cromado

Material Regina: ABS para alimentos e aço cromato



Regina: 5 trafile

Regina: 5 dies

Regina: 5 filières

Regina: 5 Matrizen

Regina: 5 trefiladoras

Regina: 5 feiras



Bucatini



Fusilli



Maccheroncini



Rigatoni



Maccheroni

Caratteristiche - *Macchine Speciali*



	MISURE	PESO NETTO	PESO LORDO	VOLUME	MASTER
	a x b x h	Kg	Kg	dm ³	
AMPIA 150	600 x 230 x 320	15,48	17,80	44,160	6
AMPIA 180	590 x 260 x 330	17,00	19,50	50,622	6
AMPIAMOTOR	430 x 360 x 360	14,50	17,00	55,728	4
ATLAS 150	630 x 230 x 350	16,44	19,10	49,26	6
ATLAS 150 ROLLER	590 x 230 x 310	11,50	13,50	42,867	6
ATLASMOTOR	440 x 360 x 400	15,50	18,00	61,76	4
ATLAS 180	630 x 60 x 350	18,96	21,80	58,24	6
ATLAS 180 ROLLER	590 x 260 x 300	13,00	15,00	49,38	6
MULTIPAST	440 x 340 x 350	21,50	24,00	52,360	4
PASTA SET	450 x 290 x 420	18,88	22,70	54,810	4
PASTABIKE	310 x 290 x 370	3,90	6,30	33,263	24
TACAPASTA	630 x 240 x 500	7,92	12,20	85,050	12
BISCUITS	500 x 270 x 480	10,56	14,30	64,800	24
REGINA	330 x 330 x 410	8,80	10,43	44,649	8
PASTA FRESCA	610 x 340 x 330	21,00	23,70	68,442	3

Dati e immagini contenute in questo catalogo possono subire variazioni senza preavviso.

I marchi e le immagini contenuti in questo catalogo appartengono alla società MARCATO S.r.l. Campodarsego (PD) ITALIA e sono marchi registrati e protetti dalle convenzioni internazionali. Tutti i diritti sono riservati.

The data and pictures in this catalogue may be varied without notice.

The trade marks and pictures in this catalogue are the property of the company MARCATO S.r.l. Campodarsego (PD) ITALY they are registered trade marks, protected by international agreements. All rights reserved.

Copyright© 2015 MARCATO S.r.l. - STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY





MARCATO S.r.l.

Via Rossignolo 12, 35011
Campodarsego (PD) ITALY
Tel. +39 049 9200988
Fax +39 049 9200970
info@marcato.it

www.marcato.it

