

## IT

Tutti i macchinari di Fimar sono progettati e realizzati in Italia, non può quindi mancare un'ampia gamma di attrezzature per la lavorazione della pasta per la realizzazione di dolci, pane, pizza, piada e naturalmente pasta fresca.

Una lunga serie di impastatrici apre il capitolo: dalla più innovativa "Berta" fino alla linea di Impastatrici a Spirale, a Forcella e naturalmente le Planetarie, e ancora Macchine per la Pasta Fresca, Stendipizza e Sfogliatrici.

## EN

All Fimar machines are designed and manufactured in Italy, so a wide range of equipment for the processing of pasta for the production of cakes, bread, pizza, piadina and of course fresh pasta is a must.

A long series of kneading machines opens the chapter: from the most innovative "Berta" to the line of Spiral, Fork and, of course, Planetary kneaders. We complete our catalogue with the range of machines for fresh pasta, pizza stretchers and dough sheeters.

## FR

Toutes les machines Fimar sont conçues et fabriquées en Italie, on ne peut donc pas manquer une large gamme d'équipements pour le traitement des pâtes pour la production de gâteaux, pain, pizza, piadina et bien sûr des pâtes fraîches.

Une longue série de pétrisseuses ouvre le chapitre: de la plus innovante "Berta" à la gamme des pétrisseuses à Spirale, à fourche et, bien sûr, des pétrisseuses Planétaires. Nous complétons notre catalogue avec la gamme de machines pour pâtes fraîches, étendoirs à pizza et coupe-pâtes en feuilles.

## DE

Alle Fimar-Maschinen werden in Italien entwickelt und hergestellt, so dass Sie nicht auf eine breite Auswahl an Geräten für die Verarbeitung von Pasta für die Herstellung von Kuchen, Brot, Pizza, Piadina und natürlich frischen Pasta verzichten müssen.

Eine umfangreiche Serie von Knetmaschinen eröffnet nun das Kapitel: von der innovativsten "Berta" bis hin zur Spiral-, Gabel- und natürlich Planetenknetmaschinen. Wir vervollständigen unseren Katalog mit dem Sortiment an Maschinen für frische Pasta, Pizzastreckmaschinen und Teigausrollmaschinen.

## ES

Todas las máquinas de marca Fimar han sido diseñadas y realizadas en Italia. Por lo tanto, no puede faltar una amplia gama de aparatos para la elaboración de la pasta, para preparar dulces, pan, pizza y "piadina" y, por supuesto, pasta fresca.

Para empezar, una larga serie de amasadoras: de "Berta", la más innovadora, a la línea de amasadoras de espiral, de horquilla y, naturalmente, planetaria. Nuestro catálogo sigue con la gama de máquinas para la pasta fresca, extendedora de masa para la pizza y para pasta.

## RU

Все машины Fimar спроектированы и изготовлены в Италии, поэтому вы не можете пропустить широкий ассортимент оборудования для переработки макарон для производства тортов, хлеба, пиццы, пиадины и, конечно же, свежей пасты.

Длинная серия машин для замешивания открывает главу: от самых инновационных машин "Berta" до серии машин для замешивания спирали, вил и, конечно же, планетарных машин для замешивания. Мы дополняем наш каталог машинами для производства свежих макарон, носилок для пиццы и тестомолочна.