

Restaurant®

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 sentimental link 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 casalinghi 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.*

Lo chef crea Restaurant® realizza.



The chef creates. Restaurant® realizes.

restaurant®

Le macchine per la pasta e gli accessori **imperia® Restaurant®**, rappresentano l'apice della tecnologia culinaria dedicata alla ristorazione. Progettate per soddisfare le necessità degli chef più esigenti, queste macchine incarnano l'eccellenza della tradizione e il meglio dell'innovazione, offrendo risultati impeccabili con il minimo sforzo.

La qualità dei materiali, la versatilità delle soluzioni, la vastità di gamma fanno di **imperia® Restaurant®** un punto di riferimento per ogni cucina professionale assicurando una lunga durata e prestazioni affidabili anche in ambienti ad alta intensità di lavoro.

In sintesi, **imperia® Restaurant®** è il partner indispensabile per la ristorazione che desidera strumenti solidi e duraturi per concentrarsi sulla creatività e la qualità dei piatti.

imperia® Restaurant® pasta machines and accessories represent the pinnacle of culinary technology dedicated to catering. Designed to satisfy the needs of the most demanding chefs, these machines embody the excellence of tradition and the best of innovation, offering flawless results with minimal effort.

*The quality of the materials, the versatility of the solutions, the vastness of the range make **imperia® Restaurant®** a point of reference for every professional kitchen, ensuring long life and reliable performance even in highly work-intensive environments.*

*In summary, **imperia® Restaurant®** is the indispensable partner for restaurants that want solid and long-lasting tools to focus on the creativity and quality of the dishes.*





imperia® Restaurant® manuale

Imperia® Restaurant® manuale è una sfogliatrice professionale che realizza sfoglia da 220 mm. I rulli in acciaio inox vengono mossi da una leva lunga che garantisce un movimento regolare e demoltiplicato riducendo al minimo lo sforzo di lavorazione.

Imperia® Restaurant® manuale it is a professional sheet maker that produces 220 mm sheets. The stainless steel rollers are moved by a long lever which guarantees a regular and geared movement, reducing processing effort to a minimum.

Art.
Imperia® Restaurant®
manuale
Cod.
010

EAN
8005782000103
Master Carton
1 pcs 11 kg
42x35x41 cm



**Formati di pasta
compresi**

**Pasta shapes
included**



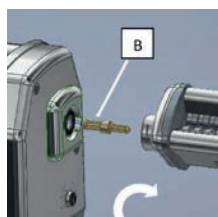
Sfoglia

larghezza mm 220



In dotazione il morsetto per il fissaggio al tavolo e la manovella.

The clamp for fixing to the table is supplied and the crank.



B: perno in dotazione per l'innesto dell'accessorio Simplex.

B: pin supplied for coupling of the accessory Simplex.



Protezione di sicurezza.

Safety protection.



imperia® Restaurant® elettrica

Imperia® Restaurant® elettrica è una sfogliatrice professionale che realizza sfoglia da 220 mm. Il motore da 160W consente una produzione di circa 12 kg/h senza sforzo e senza bisogno di fissaggio al tavolo. I nuovi raschiatori in resina acetica POM-C conformi al regolamento MOCA 1935/2004, consentono un perfetto distacco della sfoglia.

Imperia® Restaurant® elettrica it is a professional sheeter that re-produces 220 mm sheets. The 160W motor allows a production of approximately 12 kg/h effortlessly and without the need for fixing to the table. The new POM-C acetal resin scrapers compliant with the MOCA 1935/2004 regulation, allow perfect detachment of the sheet.

Art.
Imperia® Restaurant®
elettrica
Cod. 120V 038
EAN 120V
8005782060387

Cod. 230V 036
EAN 230V
8005782000363
Master Carton
1 pcs 16 kg
42x35x41 cm



Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

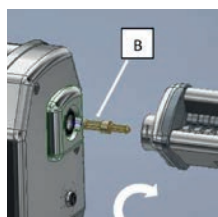


Sfoglia

larghezza mm 220



La manovella in dotazione.
The crank supplied.



B: perno in dotazione per l'innesto dell'accessorio Simplex.

B: pin supplied for coupling of the accessory Simplex.



Protezione di sicurezza.

Safety protection.



imperia® Restaurant® elettronica

Imperia® Restaurant® elettronica è una sfogliatrice professionale che realizza sfoglia da 220 mm. Il motore da 160W consente una produzione di circa 12 kg/h senza sforzo e senza bisogno di fissaggio al tavolo. I nuovi raschiatori in resina acetalica POM-C conformi al regolamento MOCA 1935/2004, consentono un perfetto distacco della sfoglia. Il potenziometro consente una regolazione della velocità dei rulli da 5 a 100 giri/minuto.

Imperia® Restaurant® elettronica is a professional sheeter that re-produces 220 mm sheets. The 160W motor allows a production of approximately 12 kg/h effortlessly and without need fixing to the table. The new POM-C acetal resin scrapers compliant with the MOCA 1935/2004 regulation, allow perfect detachment of the sheet. The potentiometer allows adjustment of the speed of the rollers from 5 to 100 rpm.

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included



Sfoglia

larghezza mm 220

Art.
Imperia® Restaurant elettronica
Cod 120V 048
EAN 120V
8005782000486

Cod 230V 046
EAN 230V
8005782000462
Master Carton
1 pcs 20 kg
42x35x41 cm



La manovella in dotazione.
The crank supplied.



imperia® Restaurant® Simplex

Restaurant® Simplex è l'accessorio da taglio adattabile a tutte le macchine della gamma **imperia® Restaurant®**. Ogni taglio permette di realizzare un formato di pasta. Con Simplex si possono ottenere oltre ai classici formati della cucina italiana anche quelli della cucina etnica ed internazionale.

Restaurant® Simplex is the cutting accessory adaptable to all machines in the **imperia® Restaurant®** 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

Pasta shapes achievable

Art.
Restaurant®
Simplex

Master Carton
4 pcs 9,2 kg
30x20x23 cm



Capelli d'angelo

larghezza mm 1,5
Cod. 060
EAN
8005782000608



Spaghetti

Ø mm 2
Cod. 097
EAN
8005782000974



Tagliatelle

larghezza mm 2
Cod. 070
EAN
8005782000070



Trenette

larghezza mm 4
Cod. 080
EAN
8005782000806



Fettuccine

larghezza mm 6,5
Cod. 090
EAN
8005782000905



Fettuccine

larghezza mm 12
Cod. 095
EAN
8005782000950



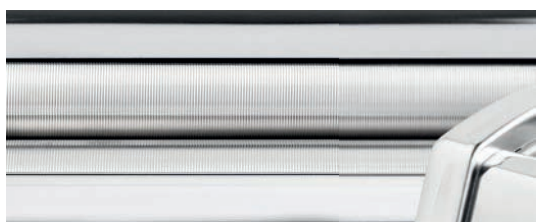
Reginette

larghezza mm 12
Cod. 098
EAN
8005782000981

imperia® dal 1932

Ruvida manuale

Restaurant®



Rulli in acciaio inox 18/10
rigati brevettati, facili
da pulire.

*Patented ribbed 18/10
stainless steel rollers, easy
to clean.*



imperia® Restaurant® Ruvida manuale

Art.
Restaurant® ruvida
manuale
Cod.
6010

EAN
8005782060107
EAN Master
8005782060107
Master Carton
1 pcs 11 kg
42x35x41 cm

Restaurant® Ruvida è quanto di più innovativo esista nel mondo delle macchine per pasta e contemporaneamente, è ciò che più si avvicina alla originale tradizione pastaia italiana. I rulli brevettati in acciaio inox 18/10 imprimono sulla sfoglia quella porosità e rigatura che sino a ieri solo una spianatoia e un mattarello di legno in mani esperte sapevano dare.

Nella **Restaurant® Ruvida manuale** i rulli vengono mossi da una manovella a leva lunga che garantisce un movimento regolare e demoltiplicato riducendo al minimo lo sforzo di lavorazione.

***Restaurant® Ruvida** it is the most innovative thing that exists in the world of pasta machines and at the same time, it is what comes closest to the original Italian pasta making tradition. The patented 18/10 stainless steel rollers give the pastry that porosity and ribbing that until recently only a pastry board and a wooden rolling pin in expert hands could provide.*

*In the **Restaurant® Ruvida manuale** the rollers are moved by a long lever crank which guarantees a regular and reduced movement reducing the processing effort to a minimum.*



In dotazione alla Restaurant® Ruvida manuale il morsetto per il fissaggio al tavolo e la manovella.

The Restaurant® Ruvida manuale is supplied with a clamp for fixing to the table and a crank.



imperia® Restaurant® Ruvida elettrica

Art.
Restaurant® ruvida
elettrica

Cod. 120V
6038

EAN 120V
8005782060381

EAN Master 120V
8005782060381

Cod. 230V
6036

EAN 230V
8005782060367

EAN Master 230V
8005782060367

Master Carton
1 pcs 16 kg
42x35x41 cm

Restaurant® Ruvida elettrica è una sfogliatrice professionale che realizza sfoglia da 220 mm. Il motore da 160W consente una produzione di circa 12 kg/h senza sforzo e senza bisogno di fissaggio al tavolo. I nuovi raschiatori in resina acetica POM-C conformi al regolamento MOCA 1935/2004, consentono un perfetto distacco della sfoglia.

Imperia® Restaurant® elettrica it is a professional sheeter that re-produces 220 mm sheets. The 160W motor allows a production of approximately 12 kg/h effortlessly and without the need for fixing to the table. The new POM-C acetal resin scrapers compliant with the MOCA 1935/2004 regulation, allow perfect detachment of the sheet.

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included



La manovella in dotazione.
The crank supplied.

Sfoglia

larghezza mm 220

La buona pasta è questione di un certo spessore.

Good pasta it's a certain thickness job.

Il regolatore delle macchine **imperia® restaurant®** 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® restaurant®** 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 dieci posizioni
Spessore sfoglia da 0 mm a 5 mm

Posizione	Spessore
n° 1	0 mm
n° 2	0,5 mm
n° 3	1,1 mm
n° 4	1,6 mm
n° 5	2,2 mm
n° 6	2,7 mm
n° 7	3,3 mm
n° 8	3,8 mm
n° 9	4,4 mm
n° 10	5 mm

Position Thickness

*Ten position adjusting knob
Sheet thickness from 0 mm to 5 mm*

Con Restaurant® si cucina sicuri

con il servizio Top Assistance EUROPA

With Restaurant® you cook safely with the Top Assistance EUROPA service.

Il servizio **Top Assistance imperia® EUROPA** offre un'innovativa soluzione per la riparazione di tutte le macchine Imperia Restaurant in garanzia e non.

Con una semplice telefonata la macchina verrà ritirata al domicilio ed inviata al centro assistenza dove verrà scrupolosamente esaminata e riparata. Una volta completata la riparazione la macchina verrà riconsegnata direttamente a domicilio.

Questo servizio è una soluzione rapida ed esclusiva che **imperia®** ha sviluppato per ridurre al minimo i tempi d'attesa dell'utenza professionale.

Per i paesi Extra CE è comunque disponibile il **Service imperia®** che si occuperà di indirizzare gli utenti al rivenditore autorizzato più vicino che provvederà ad organizzare la riparazione o la sostituzione del prodotto.

*The **Top Assistance imperia® EUROPA** service offers an innovative solution for the repair of all Imperia Restaurant machines under warranty and not.*

With a simple phone call the machine will be collected from your home and sent to the assistance center where it will be scrupulously examined and repaired. Once the repair is completed, the machine will be returned directly to your home.

*This service is a quick and exclusive solution that **imperia®** has developed to reduce waiting times for professional users to a minimum.*

*For non-CE countries, the **Service imperia®** is still available and will direct users to the nearest authorized dealer who will organize the repair or replacement of the product.*





Imperia & Monferrina
Società per azioni

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