premium

MARCATO®

is made in Italy

premium

MARCATO®

is made in Italy

Macchine per pasta / Pasta Machine
Machines à Pâtes / Nudelmaschinen
Máquinas Para Pasta


Atlas+ p. 14


Atlas p. 16


Ampia p. 18


Accessori
Accessories
Accessoires
Zubehör
Accesorios p. 20


Pasta Fresca p. 22


Regina p. 24


Marga Mulino p. 26


Biscuits p. 28

Stampi / Stamps / Moules / Formen / Moldes


Ravioli Tablet p. 32


Tavolette per ravioli
Ravioli boards
Planches à raviolis
Ravioli-form
Modes para raviolis p. 34


Stampini
Stamps
Moules
Formen
Moldes p. 36


Corzetti p. 38


Teglie
Baking pans
Plaques de cuisson
Backbleche
Bandejas de horno p. 40

Utensili / Tool / Ustensiles / Utensilien / Utensilios


Pastawheel p. 44


Pastabike p. 46


Tacapasta p. 48


Dispenser p. 50


Clever p. 52


Spianatoia
Pastry board
Planche à pâtisserie
Teigbrett
Tabla para amasar p. 54


Mattarello
Rolling pin
Rouleau à pâtisserie
Nudelholz
Rodillo de amasar p. 56


Taglieri
Cutting boards
Planches à découper
Schneidebretter
Tablas de corte p. 57


Tarocco
Dough cutter
Coupe pâtes
Teigteiler
Cortamasa p. 58


Spazzola
Worktop brush
Bosse à farine
Handbesen
Cepillo para harina p. 59


Telaio
Drying frame
Cadre de séchage
Nudeltrockner stapelbar
Bastidor de secado p. 60


Rigagnocchi
Gnocchi board
Planche à gnocchi
Gnocchi-brett
Tabla para ñoquis p. 61


Tagliapasta
Dough cutters
Découpe-pâtes
Teigausstecher
Cortapastas p. 62

Kit


Gnocchi like a Pro p. 66


Ravioli like a Pro p. 68


Cookie set p. 70


Corzetti Starter Kit p. 72
Biscottini / Raviolé p. 73


Atlasmotor+ p. 74
Multipast+ p. 75


Atlas+ Pastawheel p. 76
Atlas+ Pastabike p. 77


Atlas+ Stampini p. 78


Halloween Cookies p. 80
Christmas Cookies p. 81



Acqua, Farina, Marcato / Water, Flour, Marcato / Eau, Farine, Marcato / Wasser, Mehl, Marcato / Agua, Harina, Marcato

IT Le avventure più belle si svolgono in cucina, dove gesti semplici, ingredienti essenziali come acqua e farina, e piccoli momenti di intesa trasformano il quotidiano in magia. Ogni farina, bianca, di semola, grano duro, saraceno, mais o riso, porta con sé sapore, profumo e storia, dando vita a sfoglie tenaci e setose pronte ad accogliere il ripieno. La pasta fresca, cibo autentico e versatile, attraversa secoli e culture, reinventandosi in ogni regione. Marcato, con le sue macchine italiane, permette di tornare protagonisti in cucina, preparare piatti sani, gustosi e veloci, scegliendo cosa portare in tavola.

EN The most beautiful adventures happen in the kitchen, where simple gestures, essential ingredients like water and flour, and small moments of connection turn everyday life into magic. Each flour—white, semolina, durum, buckwheat, corn, or rice—carries flavor, aroma, and story, creating tender, resilient dough ready to hold the filling. Fresh pasta, an authentic and versatile food, spans centuries and cultures, reinventing itself in every region. Marcato, with its Italian-made machines, allows you to be the protagonist in the kitchen, preparing healthy, tasty, and quick dishes while choosing what to bring to the table.

FR Les plus belles aventures ont lieu en cuisine, où de simples gestes, des ingrédients essentiels comme l'eau et la farine, et de petits moments de complicité transforment le quotidien en magie. Chaque farine—blanche, de semoule, de blé dur, de sarrasin, de maïs ou de riz—apporte saveur, parfum et histoire, créant une pâte souple et résistante prête à accueillir la garniture. Les pâtes fraîches, aliment authentique et polyvalent, traversent les siècles et les cultures, se réinventant dans chaque région. Marcato, avec ses machines fabriquées en Italie, permet de redevenir acteur en cuisine, en préparant des plats sains, savoureux et rapides.

DE Die schönsten Abenteuer finden in der Küche statt, wo einfache Gesten, essentielle Zutaten wie Wasser und Mehl sowie kleine Momente der Verbundenheit den Alltag in Magie verwandeln. Jedes Mehl – weiß, Grieß, Hartweizen, Buchweizen, Mais oder Reis – bringt Geschmack, Aroma und Geschichte mit und ergibt einen zähen, geschmeidigen Teig, der die Füllung hält. Frische Pasta, ein authentisches und vielseitiges Lebensmittel, überdauert Jahrhunderte und Kulturen und wird in jeder Region neu erfunden. Marcato mit seinen in Italien hergestellten Maschinen ermöglicht es, in der Küche die Kontrolle zu übernehmen und gesunde, schmackhafte und schnelle Gerichte zuzubereiten.

ES Las aventuras más bellas ocurren en la cocina, donde gestos sencillos, ingredientes esenciales como agua y harina, y pequeños momentos de complicidad convierten la vida cotidiana en magia. Cada harina—blanca, de sémola, de trigo duro, de trigo sarraceno, de maíz o de arroz—aporta sabor, aroma e historia, creando una masa tierna y resistente que sostiene el relleno. La pasta fresca, alimento auténtico y versátil, atraviesa siglos y culturas, reinventándose en cada región. Marcato, con sus máquinas italianas, permite ser protagonista en la cocina, preparando platos sanos, sabrosos y rápidos, eligiendo qué llevar a la mesa.

Milestone

1930

IT In un piccolo laboratorio dietro casa, Otello Marcato realizza le prime macchine per tirare la pasta. Spostandosi in bicicletta, le vende alle famiglie dei paesi limitrofi.

EN In a small workshop behind his house, Otello Marcato creates the first machines for rolling pasta. Riding his bike, he sells them to families in the neighbouring villages.

FR Dans un petit atelier derrière chez lui, Otello Marcato réalise les premières machines à étendre la pâte. En se déplaçant à bicyclette, il les vend aux machines des villages alentours.

DE In einer kleinen Werkstatt hinter dem Haus stellt Otello Marcato die ersten Nudelmaschinen her. Er ist mit dem Fahrrad unterwegs und verkauft sie an Familien in der Gegend.

ES En un pequeño taller detrás de casa, Otello Marcato fabrica las primeras máquinas para extender pasta. Desplazándose en bicicleta, las vende a las familias de los pueblos vecinos.

1938

IT A Campodarsego, in provincia di Padova, sorge il primo stabilimento.
Nella stessa sede, ingrandita, Marcato produce oggi ogni componente della sua gamma prodotti.

EN The first factory is established in Campodarsego, in the province of Padua. Although now extended, today it is still the place where Marcato produces every single component of its product range.

FR La première usine est construite à Campodarsego, dans la province de Padoue. C’est dans ce même siège, agrandi, que Marcato produit aujourd’hui tous les composants de sa gamme de produits.

DE Die erste Fabrik befindet sich in Campodarsego in der Provinz Padua. Marcato fertigt nun, am gleichen Standort, jedoch vergrößert, alle Komponenten seiner Produktpalette.

ES Se crea la primera fábrica en Campodarsego, en la provincia de Padua. Esta es la misma sede, actualmente ampliada, en la que Marcato produce en la actualidad cada componente de su gama de productos.

1962

IT Arriva il primo ordine da oltre oceano. Le macchine per la pasta sono spedite a Philadelphia, negli Stati Uniti. Oggi l’azienda è presente in oltre 80 paesi al mondo.

EN The first order arrives from across the ocean. Pasta machines are shipped to Philadelphia, in the United States. Today the company’s products are available in over 80 countries around the world.

FR Première commande outre-Atlantique. Les machines à pâtes sont expédiées à Philadelphie aux États-Unis. Aujourd’hui, l’entreprise est présente dans plus de 80 pays dans le monde.

DE Die erste Bestellung kommt aus Übersee. Nudelmaschinen werden nach Philadelphia in den Vereinigten Staaten geliefert. Heute ist das Unternehmen in über 80 Ländern weltweit vertreten.

ES Llega el primer pedido desde el otro lado del océano. Se envían máquinas para pasta a Filadelfia, en Estados Unidos. Actualmente la compañía está presente en más de 80 países de todo el mundo.

1965

IT Nasce Atlas, la macchina divenuta icona internazionale della buona cucina, della creatività e dello stare bene a tavola.

EN Atlas is born, the machine that has become an international icon of good food, creativity and wellness.

FR Naissance d’Atlas, la machine qui est devenue une icône internationale de la bonne cuisine, de la créativité et du bonheur à table.

DE Atlas ist geboren, die Maschine, die zu einer internationalen Ikone für gutes Essen, Kreativität und Wohlbefinden bei Tisch geworden ist.

ES Nace Atlas, la máquina que se ha convertido en símbolo internacional de buena comida, creatividad y bienestar en la mesa.

1982

IT La conquista di nuovi mercati e gli investimenti in ricerca e sviluppo rendono necessaria l’apertura di un nuovo stabilimento, di fronte all’originario.

EN The expansion into new markets and investments in R&D make it necessary to open a new factory, in front of the original one.

FR La conquête de nouveaux marchés et les investissements dans la recherche et au développement rendent nécessaire l’ouverture d’une nouvelle usine, en face de l’établissement d’origine.

DE Die Eroberung neuer Märkte und Investitionen in Forschung und Entwicklung erfordern die Eröffnung einer neuen Fabrik, gegenüber der ursprünglichen.

ES La conquista de nuevos mercados e inversiones en investigación y desarrollo hacen imprescindible abrir una nueva fábrica, situada frente a la original.

2006

IT Oltre a italianità, qualità dei materiali impiegati e design dei prodotti, Marcato promuove il benessere, potenziando le innovazioni tecnologiche a tutela della salute.

EN In addition to the Made in Italy guarantee, the quality of materials used and product design, Marcato promotes wellness by enhancing technological innovations to safeguard the health of users.

FR Outre le prestige du Made in Italy, la qualité des matériaux utilisés et le design des produits, Marcato promeut le bien-être, en développant des innovations technologiques en protection de la santé.

DE Neben dem italienischen Savoir-Vivre, der Qualität der verwendeten Materialien und dem Produktdesign fördert Marcato das Wohlbefinden durch technologische Innovationen zum Schutz der Gesundheit.

ES Además del carácter italiano, la calidad de los materiales utilizados y el diseño del producto, Marcato promueve el bienestar al mejorar las innovaciones tecnológicas que protegen la salud.

2015

IT Con con oltre 100 dipendenti Marcato potenzia il progetto di sviluppo industriale in Italia.

EN With over 100 employees, Marcato strengthens its industrial development project in Italy.

FR Avec plus de 100 salariés, Marcato renforce son projet de développement industriel en Italie.

DE Mit über 100 Mitarbeitern stärkt Marcato sein Industrieentwicklungsprojekt in Italien.

ES Con más de 100 empleados, Marcato refuerza su proyecto de desarrollo industrial en Italia.

2020

IT Le vendite di Marcato si consolidano per il 70% all'estero e il 30% in Italia. A premiare, continuano a essere la qualità e un indice di difettosità molto basso.

EN Marcato consolidates its sales with 70% heading abroad and 30% staying in Italy. Quality and a very low defect rate continue to be the stand-outs.

FR Les ventes de Marcato se consolident à 70% à l'international et 30% en Italie. Les priorités demeurent la qualité et un indice de défauts très faible.

DE Der Umsatz von Marcato wird zu 70% im Ausland und zu 30% in Italien konsolidiert. Die Qualität und eine sehr niedrige Fehlerquote bestärken weiterhin.

ES Las ventas de Marcato se consolidan en un 70% en el extranjero y un 30% en Italia. La calidad y un índice muy bajo de defectos de fabricación siguen recompensando.

2023

IT Marcato acquisisce Vicentia, storico marchio di macchine professionali per pasta fresca. L'offerta dei prodotti si estende dal casalingo all'HoReCa.

EN Marcato acquires Vicentia, a historic brand of professional fresh pasta machines. The product range expands from home use to the HoReCa sector.

FR Marcato acquiert Vicentia, une marque historique de machines professionnelles pour pâtes fraîches. La gamme de produits s'étend de l'usage domestique au secteur HoReCa.

DE Marcato übernimmt Vicentia, eine historische Marke für professionelle Frischpastamaschinen. Das Produktsortiment reicht vom Hausgebrauch bis zum HoReCa-Bereich.

ES Marcato adquiere Vicentia, una histórica marca de máquinas profesionales para pasta fresca. La gama de productos se extiende desde uso doméstico hasta el sector HoReCa.

2025

IT Nel 95esimo anno della sua storia, Marcato arricchisce la propria offerta introducendo la possibilità di personalizzazione dei prodotti attraverso una scritta a scelta realizzata con tecnologia laser.

EN In the 95th year of its history, Marcato enriches its offering by introducing the possibility of customizing products with a chosen inscription made using laser technology.

FR Pour sa 95e année d'existence, Marcato enrichit son offre en introduisant la possibilité de personnaliser ses produits avec une inscription au choix réalisée grâce à la technologie laser.

DE Im 95. Jahr seiner Geschichte erweitert Marcato sein Angebot und führt die Möglichkeit ein, Produkte mit einer frei wählbaren, per Lasertechnologie gefertigten Beschriftung zu personalisieren.

ES En el 95.º año de su historia, Marcato amplía su oferta introduciendo la posibilidad de personalizar los productos con una inscripción a elección realizada con tecnología láser.

Ad Oggi / Today / Aujourd'hui / Heute / Hoy

IT Marcato produce e confeziona fino a 2.500 macchine della pasta al giorno e circa 250.000 rulli al mese. L'azienda abbraccia il principio di "circolarità", riutilizzando la maggior parte degli scarti di produzione.
Grazie all'estetica e l'eco-design del packaging, l'azienda ha ricevuto dei riconoscimenti internazionali.

EN Marcato produces and packs up to 2,500 pasta machines a day and about 250,000 rollers a month. The company embraces the principle of "circularity", reusing most of the production waste.
Thanks to the aesthetics and eco-design of the packaging, the company has received international recognition.

FR Marcato produit et conditionne jusqu'à 2500 machines à pâtes par jour et environ 250 000 rouleaux par mois. L'entreprise embrasse le principe de "circularité", en réutilisant la plupart des rebuts de production.
Grâce à l'esthétique et à l'éco-conception des emballages, l'entreprise a reçu des distinctions internationales.

DE Marcato produziert und verpackt täglich bis zu 2.500 Nudelmaschinen und rund 250.000 Teigwalzen pro Monat. Das Unternehmen bekennt sich zum Prinzip der "Zirkularität" und verwendet den größten Teil der Produktionsabfälle wieder.
Dank der Ästhetik und des Eco-Designs der Verpackung hat das Unternehmen internationale Auszeichnungen erhalten.

ES Marcato produce y embala hasta 2500 máquinas de pasta al día y alrededor de 250 000 rodillos al mes. La empresa adopta el principio de "circularidad", reutilizando la mayor parte de los descartes de producción.
Gracias a la estética y al ecodiseño de los embalajes, la empresa ha recibido reconocimientos internacionales.

ecopack 2024
BANDO CONAI PER L'ECODESIGN

2024
Pentawards
Silver

Macchine per pasta

Pasta Machine
Machines À Pâtes
Nudelmaschinen
Máquinas Para Pasta



Atlas+

IT La nuova versione Atlas+ consente di realizzare un formato di pasta in più rispetto ai modelli precedenti: è possibile infatti creare, con una sola macchina, ben 4 formati. Oltre ai rulli per le lasagne, e a quelli per le fettuccine, in questo nuovo modello sono presenti dei rulli multifunzione che consentono di creare sia i tagliolini (passando la sfoglia al livello 8/9) che gli spaghetti (passando la sfoglia al livello 4).
È possibile ampliare ulteriormente la varietà di tagli realizzabili grazie ai 10 accessori extra disponibili.

EN The new Atlas+ version allows you to make one more pasta shape than previous models: you can create 4 different shapes with a single machine. In addition to the lasagna rollers and fettuccine ones, this new model features multifunctional rollers that allow you to make both tagliolini (by rolling the pasta sheet at level 8/9) and spaghetti (by rolling the pasta sheet at level 4).
You can further expand the variety of pasta cuts you can make with the 10 additional accessories available.

FR La nouvelle version Atlas+ vous permet de réaliser une format de pâte supplémentaire par rapport aux modèles précédents : vous pouvez créer 4 formats différentes avec une seule machine. En plus des rouleaux à lasagnes et des ceux à fettuccine, ce nouveau modèle est équipé de rouleaux multifonctions permettant de réaliser des tagliolini (en roulant la feuille de pâte au niveau 8/9) et des spaghettis (en roulant la feuille de pâte au niveau 4). Vous pouvez élargir encore la variété de vos découpes de pâtes grâce aux 10 accessoires supplémentaires disponibles.

DE Die neue Version Atlas+ ermöglicht die Herstellung eines weiteren Nudelformats im Vergleich zu den Vorgängermodellen: Mit einer einzigen Maschine können Sie 4 verschiedene Formen herstellen.
Zusätzlich zu den Lasagne- und Fettuccine-Rollern verfügt dieses neue Modell über Multifunktionsrollen, mit denen Sie sowohl Tagliolini (durch Ausrollen des Nudelblatts auf Stufe 8/9) als auch Spaghetti (durch Ausrollen des Nudelblatts auf Stufe 4) herstellen können. Mit den 10 zusätzlichen Zubehörteilen können Sie Ihre Nudelschnittvielfalt noch weiter erweitern.

ES La nueva versión Atlas+ permite preparar un formato de pasta adicional en comparación con los modelos anteriores: se pueden crear 4 formatos distintos con una sola herramienta. Además de los rodillos para lasaña y los para fettuccine, este nuevo modelo cuenta con rodillos multifuncionales que permiten preparar tanto tagliolini (extendiendo la lámina de pasta a nivel 8/9) como espaguetis (extendiendo la lámina de pasta a nivel 4). Además, se puede ampliar aún más la variedad de cortes de pasta con los 10 accesorios adicionales opcionales.



Cromata / Chromed / Chromé / Chrom / Cromada



Ice



Copper



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Verde / Green / Vert / Grün / Verde



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro



Powder blue



Powder pink



Atlas

IT La pasta è molto più di un cibo, è addirittura un simbolo identitario tipico e diverso per ogni Paese. Atlas è lo strumento di unione tra questi usi che permette di realizzare in casa pietanze da tutto il mondo.
Atlas 180 include 3 formati: lasagne fettuccine e tagliolini.

EN Pasta is much more than food, it is actually a typical and characteristic symbol of identity for every Country. Atlas is an instrument of union between these different customs, allowing you to make homemade dishes from all over the world.
Atlas 180 includes 3 formats: lasagne, fettuccine and tagliolini.

FR Les pâtes, c'est beaucoup plus que de la nourriture, c'est même plutôt un symbole identitaire typique et caractéristique de chaque Pays. Atlas est un'instrument d'union entre les différentes traditions, qui permet de réaliser plats fait maison de tout le monde.
Atlas 180 comprend 3 formats : lasagnes, fettuccine et tagliolini.

DE Pasta ist viel mehr als Essen. Es ist sogar ein typisches und charakteristisches Identitätssymbol für jedes Land. Atlas ist ein Instrument der Vereinigung dieser verschiedenen Bräuche, das es erlaubt, hausgemachte Gerichte aus der ganzen Welt herzustellen.
Atlas 180 umfasst 3 Formate: Lasagne, Fettuccine und Tagliolini.

ES La pasta es mucho más que comida. Es además es un símbolo de identidad típico y diferente para cada País. Atlas es el instrumento de unión entre estas tradiciones que permite realizar en casa platos de todas partes del mundo.
Atlas 180 incluye 3 formatos: lasaña, fettuccine y tagliolini.



Atlas 180



Atlas Roller 150



Atlas Slide 180



Atlas Slide 150





Ampia

IT Modello iconico che ha saputo attraversare il tempo, Ampia è la macchina più amata da chi desidera ottenere tre formati di pasta: lasagne, fettuccine e tagliolini. È realizzata in acciaio cromato e dotata di rulli in alluminio anodizzato, progettati per offrire un utilizzo fluido e affidabile. La cura dei dettagli costruttivi assicura un funzionamento preciso, mantenendo la macchina efficiente e piacevole da impiegare nelle preparazioni quotidiane.

EN Iconic in design and timeless in appeal, Ampia is the most beloved machine for those who wish to prepare three types of pasta: lasagna, fettuccine, and tagliolini. It is made of chrome-plated steel and equipped with anodized aluminum rollers, designed to ensure smooth and reliable use. The attention to construction details guarantees precise performance, keeping the machine efficient and enjoyable to use in everyday preparations..

FR Modèle emblématique qui a traversé les époques, Ampia est la machine la plus appréciée de ceux qui souhaitent réaliser trois formats de pâtes : lasagnes, fettuccine et tagliolini. Elle est fabriquée en acier chromé et dotée de rouleaux en aluminium anodisé, conçus pour assurer une utilisation fluide et fiable. Le soin apporté aux détails de construction garantit un fonctionnement précis, rendant la machine efficace et agréable à utiliser au quotidien.

DE Ein ikonisches Modell, das die Zeit überdauert hat: Ampia ist die beliebteste Maschine für alle, die drei Pastaformate herstellen möchten – Lasagne, Fettuccine und Tagliolini. Sie besteht aus verchromtem Stahl und verfügt über eloxierte Aluminiumwalzen, die für eine reibungslose und zuverlässige Nutzung entwickelt wurden. Die sorgfältige Verarbeitung sorgt für präzise Leistung und macht die Maschine effizient und angenehm in der täglichen Anwendung.

ES Modelo icónico que ha sabido perdurar en el tiempo, Ampia es la máquina más apreciada por quienes desean obtener tres formatos de pasta: lasaña, fetuccine y tagliolini. Está fabricada en acero cromado y equipada con rodillos de aluminio anodizado, diseñados para ofrecer un uso fluido y fiable. La atención a los detalles constructivos garantiza un funcionamiento preciso, manteniendo la máquina eficiente y agradable de utilizar en las preparaciones diarias.





Accessori

Accessories / Accessoires / Zubehör / Accesorios

IT Gli accessori, applicabili ad Atlas 150 e Atlas+, arricchiscono l'esperienza culinaria offrendo la possibilità di preparare ben 11 formati di pasta. Il motore Pastadrive, compatibile con tutti i modelli Ampia e Atlas, permette di avere entrambe le mani libere e consente di utilizzare la macchina e gli accessori dovunque, senza che sia necessario applicare il morsetto al piano di lavoro.

EN The extra accessories, that can be attached to Atlas 150 et Atlas+, enrich the culinary experience offering the possibility of preparing 11 pasta shapes. Pastadrive motor, compatible with all Ampia and Atlas models, allows you to have both hands free while working. Another great advantage of the motor is that it allows you to use the machine and the extra accessoires anywhere, without having to attach the clamp to the work surface.

FR Les accessoires extra, applicables à Atlas 150 and Atlas+, enrichissent l'expérience culinaire, en offrant la possibilité de préparer pas moins de 11 formats de pâtes. Le moteur Pastadrive, compatible avec tous les modèles Ampia et Atlas, permet d'avoir les deux mains libres et présente un grand avantage : il permet d'utiliser la machine et les accessoires où que l'on soit, sans nécessité de serrer l'étau au plan de travail.

DE Das zusätzliche Zubehör für die manuelle Maschine Atlas 150 und Atlas+ bereichert das kulinarische Erlebnis und bietet die Möglichkeit, bis zu 11 Nudelformen zuzubereiten. Mit dem Pastadrive Motor, kompatibel mit allen Modellen Ampia und Atlas, hat man beim Arbeiten beide Hände frei. Pastadrive hat noch einen großen Vorteil: Sie können die Maschine und das zusätzliche Zubehör überall einsetzen, ohne die Klemme an der Arbeitsfläche befestigen zu müssen.

ES Los accesorios, aplicables a Atlas 150 y Atlas+, enriquecen la experiencia culinaria, ofreciendo la posibilidad de preparar hasta 11 formas de pasta. El motor Pastadrive, compatible con todos los modelos Ampia y Atlas, permite tener las manos libres mientras se elabora la hoja y permite utilizar la máquina y los accesorios en cualquier lugar, sin necesidad de fijar la máquina a la superficie de trabajo.





Pasta Fresca

IT Nelle cucine di casa, è sempre più forte la consapevolezza che preparare personalmente pasta fresca, pane, pizza e dolci, è la strada che conduce al benessere. Pasta Fresca è lo strumento ideale per mescolare, in soli 3 minuti, 500 grammi di farina e 250 grammi di parte liquida per volta e ottenere un composto di media densità, elastico, omogeneo, come lavorato a mano. L'impastatrice Marcato include 3 accessori per realizzare sfoglia, fettuccine e tagliolini; sono acquistabili separatamente anche i formati bigoli, capellini, pappardelle, spaghetti e trenette.

EN Home cooks are increasingly realising that preparing fresh pasta, bread, pizza and desserts is the path to well-being. Pasta Fresca is the ideal tool for mixing 500 grams of flour and 250 grams of liquid together in just 3 minutes and obtaining a medium-density, elastic, smooth mixture, as if it were made by hand. The mixer is equipped with 3 accessories to make lasagne fettuccine and tagliolini. Eventually, you may purchase other accessories among bigoli, capellini, trenette, pappardelle and spaghetti at a later time.

FR Dans les cuisines de tout un chacun, on est de plus en plus conscient que préparer personnellement des pâtes fraîches, du pain, des pizzas et des gâteaux, est la voie qui conduit au bien-être. Pasta Fresca est l'instrument idéal pour mélanger, en 3 minutes seulement, 500 grammes de farine et 250 grammes de partie liquide à la fois, et obtenir un pâte de densité moyenne, élastique, homogène, comme si elle avait été pétrie à la main. Le pétrisseur est équipé d'accessoires qui permettent de réaliser des lasagne, des tagliolini et des fettuccine, auxquels peuvent s'ajouter des bigoli, capellini, des trenette, des pappardelle et des spaghetti.

DE In der häuslichen Küche wird das Bewusstsein, dass die Zubereitung von frischer Pasta, Brot, Pizza und Desserts den Weg zum Wohlbefinden ebnet, immer stärker. Pasta Fresca ist das ideale Gerät, um in nur 3 Minuten 500 g Mehl und 250 g Flüssigkeit zu mischen und eine elastische, homogene Mischung mittlerer Dichte, wie von Hand, herzustellen. Ausgestattet mit Zubehör für die Herstellung von Lasagne, Fettuccine und Tagliolini, denen Bigoli, Capellini, Trenette, Pappardelle oder Spaghetti hinzugefügt werden können.

ES En las cocinas domésticas, cada vez está más asentada la conciencia de que preparar pasta fresca, pan, pizza y postres siempre es el camino que conduce al bienestar. Pasta Fresca es la herramienta ideal para mezclar, en apenas 3 minutos, 500 gramos de harina y 250 gramos de parte líquida cada vez, obteniendo una mezcla homogénea, elástica y de densidad media, como si estuviera hecha a mano. La amasadora está equipada con accesorios para elaborar lasaña, fettuccine y tagliolini. En un segundo momento se pueden comprar por separado los para bigoli, capellini, trenette, pappardelle y espaguetis.





Bucatini



Maccheroni



Maccheroncini



Fusilli



Rigatoni

Regina

IT Regina, la macchina manuale dedicata alla pasta fresca estrusa, è dotata di 5 trafile facilmente intercambiabili per preparare bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini e rigatoni. Grazie al pratico archetto il taglio della pasta sarà netto, facile e veloce.

EN Regina, the manual machine dedicated to fresh extruded pasta, is equipped with 5 easily interchangeable dies to prepare bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini and rigatoni. Thanks to its practical slicer pasta cutting will be fast, easy and handy.

FR Regina, la machine manuelle dédiée aux pâtes fraîches extrudées, est dotée de 5 filières facilement interchangeables pour préparer des bucatini, des fusilli, des maccheroni, des maccheroncini et des rigatoni. Grâce à l'archet pratique, le coupe de la pâte sera facile et rapide.

DE Regina ist die mit 5 leicht austauschbaren Schablonen ausgestattete, manuelle Maschine für die Zubereitung von frischen, stranggepressten Nudeln wie Bucatini, Fusilli, Maccheroni, Maccheroncini und Rigatoni. Dank der praktischen Bogen ist der Nudelschnitt schnell, einfach und handlich.

ES Regina, la máquina manual dedicada a la pasta extruida fresca, está equipada con 5 trefiladoras fácilmente intercambiables para preparar bucatini, fusilli, macarrones, maccheroncini y rigatoni. Gracias a su práctico arco, el corte de la pasta será neto, fácil y rápido.





Marga Mulino

IT Marga Mulino è una macchina con cui si possono produrre in casa farine e fiocchi. I tre rulli, distanziabili grazie a un regolatore di posizione, non surriscaldano il chicco mantenendo intatte le sue proprietà organolettiche. Marga Mulino è compatibile con motore Pastadrive, per una macinatura ancora più facilitata.

EN Marga Mulino is a machine to obtain homemade flour and soft wheat flakes. The 3 rollers, whose distance is set with the regulating knob, do not overheat grains keeping all their organoleptic and nutritional properties unaltered. Marga Mulino is compatible with the Pastadrive motor, for an even easier grinding experience.

FR Marga Mulino est une machine avec laquelle on peut produire des farines et des flocons à la maison. Les trois rouleaux, ne surchauffent pas le grains en conservent leurs propriétés organoleptiques et nutritives inaltérées. Marga Mulino est compatible avec le moteur Pastadrive, pour un broyage encore plus facilité.

DE Marga Mulino ist eine Maschine zur Herstellung von hausgemachtem Mehl und Weichweizenflocken. Die drei Walzen, die dank eines Positionsreglers voneinander getrennt sind, überhitzen nicht das Korn. Das Ergebnis ist, dass die Getreide ihre organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften unverändert behalten. Marga Mulino ist mit dem Pastadrive-Motor kompatibel, für ein noch leichteres Mahlen.

ES Marga Mulino es una máquina que permite elaborar en casa harinas y copos. Los tres rodillos, ajustables gracias a un regulador de posición, no sobrecalientan las materias primas, conservando inalteradas sus propiedades organolépticas y nutritivas. Marga Mulino es compatible con el motor Pastadrive, para una molienda aún más sencilla.







Biscuits

IT Con Biscuits è possibile ottenere ben 20 allegre forme di biscotti - ovali, tondi, a cuore, a stella, a ventaglio. Ogni forma è realizzabile in due diverse misure: piccoli per la pasticceria, grandi per la colazione. Con una sola ricarica del cilindro, si ottengono 20/25 biscotti grandi o 35/40 piccoli, da decorare o guarnire con marmellata, gocce di cioccolato o granella di zucchero.
Biscuits è disponibile in 6 colori e nella versione essenziale classic argento.

EN With Biscuits, you can make up to 20 nice cookies shapes - oval, round, heart-shaped, star-shaped, fan-shaped. Every shape can be realized in two different sizes: small ones perfect for pastry, and large ones great for breakfast. With a single refill of the cylinder, you can obtain about 20/25 large cookies or 35/40 small cookies, to be decorated or topped with jam, chocolate drops or granulated sugar.
Biscuits is available in 6 colors and in the essential classic silver version.

FR Avec Biscuits, il est possible d'obtenir 20 formes rigolotes de biscuits – ovales, ronds, en cœur, en étoile, en éventail. Chaques forme est réalisable en deux mesures différentes : petites pour la pâtisserie, grandes pour le petit déjeuner. Avec une seule recharge du cylindre, on obtient 20/25 grands biscuits ou 35/40 petits biscuits, à décorer ou à garnir avec de la confiture, des pépites de chocolat ou du sucre perlé.
Biscuits est disponible en 6 couleurs et dans la version essentielle classic argent.

DE Mit Biscuits können bis zu 20 lustige Keksformen in zwei verschiedenen Größen hergestellt werden: klein für die Konditorei, groß für das Frühstück. Mit einem Einzylinder-Stempel werden 20/25 große oder 35/40 kleine Kekse hergestellt, die mit Marmelade, Schokoladentropfen oder Kristallzucker dekoriert oder garniert werden können.
Biscuits ist in 6 Farben und in der essenziellen klassischen Silberversion erhältlich.

ES Con Biscuits se pueden obtener hasta 20 alegres formas de galletas - ovaladas, redondas, en corazón, en estrella, en abanico. Cada forma es realizable en dos tamaños distintos: pequeñas y grandes para el desayuno. Una sola recarga del cilindro permite obtener entre 20 y 25 galletas grandes o entre 35 y 40 galletas pequeñas, que se pueden decorar con mermelada, perlas de chocolate o azúcar granulado.
Biscuits está disponible en 6 colores y en la versión esencial classic plata.



Argento / Silver / Argent / Silber / Plata



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro



Verde / Green / Vert / Grün / Verde



Powder blue



Powder pink



Biscuits Classic

Stampi

Stamps
Moules
Formen
Moldes



Ravioli Tablet

IT Ripieni di carne, di verdure, formaggi o di pesce, i ravioli sono uno dei formati di pasta fresca più golosi da portare a tavola. L'innovativo Ravioli Tablet Marcato permette di preparare 10 ravioli per volta, di formato 5×5 cm ciascuno, in modo semplice e veloce grazie alla pratica griglia removibile e il mattarello incluso.

EN Stuffed with meat, vegetables and cheeses or fish flesh, ravioli are one of the most delicious fresh pasta shapes to be enjoyed at the table. The innovative Marcato Ravioli Tablet allows you to prepare 10 ravioli at a time, 5×5 cm each, in a very quickly and easyily way thanks to its removable grid and the rolling pin included.

FR Farcis de viande, de légumes et de fromage, ou de chaire de poisson, les raviolis sont l'un des formats de pâtes les plus gourmands à servir à table. L'innovante Ravioli Tablet Marcato permet de préparer 10 raviolis à la fois, d'un format de 5×5 cm chacun, de manière simple et rapide grâce à la grille amovible et le rouleau inclus.

DE Gefüllt mit gebratenem, gekochtem oder geschmortem Fleisch, Gemüse und Käse oder Fischfleisch, sind Ravioli eine der köstlichsten Formen frischer Pasta, die man auf den Tisch bringen kann. Mit dem innovativen Marcato Ravioli-Blech können Sie schnell und einfach 10 gefüllte Ravioli (5×5 cm) gleichzeitig zubereiten, dank seines abnehmbaren Gitters und dem mitgelieferten Nudelholz.

ES Rellenos de carne, de verduras y quesos o de pescado, los raviolis son una de las formas de pasta fresca más deliciosas que se pueden llevar a la mesa. La innovadora Ravioli Tablet de Marcato permite preparar 10 raviolis cada vez de 5×5 cm cada uno de manera rápida y fácil gracias a la parilla extraible y el rodillo incluido.



Argento / Silver / Argent / Silber / Plata



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Verde / Green / Vert / Grün / Verde



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro



Powder blue



Powder pink



Tavolette per ravioli

Ravioli boards / Planches à raviolis / Ravioli-form / Moldes para raviolis

IT Grazie alle tavolette per ravioli, è possibile preparare ben 6 tipi di pasta ripiena, diversi per forma e dimensione. Oltre alle varianti per 24, 36, 48 ravioli quadrati, sono disponibili le tavolette che consentono di ottenere 12 o 24 ravioli tondi. La linea classic è realizzata in alluminio pressofuso e il mattarello in dotazione è in legno massello, particolarmente duro e resistente.

EN Thanks to the ravioli boards, it is possible to prepare 6 types of stuffed pasta, different in shape and size. In addition to the versions for 24, 36, 48 square ravioli, tablets are available to obtain 12 or 24 round ravioli. The classic line is made of die-cast aluminium and the supplied rolling pin is made of solid wood, which is particularly hard and resistant.

FR Grâce aux planches à raviolis, il est possible de préparer 6 types de pâtes farcies, différentes de par leur forme et dimension. Outre les variantes pour 24, 36, 48 raviolis carrés, sont aussi disponibles des tablettes qui permettent d'obtenir 12 ou 24 raviolis ronds. La ligne classic est réalisée en aluminium moulé sous pression et le rouleau fourni est en bois massif, particulièrement dur et résistant.

DE Dank der Ravioli-formen ist es möglich, 6 Arten von gefüllten Nudeln zuzubereiten, die sich in Form und Größe unterscheiden. Zusätzlich zu den Varianten für 24, 36 bzw. 48 viereckige Ravioli sind Formen für 12 oder 24 runde Ravioli erhältlich. Die Classic-Linie besteht aus Aluminium-Druckguss und das mitgelieferte Nudelholz aus massivem, besonders hartem und widerstandsfähigen Holz.

ES Con los moldes para raviolis, es posible preparar hasta 6 tipos de pastas rellena, diferentes en forma y tamaño. Además de las variantes para 24, 36 o 48 raviolis cuadrados, hay tabletas disponibles para obtener 12 o 24 raviolis redondos. La línea Classic está realizada en aluminio fundido a presión y el rodillo incluido está elaborado en madera maciza, especialmente dura y resistente.

Technical data › p. 92



12 pcs. 55 mm



24 pcs. 40 mm



36 pcs. 35 mm



24 pcs. 50 mm



24 pcs. 35 mm



48 pcs. 25 mm



Stampini

Stamps / Moules / Formen / Moldes

IT Sono ben 7 le forme con cui è possibile personalizzare i ravioli: a stella, a triangolo, a cuore, tondi, a fiore, quadrati, ovali, con misure comprese tra i 30 e i 100 mm. La creatività può essere espressa anche giocando con le dimensioni; per alcune forme sono, infatti, disponibili fino a 4 misure di stampino. Realizzati in alluminio pressofuso e legno massello, gli stampini Marcato sono resistenti e facili da usare.

EN There are 7 shapes with which it is possible to customise your ravioli: star, triangle, heart, round, flower, square, oval, with sizes between 30 and 100 mm. You can unleash your creativity by playing with the dimensions; up to 4 cutter sizes are available for some cutter shapes. Made of die-cast aluminium and solid wood, Marcato cutters are durable and easy to use.

FR Pas moins de 7 formes sont disponibles pour personnaliser les raviolis : en étoile, en triangle, en cœur, en fleur, carrés, ovales, dans des mesures comprises entre 30 et 100 mm. La créativité peut aussi être exprimée en jouant avec les dimensions ; en effet, 4 mesures de moules sont disponibles pour certaines formes. Réalisés en aluminium moulé sous pression et en bois massif, les moules Marcato sont résistants et faciles à utiliser.

DE Es gibt 7 Formen, mit denen Ravioli personalisiert werden können: Stern, Dreieck, Herz, Rund, Blume, Quadrat, Oval, mit Größen zwischen 30 und 100 mm. Kreativität kann auch durch das Spielen mit Dimensionen zum Ausdruck gebracht werden. Tatsächlich sind für einige Formen bis zu 4 Schablonengrößen verfügbar. Die aus Aluminiumdruckguss und Massivholz gefertigten Marcato-Formen sind langlebig und einfach in der Handhabung.

ES Hay hasta 7 formas para personalizar los raviolis: en estrella, en triángulo, en corazón, redondos, en flor, cuadrados, ovalados, de medidas comprendidas entre 30 y 100 mm. La creatividad se deja expresar también a través del juego de medidas: para algunas formas se dispone de hasta 4 medidas de molde. Realizados en aluminio fundido a presión y madera maciza, los moldes Marcato son resistentes y fáciles de usar.

Technical data › p. 92



Tondo / Round / Rond / Rund / Redondo

30 mm
48 mm
58 mm
80 mm



Stella / Star-shaped / Étoile / Stern / Estrella

65 mm



Cuore / Heart-shaped / Cœur / Herz / Corazón

50 mm
80 mm



Triangolo / Triangle / Triangle / Dreieck / Triángulo

54 mm



Fiore / Flower-shaped / Fleur / Blume / Flor

70 mm



Ovale / Oval / Ovale / Oval / Ovalado

100 mm



Quadrato / Square / Carré / Viereck / Cuadrado

48 mm
58 mm



Corzetti

IT Personalizzare la pasta fresca è un gratificante atto di creatività. Un modo per portare a tavola allegria e personalità. I corzetti sono un formato di pasta tipico delle regioni Liguria e Toscana. Nato durante l'era rinascimentale, anticamente veniva utilizzato nelle famiglie nobili per stampare il proprio stemma araldico sulla pasta, ad enfatizzare l'importanza della casata. Gli stampi per corzetti Marcato sono realizzati in legno massello e consentono di imprimere sulla pasta fresca il segno della spirale, del giglio, del fiore e del sole.

EN Customising fresh pasta is a rewarding act of creativity. A way to bring joy and personality to the table. Corzetti are a pasta format typical of the regions of Liguria and Tuscany. Born during the Renaissance era, in ancient times it was used in noble families to stamp their own coat of arms on pasta, to emphasise the importance of the lineage. Marcato corzetti moulds are made of solid wood and allow you to stamp the spiral, lily, flower and sun signs on fresh pasta.

FR Personnaliser la pâte fraiche est un acte de créativité gratifiant. Une façon de porter gaieté et personnalité à table. Les corzetti sont un format de pâtes typique des régions de Ligurie et de Toscane. Nés à l'époque de la Renaissance, les familles nobles les utilisaient autrefois pour imprimer leur propre blason héraldique sur les pâtes et accentuer de ce fait l'importance de la famille. Les moules pour corzetti Marcato sont réalisés en bois massif et permettent d'imprimer le signe de la spirale, du lis, de la fleur et du soleil sur la pâte fraiche.

DE Das Individualisieren frischer Pasta ist ein lohnender Akt der Kreativität - ein Weg, Freude und Persönlichkeit auf den Tisch zu bringen. Corzetti sind ein für die Regionen Ligurien und Toskana typisches Nudelformat. In der Renaissance geboren, wurde es früher in Adelsfamilien verwendet, um ein eigenes Wappen auf die Pasta zu drucken, um die Wichtigkeit der Abstammungslinie hervorzuheben. Marcato-Model für Corzetti bestehen aus Massivholz und prägen Spirale, Lilie, Blume und Sonne auf frische Teigwaren.

ES Personalizar la pasta fresca constituye un gratificante acto de creatividad. Una forma de llevar alegría y personalidad a la mesa. Los corzetti son un formato de pasta típico de las regiones de Liguria y Toscana. Nacieron durante la época del Renacimiento y antiguamente eran empleados por las familias nobles para estampar su escudo de armas sobre la pasta a fin de resaltar la importancia del linaje. Los moldes para corzetti de Marcato están elaborados en madera maciza y permiten estampar sobre la pasta fresca el signo de la espiral, del lis, de la flor y del sol.



Base / **Base** / **Base** / **Basis** / **Base**
Taglio + Spirale / Cutter + Spiral / Coupe + Spirale / Schnitt + Spirale / Corte + Espiral



Singolo / **Single** / **Seul** / **Single** / **Solo**
Giglio / Lily / Lis / Lilie / Lirio



Doppio / **Double** / **Double** / **Doppelt** / **Doble**
Sole + Fiore / Sun + Flower / Soleil + Fleur / Sonne + Blume / Sol + Flor



Teglie

Baking pans / Plaques de cuisson / Backbleche / Bandejas de horno

IT Le teglie e gli stampi Marcato sono realizzati in alluminio, perfetti per preparazioni dolci o salate da cuocere in forno. Le teglie bluite sono realizzate in ferro, con un trattamento termico anticorrosivo superficiale. Raggiunge in poco tempo la temperatura desiderata, la mantiene e diffonde uniformemente il calore su tutta la superficie. Questo materiale è particolarmente indicato per la cottura di panificati come pizze, focacce e/o schiacciate: l'impasto infatti risulterà dorato e croccante.

EN Marcato baking trays and molds are made of aluminum, perfect for sweet or savory preparations to be baked in the oven. The blued trays are made of iron, with a surface anti-corrosion heat treatment. They quickly reach the desired temperature, retain it, and evenly distribute heat across the entire surface. This material is particularly suitable for baking breads such as pizza, focaccia, and flatbreads: the dough will turn out golden and crispy.

FR Les plaques et moules Marcato sont fabriqués en aluminium, parfaits pour des préparations sucrées ou salées à cuire au four. Les plaques bleutées sont en fer, avec un traitement thermique anticorrosion en surface. Elles atteignent rapidement la température souhaitée, la maintiennent et répartissent uniformément la chaleur sur toute la surface. Ce matériau est particulièrement adapté à la cuisson de pains tels que pizzas, focaccias et galettes : la pâte sera dorée et croustillante.

DE Marcato Backbleche und -formen sind aus Aluminium gefertigt und ideal für süße oder herzhafte Zubereitungen, die im Ofen gebacken werden. Die blau beschichteten Bleche bestehen aus Eisen und haben eine oberflächliche Korrosionsschutz-Thermobehandlung. Sie erreichen schnell die gewünschte Temperatur, halten diese und verteilen die Wärme gleichmäßig über die gesamte Oberfläche. Dieses Material eignet sich besonders für das Backen von Teigwaren wie Pizza, Focaccia oder Fladenbroten: Der Teig wird goldbraun und knusprig.



Tortiera plumcake / Plumcake pan / Moule à cake en aluminium / Plumcake-Form / Molde para plumcake
Ø 22 – 26 – 30 cm



Teglia conica / Conical tray / Plat rond en aluminium / Konische Pizzafor / Bandeja cónica
Ø 20 – 24 – 28 – 30 cm



Tortiera con fondo mobile / Cake tin with movable bottom / Moule à tarte avec fond amovible en aluminium / Kuchenform mit herausnehmbarem Boden / Molde para tartas con fondo móvil
Ø 24 cm



Tortiera festonata / Round festoon cake tin / Moule à tarte en aluminium / Runde verzierte Kuchenform / Molde para tartas redondo festoneado
Ø 24 – 26 cm



Tortiera conica / Conical cake pan / Moule à gâteau rond en aluminium / Konische Kuchenform / Molde para tartas cónico
Ø 20 – 24 – 28 cm



Teglia in alluminio / Aluminium baking tray / Plaque de cuisson en aluminium / Aluminium-Backblech / Bandeja de aluminio
37×37 cm – 30×23 cm – 40×30 cm

ES Las bandejas y moldes Marcato están hechos de aluminio, perfectos para preparaciones dulces o saladas que se horneen. Las bandejas azuladas están hechas de hierro, con un tratamiento térmico superficial anticorrosión. Alcanzan rápidamente la temperatura deseada, la mantienen y distribuyen el calor de manera uniforme por toda la superficie. Este material es especialmente adecuado para la cocción de panes como pizzas, focaccias y panes planos: la masa quedará dorada y crujiente.



Teglia bluita / Blue iron tray / Plaque de cuisson en fer bleu / Gebläute Blechbackform / Bandeja de hierro azul
30×23 cm – 40×30 cm

Utensili

Tools / Ustensiles / Utensilien / Utensilios



Pastawheel

IT Pastawheel è un preciso e maneggevole tagliapasta con il grande pregio di essere anche un salvaspazio: su un unico manico è possibile intercambiare facilmente 3 rotelline per il taglio liscio, a zig-zag stretto e a zig-zag largo.

EN Pastawheel is a precise and easy-to-handle pasta cutter with the added advantage of also saving space: on a single anodised aluminium handle it is possible to easily interchange 3 small wheels for a smooth, narrow or wide zig-zag cut.

FR Pastawheel est un ustensile de découpe des pâtes, précis et maniable, qui a la grande qualité d'offrir un gain de place : sur un seul manche il est possible d'échanger facilement 3 roulettes, pour une découpe lisse, en zigzag étroit et en zigzag large.

DE Pastawheel ist ein präziser und handlicher Teigschneider mit dem großen Vorteil, sehr ökonomisch zu sein: Auf dem einzigen Griff können 3 kleine Räder aus Acetalharz einfach ausgetauscht werden, um einen glatten, schmalen oder breiten Zick-Zack-Schnitt zu erhalten.

ES Pastawheel es un cortador de pasta preciso y manejable que presenta la gran ventaja de suponer también un ahorro de espacio: en un solo mango es posible intercambiar fácilmente 3 ruedas para lograr un corte liso, en zigzag estrecho y en zigzag largo.

Argento / Silver / Argent / Silber / Plata



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Verde / Green / Vert / Grün / Verde



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro



Powder pink



Powder blue





Pastabike

IT Pastabike è dotato di 9 rotelline intercambiabili che donano alla sfoglia un bordo a zig-zag. Il tagliapasta perfetto per tagliare impasti dolci e salati, secondo la larghezza desiderata, le rotelline, possono essere facilmente sfilate.

EN Pastabike is equipped with 9 interchangeable wheels to give the sheet a pleasant zig-zag edge. The wheels can be easily removed so as to cut sweet and savoury pastry sheets according to the desired width.

FR Pastabike est dotée de 9 roulettes interchangeables qui donnent à la feuille de pâte un joli bord en zigzag. Pour couper des pâtes sucrées et salées, de la largeur souhaitée, les roulettes sont facilement amovibles.

DE Pastabike-Nudelschneider ist mit 9 Rädern ausgestattet, die dem Teig eine hübsche Zick-Zack-Kante verleihen. Zum Schneiden von süßem und herzhaftem Teig können die Räder je nach gewünschter Breite leicht ausgetauscht werden.

ES Pastabike está equipado con 9 ruedas que confieren a la pasta un agradable borde en zigzag. Para cortar masas dulces y saladas, en función del ancho deseado, las ruedas se pueden retirar con facilidad.



Neutro / Neutral / Neutre / Neutral / Neutral



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Blu / Blue / Bleu / Blau / Azul



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro



Tacapasta

IT Tacapasta è un vero e proprio sistema per l’essiccatura: sulle 16 aste a braccio è possibile stendere ben 2 kg di pasta fresca di formato lungo. All’interno della colonna centrale è inserita una bacchetta estraibile – strumento strategico per raccogliere la pasta dalla macchina, e stenderla ad asciugare.

EN Tacapasta is a great drying system: its 16 arms can hold up to 2 kilograms of fresh long shape pasta. Into the central column is housed a removable rod - a strategic tool to collect pasta from the machine and hang it to dry on the arms.

FR Tacapasta est un véritable système de séchage : sur les 16 bras, il est possible d’étendre jusqu’à 2 kilogrammes de pâtes fraîches de long format. Dans la colonne centrale est insérée une baguette extractible – un instrument fondamental pour récupérer les pâtes de la machine et les étendre à sécher.

DE Tacapasta ist ein echtes Trocknungssystem: Auf den 16 Armstangen können 2 Kilogramm frische Nudeln im Langformat ausgebracht werden. In der Mittelsäule ist eine abnehmbare Stange untergebracht - ein strategisches Werkzeug, um die Nudeln aus der Maschine zu entnehmen und zum Trocknen auszuhängen.

ES Tacapasta es un verdadero sistema de secado: los 16 brazos permiten extender hasta 2 kilogramos de pasta fresca en formato largo. En la columna central se inserta una varilla extraíble, una herramienta estratégica para recoger la pasta de la máquina y extenderla para que se seque.



Neutro / Neutral / Neutre / Neutral / Neutral



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Blu / Blue / Bleu / Blau / Azul



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro



Dispenser

IT Dispenser è l’accessorio Marcato che aiuta a spolverare farina o semola di grano duro sulla pasta fresca, spezie sui piatti, zucchero a velo o cacao su dolci e biscotti, in maniera facile, precisa e veloce.

EN Marcato Dispenser is a very useful tool to dust flour or durum wheat flour on fresh pasta, spices on dishes, icing sugar or cocoa on cakes and biscuits in an easy and precise way.

FR Dispenser est l’accessoire Marcato qui aide à saupoudrer la farine ou la semoule de blé dur sur les pâtes fraîches, des épices sur les plats, du sucre glace ou du cacao sur les gâteaux et les biscuits, de façon facile et précise.

DE Mehl oder Hartweizengrieß auf frische Nudeln, Gewürze auf Teller, Puderzucker oder Kakao auf Kuchen und Kekse streuen, ist dank des Dispensers ein einfacher und präziser Vorgang.

ES Dispenser es el accesorio Marcato que aiuda a espolvorear harina o sémola de grano duro sobre la pasta fresca, especias sobre platos elaborados, azúcar glas o cacao sobre dulces y galletas de manera rápida, sencilla y precisa



Argento / Silver / Argent / Silber / Plata



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Verde / Green / Vert / Grün / Verde



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro



Powder pink



Powder blue



Clever

IT I prodotti della linea Clever sono realizzati con un materiale intelligente, durevole e versatile ottenuto da carta riciclata di alta qualità, certificata FSC, pressata in fogli di vario spessore. Questo materiale non rovina l'affilatura della lama ed è lavabile in lavastoviglie.

EN The products of the Clever line are made of an intelligent, durable and versatile material obtained from high quality recycled paper, FSC certified, pressed into sheets of various thicknesses. This material does not damage the sharpness of the blade and is dishwasher safe.

FR Les produits de la ligne Clever sont fabriqués avec un matériau intelligent, durable et polyvalent obtenu à partir de papier recyclé de haute qualité, certifié FSC, pressé en feuilles de différentes épaisseurs.
Ce matériau ne gâche pas la netteté de la lame et va au lave-vaisselle.

DE Die Produkte der Clever-Linie werden aus einem intelligenten, langlebigen und vielseitigen Material hergestellt, das aus hochwertigem Recyclingpapier gewonnen wird, FSC-zertifiziert und zu Bögen verschiedener Stärken gepresst wird. Dieses Material beeinträchtigt die Schärfe der Klinge nicht und ist spülmaschinenfest.

ES Los productos de la línea Clever están hechos con un material inteligente, duradero y versátil obtenido de papel reciclado de alta calidad, certificado FSC, prensado en láminas de varios espesores. Este material no daña la hoja del cuchillo y es apto para lavavajillas.



Clever Board
S size
M size
L size
XL size



Clever Spoon *Clever Spatula* *Clever Risotto* *Clever Spaghetti*



Clever Cutter





Spianatoia in acciaio inox

Stainless steel pastry board / Planche à pâtisserie en acier inoxydable
Teigbrett aus Edelstahl / Tabla para amasar de acero inoxidable

IT Spianatoia in acciaio inox, materiale durevole e di semplice manutenzione in quanto estremamente resistente alla corrosione, facile da pulire e igienizzare.
La spondina battitavolo e il tappetino incluso nel kit, consentono di far aderire saldamente la spianatoia al piano di lavoro, impedendo così movimenti indesiderati durante la lavorazione dell'impasto. Dimensioni: 70 x 50 cm

EN Stainless steel dough board, a durable material that is easy to maintain as it is highly resistant to corrosion, and simple to clean and sanitize.
The included table edge and mat in the kit allow the dough board to firmly adhere to the work surface, preventing unwanted movement during dough preparation. Dimensions: 70 x 50 cm

FR Plan de travail en acier inoxydable, matériau durable et facile à entretenir car extrêmement résistant à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter.
La bordure de table et le tapis inclus dans le kit permettent au plan de travail de rester solidement fixé à la surface, évitant ainsi tout mouvement indésirable pendant le travail de la pâte. Dimensions : 70 x 50 cm

DE Edelstahl-Teigbrett, ein langlebiges Material, das pflegeleicht ist, da es äußerst korrosionsbeständig sowie einfach zu reinigen und zu desinfizieren ist.
Die im Set enthaltene Tischkante und Matte sorgen dafür, dass das Teigbrett fest auf der Arbeitsfläche haftet und unerwünschte Bewegungen beim Teigverarbeiten verhindert werden. Maße: 70 x 50 cm

ES Tabla para amasar de acero inoxidable, material duradero y de fácil mantenimiento, ya que es extremadamente resistente a la corrosión, y fácil de limpiar y desinfectar.
El borde de mesa y la alfombra incluidos en el kit permiten que la tabla se adhiera firmemente a la superficie de trabajo, evitando movimientos indeseados durante la elaboración de la masa. Dimensiones: 70 x 50 cm.

Spianatoia in legno

Wooden pastry board / Planche à pâtisserie en bois
Teigbrett aus Holz / Tabla para amasar de madera

IT Pratica spianatoia in legno con ampio spazio di lavoro. Le due spondine laterali aiutano a contenere la farina e fungono da battitavolo per maggiore stabilità. Il design consente l'uso su entrambi i lati, mentre il tappetino in silicone incluso impedisce movimenti indesiderati durante la lavorazione dell'impasto.
Dimensioni: 70 x 55 cm.

EN Practical wooden pastry board with a large working surface. The two side rails help contain flour and act as a bench scraper for extra stability. The design allows use on both sides, while the included silicone mat prevents unwanted movement during dough preparation. Dimensions: 70 x 55 cm.

FR Planche à pâtisserie en bois pratique avec une grande surface de travail. Les deux rebords latéraux aident à contenir la farine et servent de racloir pour plus de stabilité. Le design permet une utilisation des deux côtés, tandis que le tapis en silicone inclus empêche tout mouvement indésirable lors de la préparation de la pâte. Dimensions : 70 x 55 cm.

DE Praktisches Teigbrett aus Holz mit großer Arbeitsfläche. Die beiden Seitenleisten helfen, Mehl zu halten und dienen als Teigschaber für zusätzliche Stabilität. Das Design ermöglicht die Nutzung beider Seiten, während die mitgelieferte Silikonmatte unerwünschte Bewegungen beim Teigverarbeiten verhindert. Maße: 70 x 55 cm

ES Práctica tabla de amasar de madera con amplia superficie de trabajo. Los dos bordes laterales ayudan a contener la harina y funcionan como batidor de mesa para mayor estabilidad. El diseño permite usarla por ambos lados, mientras que la alfombrilla de silicona incluida evita movimientos indeseados durante la preparación de la masa. Dimensiones: 70 x 55 cm



Mattarello

Rolling pin / Rouleau à pâtisserie / Nudelholz / Rodillo de amasar



IT Avere il pieno controllo sulla sfoglia, arrotolandola su sé stessa e stendendola in modo regolare: con questo mattarello in legno entrambe queste azioni sono facilitate.
Grazie alla dimensioni generose, è infatti perfetto per stendere la sfoglia a mano.
Lunghezza: 70 cm

EN Have the full control over your dough, rolling it onto itself and spreading it evenly: both actions are made easier with this wooden rolling pin.
Thanks to its generous size, it is perfect for rolling out dough by hand. Length: 70 cm

FR Ayez un contrôle total sur votre pâte, en l'enroulant sur elle-même et en l'étalant de manière uniforme : ces deux actions sont facilitées grâce à ce rouleau à pâtisserie en bois.
Grâce à ses dimensions généreuses, il est parfait pour étaler la pâte à la main.
Longueur : 70 cm

DE Behalten Sie die volle Kontrolle über Ihren Teig, indem Sie ihn auf sich selbst rollen und gleichmäßig ausrollen: Beide Vorgänge werden mit diesem Holz-Nudelholz erleichtert.
Dank seiner großzügigen Größe ist es perfekt zum manuellen Ausrollen des Teigs. Länge: 70 cm

ES Tener el control total sobre tu masa, enrollándola sobre sí misma y extendiéndola de manera uniforme: ambas acciones se facilitan con este rodillo de madera.
Gracias a su tamaño generoso, es perfecto para extender la masa a mano. Longitud: 70 cm



Taglieri

Cutting boards / Planches à découper / Schneidebretter / Tablas de corte



IT Tagliere in legno con bordi arrotondati e piedini antiscivolo, che consentono al prodotto di rimanere stabile durante l'utilizzo e mantenere le sue forme nel tempo.
Le 2 diverse dimensioni disponibili consentono di soddisfare qualsiasi esigenza di spazio e funzionalità.

EN Wooden cutting board with rounded edges and non-slip feet, which keep the product stable during use and maintain its shape over time.
The 2 available sizes allow you to meet any space and functionality needs.

FR Planche à découper en bois avec bords arrondis et pieds antidérapants, qui assurent la stabilité du produit pendant son utilisation et conservent sa forme dans le temps.
Les 2 tailles disponibles permettent de répondre à tous les besoins en termes d'espace et de fonctionnalité.

DE Holz-Schneidebrett mit abgerundeten Kanten und rutschfesten Füßen, die das Produkt während der Nutzung stabil halten und seine Form über die Zeit bewahren.
Die 2 verfügbaren Größen ermöglichen es, jeden Platz- und Funktionsbedarf zu erfüllen.

ES Tabla de cortar de madera con bordes redondeados y patas antideslizantes, que mantienen el producto estable durante su uso y conservan su forma con el tiempo.
Las 2 medidas disponibles permiten satisfacer cualquier necesidad de espacio y funcionalidad.

Tarocco

Dough cutter / Coupe pâtes / Teigteiler / Cortamasa



IT Il tarocco è uno degli strumenti da cucina più versatili, utili e semplici da usare: consente di raccogliere gli ingredienti dell'impasto, porzionarlo in singoli panetti e pulire il piano di lavoro.

EN The dough cutter is one of the most versatile, useful, and easy-to-use kitchen tools: it allows you to collect the ingredients of the dough, portion it into individual pieces, and clean the work surface.

FR Le coupe pâtes est l'un des outils de cuisine les plus polyvalents, utiles et faciles à utiliser : il permet de recueillir les ingrédients de la pâte, de la portionner en pâtons individuels et de nettoyer le plan de travail.

DE Der Teigteiler ist eines der vielseitigsten, nützlichsten und einfach zu verwendenden Küchenwerkzeuge: Er ermöglicht es, die Zutaten des Teigs aufzusammeln, ihn in einzelne Portionen zu teilen und die Arbeitsfläche zu reinigen.

ES El cortamasa es una de las herramientas más versátiles, útiles y fáciles de usar: permite recoger los ingredientes de la masa, porcionarla en piezas individuales y limpiar la superficie de trabajo.

Spazzola

Worktop brush / Bosse à farine / Handbesen / Cepillo para harina



IT Spazzola con setole vegetali è lo strumento ideale per pulire il piano di lavoro dalla farina e rappresenta un pratico aiuto in cucina per mantenere la postazione ordinata e pulita.

EN Brush with natural bristles is the ideal tool for cleaning the work surface from flour and is a practical helper in the kitchen to keep your workspace tidy and clean.

FR Brosse à poils naturels, l'outil idéal pour nettoyer le plan de travail de la farine et un aide pratique en cuisine pour maintenir votre espace de travail propre et ordonné.

DE Bürste mit Naturborsten, das ideale Werkzeug, um die Arbeitsfläche von Mehl zu reinigen, und ein praktischer Helfer in der Küche, um den Arbeitsplatz sauber und ordentlich zu halten.

ES Cepillo con cerdas vegetales, la herramienta ideal para limpiar la superficie de trabajo de la harina y un práctico ayudante en la cocina para mantener el área de trabajo ordenada y limpia.



Telaio

Drying frame / Cadre de séchage / Nudeltrockner stapelbar / Bastidor de secado

IT Utile strumento che consente di far asciugare in modo omogeneo la pasta; è possibile impilare più telai uno sopra l'altro per ampliare lo spazio a disposizione.

EN Useful tool that allows the pasta to dry evenly; multiple racks can be stacked on top of each other to expand the available space.

FR Outil pratique qui permet à la pâte de sécher uniformément ; plusieurs cadres peuvent être empilés les uns sur les autres pour augmenter l'espace disponible.

DE Praktisches Werkzeug, das ein gleichmäßiges Trocknen der Pasta ermöglicht; mehrere Gestelle können übereinander gestapelt werden, um den verfügbaren Platz zu vergrößern.

ES Herramienta útil que permite que la pasta se seque de manera uniforme; se pueden apilar varios estantes uno encima del otro para ampliar el espacio disponible.



Technical data › p. 93



Rigagnocchi

Gnocchi board / Planche à gnocchi / Gnocchi-brett / Tabla para ñoquis

IT La tavola rigagnocchi, con l'asta per garganelli sono realizzate in legno massello. Grazie all'impugnatura ergonomica e ai solidi dentini, basterà una leggera pressione per rigare ogni tipo di pasta.

EN The gnocchi board with the rod to make garganelli are made of solid wood. Thanks to its ergonomic grip and its robust teeth, a light pressure will be enough to scrape any type of pasta.

FR La planche à gnocchi avec la tige pour garganelli sont réalisés en bois massif. Grâce à la poignée ergonomique et aux dents solides, il suffira d'excercer une légère pression pour strier tout type de pâtes.

DE Rillenbrett für Garganelli un Gnocchi mit Rollstab sind aus Massivholz. Dank des ergonomischen Griffs und der festen Zähne reicht ein leichter Druck aus, um jede Art von Teig zu zerkratzen.



ES La tabla para ñoquis y varilla para hacer garganelli están hechos de madera maciza. Gracias a la empuñadura ergonómica y a los dientes sólidos, será suficiente una ligera presión para rayar cada tipo de pasta.



Tagliapasta

Dough cutters / Découpe-pâtes / Teigausstecher / Cortapastas

IT I tagliapasta disponibili in diversi formati, sono realizzati in acciaio inox e sono dotati di un'impugnatura ergonomica in legno, che rende confortevole l'utilizzo dei tagliapasta anche per un tempo prolungato.

EN The dough cutters, available in various sizes, are made of stainless steel and feature an ergonomic wooden handle, making them comfortable to use even for extended periods.

FR Les découpe-pâtes, disponibles en plusieurs tailles, sont en acier inoxydable et équipés d'une poignée ergonomique en bois, ce qui les rend confortables à utiliser même pendant de longues périodes.

DE Die Teigausstecher, in verschiedenen Größen erhältlich, bestehen aus Edelstahl und verfügen über einen ergonomischen Holzgriff, der eine komfortable Nutzung auch über längere Zeiträume ermöglicht.

ES Los cortapastas, disponibles en varios tamaños, están hechos de acero inoxidable y cuentan con un mango ergonómico de madera, lo que los hace cómodos de usar incluso durante períodos prolongados.



Festonato quadrato 4 cm / Fluted 4 cm / Cannelé 4 cm / Verziert 4 cm / Festoneado 4 cm



Festonato quadrato 6 cm / Fluted 6 cm / Cannelé 6 cm / Verziert 6 cm / Festoneado 6 cm



Quadrato 4 cm / Squared 4 cm / Carré 4 cm / Quadratisch 4 cm / Cuadrado 4 cm



Quadrato 6 cm / Squared 6 cm / Carré 6 cm / Quadratisch 6 cm / Cuadrado 6 cm



Tondo 4,5 cm / Round 4,5 cm / Rond 4,5 cm / Rund 4,5 cm / Redondo 4,5 cm



Tondo 5,4 cm / Round 5,4 cm / Rond 5,4 cm / Rund 5,4 cm / Redondo 5,4 cm



Dentato singolo / Single fluted / Cannelé simple / Einzeln / Único festoneado



Doppio / Double / Double / Doppelt / Doble

Kit

Gnocchi like a Pro

IT Gli gnocchi non avranno più segreti! un set per introdursi nel favoloso mondo degli gnocchi, confort food per eccellenza, attraverso ricette facilmente replicabili da tutti.

Set 1 — Prodotti inclusi
- Tavola rigagnocchi;
- Accessorio garganelli;
- 2 taglia pasta, liscio 7cm e festonato 6,5cm per realizzare gli gnocchi alla romana;
- Mattarello in legno massello di pero;
- Grembiule corto, 100% cotone e gros grein;
- Ricettario gnocchi e garganelli.

Set 2 — Prodotti inclusi
- Tavola rigagnocchi;
- Accessorio garganelli;
- Taglia pasta liscio 7cm per realizzare Gnocchi alla romana;
- Grembiule corto, 100% cotone e gros grein;
- Ricettario gnocchi e garganelli.

EN Thanks to this kit, Gnocchi will no longer have secrets! Come into the amazing gnocchi world, comfort food par excellence, through recipes easily replicable by everyone.

Set 1 — Products included
- Gnocchi board;
- Garganelli accessory;
- 2 pastry rings, smooth 7cm and fluted 6,5cm to make gnocchi alla romana;
- Rolling pin in pear solid wood;
- Short apron 100% cotton;
- Gnocchi and garganelli cookbook.

Set 2 — Products included
- Gnocchi board;
- Garganelli accessory;
- Smooth pastry ring 7cm to make Gnocchi alla romana;
- Short apron 100% cotton;
- Gnocchi and garganelli cookbook.

FR Les gnocchi n’auront plus de secrets ! Le kit pour s’introduire dans le monde des gnocchi, confort food par excellence, à travers des recettes facilement reproductibles par tous.

Set 1 — Produits inclus
- Planche à pates gnocchis;
- Accessoire pour garganelli;
- 2 Emporte-pièce lisse 7cm et ondulé 6,5cm

pour préparer gnocchi alla romana;
- Rouleau à patisserie en bois massif de poirier;
- Tablier court, 100% coton
- Livre de recettes sur gnocchi et garganelli.

Set 2 — Produits inclus
- Planche à pates gnocchi;
- Accessoire pour garganelli;
- Emporte-pièce lisse 7cm pour préparer Gnocchi alla romana;
- Tablier court, 100% coton;
- Livre de recettes sur gnocchi et garganelli.

DE Gnocchi werden für Sie kein Geheimnis mehr sein! Mit diesem Set werden Sie in die wunderbare Welt der Gnocchi eingeführt. Das Comfort Food schlechthin, dank einfacher Rezepte, die jeder nachmachen kann.

Set 1 — Enthaltene Produkte
- Gnocchibrett;
- Zubehör Garganelli;
- 2 Ausstecher, glatt und festoniert ideal für Gnocchi alla romana;
- Nudelholz aus massiver Birne;
- Schürze aus 100% Baumwolle;
- Rezeptbuch für Gnocchi und Garganelli.

Set 2 — Enthaltene Produkte
- Gnocchibrett;
- Garganelli Zubehör;
- Ausstecher glatt, ideal für die Gnocchi alla romana;
- Schürze aus 100% Baumwolle;
- Rezeptbuch für Gnocchi und Garganelli.

ES Los ñoquis no tendrán más secretos! Un kit para introducirse en el fantastico mundo de los ñoquis, confort food para exelencia, a través de recetas facilmente replicables por todos.

Set 1 — Productos incluidos
- Tabla de ñoquis;
- Accesorio para garganelli;
- 2 cortapastas, redondo liso 7cm y rizado 6,5cm para hacer gnocchi alla romana;
- Rodillo de madera maciza de peral;
- Delantal corto 100% algodón;
- Recetario para ñoquis y garg

Set 2 — Productos incluidos
- Tabla de ñoquis;
- Accesorio para garganelli;
- Cortapasta redondo liso 7 cm para hacer Gnocchi alla romana;
- Delantal corto 100% algodón;
- Recetario para ñoquis y garganelli.

Set 1








Set 2








Ravioli like a Pro

IT Set completo per imparare a fare molteplici ricette con l'utilizzo degli accessori per ravioli. Ricette facili per scoprire nuove divertenti pietanze da tutto il mondo!
Set 1 — Prodotti inclusi
- tavoletta per 24 ravioli quadrati;
- mattarello in legno massello di pero;
- stampino per ravioli tondo 58mm;
- stampino per raviolo ovale 100mm;
- stampino per raviolo triangolare 54mm;
- canovaccio Marcato, 100% cotone;
- grembiule Marcato, 100% cotone natural;
- ricettario con piatti internazionali.

Set 2 — Prodotti inclusi
- Tavoletta per 24 ravioli quadrati.
- Mattarello in legno massello di pero.
- Stampino per ravioli tondo, 58mm.
- Stampino per raviolo ovale.
- Ricettario con ricette internazionali.
- Canovaccio Marcato, 100% cotone.

EN Perfect gift idea for those who love to create new recipes in the kitchen.
Easy recipes to discover new amazing dishes from all over the world!
Set 1 — Products included
- ravioli mould - 24 squared ravioli;
- rolling pin in solid pear wood;
- round ravioli stamp 58mm;
- oval ravioli stamp 100mm;
- triangle ravioli stamp 54mm;
- Marcato cloth, 100% cotton;
- Marcato apron, 100% natural cotton;
- cookbook with international recipes.

Set 2 — Products included
- Ravioli mould 24 squared ravioli;
- Rolling pin in solid pear wood;
- Round ravioli stamp 58mm;
- Oval ravioli stamp 100mm;
- Marcato cloth, 100% cotton;
- Cookbook with international recipes.

FR Kit de produits parfait comme idée de cadeau pour ceux qui aiment créer en cuisine.
Recettes faciles pour découvrir nouveaux plats de tout le monde!
Set 1 — Produits inclus
- tablette pour 24 raviolis carrés ;
- rouleau à pâtisserie en bois massif de poirier ;
- moule à ravioli ronde 58mm ;
- moule à ravioli ovale 100mm ;
- moule à ravioli triangle 54mm ;
- torchon Marcato, 100% coton ;
- tablier Marcato, 100% coton naturel ;
- livre de recettes avec plats internationaux.

Set 2 — Produits inclus
- Tablette pour 24 raviolis carrés ;
- Rouleau à pâtisserie en bois massif de poirier ;
- Moule à ravioli ronde 58mm ;
- Moule à ravioli ovale 100mm ;
- Torchon Marcato, 100% coton ;
- livre de recettes internationales.

DE Dieses Set ist das ideale Geschenk für alle, die in der Küche gerne kreieren. Einfache Rezepte, damit Sie verschiedene Gerichte aus der ganzen Welt mit Spaß entdecken!
Set 1 — Enthaltene Produkte
- Tablett für 24 Ravioli quadratisch;
- Nudelholz aus massivem Birnenholz;
- Runde Ravioli-Form 58 mm;
- Ovale Ravioli-Form 100 mm;
- Form für dreieckige Ravioli 54mm;
- Marcato-Küchentuch aus 100% Baumwolle;
- Marcato-Schürze aus 100% Baumwolle;
- Rezeptbuch mit internationalen Rezepten.

Set 2 — Enthaltene Produkte
- Tablett für 24 Ravioli quadratisch;
- Nudelholz aus massivem Birnenholz;
- Runde Ravioli-Form 58 mm;
- Ovale Ravioli-Form 100 mm;
- Marcato-Küchentuch aus 100% Baumwolle;
- Rezeptbuch mit internationalen Rezepten.

ES El kit es el regalo perfecto para los que aman crear en la cocina. Recetas faciles para descubrir nuevos ricos platos de todo el mundo!
Set 1 — Productos incluidos
- tabla para 24 raviolis cuadrados;
- rodillo en madera de peral maciza;
- molde para raviolis redondo 58mm;
- molde para raviolis oval 100mm;
- molde para raviolis triángulo.

Set 2 — Productos incluidos
- Tabla para 24 raviolis cuadrados;
- Rodillo en madera de peral maciza;
- Molde para raviolis redondo 58mm;
- Molde para raviolis oval 100mm;
- Paño Marcato, 100% cotón;
- Recetario internacional.

Set 1



Set 2









Cookie set

IT Set per Biscotti pensato come idea regalo per gli amanti della cucina. Prepara fino a 20 forme di biscotti in 2 dimensioni con Biscuits e decorali con Dispenser. L'articolo viene fornito con un'elegante confezione regalo.

EN Cookie Set is thought as a gift idea for those who love baking. Make up to 20 cookies shapes in 2 different sizes using Biscuits and decorate them with Dispenser. The item comes in an elegant gift box.

FR Un set pour biscuits conçu comme une idée cadeau pour les amateurs de cuisine. Préparez jusqu'à 20 formes de biscuits en 2 tailles différentes avec la machine à biscuits et décorez-les avec la saupoudreuse Dispenser. L'article est livré dans un élégant emballage cadeau.

DE Ein Set für Kekse, das als Geschenkidee für Liebhaber der Küche konzipiert ist. Bereiten Sie bis zu 20 Formen von Keksen in 2 verschiedenen Größen mit der Gebäckspritze Biscuits zu und dekorieren Sie sie mit dem Pulverzuckerstreuer Dispenser. Der Artikel wird in einer eleganten Geschenkverpackung geliefert.

ES Kit para galletas pensado como idea de regalo para los amantes de la cocina. Prepara hasta 20 formas de galletas en 2 dimensiones con Biscuits y decoralas con Dispenser. El artículo se entrega en un elegante paquete de regalo.



Corzetti Starter Kit

IT Gli stampi per corzetti Marcato sono realizzati in legno massello e consentono di imprimere sulla pasta fresca il segno della spirale e del giglio.

EN Marcato corzetti moulds are made of solid wood and allow you to stamp the spiral and the lily signs on fresh pasta.

FR Les moules pour corzetti Marcato sont réalisés en bois massif et permettent d'imprimer le signe de la spirale et du lis sur la pâte fraiche.

DE Marcato-Kit für Corzetti besteht aus massivem Holz und prägt das Zeichen von Spirale und Lilie auf frische Teigwaren.

ES Los moldes para corzetti de Marcato están elaborados en madera maciza y permiten estampar sobre la pasta fresca el signo de la espiral, y del lirio.





Biscottini / Raviolé

IT Grazie ai kit Raviolé e Biscottini è possibile dare spazio alla fantasia e preparare piatti gustosi e stuzzichini, panzerotti, pizzette, o golosi biscotti.

EN Thanks to Raviolé and Biscottini kits you can give free rein to the imagination and prepare tasty dishes and snacks, panzerotti, small pizzas or delicious cookies.

FR Avec les kits Raviolé et Biscottini, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination et préparer des plats savoureux et des snacks, des petits « panzerotti », de petites pizzas ou des biscuits gourmands.

DE Dank der Raviolé-Kit und Biscottini-Kit ist es möglich, Ihrer Kreativität zu freien und leckeren Gerichten und Snacks, Panzerotti, Minipizzen oder leckere Kekse zuzubereiten.

ES Gracias a los kit Raviolé y Biscottini es posible dar rienda suelta a la imaginación y elaborar sabrosos platos y tentempiés, como panzerotti y minipizzas o deliciosas galletas.

Technical data › p. 85



Atlasmotor+

IT Il modello Atlasmotor+ combina Atlas+ in acciaio cromato con il motore elettrico Pastadrive, consentendo di stendere e tagliare 4 formati di pasta: lasagne, fettuccine, spaghetti e tagliolini. Il tutto in modo rapido, semplice e senza morsetto obbligatorio.

EN The Atlasmotor+ model combines the Atlas+ in chrome-plated steel with the Pastadrive electric motor, allowing you to roll and cut 4 types of pasta: lasagna, fettuccine, spaghetti, and tagliolini. All done quickly, easily, and without the need for a clamp.

FR Le modèle Atlasmotor+ combine l'Atlas+ en acier chromé avec le moteur électrique Pastadrive, permettant d'étaler et de découper 4 types de pâtes : lasagnes, fettuccine, spaghetti et tagliolini. Le tout rap

DE Das Modell Atlasmotor+ kombiniert die Atlas+ aus verchromtem Stahl mit dem Pastadrive-Elektromotor und ermöglicht das



Ausrollen und Schneiden von 4 Pastasorten: Lasagne, Fettuccine, Spaghetti und Tagliolini. Alles schnell, einfach und ohne erforderliche Klemme.

ES El modelo Atlasmotor+ combina el Atlas+ de acero cromado con el motor eléctrico Pastadrive, permitiendo amasar y cortar 4 tipos de pasta: lasaña, fettuccine, espaguetis y tagliolini. Todo de manera rápida, sencilla y sin necesidad de tornillo de sujeción.

Technical data › p. 85



Multipast+

IT Il set Multipast+ include una macchina per pasta Atlas+ e tre accessori extra: linguine, pappardelle e ravioli.

EN The Multipast+ set includes a pasta machine Atlas+ and three extra accessories: linguine, pappardelle and ravioli.

FR Le kit Multipast+ comprend une machine à pâtes Atlas+ et trois accessoires extra : linguine, pappardelle et ravioli.

DE Das Set Multipast+ umfasst eine Nudelmaschine Atlas+ und drei Sonderzubehörteile: linguine, pappardelle und ravioli.

ES El juego Multipast+ incluye una máquina para pasta Atlas+ y tres accesorios extra: linguine, pappardelle y ravioli.





Atlas+ Pastawheel

IT Set versatile che soddisfa molteplici esigenze in cucina: dalla preparazione della pasta o stuzzichini fino alla decorazione di impasti dolci.

EN Versatile set that satisfies multiple needs in the kitchen: from the pasta or appetizers making to the decoration of sweet doughs.

FR Ensemble polyvalent qui répond à de multiples besoins en cuisine : de la préparation de pâtes ou d'apéritifs à la décoration de pâtes sucrées.

DE Vielseitiges Set, das vielfältige Bedürfnisse in der Küche erfüllt: von der Zubereitung von Nudeln oder Vorspeisen bis zur Dekoration süßer Teige.

ES Conjunto versátil que satisface múltiples necesidades en la cocina: desde la preparación de pastas o aperitivos hasta la decoración de masas dulces.



Atlas+ Pastabike

IT Set composto da Atlas+ e Pastabike, ottimo per realizzare impasti dolci e salati e tagliarli secondo la larghezza desiderata grazie alle rotelline intercambiabili di Pastabike.

EN Set composed of Atlas+ and Pastabike, excellent for making sweet and savory dough and cutting them to the desired width thanks to Pastabike's interchangeable wheels.

FR Ensemble composé d'Atlas+ et Pastabike, excellent pour réaliser des pâtes sucrées et salées et les couper à la largeur souhaitée grâce aux roues interchangeables de Pastabike.

DE Set bestehend aus Atlas+ und Pastabike, hervorragend zum Zubereiten süßer und herzhafter Teige und zum Schneiden auf die gewünschte Breite dank der austauschbaren Räder von Pastabike.

ES Set compuesto por Atlas+ y Pastabike, excelente para elaborar masas dulces y saladas y cortarlas al ancho deseado gracias a las ruedas intercambiables de Pastabike.



Atlas+ Stampini

IT Set perfetto come idea regalo per chi ama creare in cucina e realizzare diverse ricette, sia salate sia dolci. Include Atlas+ e due stampini tondo 58 mm e quadrato 48 mm.

EN Perfect gift idea for those who love to create new recipes in the kitchen and make several recipes, both salty and sweet. It includes Atlas+ and two stamps round 58 mm and square 48 mm.

FR Kit de produits parfait comme idée de cadeau pour ceux qui aiment créer en cuisine et réaliser des recettes différentes, salées ou sucrées. Il inclut Atlas+ et deux emporte-pièces ronde 58 mm et carré 48 mm.

DE Dieses Set ist das ideale Geschenk für alle, die in der Küche gerne kreieren und verschiedene Rezepte zubereiten, sowohl herzhafte als auch süße. Enthält Atlas+ und zwei 58 mm runde und 48 mm quadratische Formen.

ES El kit es el regalo perfecto para los que aman crear en la cocina y realizar diferentes recetas, tanto saladas como dulces. Incluye Atlas+ y dos moldes redondo 58 mm y cuadrado 48 mm.







Halloween Cookies

IT Una confezione divertente per preparare spaventosi biscotti a tema Halloween. Il kit include un ricettario multilingue per preparare biscotti arancioni e neri, senza coloranti artificiali. Sul retro della confezione è presente un gioco ritagliabile per i bambini.

EN A funny box to make scary Halloween cookies. The kit includes a multilingual cookbook to prepare orange and black cookies, without using artificial colours. On the back of the box there is a cut-out game for children.

FR Une boîte drôle pour préparer effrayants biscuits d'Halloween. Le kit comprend un livre de recettes multilingue pour préparer biscuits orange et noirs, sans colorants artificiels. Au dos de l'emballage il y a un jeu à decouper pour les enfants.

DE Eine fröhliche Verpackung, um gruselige Halloween-Kekse zu backen. Das Kit enthält ein mehrsprachiges Rezeptbuch zur Zubereitung von orangen und schwarzen Keksen, keine künstlichen Farbstoffe. Auf der Rückseite der Verpackung gibt es ein Cut-Out-Spielzeug für Kinder.

ES Una confección divertida para realizar terribles galletas de Halloween. La caja incluye un recetario multilingüe para preparar galletas naranjas y negras, sin utilizar colorantes artificiales. En el fondo del paquete hay un juego recortable para los niños.









Christmas Cookies

IT Preparare qualcosa assieme: quale modo migliore per farlo se non con un kit per biscotti? Pensato come kit per preparare squisiti biscotti di Natale in famiglia: nel retro della confezione è presente un gioco ritagliabile per i piccoli cuochi!
Le 4 confezioni contengono un mattarello decorativo, uno stampino per biscotti e un ricettario multilingue.

EN Make something together: what better way to do that than using a cookies kit? Thought as a kit to prepare delicious Christmas cookies with your family: on the back of the box there's a cut-out game for little chefs!
The 4 boxes include a decorative rolling pin, a cookie stamp and a multilingual cookbook.

FR Préparer quelque chose ensemble : quel meilleur moyen de le faire si non avec un kit pour biscuits ? Pensé comme un kit pour préparer délicieux biscuits de Noël en famille : au dos de l'emballage il y a un jeu à découper pour les petits chefs ! Les 4 boîtes incluent un rouleau à pâtisserie décoratif, un emporte-pièces pour biscuits et un livre de recettes multilingue.

DE Gemeinsam etwas backen: Gibt es keinen besseren Weg, dies zu tun, als mit einem Keks-Set? Dieses Set wurde als Kit zur Zubereitung von leckeren Weihnachtskeksen mit der Familie konzipiert. Auf der Rückseite der Verpackung gibt es ein Cut-Out-Spielzeug für junge Köche! Die 4 Kartons enthalten ein dekoratives Nudelholz, eine kleine Keksform und ein mehrsprachiges Rezeptbuch.

ES Preparar algo juntos: ¿cual manera mejor de hacer esto si no con un kit para galletas? Pensado como kit para preparar deliciosas galletas de Navidad en familia: en el fondo del paquete hay un juego recortable para los pequeños cocineros!
Las 4 confecciones incluyen un rodillo decorativo, un molde para galletas y un recetario multilingüe.

Dati tecnici

Technical data / Données techniques / Technische Daten / Datos técnicos

Ampia 150

› p. 18



Code	EAN
AM-150-PRM	8 000011 008806

Atlas 180 Classic

› p. 16



Code	EAN
AT-180-CLS-PRM	8 000011 010175

Atlas Roller 150

› p. 16



Code	EAN
AT-150-ROL-PRM	8 000011 010182

Atlas+

› p. 14



Color	Code	EAN
	AT+DES	8 000011 010069
	AT+ICE	8 000011 010076
	AT+COP	8 000011 010113
	AT+RSO	8 000011 010090
	AT+VER	8 000011 010106
	AT+NER	8 000011 010083
	AT+POWD-BLU	8 000011 010120
	AT+POWD-RSA	8 000011 010144

Atlas Slide 150

› p. 16



Code	EAN
AT-150-SLD-PRM	8 000011 010199

Atlas Slide 180

› p. 16



Code	EAN
AT-180-SLD-PRM	8 000011 010205

Multipast+

› p. 74



Code	EAN
AT+MULTIPAST	8 000011 010168

Atlasmotor+

› p. 75



Code	EAN
ATMOT+220V	8 000011 011202

Atlas+ Stampini

› p. 78



Code	EAN
AT+DES-T58Q48	8 000011 008820

Pastadrive

› p. 20



Code	EAN
PD-220V-PRM	8 000011 008905

Accessori Atlas

› p. 20



Model	Code	EAN
Bigoli	AC-150-BIG	8 000011 002804
Capellini	AC-150-CAP	8 000011 000091
Pappardelle	AC-150-PAPL	8 000011 008738
Linguine	AC-150-LIN	8 000011 000336
Mafaldine	AC-150-MAF	8 000011 000428
Reginette	AC-150-REG	8 000011 000121
Spaghetti alla chitarra	AC-150-CHI	8 000011 000107
Spaghetti	AC-150-SPA	8 000011 000084
Trenette	AC-150-TRE	8 000011 000114
Vermicelli	AC-150-VER	8 000011 002187

Accessorio Atlas Ravioli

› p. 20



Code	EAN
AR-150-OLI	8 000011 002125

Atlas+ Pastawheel

› p. 76



Color	Code	EAN
	AT+RSO-PW	8 000011 008868
	AT+VER-PW	8 000011 008899
	AT+NER-PW	8 000011 008875
	AT+POWD-RSA-PW	8 000011 008882

Atlas+ Pastabike

› p. 77



Color	Code	EAN
	AT+DES-PB	8 000011 008837
	AT+NER-PB	8 000011 008844
	AT+RSO-PB	8 000011 008851

Pasta Fresca

› p. 22



Code	EAN
PF-220V	8 000011 002293

Accessori Pasta Fresca

› p. 22



Model	Code	EAN
Bigoli	AE-150-BIG	8 000011 008141
Capellini	AE-150-CAP	8 000011 000299
Fettuccine	AE-150-FET	8 000011 002361
Pappardelle	AE-150-PAPL	8 000011 009100
Sfoglia	AE-150-SFO	8 000011 002385
Spaghetti	AE-150-SPA	8 000011 000268
Tagliolini	AE-150-TAG	8 000011 002378
Trenette	AE-150-TRE	8 000011 000275

Marga Mulino

› p. 26



Code	EAN
MU19-MARGA	8 000011 008073

Regina

› p. 24



Code	EAN
RE17-REGINA	8 000011 003207

Tacapasta

› p. 48



Model	Code	EAN
	TP-BLU	8 000011 002088
	TP-NER	8 000011 003030
	TP-NEU-PRM	8 000011 008912
	TP-RSO	8 000011 003023

Pastabike

› p. 46



Model	Code	EAN
	PB-BLU	8 000011 002156
	PB-NER	8 000011 003139
	PB-NEU	8 000011 003108
	PB-RSO	8 000011 003122

Ravioli Tablet

› p. 33



Model	Code	EAN
	RT-ARG	8 000011 005300
	RT-RSO	8 000011 005355
	RT-VER	8 000011 005362
	RT-NER	8 000011 005324
	RT-POWD-BLU	8 000011 008554
	RT-POWD-RSA	8 000011 008530

Pastawheel

› p. 44



Model	Code	EAN
	PW-ARG	8 000011 005201
	PW-RSO	8 000011 005256
	PW-VER	8 000011 005263
	PW-NER	8 000011 005225
	PW-POWD-BLU	8 000011 008523
	PW-POWD-RSA	8 000011 008509

Biscuits

› p. 28



Model	Code	EAN
	BI-CLS-ARG-PRM	8 000011 008943
	BI-DES-ARG	8 000011 002903
	BI-DES-RSO	8 000011 002958
	BI-DES-VER	8 000011 002965
	BI-DES-NER	8 000011 002927
	BI-POWD-BLU	8 000011 008462
	BI-POWD-RSA	8 000011 008448

Dispenser

› p. 50



Model	Code	EAN
	DI-ARG	8 000011 005003
	DI-RSO	8 000011 005058
	DI-VER	8 000011 005065
	DI-NER	8 000011 005027
	DI-POWD-BLU	8 000011 008493
	DI-POWD-RSA	8 000011 008479

Clever Tools

› p. 52



Model	Code	EAN
	CV-RST-NER	8 000011 008585
	CV-SPA-NER	8 000011 008592
	CV-SPN-NER	8 000011 008561
	CV-SPT-NER	8 000011 008578

Clever Cutter

› p. 52



Code	EAN
CV-CTR-NER	8 000011 008608

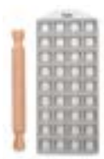
Clever Board

› p. 52



Model	Code	EAN
XL	CV-BRD-XL	8 000011 008646
L	CV-BRD-L	8 000011 008639
M	CV-BRD-M	8 000011 008622
S	CV-BRD-S	8 000011 008615

Tavoletta per ravioli
› p. 34

Model	Code	EAN
	RA-T40×24-CLS	8 000011 005973
	RA-T55×12-CLS	8 000011 005966
	RA-Q35×36-CLS	8 000011 005997
	RA-Q50×24-CLS	8 000011 005980
	RA-Q25×48-CLS	8 000011 008011
	RA-Q35×24-CLS	8 000011 008004

Stampini
› p. 36

Model	Code	EAN
	SC-C50-CLS	8 000011 006048
	SC-C80-CLS	8 000011 006055
	SC-F70-CLS	8 000011 006024
	SC-O100-CLS	8 000011 006130
	SC-Q48-CLS	8 000011 006109
	SC-Q58-CLS	8 000011 008028
	SC-S65-CLS	8 000011 006031
	SC-T30-CLS	8 000011 006062
	SC-T48-CLS	8 000011 006079
	SC-T58-CLS	8 000011 006086
	SC-T80-CLS	8 000011 006093
	SC-TR54-CLS	8 000011 006123

Tagliapasta
› p. 34

Model	Code	EAN
	TAG-ZIG-CLS	8 000011 009629
	TAG-DOP-CLS	8 000011 009636
	TAG-T4,5-CLS	8 000011 009612
	TAG-T5,4-CLS	8 000011 009605
	TAG-Q4-CLS	8 000011 009599
	TAG-Q6-CLS	8 000011 009582
	TAG-QD4-CLS	8 000011 009575
	TAG-QD6-CLS	8 000011 009568

Rigagnocchi
› p. 93



Code	EAN
TR-GNOCCHI	8 000011 008356

Corzetti
› p. 38

Model	Code	EAN
	CZ-BASE-CLS	8 000011 008059
	CZ-DOP-CLS	8 000011 008042
	CZ-GIGL-CLS	8 000011 008035
	CZ-KIT	8 000011 008097

Biscottini / Raviolé
› p. 73



Model	Code	EAN
	SC-KIT01-CLS	8 000011 008127
	SC-KIT02-CLS	8 000011 008134

Teglie
› p. 40

Model	Code	EAN
	TOR-P22-CLS	8 000011 009407
	TOR-P26-CLS	8 000011 009414
	TOR-P30-CLS	8 000011 009421
	TOR-C20-CLS	8 000011 009438
	TOR-C24-CLS	8 000011 009445
	TOR-C28-CLS	8 000011 009452
	TEG-CP20-CLS	8 000011 009469
	TEG-CP24-CLS	8 000011 009476
	TEG-CP26-CLS	8 000011 009483
	TEG-CP30-CLS	8 000011 009490
	TOR-FMF24-CLS	8 000011 009506
	TOR-TF24-CLS	8 000011 009513

Model	Code	EAN
	TOR-TF26-CLS	8 000011 009520
	TEG-RB30X23-CLS	8 000011 009872
	TEG-RB40X30-CLS	8 000011 009889
	TEG-RA30X23-CLS	8 000011 009537
	TEG-RA40X30-CLS	8 000011 009544
	TEG-QA37-CLS	8 000011 009551

Ravioli like a Pro
› p. 48

Model	Code	EAN
	BP-RAV-RET	8 000011 008202
	BP-RAV-DIS	8 000011 008196

Christmas Cookies
› p. 80

Model	Code	EAN
	XPR-PROMO-008-VER	8 000011 008400
	XPR-PROMO-008-BLU	8 000011 008370
	XPR-PROMO-008-RSO	8 000011 008394
	XPR-PROMO-008-ORO	8 000011 008387

Gnocchi like a Pro
› p. 66

Model	Code	EAN
	BP-GNO-RET	8 000011 008226
	BP-GNO-DIS	8 000011 008219

Halloween Cookies
› p. 81



Code	EAN
XPR-PROMO-008	8 000011 008363

Cookie set
› p. 78

Model	Code	EAN
	XPR-PROMO-001-RSO	8 000011 009957
	XPR-PROMO-001-ARG	8 000011 008271

Spare Parts

Model	Code	NOTE
	RIC-00107	ATLAS SLIDE 150
	RIC-00148	ATLAS SLIDE 180
	RIC-00408	BISCUITS
	RIC-00510	REGINA
	RIC-OO521	REGINA - Fusilli
	RIC-00522	REGINA - Small maccheroni
	RIC-00523	REGINA - Bucatini
	RIC-00524	REGINA - Maccheroni
	RIC-00525	REGINA - Rigatoni
	RIC-00651	PASTA FRESCA
	RIC-00661	PASTA FRESCA
	RIC-00662	PASTA FRESCA

Model	Code	NOTE
	RIC-00808	Rolling pin for RAVIOLI TABLET
	RIC-05056	RAVIOLATORI
	RIC-10003	ATLAS 150
	RIC-0026	Combs for 150 models
	RIC-0076	Lasagna Combs
	RIC-1006	ATLAS 180
	RIC-27095	ATLAS handle
	RIC-27031	MARGA MULINO Handle
	RIC-00869	MARGA MULINO
	RIC-27073	CLAMP
	RIC-00099	LONG CLAMP

Uso e manutenzione / Use and mantainance / Utilisation et entretien / Gebrauch und Wartung / Uso y mantenimiento

IT La maggior parte degli articoli Marcato non sono lavabili né in acqua, né in lavastoviglie.
I raschiatori, posti sotto i rulli delle macchine Ampia e Atlas, sono removibili, per garantire una pulizia completa dell'accessorio.
Per saperne di più sulla pulizia scansiona il codice QR qui sotto.

EN Most Marcato items are not washable in water or in the dishwasher.
The scrapers, located under the rollers of the Ampia and Atlas machines, are removable to ensure thorough cleaning of the accessory.
To learn more about cleaning, scan the QR code below.

FR La plupart des articles Marcato ne peuvent pas être lavés ni à l'eau, ni au lave-vaisselle.
Les racloirs, placés sous les rouleaux des machines Ampia et Atlas, sont amovibles afin de garantir un nettoyage complet de l'accessoire.
Pour en savoir plus sur le nettoyage, scannez le code QR ci-dessous.

DE Die meisten Marcato-Artikel sind weder mit Wasser noch in der Spülmaschine waschbar.
Die Schaber unter den Walzen der Ampia- und Atlas-Maschinen sind abnehmbar, um eine vollständige Reinigung des Zubehörs zu gewährleisten.
Um mehr über die Reinigung zu erfahren, scannen Sie den untenstehenden QR-Code.

ES La mayoría de los artículos Marcato no se pueden lavar ni con agua ni en el lavavajillas.
Los raspadores, ubicados debajo de los rodillos de las máquinas Ampia y Atlas, son removibles para garantizar una limpieza completa del accesorio.
Para saber más sobre la limpieza, escanea el código QR de abajo.

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.p.A. Campodarsego (PD) ITALIA e sono marchi registrati e protetti dalle convenzioni internazionali. Tutti i diritti sono riservati.

Data and images contained in this catalogue are subject to change without prior notice. The trademarks and images contained in this catalogue belong to MARCATO S.p.A. Campodarsego (PD) ITALY and are registered trademarks protected by international agreements. All rights reserved.

Les données et les images contenues dans ce catalogue peuvent subir des variations sans préavis. Les marques et les images contenues dans ce catalogue appartiennent à la société MARCATO S.p.A. Campodarsego (PD) ITALIE et sont des marques enregistrées et protégées par les conventions internationales. Tous droits réservés.

Die in diesem Katalog enthaltenen Daten und Bilder können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Die in diesem Katalog enthaltenen Marken und Abbildungen sind Eigentum der Firma MARCATO S.p.A. Campodarsego (PD) ITALIEN und sind eingetragene Marken, die durch internationale Konventionen geschützt sind. Alle Rechte vorbehalten.

Los datos e imágenes contenidos en este catálogo están sujetos a cambios sin previo aviso. Las marcas registradas y las imágenes contenidas en este catálogo pertenecen a la sociedad MARCATO S.p.A. Campodarsego (Padua) ITALIA y son marcas registradas protegidas por convenciones internacionales. Todos los derechos reservados.



MARCATO S.p.A.
via Rossignolo 12
35011
Campodarsego (PD)
Italy

T. +39 049 92 00 988
F. +39 049 92 00 970
E. info@marcato.it
www.marcato.it

XPR-0081/REV.00