

●お手数ですが、ご注文の際には (商品コード) 内の7けたの数字をご記入下さい。

イタリアの伝統ある抽出式製麺機。 自家製麺で、お店のオリジナリティを！

- 平麺はもちろん、マカロニ、ツイスト、貝型など特殊な麺まで、ダイス交換ひとつで作れます。
- パスタはもちろん、粉の配合を変えれば、和風麺や中華麺も自由にアレンジできます。
- スタンド付ですが、外して既存のカウンターなどの上でもご使用いただけます。

このページの全商品は



② 電動パスタマシンTR-5用専用 ダイス

No.	品名	商品コード	麺幅	No.	品名	商品コード	麺幅
No.12	カペッロ ダンジェロ	(8320100)	麺幅2.0mm	No.21	キタッラ ビッコロ	(8321500)	角 1.5mm
No.13	パツリア エ フィエーノ	(8320200)	麺幅3.0mm	No.22	キタッラ メディオ	(8321600)	角 2.0mm
No.14	リグエッテ	(8320300)	麺幅5.0mm	No.23	キタッラ グランデ	(8321700)	角 2.5mm
No.15	タリオリーニ	(8320400)	麺幅6.0mm	No.24	マツクローニ ゴッピ	(8321800)	角 8.0mm
No.16	タリアッテッレ メディエ	(8320500)	麺幅7.0mm	No.29	セダニ	(8321900)	角 8.0mm
No.17	タリアッテッレ グランディ	(8320600)	麺幅10mm	No.35	フジッリ	(8322000)	角 8.0mm
No.36	パツパルデッレ ビッコレ	(8320700)	麺幅13mm	No.31	メツザ ツィータ	(8322100)	角 6.0mm
No.37	パツパルデッレ メディエ	(8320800)	麺幅18mm	No.25	メツザネリ	(8322200)	角 4.5mm
No.38	パツパルデッレ グランディ	(8320900)	麺幅26mm	No.34	コンキネリ	(8322300)	角 24mm
No.26	レジネッレ	(8321000)	麺幅7.0mm	No.39	ニョケッティ サルディ	(8322400)	幅 15mm
No.27	レジネッレ ドッピエ	(8321100)	麺幅10mm	No.33	キョッテローニ	(8322500)	幅 25mm
No.19	スパゲッティ フィエーニ	(8321200)	角 1.5mm	No.28	セダニ	(8322600)	角 6.0mm
No.20	スパゲッティ メディエ	(8321300)	角 2.0mm	No.30	マツクローニ	(8322700)	角 12mm
No.24	ブカティニ	(8321400)	角 3.0mm	No.40	ラスフォーリア	(8322800)	麺幅210mm (厚さ約0.3mm)

① パスタマシン TR-5 電動式 (3555000)

外寸: 330×630×H500mm
電源: 三相200V 750W
能力: 粉から15kg/h
重量: 60kg
材質: ステンレス・ポリカーボネイト
付属品: ショートパスタ用カッター
スタンド
※ダイスは別売です。②の中から
お選びください。



※スパゲッティをお好みの長さ
にカットするカッターです。



③ パスタマシン モデル720 電動式 インペリア (0950900)

外寸: 220×180×H270mm
電源: AC110V 50/60Hz
消費電力: 80W
ローラー麺帯幅: 150mm
厚さ: 0~5mm
能力: 連続使用可能
重量: 6kg
付属カッター: 2mm・6.5mm
※インペリア社ニューデザイン



④ パスタマシン RME-220 電動式 インペリア (8230300)

外寸: 370×370×H300mm
電源: 単相 100V 50/60Hz
消費電力: 200W
ローラー麺帯幅: 220mm 厚さ0.1~5mm
能力: ドウ繰り上げから12kg/h
重量: 16.8kg
材質: スチール (クロームメッキ仕上)
※本体にカッターは付属されていません。
・モーター速度がダイヤル (無段階変速) で調節でき、
従来タイプの2倍のパワーが引き出せます。



⑤ パスタマシン RMN-220 電動式 インペリア (2722600)

外寸: 370×370×H300mm
電源: 単相 100V 50/60Hz
消費電力: 200W
ローラー麺帯幅: 220mm 厚さ0.1~5mm
能力: ドウ繰り上げから12kg/h
重量: 16.8kg
材質: スチール (クロームメッキ仕上)
※本体にカッターは付属されていません。



⑥ パスタマシン R-220 手動式 インペリア (2722700)

外寸: 300×218×H245mm
ローラー麺帯幅: 220mm 厚さ0.1~5mm
重量: 10.5kg
※本体にカッターは付属されていません。



⑦ パスタマシン 専用カッター インペリア (RME・RMN・R-220用) 275×85×H80mm

品名	商品コード	サイズ	用途
RT-1	(2722800)	1.5mm幅	バヴェッテ
RT-2	(2722900)	2.0mm幅	タリアッテッレ
RT-3	(2723000)	4.0mm幅	トレネッテ
RT-4	(2723100)	6.5mm幅	フェットチーネ
RT-5	(8231000)	12mm幅	ラザニア用



⑧ パスタマシン SP-150 インペリア (8230600)

外寸: 194×204×H155mm
重量: 3.5kg
ローラー麺帯幅: 150mm
付属品: カッター (2mm・4mm)
●ピッチダイヤル (6段階調節) によりローラー
の厚みを調節できます。
●できた麺帯をいくぶん乾燥させてからカッター
部に入れて素早くまわすとカッター幅に合わせ
た麺ができます。



⑨ パスタモーター Art-2500 インペリア (8230700) (パスタマシン SP-150用)

外寸: 130×190×H115mm
単相: 100V 80W
ラビオリススイッチ: バルス式 (押しこ
める間だけ作動)
パスタスイッチ: 高・低速の2段切替式
付属品: 取付ホルダー
※⑧のSP-150に取り付けると電動マシン
として大量仕込みに役立ちます。



⑩ ラビオリ Art-400 インペリア (8230800) (パスタマシン SP-150用)

外寸: 150×110×H110mm
投入口: 104×50mm
付属品: 2連カッター、ブラシ
※⑧のSP-150にセットして御使用ください。



⑪ マカロニ Art-550 インペリア (8230900) (パスタマシン SP-150用)

外寸: 150×90×H108mm 投入口: 幅108mm
付属品: 4連カッター、幅20mm×3
※⑧のSP-150にセットして御使用ください。

⑫ ラビオリ 12 (2723200)

外寸: 336×115×H25mm 1ヶ当たり: 45×45mm

⑬ ラビオリ 24 (2723300)

外寸: 286×105×H15mm 1ヶ当たり: 36×36mm

⑭ ラビオリ 44 (2723500)

外寸: 286×105×H15mm 1ヶ当たり: 27×27mm
材質: 本体スチール焼付塗装、プレート部アルミ
付属品: ローラー式めん棒φ28×150mm
※パスタマシンと共にお使いいただければラビオリが手軽に作れます。

ストッカー・裏渡し・
スリッパ通し類

オーブンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
庖丁差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

はかり・タイマー・
温度度計