

imperia[®]
dal 1932

imperia® , qualità e tradizione italiana dal 1932.

imperia® , Italian quality and tradition since 1932.

1932

Il 3 febbraio in via Isonzo a Torino, nasce ufficialmente **imperia®** come evoluzione di un piccolo laboratorio artigianale. Inizia da subito la produzione su scala industriale e la distribuzione delle macchine modello **imperia®** nel mondo. Nel corso degli anni il mercato di riferimento principale diventa quello degli Stati Uniti d'America dove molti emigrati italiani, grazie all'utilizzo delle macchine per pasta, ristabiliscono un contatto con la patria lontana.

*On 3 February in via Isonzo in Turin, **imperia®** was officially incorporated as the evolution of a small artisan workshop. Industrial-scale production and distribution of Imperia model machines began immediately throughout the world. Over the years, the main reference market became that of the United States of America where many Italian emigrants, thanks to the use of pasta machines, re-established contact with their far off.*

Anni '50

Nasce il modello **titania®** con i tagli integrati. Lo sviluppo commerciale del dopoguerra porta le macchine **imperia®** in oltre 80 paesi nel mondo.

*The **titania®** model with integrated cuts is designed. Post-war commercial development brought the **imperia®** machine to over 80 countries around the world.*

Anni '60

Il 14 aprile 1962 **imperia®** e **titania®** vengono registrate come marchio.

*On 14 April 1962 **imperia®** and **titania®** were internationally registered as a trademark.*

Anni '80

imperia® continua il suo percorso di crescita. I dipendenti diventano oltre 100.

- Nel 1981 la famiglia Ancona (attuale proprietaria del gruppo) assume il controllo dell'azienda.
- Nel 1985 viene rilevata la AEPI industria produttrice di elettrodomestici ed accessori.

***imperia®** continues its expansion. The employees become over 100.*

- *In 1981 the Ancona family (current owners of the Imperia & Monferrina Spa) took control of the company.*
- *In 1985, AEPI, a manufacturer of household electrical appliances and accessories, was taken over.*

Anni '90

- Nel 1992 lo stabilimento di produzione si trasferisce a Sant'Ambrogio di Torino allo scopo di ampliare l'area produttiva e il magazzino.
- Nel 1998 viene acquisita la FISELDEM produttrice di spremi pomodoro e altri accessori.

- *In 1992 the production plant moved to Sant'Ambrogio di Torino with the aim of expanding the production area and warehouse.*
- *In 1998, FISELDEM, manufacturer of tomato squeezers and other accessories, was acquired.*

Anni '00

- Nel 2010 **imperia®** acquisisce la Monferrina S.r.l, azienda astigiana produttrice di macchine professionali ed impianti industriali per la produzione di pasta fresca e secca, con sede a Castell'Alfero (AT).
- Nel 2012 tutta la produzione viene realizzata a Castell'Alfero (AT) mentre il magazzino e parte degli uffici vengono trasferiti nel nuovo e moderno stabilimento di Moncalieri (To).
- Oggi il gruppo Imperia & Monferrina S.p.A soddisfa l'intero ciclo produttivo della pasta fresca dalle macchine per uso casalingo fino ad una produzione industriale di oltre 200 kg/h.
- Nel 2021 l'azienda ha ottenuto la registrazione presso il MISE (Ministero Imprese e Made in Italy) dei marchi **imperia®** e **titania®** quali marchi storici di interesse nazionale.

- *In 2010 **imperia®** acquired Monferrina S.r.l, a company based in Asti that manufactures professional machines and industrial systems for the production of fresh and dry pasta. The facility is based in Castell'Alfero (AT).*
- *In 2012 all production was transferred to Castell'Alfero (AT) while the warehouse and part of the offices were transferred to the new and modern factory in Moncalieri (To).*
- *Today the Imperia & Monferrina S.p.A group satisfies the entire production cycle of fresh pasta from machines for home use up to an industrial production of over 200 kg/h.*
- *In 2021 the company registered to the directory of MISE (Ministry of Business and Made in Italy) the **imperia®** and **titania®** brands as historic brands of national interest.*

Iconica e pratica:

i fondamentali della tavola italiana, secondo imperia.



Iconic and practical: the fundamentals of italian cuisine, according to imperia®

imperia®

La linea **imperia®** rappresenta l'origine dalla quale si è sviluppata la storia dell'azienda, non a caso ne porta il nome.

Il cuore pulsante della produzione manifatturiera che partendo da un laboratorio artigianale di Torino è diventata l'emblema delle macchine per pasta.

imperia® è da subito la più diffusa nelle cucine italiane e nel mondo.

Da oltre 90 anni **imperia®** rappresenta il perfetto connubio tra il vero Made in Italy e la tradizione gastronomica pastaia.

*The **imperia®** line represents the origin from which the company's history developed, and it is no coincidence that it bears its name.*

The beating heart of manufacturing production which, starting from an artisan laboratory in Turin, has become the emblem of pasta machines.

***imperia®** was immediately the most widespread in Italian kitchens and around the world.*

*For over 90 years **imperia®** has represented the perfect combination of true Made in Italy and pasta gastronomic tradition.*





imperia® iPasta

imperia® iPasta è l'icona della storia aziendale. La macchina è composta da una sfogliatrice per realizzare facilmente sfoglia da 150 mm di larghezza e da un accessorio da taglio doppio per fettuccine e tagliolini.

imperia® iPasta is the icon of the company's history. The machine consists of a sheeter for easily making 150 mm wide sheets and a double cutting accessory for fettuccine and tagliolini.

Art.
imperia® iPasta
Acciaio cromato
Cod.
3100

EAN
8005782031008
EAN Master
48005782031006
Master Carton
4 pcs 15,1 kg
38,5x21,5x36,5 cm



Formati di pasta compresi

Pasta shapes included



Fettuccine
larghezza mm 6,5



Tagliolini
larghezza mm 2



Sfoglia
larghezza mm 150



imperia® PastaFacile

imperia® PastaFacile è il motore perfettamente adattabile a tutte le macchine di produzione **imperia®**. Semplice da installare, con una potenza da 80 W permette di rendere più veloci e meno faticose tutte le preparazioni di pasta fresca.

imperia® PastaFacile is the motor perfectly adaptable to all **imperia®** production machines. Simple to install, with a power of 80 W it allows you to make all fresh pasta preparations faster and less tiring with no effort.

Art.
imperia®
PastaFacile
Cod.
3600

EAN
8005782036003
EAN Master
38005782036004
Master Carton
3 pcs 4 kg
40,1x25,7x17,8 cm





imperia® Electric

imperia® Electric unisce alla funzionalità della macchina tradizionale un potente motore elettrico da 80 W che renderà le preparazioni più facili e veloci. Non richiede necessariamente il fissaggio al tavolo ed entrambe le mani restano libere durante l'utilizzo che diventa più pratico e meno faticoso.

imperia® Electric combines the functionality of the traditional machine with a powerful 80W electric motor which will make preparations easier and faster. It does not necessarily require fixing to the table and both hands are free during use for a more practical and with no effort use.

EAN
8005782036508
EAN Master
48005782036506
Art.
imperia® Electric
Cod.
3650
Master Carton
4 pcs 22,4 kg
55x38x37 cm



Formati di pasta compresi

Pasta shapes included



Fettuccine
larghezza mm 6,5



Tagliolini
larghezza mm 2



Sfoglia
larghezza mm 150



imperia® PastaPresto

Design by Pino Spagnolo

Veloce, potente e pratica. **imperia®** PastaPresto è la macchina per la pasta con motore integrato che permette di sfogliare e tagliare riducendo al minimo i tempi di preparazione. Dotata di ripari di sicurezza, al sollevamento del coperchio si spegne automaticamente per prevenire il contatto con le parti in movimento.

*Fast, powerful and practical **imperia®** PastaPresto is the car for pasta with integrated motor that allows you to prepare unsurpassed dough spasta sheet and cut, reducing preparation times to a minimum. Equipped with safety guards, it switches off automatically when the lid is lifted to prevent contact to moving parts.*

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included



Fettuccine
larghezza mm 6,5



Tagliolini
larghezza mm 2



Sfoglia
larghezza mm 150

Art.
imperia® PastaPresto
Cod. 120V 3720
EAN 120V
8005782037208
EAN Master 120V
28005782037202

Cod. 230V 3700
EAN 230V
8005782037000
EAN Master 230V
28005782037004
Master Carton
2 pcs 15,6 kg
50x33x32,5cm





Pastaia Italiana

La Pastaia Italiana è un kit completo che permette di ottenere molte ricette della tradizione italiana. Oltre alla possibilità di realizzare quattro formati diversi di pasta lunga, comprende un Raviolamp in alluminio con cui si possono ottenere ventiquattro ravioli del formato 34x34 mm.

La Pastaia Italiana is a complete kit that allows you to obtain many types of traditional Italian recipes. In addition to the possibility of making four different formats of long pasta, it includes an aluminum Raviolamp with which twenty-four ravioli of the 34x34 mm format can be obtained.



Art. Pastaia Italiana
Cod. 3508
EAN 8005782035082
EAN Master 48005782035080
Master Carton 4 pcs 22 kg 63X40X37 cm



Formati di pasta compresi

Pasta shapes included



Spaghetti
 ø mm 2



Tagliolini
 larghezza mm 2



Fettuccine
 larghezza mm 6,5



Sfoglia
 larghezza mm 150



Ravioli
 stampo da 24



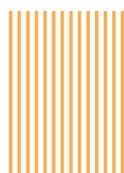
imperia® Simplex

imperia® Simplex è l'accessorio da taglio adattabile a tutte le macchine della gamma **imperia®**.

Ogni taglio permette di realizzare un formato diverso di pasta. Con Simplex si possono ottenere oltre ai classici formati della cucina italiana anche quelli della cucina etnica ed internazionale.

imperia® Simplex is the cutting accessory adaptable to all machines in the imperia® range. Each cut allows you to make a different shape of pasta. With Simplex you can obtain not only the classic formats of Italian cuisine but also those of ethnic and international cuisine.

Formati di pasta realizzabili



Capelli d'angelo

larghezza mm 0,8
Cod. 3274
EAN
8005782032746
EAN Master
48005782032744



Spaghetti

Ø mm 2
Cod. 3275
EAN
8005782032751
3EAN Master
48005782032751



Lasagnette

larghezza mm 12
Cod. 3270
EAN
8005782032708
EAN Master
48005782032706

Pasta shapes achievable

Art.
imperia® Simplex

Master Carton
4 pcs 3,3 kg
22,2x21,6x8,5 cm





imperia® Millegnocchi

imperia® Millegnocchi è l'accessorio in acciaio cromato adattabile a tutte le macchine di produzione **imperia®** che permette di realizzare attraverso il rullo sagomato in legno di faggio e il settore rigato in alluminio, tre diversi formati di gnocchetti di farina.

*imperia® Millegnocchi is the chromed steel accessory adaptable to all **imperia®** production machines which allows you to create three different sizes of flour pasta gnocchi using the shaped beech wood roller and the aluminum grooved sector.*

Che tipo di gnocchi si possono fare?

Si possono realizzare tre tipi di gnocchetti di farina della tradizione italiana.

What type of pasta gnocchi can be done?

You may realize three types of traditional Italian flour pasta gnocchi.



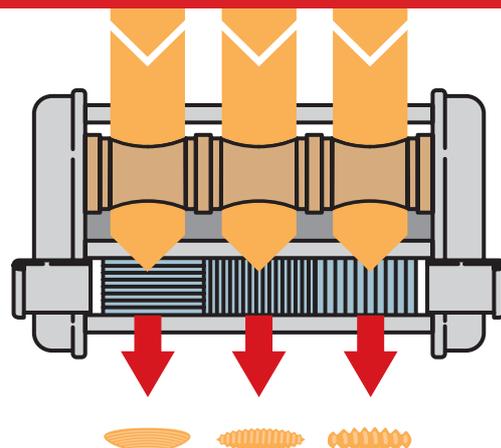
Rigatelli



Gnocchetti Sardi



Cavatelli





imperia® RavioliMaker

imperia® RavioliMaker è l'accessorio in acciaio cromato adattabile a tutte le macchine di produzione **imperia®**. La tramoggia in dotazione, oltre a contenere il ripieno desiderato, dispone di rulli in legno di faggio per convogliare le due parti di sfoglia ai rulli formatori.

*imperia® RavioliMaker is the chromed steel accessory adaptable to all **imperia®** production machines. The supplied hopper, in addition to containing the desired filling, has beech wood rollers to convey the two parts of pastry to the forming rollers.*

Che tipo di ravioli posso fare?

Con **imperia® RavioliMaker** si possono fare due file di ravioli di 5 cm di lato.

What kind of ravioli can I make?

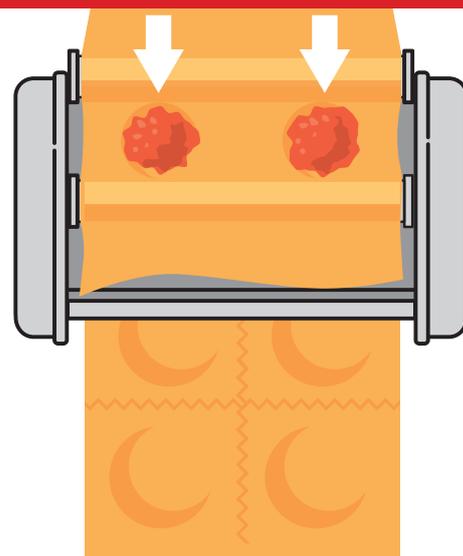
With **imperia® RavioliMaker** you can make two rows of ravioli with a side of 5 cm.

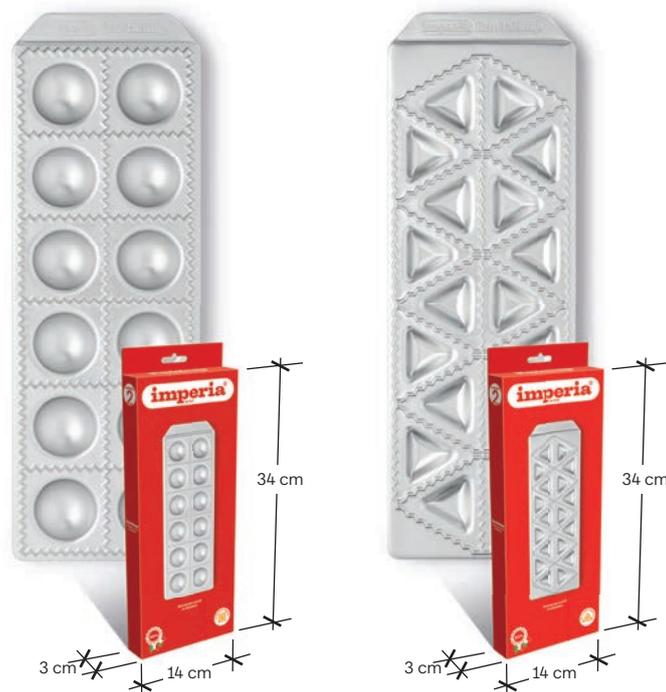


Due ravioli
5x5 cm

Art. imperia® RavioliMaker
Cod. 3410

EAN 8005782034108
EAN Master 38005782034109
Master Carton 3 pcs 4,7 kg 43,8x19x14,3 cm





imperia® Raviolamp

Raviolamp è una serie di stampi per ravioli di varie dimensioni e formati, realizzati in alluminio su base in acciaio. L'alluminio garantisce un'estrema facilità di taglio e di pulizia mentre la base in acciaio conferisce stabilità e robustezza. La confezione comprende un mattarello in legno di faggio che permette il rapido distacco dei ravioli.

Raviolamp is a set of ravioli moulds of various sizes and formats, made of aluminum on a enameled steel base. Aluminum guarantees extreme ease of cutting and cleaning while the steel base gives stability and sturdiness. The package includes a beech wood rolling pin which allows the quick detachment of the ravioli.

Formati di ravioli realizzabili

Ravioli shapes achievable



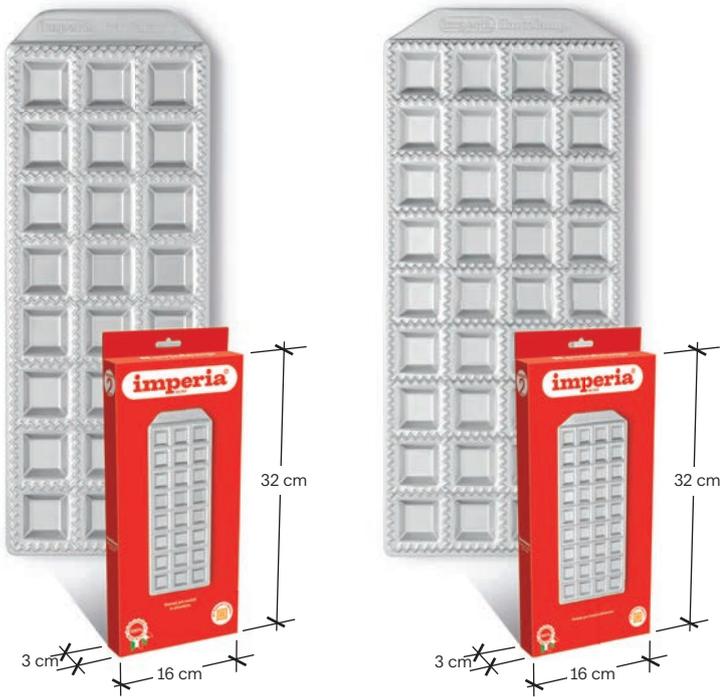
12 Ravioli giganti

Cod.3310
EAN
 8005782033101
EAN Master
 68005782033103
Master Carton
 6 pcs 3,2 kg
 38x19,3x15,1 cm



18 Tortelli classici

Cod.3315
EAN
 8005782033156
EAN Master
 68005782033158
Master Carton
 6 pcs 3,2 kg
 38x19,3x15,1 cm



Art.
imperia® Raviolamp



24 Ravioli Classici

Cod. 3304
EAN
 8005782033040
EAN Master
 68005782033042
Master Carton
 6 pcs 2,5 kg
 32,3x19,2x14,3 cm



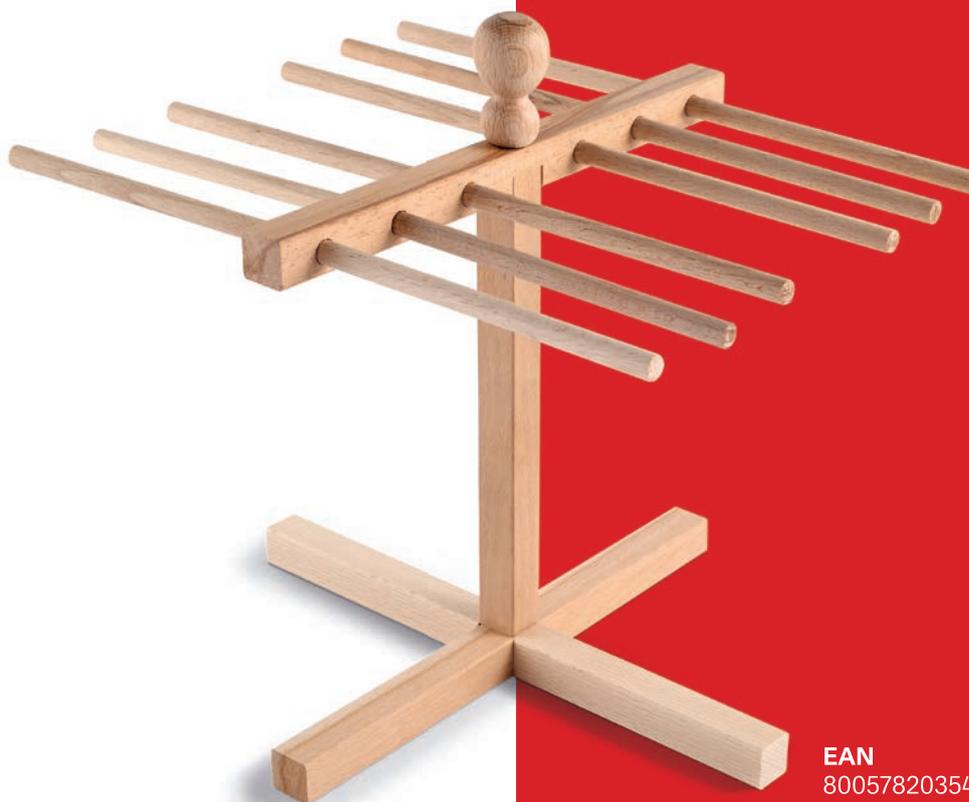
36 Ravioli Classici

Cod. 3308
EAN
 8005782033088
EAN Master
 68005782033080
Master Carton
 6 pcs 3,3 kg
 35,8x19,2x17,6 cm



44 Ravioli da brodo

Cod. 4300
EAN
 8005782033002
EAN Master
 68005782033004
Master Carton
 6 pcs 2,5 kg
 32,3x19,2x14,3 cm



imperia® Stendipasta

Stendipasta è lo strumento perfetto per asciugare fino a 1,5 kg di pasta fresca, in modo che si mantenga integra ed elastica anche in cottura.

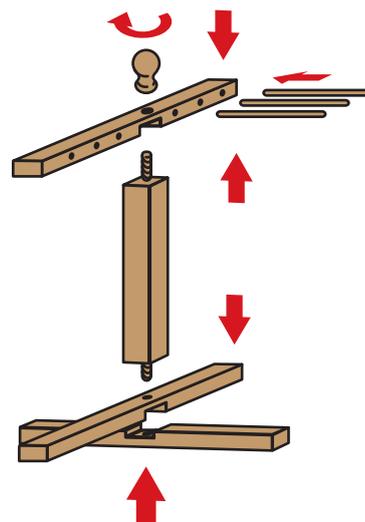
Le bacchette estraibili servono a raccogliere la pasta in fase di taglio e sono inseribili nel telaio dello Stendipasta in modo semplice e veloce. Costruito in legno di faggio, dopo l'utilizzo può essere smontato e riposto nella confezione originale salvaspazio.

Stendipasta is the perfect tool for drying up to 1.5 kg of fresh pasta, so that it remains intact and elastic even during cooking.

The removable poles are used to collect the pasta while cutting and can be inserted into the frame of the pasta drying rack quickly and easily. Made of beech wood, after use it can be disassembled and stored in the original space-saving packaging.

Art.
imperia® Stendipasta
Cod.
4540

EAN
8005782035402
EAN Master
68005782035404
Master Carton
6 pcs 3 kg
36x32x35 cm





imperia® FoglioChef

FoglioChef è il tappetino in silicone alimentare SL70 perfetto per impastare, tagliare e formare la pasta. Facile da lavare e comodo da riporre è l'accessorio indispensabile per tutte le preparazioni di pasta fresca.

FoglioChef is the SL70 food-grade silicone mat perfect for kneading, cutting and forming dough. Easy to wash and convenient to store, it is the essential accessory for all fresh pasta preparations.

Articolo
imperia® FoglioChef
Codice
4590

EAN
8005782035907
EAN Master
68005782035909
Master Carton
6 pcs 3,5 kg
45,9X16,5X21,3 cm



Formati di pasta e relativi spessori

Pasta shapes and relative thicknesses

Formato	Larghezza	Sezione	Taglio	Regolatore
Capelli d'Angelo	150 mm		0,8 mm	2-3
Capelli d'Angelo	150 mm		1,5 mm	2-3
Tagliolini/Spaghetti alla Chitarra	150 mm		2 mm	4-5
Trenette	150 mm		4 mm	5
Fettuccine/Tagliatelle	150 mm		6,5 mm	2-3
Lasagnette	150 mm		12 mm	2-3
Pappardelle	150 mm		32 mm	3
Reginette/Lasagnette	150 mm		12 mm	3
Reginette/Pappardelle	150 mm		44 mm	3
Spaghetti	150 mm		Ø 2 mm	4
Lasagne	150 mm		150 mm	2-3
Ravioli	150 mm		20-50 mm	2-3
Type	Lenght	Section	Cut	Adjusting knob

Il regolatore delle macchine **imperia®** consente di creare una sfoglia di spessori differenti adatti a tutti i formati di pasta. Nella tabella sono riportati gli spessori relativi alle differenti posizioni del pomello regolatore.

*The adjusting knob of the **imperia®** machines allows you to create a sheet of different thicknesses suitable for all pasta shapes. The chart shows the thicknesses relating to the different positions of the adjusting knob.*

Pomello regolatore sei posizioni
Spessore sfoglia da 0 mm a 2,5 mm

Posizione	Spessore
n° 1	0 mm
n° 2	0,65 mm
n° 3	1 mm
n° 4	1,5 mm
n° 5	2 mm
n° 6	2,5 mm

Position **Thickness**
Six position adjusting knob
Sheet thickness from 0 mm to 2.5 mm



Con imperia® non esistono confini.

Le macchine per la pasta **imperia®** ed i loro accessori consentono di realizzare innumerevoli formati di sfoglia, pasta lunga e pasta ripiena tipiche della cucina di numerosi paesi al mondo.

Oltre alle farine di grano duro e tenero, si possono lavorare farine di frumento, farro, orzo, miglio e riso.

Le varie combinazioni ed abbinamenti con acqua ed altri ingredienti, permettono di ottenere piatti tipici della gastronomia mondiale.

imperia® con le sue macchine porta il sapore dell'Italia nel mondo, oltre a poter essere usata ovunque come strumento versatile e pratico per valorizzare ogni cucina locale.

imperia® pasta machines and their accessories allow you to create countless shapes of puff pastry, long pasta and filled pasta typical of the cuisine of numerous countries around the world.

In addition to durum and soft wheat flours, wheat, spelt, barley, millet and rice flours can be processed.

The various combinations and pairings with water and other ingredients allow you to obtain typical dishes of world gastronomy.

imperia® with its machines brings the flavor of Italy to the world, as well as being able to be used anywhere as a versatile and practical tool to enhance any local cuisine.





Imperia & Monferrina
Società per azioni

Via Vittime di Piazza Fontana, 48 – 10024 Moncalieri (TO) – Italy
Tel. +39 011.93.24.311 - www.imperia.com