

**imperia**<sup>®</sup>  
*dal 1932*

Qualità e tradizione italiana, dal 1932.





## Qualità e tradizione italiana, dal 1932.

**Imperia** nasce ufficialmente il 3 febbraio 1932 come evoluzione di un piccolo laboratorio artigianale ed inizia, da subito, la distribuzione delle macchine per pasta nel mondo. Il mercato di riferimento principale diventa quello degli Stati Uniti d'America e dei suoi numerosi emigranti italiani che, grazie all'utilizzo delle macchine per pasta stabiliscono una sorta di legame affettivo con i sapori della patria lontana. Oggi Imperia esporta in 77 paesi nel mondo.

Con l'espandersi della società, il marchio Imperia diventa sinonimo di prodotti durevoli per la casa con una forte identità di marchio. La gamma attuale arriva ad includere più di 25 articoli, ciascuno dei quali è specificatamente ideato per assicurare una inconfondibile qualità alla pasta fresca.

Alla linea pasta è stata affiancata una linea di piccoli elettrodomestici (grattugie, spremipomodoro e tritacarne). In definitiva oggi esistono tre linee di prodotto: CASA, PROFESSIONALE e ELETTROCASALINGHI.

La produzione si svolge nello stabilimento di Moncalieri (Torino) e l'azienda è orgogliosa di poter dire che ogni prodotto è un manufatto italiano, al cento per cento, costruito con manodopera e materie prime nazionali. **Imperia è vero made in Italy.**



## An icon of Italian quality and tradition from 1932.

**Imperia** was established officially on February 3rd, 1932 as the development of a little artisan workshop and started at once to distribute pasta machines around the world. The main market of reference became the United States of America and its numerous Italian emigrants who, thanks to the use of pasta machines established a sort of sentimental link with the tastes of their far-off homeland. Now Imperia exports to 77 countries worldwide.

With the company's expansion, the Imperia brand became synonymous with durable household products with a strong brand identity. The present range includes over 25 items, each specifically created to guarantee an unmistakable quality of fresh pasta.

The pasta line has been joined by a range of small kitchen appliances (graters, tomato juicers and meat mincers). In short, we now have three product lines: HOME, PROFESSIONAL and ELECTRIC APPLIANCES.

Production is carried out at our plant in Moncalieri (Turin) and we are proud to be able to say that each product is 100% Italian, made by national workers with national raw materials.

**Imperia is genuinely made in Italy.**



## Qualité et tradition italienne depuis 1932.

**Imperia** naît officiellement le 3 février 1932 de l'évolution d'un petit laboratoire artisanal et commence immédiatement la distribution de ses machines à pâtes dans le monde entier. Le principal marché de référence est celui des Etats-Unis où les nombreux émigrants italiens, grâce à l'utilisation de la machine à pâtes, établissent une sorte de lien affectif avec les saveurs de leur pays d'origine. A présent, Imperia exporte dans 77 pays du monde entier.

Grâce à l'expansion de la société, la marque Imperia devient un synonyme de produits pour la maison durables et caractérisés par une identité de marque forte. La gamme actuelle comprend plus de 25 articles, dont chacun est conçu spécifiquement pour assurer une qualité unique des pâtes fraîches.

A la gamme pâtes a été ajoutée, au fil des années, une gamme de petits appareils électroménagers (râpes, presse-tomate et hache-viande). Actuellement, Imperia met à disposition trois gammes de produits : MAISON, PROFESSIONNELLE et ELECTROMENAGER.

La fabrication s'effectue dans l'usine de Moncalieri (Turin) et l'entreprise est fière d'affirmer que chaque produit est réalisé en Italie avec main-d'œuvre et matières premières italiennes.

**Imperia est le véritable made in Italy.**



## Qualität und italienische Tradition seit 1932.

**Imperia** entstand offiziell am 3. Februar 1932 aus der Entwicklung eines kleinen handwerklichen Unternehmens und begann sofort den weltweiten Vertrieb von Teigwaren-Maschinen. Der größte Markt waren die Vereinigten Staaten und die dort lebenden italienischen Emigranten, die dank der Anwendung der Teigwarenmaschinen eine Art von Zuneigung mit den Geschmacksnoten der fernen Heimat erfuhren. Heute exportiert Imperia in 77 Länder der Welt.

Durch die Erweiterung der Gesellschaft wurde das Markenzeichen Imperia zum Symbol für lang anhaltende Produkte mit einer starken Markenidentität.

Das aktuelle Angebot schließt mehr als 25 Artikel ein, die jeweils für spezielle Anwendungen entwickelt wurden, um eine unvergleichliche Qualität der frischen Teigwaren zu gewährleisten.

Dem Teigwarensortiment wurde ein Angebot über kleine Haushaltsgeräte zugefügt (Käsereiben, Tomatenpressen und Fleischwölfe). Heute bestehen definitiv drei Produktangebote: HAUS, PROFESSIONAL und HAUSHALTSGERÄTE.

Die Herstellung erfolgt im Werk in Moncalieri (Turin) und das Unternehmen ist stolz darauf, sagen zu können, dass jedes Produkt ein 100%iges italienisches Handwerk ist, das mit nationalem Personal und Rohmaterial gebaut wird.

**Imperia ist ein echtes Made in Italy.**



## Calidad y tradición italiana desde 1932.

**Imperia** nace oficialmente el 3 de febrero de 1932 como desarrollo de un pequeño taller artesanal y, ya desde el primer momento, inicia a distribuir por todo el mundo las máquinas para pasta. El mercado de referencia principal es el de los Estados Unidos de América y de sus numerosos emigrantes italianos, los cuales gracias a la utilización de las máquinas para pasta establecen una especie de vínculo afectivo con los sabores de la lejana patria. Actualmente, Imperia exporta su productos en 77 países.

Al ampliarse la sociedad, la firma Imperia se vuelve sinónimo de productos duraderos para el hogar con una fuerte identidad de marca. La gama actual llega a incluir más de 25 artículos, cada uno de los cuales está creado específicamente para asegurar una inconfundible calidad a la pasta fresca.

Acompañando la línea dedicada a la pasta ha sido creada otra línea de pequeños artículos eléctricos para el hogar (ralladores, exprimidores de tomate y trituradores de carne). Así, actualmente existen tres líneas de producto: HOGAR, PROFESIONAL y ARTÍCULOS ELÉCTRICOS PARA EL HOGAR.

La producción tiene lugar en la planta de la localidad de Moncalieri, cerca de Turin y la empresa se enorgullece de poder decir que todos sus productos son italianos al cien por cien, todos realizados con mano de obra y materias primas nacionales. **Imperia es auténtico made in Italy.**



## Qualidade e tradição italiana, desde 1932.

**Imperia** nasceu oficialmente em 3 de Fevereiro de 1932 como evolução de um pequeno laboratório artesanal e inicia, desde cedo, a distribuição das máquinas para massas em todo o mundo. O mercado de referência principal torna-se aquele dos Estados Unidos da América e dos seus numerosos emigrantes italianos que, graças ao uso das máquinas para massas estabelecem um tipo de conexão afectiva com os sabores da pátria distante. Hoje Imperia exporta para 77 países em todo o mundo.

Com o expandir-se da sociedade, a marca Imperia torna-se sinónimo de produtos duradouros para a casa com uma forte identidade de marca. A gama actual chega a incluir mais de 25 artigos, cada um dos quais é especificadamente ideado para garantir uma inconfundível qualidade da massa fresca.

Para a linha massa foi adicionada uma linha de pequenos electrodomésticos (raladores, espremedor de tomates e triturador de carne). Em definitiva hoje existem três linhas de produto: CASA, PROFISSIONAL e PEQUENOS ELECTRODOMÉSTICOS.

A produção se desenvolve no estabelecimento de Moncalieri (Turim) e a empresa tem o orgulho de poder dizer que cada produto é uma manufactura italiana, ao cem por cento, fabricado com mão-de-obra e matérias primarias nacionais. **Imperia é um verdadeiro made in Italy.**



Torino 1932



Torino 1932

## Indice - Index

### LINEA CASA - HOME LINE - GAMME MAISON - ANGEBOT HAUS - LÍNEA HOGAR - LINHA CASA

Macchine per pasta - Pasta machines - Machines à pâtes - Nudelmaschine - Máquinas amasadora - Máquinas paramassas

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| <b>PastaPresto</b>                    | Pag. 4  |
| <b>Imperia iPasta</b>                 | Pag. 5  |
| <b>Sfogliatrice</b>                   | Pag. 5  |
| <b>Imperia iPasta RAME</b>            | Pag. 6  |
| <b>Imperia iPasta NERA</b>            | Pag. 7  |
| <b>Imperia iPasta /a Rossa</b>        | Pag. 8  |
| <b>Imperia iPasta Limited Edition</b> | Pag. 9  |
| <b>Titania</b>                        | Pag. 22 |

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör - Accesorios - Acessórios

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| <b>Imperia Simplex</b>     | Pag. 12 |
| <b>Imperia Mix Simplex</b> | Pag. 12 |
| <b>Titania Simplex</b>     | Pag. 22 |
| <b>Imperia Duplex</b>      | Pag. 13 |
| <b>MilleGnocchi</b>        | Pag. 14 |
| <b>RavioliMaker</b>        | Pag. 14 |
| <b>PastaFacile</b>         | Pag. 11 |

Confezioni multiple - Multiple packs - Emballages multiples - Mehrfachverpackungen - Paquetes múltiples - Confeções múltiplas

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>Pastaia Italiana</b>        | Pag. 10 |
| <b>La Fabbrica della Pasta</b> | Pag. 10 |
| <b>Imperia Electric</b>        | Pag. 11 |
| <b>Titania Electric</b>        | Pag. 23 |
| <b>Titania iLovePasta</b>      | Pag. 24 |

Complementi - Complementary items - Compléments - Zusätzliche Teile - Complementos

|  |            |
|--|------------|
| <b>Raviolamp</b>                               | Pag. 18    |
| <b>Raviolamp Tris - Raviolamp Gli Speciali</b> | Pag. 19    |
| <b>Sparabiscotti Cookie</b>                    | Pag. 20/21 |
| <b>FoglioChef</b>                              | Pag. 15    |
| <b>Stendipasta</b>                             | Pag. 15    |

### LINEA PROFESSIONALE - PROFESSIONAL LINE - GAMME PROFESSIONNELLE - ANGEBOT PROFESSIONAL

#### LÍNEA PROFESIONAL - LINHA PROFISSIONAL

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| <b>Imperia Restaurant</b>      | Pag. 26/27/28 |
| <b>Simplex Restaurant</b>      | Pag. 29       |
| <b>Impastatore Restaurant</b>  | Pag. 26       |
| <b>Raviolatrice Monferrina</b> | Pag. 29       |
| <b>Chef~in~Casa</b>            | Pag. 30/31    |

#### Imperia dal 1932

Pag.16/17



Torino 1932



In fiera 1932

imperia

# Pasta Presto®

A motore!  
With motor!



Volt 120, Volt 230

| ART                 | COD. | EAN             | Master Carton             |
|---------------------|------|-----------------|---------------------------|
| PastaPresto motor   | 700  | 8 005782 007003 | 2 pcs 15,7 kg 50x33x32 cm |
| PastaPresto manuale | 740  | 8 005782 007409 | 2 pcs 13,3 kg 50x33x32 cm |



Sfoglia 150 mm



Tagliatelle 2 mm



Fettuccine 6,5 mm

# imperia<sup>®</sup>

*dal-1932*



| ART            | COD. | EAN             | Master Carton              |
|----------------|------|-----------------|----------------------------|
| iPasta Imperia | 100  | 8 005782 001001 | 4 pcs 15,1 kg 38x21x36 cm  |
| Sfogliatrice   | 162  | 8 005782 001629 | 12 pcs 24,1 kg 64x31x29 cm |



Sfoglia 150 mm



Tagliatelle 2 mm



Fettuccine 6,5 mm

# imperia<sup>®</sup>

*dal 1932*

## RAME



Scivolapasta

| ART                 | COD. | EAN             | Master Carton             |
|---------------------|------|-----------------|---------------------------|
| iPasta Imperia RAME | 117  | 8 005782 001179 | 4 pcs 15,1 kg 38x21x36 cm |



Sfoglia 150 mm



Tagliatelle 2 mm



Fettuccine 6,5 mm

# imperia®

dal 1932

## NERA



Scivolapasta

| ART                 | COD. | EAN             | Master Carton             |
|---------------------|------|-----------------|---------------------------|
| iPasta Imperia NERA | 119  | 8 005782 001193 | 4 pcs 15,1 kg 38x21x36 cm |



Sfoglia 150 mm



Tagliatelle 2 mm



Fettuccine 6,5 mm

# imperia<sup>®</sup>

dal 1932

## la ROSSA



Scivolapasta

| ART                     | COD. | EAN             | Master Carton             |
|-------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Imperia iPasta /a ROSSA | 120  | 8 005782 001209 | 4 pcs 15,1 kg 38x21x36 cm |



Sfoglia 150 mm



Tagliatelle 2 mm



Fettuccine 6,5 mm

# imperia®

dal 1932

Limited Edition



Scivolapasta

| ART                            | COD. | EAN             | Master Carton             |
|--------------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Imperia iPasta Limited Edition | 110  | 8 005782 001100 | 4 pcs 15,1 kg 38x21x36 cm |



Sfoglia 150 mm



Tagliatelle 2 mm



Fettuccine 6,5 mm

imperia®

# Pastaia Italiana®



Sfoglia, spaghetti, tagliatelle, fettuccine, lasagnette, stelline

| ART              | COD. | EAN             | Master Carton             |
|------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Pastaia Italiana | 508  | 8 005782 005085 | 4 pcs 25,8 kg 63x40x37 cm |

imperia®

# La Fabbrica della Pasta®



Sfoglia, spaghetti, tagliatelle, fettuccine, lasagnette, ravioli 3x3 cm

| ART                     | COD. | EAN             | Master Carton             |
|-------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| La Fabbrica della Pasta | 501  | 8 005782 005016 | 3 pcs 24,5 kg 60x38x48 cm |

imperia®

# Pasta Facile®

il MOTORE



Volt 120, Volt 230

| ART         | COD. | EAN             | Master Carton            |
|-------------|------|-----------------|--------------------------|
| PastaFacile | 600  | 8 005782 006006 | 6 pcs 8,1 kg 40x26x36 cm |

imperia®

# Electric®

imperia®

Macchina per pasta

+

imperia®  
**Pasta Facile®**

il MOTORE



Sfoglia, tagliatelle, fettuccine

| ART              | COD. | EAN             | Master Carton             |
|------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Electric Imperia | 650  | 8 005782 006501 | 4 pcs 22,4 kg 55x38x37 cm |

imperia®  
**Simplex**®



imperia®  
**Simplex**®

Mix



Spaghetti x 3  
 Trenette x 3  
 Pappardelle x 3  
 Reginette lasagnette x 3

| ART                    | COD. | EAN             | Master Carton             |
|------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Spaghetti              | 275  | 8 005782 002756 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |
| Capelli d'Angelo 0,8mm | 274  | 8 005782 002749 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |
| Capelli d'Angelo 1,5mm | 230  | 8 005782 002305 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |
| Tagliatelle            | 240  | 8 005782 002404 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |
| Trenette               | 250  | 8 005782 002503 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |
| Fettuccine             | 260  | 8 005782 002602 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |
| Lasagnette             | 270  | 8 005782 002701 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |
| Pappardelle            | 273  | 8 005782 002732 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |
| Reginette lasagnette   | 276  | 8 005782 002763 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |
| Reginette pappardelle  | 277  | 8 005782 002770 | 12 pcs 9,9 kg 30x20x17 cm |

| ART   | COD. | EAN             | Master Carton             |
|---|------|-----------------|---------------------------|
| Mix Simplex<br>(3 x Cod. 275 - 250 - 273 - 276) | 280  | 8 005782 002800 | 1 pcs 10,4 kg 28x25x22 cm |



Spaghetti Ø mm. 2



Capelli d'Angelo mm. 0,8



Capelli d'Angelo mm. 1,5



Tagliatelle mm. 2



Trenette mm. 4



Fettuccine mm. 6,5



Lasagnette mm. 12



Pappardelle mm. 32



Reginette lasagnette mm. 12



Reginette pappardelle mm. 44

imperia®

# Duplex®



| ART                           | COD. | EAN             | Master Carton              |
|-------------------------------|------|-----------------|----------------------------|
| Capelli d'Angelo e Trenette   | 200  | 8 005782 002008 | 12 pcs 16,9 kg 38x22x19 cm |
| Capelli d'Angelo e Fettuccine | 205  | 8 005782 002053 | 12 pcs 16,9 kg 38x22x19 cm |
| Capelli d'Angelo e Lasagnette | 209  | 8 005782 002091 | 12 pcs 16,9 kg 38x22x19 cm |
| Tagliatelle e Trenette        | 213  | 8 005782 002138 | 12 pcs 16,9 kg 38x22x19 cm |
| Tagliatelle e Fettuccine      | 217  | 8 005782 002176 | 12 pcs 16,9 kg 38x22x19 cm |
| Trenette e Lasagnette         | 221  | 8 005782 002213 | 12 pcs 16,9 kg 38x22x19 cm |
| Trenette e Spaghetti          | 225  | 8 005782 002251 | 12 pcs 16,9 kg 38x22x19 cm |
| Lasagnette e Spaghetti        | 227  | 8 005782 002275 | 12 pcs 16,9 kg 38x22x19 cm |
| Reginette 12 e Reginette 44   | 229  | 8 005782 002299 | 12 pcs 16,9 kg 38x22x19 cm |

Capelli d'Angelo  
mm. 1,5



Trenette  
mm. 4

Capelli d'Angelo  
mm. 1,5



Fettuccine  
mm. 6,5

Capelli d'Angelo  
mm. 1,5



Lasagnette  
mm. 12

Tagliatelle  
mm. 2



Trenette  
mm. 4

Tagliatelle  
mm. 2



Fettuccine  
mm. 6,5

Trenette  
mm. 4



Lasagnette  
mm. 12

Trenette  
mm. 4



Spaghetti  
Ø mm. 2

Lasagnette  
mm. 12



Spaghetti  
Ø mm. 2

Reginette  
mm. 12



Reginette  
mm. 44

imperia®

# MilleGnocchi®



Gnocchetti sardi



Cavatelli



Rigatelli

| ART          | COD. | EAN             | Master Carton            |
|--------------|------|-----------------|--------------------------|
| MilleGnocchi | 450  | 8 005782 005504 | 6 pcs 7,5 kg 40x18x25 cm |

imperia®

# Ravioli Maker®



2 ravioli 5x5 cm



3 ravioli 3x3 cm

| ART                     | COD. | EAN             | Master Carton            |
|-------------------------|------|-----------------|--------------------------|
| RavioliMaker 3 (cm 3x3) | 400  | 8 005782 004002 | 6 pcs 9,3 kg 44x19x27 cm |
| RavioliMaker 2 (cm 5x5) | 410  | 8 005782 004101 | 6 pcs 9,3 kg 44x19x27 cm |

imperia®  
**FoglioChef**®



| ART                     | COD. | EAN             | Master Carton             |
|-------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| FoglioChef + Mattarello | 590  | 8 005782 005900 | 12 pcs 7,5 kg 46x31x22 cm |

imperia®  
**Stendipasta**®



| ART         | COD. | EAN             | Master Carton             |
|-------------|------|-----------------|---------------------------|
| Stendipasta | 540  | 8 005782 005405 | 12 pcs 8,6 kg 36x32x36 cm |



imperia®

# Raviolamp®



| ART                             | COD. | EAN             | Master Carton             |
|---------------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Raviolamp 24 Ravioli Classici   | 304  | 8 005782 002800 | 12 pcs 4,9 kg 28x20x30 cm |
| Raviolamp 36 Ravioli Classici   | 308  | 8 005782 002909 | 12 pcs 6,8 kg 35x21x34 cm |
| Raviolamp 44 Raviolini da Brodo | 300  | 8 005782 003005 | 12 pcs 4,9 kg 28x20x30 cm |
| Raviolamp 18 Tortelli Classici  | 315  | 8 005782 003159 | 12 pcs 6,0 kg 30x20x36 cm |
| Raviolamp 12 Ravioli Chef       | 310  | 8 005782 003104 | 12 pcs 6,0 kg 30x20x36 cm |
| Raviolamp 10 Stelline           | 312  | 8 005782 003128 | 12 pcs 6,0 kg 30x20x36 cm |
| Raviolamp 14 Pesciolini         | 313  | 8 005782 003135 | 12 pcs 6,6 kg 35x21x34 cm |
| Raviolamp 12 Cuoricini          | 314  | 8 005782 003142 | 12 pcs 6,0 kg 30x20x36 cm |
| Raviolamp 6 Sorrisi             | 316  | 8 005782 003166 | 12 pcs 6,0 kg 30x20x36 cm |



imperia®

# Raviolamp®

## Tris



| ART           | COD. | EAN             | Master Carton            |
|---------------|------|-----------------|--------------------------|
| RaviolampTris | 317  | 8 005782 003173 | 6 pcs 6,5 kg 36x21x31 cm |

imperia®

# Raviolamp®

## Gli Speciali



| ART                          | COD. | EAN             | Master Carton            |
|------------------------------|------|-----------------|--------------------------|
| RaviolampTris "Gli Speciali" | 318  | 8 005782 003180 | 6 pcs 6,5 kg 36x21x31 cm |

imperia®

# Cookies®



Nella scatola il ricettario "L'Enciclopedia del Biscotto".

| ART                   | COD. | EAN             | Master Carton              |
|-----------------------|------|-----------------|----------------------------|
| Sparabiscotti Cookies | 580  | 8 005782 005801 | 12 pcs 11,0 kg 40x34x30 cm |



# Dischetti e beccucci siringa

La pistola è completa di 14 dischetti-formine per diversi tipi di biscotti e di 4 beccucci-siringa per le decorazioni:

Albero di Natale



Cuore



Farfalla



Trifoglio



Timone



Ciambella



Bucaneve



Petali



Fiocco di neve



Primula



Margherita



Sole



Millerighe



Sorriso



# titania®



titania  
**Simplex**®



Spaghetti Ø mm. 2



Reginette lasagnette mm. 12

| ART     | COD. | EAN             | Master Carton             |
|---------|------|-----------------|---------------------------|
| Titania | 190  | 8 005782 001902 | 6 pcs 18,3 kg 55x22x29 cm |

| ART                          | COD. | EAN             | Master Carton             |
|------------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Simplex Spaghetti            | 279  | 8 005782 002794 | 12 pcs 9,0 kg 30x20x17 cm |
| Simplex Reginette lasagnette | 278  | 8 005782 002787 | 12 pcs 9,0 kg 30x20x17 cm |



Sfoglia 150 mm

Tagliatelle 2 mm

Fettuccine 6,5 mm

titania  
**Electric**®



Volt 120, Volt 230

| ART              | COD. | EAN             | Master Carton             |
|------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Titania Electric | 675  | 8 005782 006754 | 6 pcs 18,3 kg 44x35x35 cm |



Sfoglia 150 mm

Tagliatelle 2 mm

Fettuccine 6,5 mm

**titania**  
**i ♥ Pasta**®



| ART                | COD. | EAN             | Master Carton             |
|--------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Titania iLovePasta | 695  | 8 005782 006952 | 4 pcs 22,0 kg 46x37x46 cm |



Sfoglia 150 mm    Tagliatelle 2 mm    Fettuccine 6,5 mm    Reginette lasagnette 12 mm    Cuoricini

**imperia**<sup>®</sup>  
*dal 1932*

LINEA  
**PROFESSIONALE**



**imperia**  
**Restaurant**

**imperia**  
**Simplex**  
RESTAURANT

**imperia**  
**Chef-in-Casa**

**imperia**  
**Raviolatrice Monferrina**

imperia®

# Restaurant®

ELETRONICA



Trasmissione per Simplex e Impastatore

| ART                                   | COD. | EAN             | Master Carton             |
|---------------------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Restaurant elettronica (Sfogliatrice) | 042  | 8 005782 000424 | 1 pcs 19,9 kg 42x35x37 cm |

**Impastatore Restaurant**, accessorio per sfogliatrice Restaurant Professional ed elettronica.



| ART                    | COD. | EAN             | Master Carton            |
|------------------------|------|-----------------|--------------------------|
| Impastatore Restaurant | 040  | 8 005782 000400 | 1 pcs 3,9 kg 29x26x19 cm |

imperia®

# Restaurant®

PROFESSIONAL



Trasmissione per Simplex e Impastatore

| ART                                    | COD. | EAN             | Master Carton             |
|--|------|-----------------|---------------------------|
| Restaurant Professional (Sfogliatrice) | 032  | 8 005782 000325 | 1 pcs 16,1 kg 42x35x37 cm |

## DATI TECNICI

| RESTAURANT                      | PROFESSIONAL                   | ELETTRONICA                    |
|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Dimensione                      | 30x22x25 cm                    | 31x26x29,5 cm                  |
| Peso                            | 14,8 Kg                        | 18,3 Kg                        |
| Tensione di alimentazione       | 230 V / 50 Hz<br>120 V / 60 Hz | 230 V / 50 Hz<br>120 V / 60 Hz |
| Potenza                         | 160 W                          | 290 W                          |
| Velocità di rotazione dei rulli | 45 giri/min                    | da 5 a 100 giri/max            |
| Campo di regolazione dei rulli  | 0-5 mm                         | 0-5 mm                         |
| Produzione sfoglia              | 12 Kg / h                      | 12 Kg / h                      |
| Larghezza sfoglia               | 210 mm                         | 210 mm                         |



imperia®

# Restaurant®

MANUALE



| ART                               | COD. | EAN             | Master Carton             |
|-----------------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Restaurant manuale (Sfogliatrice) | 010  | 8 005782 000103 | 1 pcs 11,4 kg 42x35x37 cm |



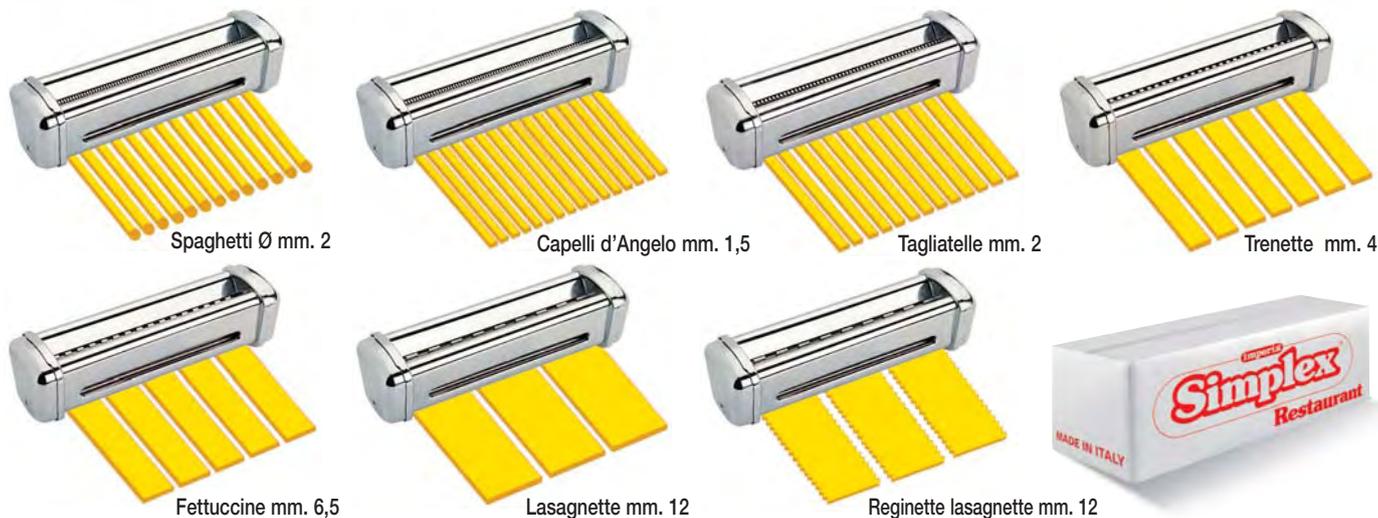
Sfoglia 210 mm

imperia®

# Simplex®

**RESTAURANT**

**Simplex Restaurant**, accessorio da taglio per sfogliatrice Restaurant manuale, elettrica ed elettronica.



| ART                  | COD. | EAN             | Master Carton            |
|----------------------|------|-----------------|--------------------------|
| Spaghetti            | 097  | 8 005782 000974 | 4 pcs 9,2 kg 30x20x23 cm |
| Capelli d'Angelo     | 060  | 8 005782 000608 | 4 pcs 9,2 kg 30x20x23 cm |
| Tagliatelle          | 070  | 8 005782 000707 | 4 pcs 9,2 kg 30x20x23 cm |
| Trenette             | 080  | 8 005782 000806 | 4 pcs 9,2 kg 30x20x23 cm |
| Fettuccine           | 090  | 8 005782 000905 | 4 pcs 9,2 kg 30x20x23 cm |
| Lasagnette           | 095  | 8 005782 000950 | 4 pcs 9,2 kg 30x20x23 cm |
| Reginette lasagnette | 098  | 8 005782 000981 | 4 pcs 9,2 kg 30x20x23 cm |

imperia®

# Raviolatrice Monferrina®



Ravioli 34x40 mm

| ART                     | COD. | EAN             | Master Carton             |
|-------------------------|------|-----------------|---------------------------|
| Raviolatrice Monferrina | 780  | 8 005782 007805 | 1 pcs 12,8 kg 33x45x48 cm |
| Trafila sfoglia 100mm   | 281  | 8 005782 102814 | 1 pcs 400 g               |

La Raviolatrice Monferrina utilizza una sfoglia di 100 mm di larghezza realizzata con **Chef-in~Casa** tramite un'apposita trafila.

imperia®

# Chef-in-Casa®



Volt 120, Volt 230

| ART                             | COD. | EAN             | Master Carton           |
|---------------------------------|------|-----------------|-------------------------|
| Chef-in~Casa 230V               | 750  | 8 005782 007508 | 1 pcs 47 kg 63x42x68 cm |
| Chef-in~Casa 120V               | 760  | 8 005782 007607 | 1 pcs 47 kg 63x42x68 cm |
| Coltello Chef-in~Casa manuale   | 297  | 8 005782 002978 | 1 pcs 1,2 kg            |
| Coltello Chef-in~Casa elettrico | 298  | 8 005782 002985 | 1 pcs 2,1 kg            |



Di serie coltello manuale



Optional coltello elettrico

## TRAFILA IN DOTAZIONE



**SFOGLIA** mm 170

### Trafile optional acquistabili a parte



**SFOGLIA** mm 100

dimensione di utilizzo della **Raviolatrice Monferrina**



**Spaghetti** Ø mm 1,9



**Linguine** mm 3,3 x 1,6



**Tagliatelle** mm 2,5



**Lasagnette festonate** mm 9



**Pipe**



**Conchiglie**



**Fusilli**



**Radiatori**



**Caserecci**



**Gigli**



**Paccheri (gli autentici)** mm 25



**Tortiglioni** mm 10



| ART                | COD. | EAN             | Master Carton | ART            | COD. | EAN             | Master Carton |
|--------------------|------|-----------------|---------------|----------------|------|-----------------|---------------|
| Sfoglia 170 mm     | 282  | 8 005782 102821 | 1 pcs 400 g   | Conchiglie     | 292  | 8 005782 102920 | 1 pcs 300 g   |
| Sfoglia 100 mm     | 281  | 8 005782 102814 | 1 pcs 400 g   | Fusilli        | 293  | 8 005782 102937 | 1 pcs 300 g   |
| Spaghetti Ø mm 1,9 | 283  | 8 005782 102838 | 1 pcs 300 g   | Radiatori      | 286  | 8 005782 102869 | 1 pcs 300 g   |
| Linguine mm 3,3    | 290  | 8 005782 102906 | 1 pcs 300 g   | Caserecci      | 288  | 8 005782 102883 | 1 pcs 300 g   |
| Tagliatelle mm 2,5 | 289  | 8 005782 102890 | 1 pcs 300 g   | Gigli          | 294  | 8 005782 002947 | 1 pcs 300 g   |
| Lasagnette fest.   | 284  | 8 005782 102845 | 1 pcs 300 g   | Paccheri mm 25 | 287  | 8 005782 102876 | 1 pcs 300 g   |
| Pipe               | 291  | 8 005782 102913 | 1 pcs 300 g   | Tortiglioni    | 285  | 8 005782 102852 | 1 pcs 300 g   |



# imperia & monferrina

SOCIETA' PER AZIONI

Via Vittime di Piazza Fontana, 48  
I - 10024 Moncalieri (TO)  
[www.imperia.com](http://www.imperia.com)

## International

Phone + 39 011 93 24 332  
E-mail [massimo.bioglio@imperiamonferrina.com](mailto:massimo.bioglio@imperiamonferrina.com)

## Europe

Phone + 39 011 93 24 309  
E-mail [donatella.finello@imperiamonferrina.com](mailto:donatella.finello@imperiamonferrina.com)

## Italia

Telefono + 39 011 93 24 307  
E-mail [domenica.bonasso@imperiamonferrina.com](mailto:domenica.bonasso@imperiamonferrina.com)

## Service

Telefono + 39 011 93 24 308  
E-mail [mauro.rinciari@imperiamonferrina.com](mailto:mauro.rinciari@imperiamonferrina.com)

