

imperia[®]
dal 1932

La Classica

Macchine per pasta 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 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 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.*

Contemporanea nello stile, classica nel design:

la pasta in tutte le sue forme.



Contemporary in style, classic in design: pasta in all its shapes.

La Classica

Nei secoli, la semplice miscela di acqua e farina, in Italia, è diventata qualcosa di più di un alimento: si è evoluta in una sorta di marchio distintivo, parte integrante della vita e della cultura di tutti gli italiani, non solo della loro cucina.

Si stima che esistano in Italia più di trecento formati di pasta tra secca, fresca e ripiena ed altrettante ricette con cui servirla in tavola.

La linea Classica, con la sua profondità di gamma e varietà di colori è concepita per essere l'elemento essenziale nella preparazione e nell'interpretazione di tutte le varietà di pasta che caratterizzano le tradizioni regionali del bel paese, conosciute ed apprezzate in tutto il mondo.

Completa la linea La Classica una vasta scelta di accessori compatibili con tutte le macchine di produzione imperia e grazie ai quali è possibile soddisfare ogni tradizione regionale, ogni consuetudine familiare che abbia come base due semplici ingredienti: acqua e farina.

Over the centuries, the simple mixture of water and flour, in Italy, has become something more than a food: it has evolved into a sort of distinctive brand, an integral part of the life and culture of all Italians, not just their cuisine.

It is estimated that there are more than three hundred pasta shapes in Italy, including dry, fresh and stuffed, and just as many recipes with which to serve it on the table.

The Classic line, with its depth of range and variety of colors is conceived to be the essential element in the preparation and interpretation of all the varieties of pasta that characterize the regional traditions of the beautiful country, known and appreciated throughout the world.

The La Classica line is completed by a vast choice of accessories compatible with all Imperia production machines and thanks to which it is possible to satisfy every regional tradition, every family custom based on two simple ingredients: water and flour.



imperia® dal 1932

iPasta

La Classica



Art. **imperia® iPasta La Classica Crema**
Cod. **4121**
EAN **8005782041212**
EAN Master **48005782041210**



Art. **imperia® iPasta La Classica Silver**
Cod. **4110**
EAN **8005782041106**
EAN Master **48005782041104**



Art. **imperia® iPasta La Classica Rossa**
Cod. **4120**
EAN **8005782041205**
EAN Master **48005782041203**



Art. **imperia® iPasta La Classica Acciaio cromato**
Cod. **4100**
EAN **8005782041007**
EAN Master **48005782041005**

imperia® iPasta La Classica

La macchina per pasta **imperia® iPasta La Classica** è disponibile in due versioni di finitura e due varianti di colore.

È composta da una sfogliatrice per realizzare sfoglia da 150 mm di larghezza e da un accessorio da taglio doppio per fettuccine e tagliolini.

*The **imperia® La Classica** pasta machine is available in two finishing versions and two color variants. It is composed of a sheeter for easily making 150 mm wide sheets and a double cutting accessory for fettuccine and tagliolini.*



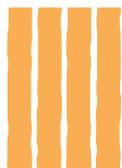
VIDEO



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



Inclusi nella confezione:
Sacchetto protettivo in cotone 100%, pennellino per la pulizia dei rulli e pratica tramoggia.

*Included in the packaging:
100% cotton bag, rollers cleaning brush and practical tray.*



imperia® sfogliatrice La Classica

La sfogliatrice è lo strumento base per ogni preparazione. Piccola e robusta permette di tirare la sfoglia sino a 2,5 mm di spessore e 150 mm di larghezza. Con l'aggiunta degli accessori **imperia®** è in grado di creare ogni formato di pasta.

*Sfogliatrice is the basic tool for any preparation. Small and robust, it allows you to roll the dough sheet up to 2.5 mm thick and 150 mm wide and with the addition of the **imperia®** accessories it is able to create any shape of pasta.*

Art.
imperia®
Sfogliatrice
La Classica
Cod. **4162**
EAN
8005782041625
EAN Master
78005782041624



Master Carton **12 pcs - 64,5x31,5x29,5 cm**

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included



Sfoglia

larghezza mm 150



Inclusi nella confezione:
Sacchetto protettivo in cotone 100% e pennellino per la pulizia dei rulli.

*Included in the packaging:
100% cotton bag and rollers cleaning brush.*



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

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

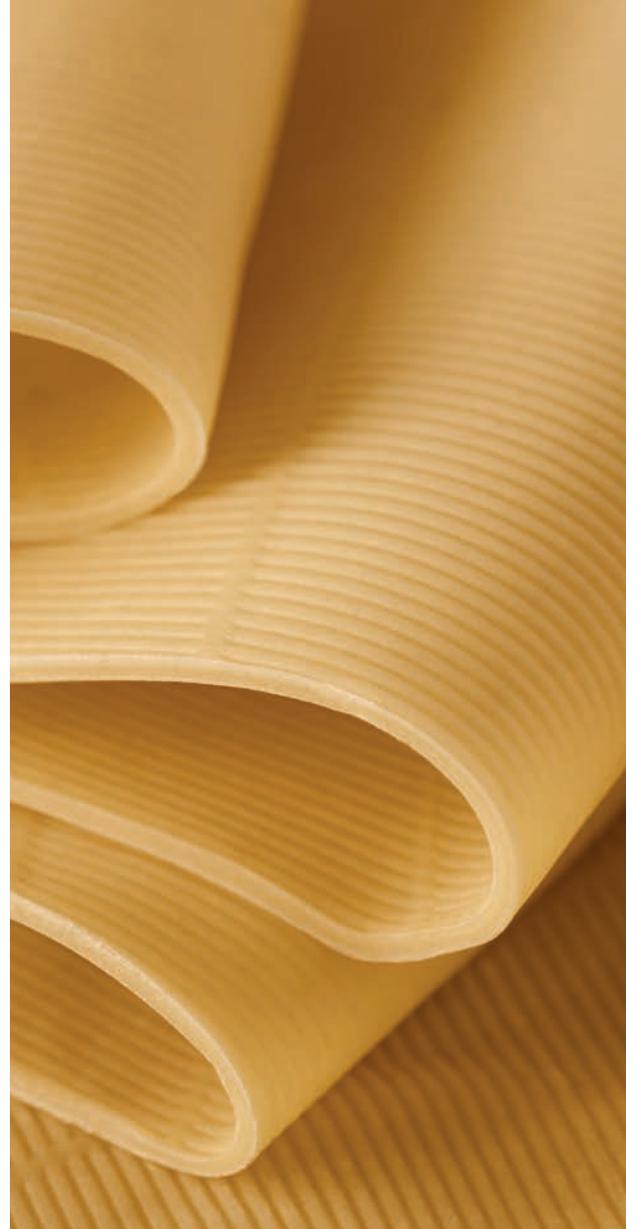
imperia® iPasta La Classica ruvida

La 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. I micro-rilievi segnano la sfoglia proprio come le irregolarità naturali del legno, creando le condizioni ideali affinché la pasta trattenga al meglio sughi e condimenti.

The Ruvida is the most ultimate 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 pasta sheet that porosity and ribbing that until recently only a pastry board and a wooden rolling pin in expert hands could provide. The micro-reliefs mark the dough just like the natural irregularities of the wood, creating the ideal conditions for the dough to best retain sauces and condiments. The result is a ridged and porous sheet that makes the pasta perfect for sticking seasonings, as tradition dictates.



VIDEO



**Buona per natura,
ruvida per tradizione**

**Formati di pasta
compresi**

**Pasta shapes
included**



Fettuccine
larghezza mm 6,5



Lasagnette
larghezza mm 12



Sfoglia
larghezza mm 150



Art.
imperia® iPasta
La Classica ruvida
Acciaio cromato
Cod. **4140**
EAN
8005782041403
EAN Master
48005782041401



Master Carton 4 pcs 15,1 kg - 38,5x21,5x36,5 cm



Inclusi nella confezione:
Sacchetto protettivo
in cotone 100%,
pennellino per
la pulizia dei rulli
e pratica tramoggia.

*Included in the
packaging:
100% cotton bag, rollers
cleaning brush and
practical tray.*



imperia® PastaFacile La Classica

imperia® PastaFacile La Classica è il motore perfettamente adattabile a tutte le macchine di produzione **imperia®**. Semplice da installare, con una potenza fino a 80W 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 up to 80W it allows you to make all fresh pasta preparations faster and with no effort use.



VIDEO



Master Carton 3 pcs 4 kg - 40,1x25,7x17,8 cm

Art. **imperia®**
PastaFacile
Cod. **4600**
EAN
8005782046002
EAN Master
38005782046003

imperia® dal 1932

Electric

La Classica



Art. **imperia® Electric**
La Classica Rossa
Cod. **4660**
EAN
8005782046606
EAN Master
48005782046604



Art. **imperia® Electric**
La Classica
acciaio cromato
Cod. **4650**
EAN
8005782046507
EAN Master
48005782046505

imperia® Electric La Classica

imperia® Electric
La Classica unisce alla funzionalità della macchina tradizionale un potente motore elettrico fino a 80W 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
La Classica combines the functionality of the traditional machine with a powerful electric motor up to 80W 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.



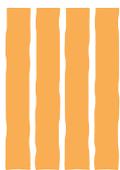
VIDEO



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® dal 1932

PastaPresto

La Classica



Art. **imperia®**
PastaPresto
La Classica Crema
Cod. **4701** (230V)
EAN (230V)
8005782047016
EAN Master (230V)
28005782047010

Cod. **4721** (120V)
EAN (120V)
8005782047214
EAN Master (120V)
28005782047218



Art. **imperia®**
PastaPresto
La Classica Rossa
Cod. **4702** (230V)
EAN (230V)
8005782047023
EAN Master (230V)
28005782047027

Cod. **4722** (120V)
EAN (120V)
8005782047221
EAN Master (120V)
28005782047225



Art. **imperia®**
PastaPresto
La Classica silver

Cod. **4700** (230V)
EAN (230V)
8005782047009
EAN Master (230V)
28005782047003

Cod. **4720** (120V)
EAN (120V)
8005782047207
EAN Master (120V)
28005782047201

imperia® PastaPresto La Classica

Design by Pino Spagnolo

Veloce, potente e pratica. **imperia®** PastaPresto La Classica 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 La Classica is the pasta machine with integrated motor that allows you to prepare unsurpassed dough pasta sheet and cut, reducing preparation times to a minimum. Equipped with safety devices it automatically turns off to prevent an unintentional approach to moving parts.*



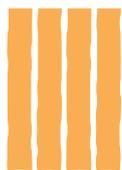
VIDEO



Master Carton 2 pcs - 15,6 kg - 50x33x32,5 cm

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included



Fettuccine

larghezza mm 6,5



Tagliolini

larghezza mm 2



Sfoglia

larghezza mm 150



La Fabbrica della Pasta

Art.
La Fabbrica della Pasta
 Cod. **4501**
 EAN
8005782045012
 EAN Master
28005782045016

La Fabbrica della Pasta è un kit completo che permette di preparare tutti i tipi di pasta della tradizione italiana. Oltre ai quattro formati di pasta lunga realizzabili con la macchina, con Millegnocchi si possono creare tre diversi formati di gnocchetti di farina e con Raviolamp si possono ottenere ventiquattro ravioli nel formato 34x34 mm.

La Fabbrica della Pasta is a set you can prepare all types of traditional Italian pasta. In addition to the four long pasta shapes that can be made with the machine, with Millegnocchi you can create three different sizes of flour pasta gnocchi and with Raviolamp you can get twenty-four ravioli in the 34x34 mm mould.



Master Carton 1 pc 18 kg - 59,5x38x48 cm

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included



Spaghetti
 ø mm 2



Tagliolini
 larghezza mm 2



Fettuccine
 larghezza mm 6,5



Lasagnette
 larghezza mm 12



Sfoglia
 larghezza mm 150



Ravioli
 stampo da 24



Rigatelli



Gnocchetti Sardi



Cavatelli



imperia® Simplex La Classica

Art.
imperia® Simplex
La Classica

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

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



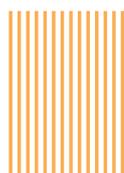
VIDEO



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

Formati di pasta realizzabili

Pasta shapes achievable



Capelli d'angelo

larghezza mm 0,8
Cod. 4274
EAN
8005782042745
EAN Master
48005782042743



Capelli d'angelo

larghezza mm 1,5
Cod. 4230
EAN
8005782042301
EAN Master
48005782042309



Spaghetti

Ø mm 2
Cod. 4275
EAN
8005782042752
EAN Master
48005782042750



Tagliolini

larghezza mm 2
Cod. 4240
EAN
8005782042400
EAN Master
48005782042408



Trenette

larghezza mm 4
Cod. 4250
EAN
8005782042509
EAN Master
48005782042507



Fettuccine

larghezza mm 6,5
Cod. 4260
EAN
8005782042608
EAN Master
48005782042606



Lasagnette

larghezza mm 12
Cod. 4270
EAN
8005782042707
EAN Master
48005782042705



Pappardelle

larghezza mm 32
Cod. 4273
EAN
8005782042738
EAN Master
48005782042736



Reginette

larghezza mm 12
Cod. 4276
EAN
8005782042769
EAN Master
48005782042767



Reginette

larghezza mm 44
Cod. 4277
EAN
8005782042776
EAN Master
48005782042774



imperia® Duplex La Classica

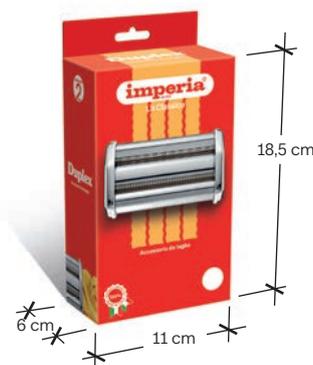
Duplex **imperia®** La Classica è l'accessorio da taglio doppio adattabile a tutte le macchine della gamma **imperia®**. Ogni taglio permette di realizzare contemporaneamente due formati di pasta. Con **imperia®** Duplex si possono ottenere oltre ai classici formati della cucina italiana anche quelli della cucina etnica ed internazionale.

*Duplex **imperia®** La Classica is the double cutting accessory adaptable to all machines in the Imperia range. Each cutter attachment allows you to make two different pasta shapes at the same time. With **imperia®** Duplex you can obtain not only the classic formats of Italian cuisine but also those of ethnic and international cuisine.*



VIDEO

Art.
**imperia® Duplex
La Classica**



Master Carton 4 pcs - 6kg - 11,2 x 6,0 x 18,5 cm

Formati di pasta realizzabili

Capelli d'angelo

larghezza mm 1,5



Cod. 4200

EAN

8005782042004



Trenette

larghezza mm 4

Pasta shapes achievable

Lasagnette

larghezza mm 12



Cod. 4227

EAN

8005782042271



Spaghetti

Ø mm 2

Tagliolini

larghezza mm 2



Cod. 4217

EAN

8005782042172



Fettuccine

larghezza mm 6,5

Reginette

larghezza mm 12



Cod. 4229

EAN

8005782042295



Reginette

larghezza mm 44



imperia® Millegnocchi La Classica

Art. imperia®
Millegnocchi
La Classica

Cod. 4450

EAN
8005782044503

EAN Master
38005782044504

imperia® Millegnocchi La Classica 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 La Classica 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 beech roller shaped and the aluminum grooved section.*



VIDEO



Che tipo di gnocchi si possono fare?

Si possono realizzare tre tipi di gnocchi 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

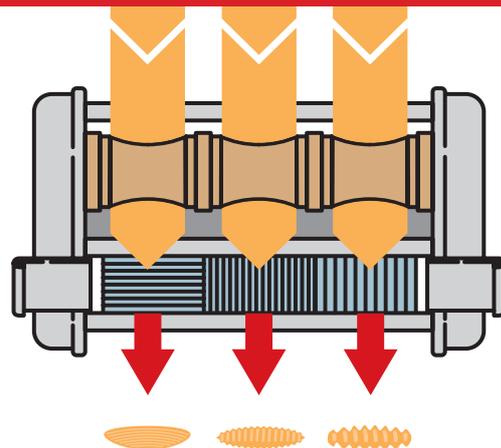


Gnocchetti Sardi



Cavatelli

Master Carton 3 pcs - 3,75 kg - 40x17,9x12,5 cm





imperia® RavioliMaker La Classica

imperia® RavioliMaker La Classica 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 La Classica is the chromed steel accessory adaptable to all imperia® production machines. The supplied tray, in addition to containing the desired filling, has beech wood rollers to convey the two parts of pasta sheet to the forming rollers.



VIDEO 3x3



VIDEO 5x5

Che tipo di ravioli posso fare?

A seconda del RavioliMaker scelto si possono fare due formati di ravioli.

What kind of ravioli can I make?

Depending on the RavioliMaker chosen you can make two sizes of ravioli.



Due ravioli
5x5 cm

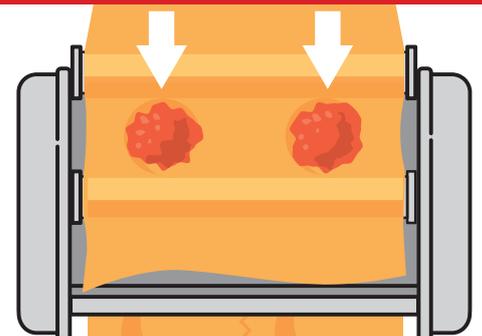


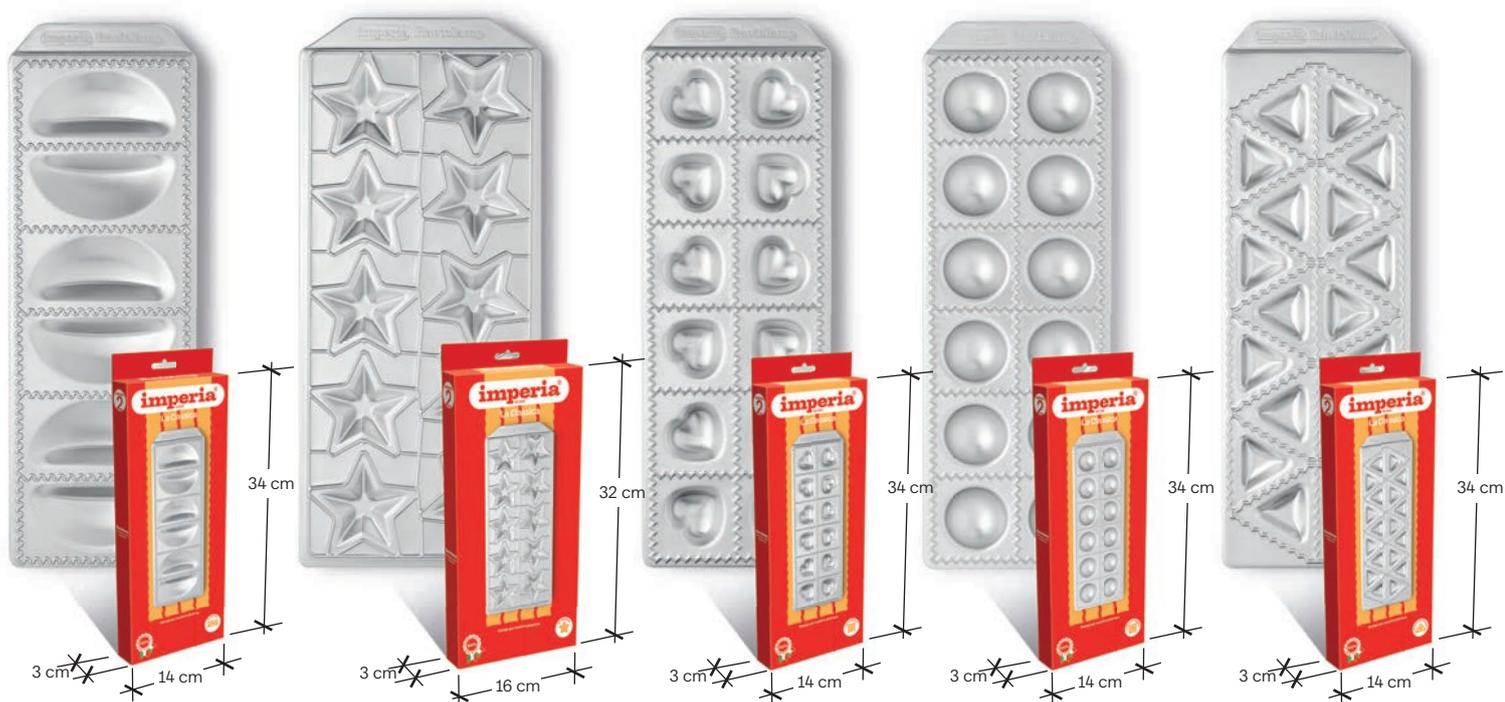
Tre ravioli
3x3 cm

Art. **imperia® RavioliMaker La Classica**
Cod. 3x3 cm **4400** Cod. 5x5 cm **4410**
EAN 3x3 cm **8005782044008** EAN 5x5 cm **8005782044107**
EAN Master 3x3 cm **38005782044009** EAN Master 5x5 cm **38005782044108**



Master Carton **3 pcs - 4,7 kg - 43,8x19x14,3 cm**





imperia® Raviolamp La Classica

Raviolamp è una serie di stampi per ravioli 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 made of aluminum on a enameled steel base. Aluminum guarantees extreme ease of cutting and cleaning while the enameled steel base gives stability and sturdiness. The package includes a beech wood rolling pin which allows the quick detachment of the ravioli.



VIDEO

Formati di ravioli realizzabili

Ravioli shapes achievable



6 Sorrisi
105x52 mm
Cod. 4316
EAN
8005782043162
EAN Master
68005782043164
Master Carton
6 pcs 3,2 kg
38x19,3x15,1 cm

10 Stellini
60x60 mm
Cod. 4312
EAN
8005782043124
EAN Master
68005782043126
Master Carton
6 pcs 3,3 kg
35,8x19,2x17,6 cm

12 Cuoricini
52x52 mm
Cod. 4314
EAN
8005782043148
EAN Master
68005782043140
Master Carton
6 pcs 3,2 kg
38x19,3x15,1 cm

12 Ravioli giganti
52x52 mm
Cod. 4310
EAN
8005782043100
EAN Master
68005782043102
Master Carton
6 pcs 3,2 kg
38x19,3x15,1 cm

18 Tortelli classici
60x60 mm
Cod. 4315
EAN
8005782043155
EAN Master
68005782043157
Master Carton
6 pcs 3,2 kg
38x19,3x15,1 cm



Art.
imperia®
Raviolamp
La Classica



24 Ravioli Classici

34x34 mm
Cod. 4304
EAN
8005782043049
EAN Master
68005782043041
Master Carton
6 pcs 2,5 kg
32,3x19,2x14,3 cm



36 Ravioli Classici

34x34 mm
Cod. 4308
EAN
8005782043087
EAN Master
68005782043089
Master Carton
6 pcs 3,3 kg
35,8x19,2x17,6 cm



44 Ravioli da brodo

25x25 mm
Cod. 4300
EAN
8005782043001
EAN Master
68005782043003
Master Carton
6 pcs 2,5 kg
32,3x19,2x14,3 cm



Tris

Cod. 4317
EAN
8005782043179
EAN Master
68005782043171
Master Carton
6 pcs 3,2 kg
39,3x38x15,2 cm

imperia® dal 1932

Stendipasta

La Classica



imperia® Stendipasta La Classica

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.

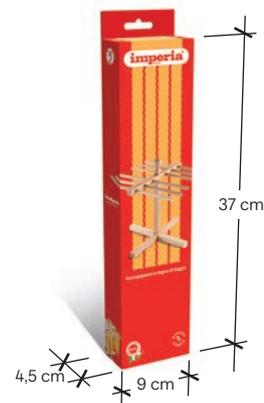
Stendipasta is the perfect tool for drying up to 1.5 kg of fresh pasta, so that it remains intact and elastic even during cooking. The removable poles are used to collect the pasta while cutting and can be inserted into the frame of the pasta drying rack quickly and easily. Made of beech wood, after use it can be disassembled and stored in the original space-saving packaging.

Art. imperia®
Stendipasta
La Classica

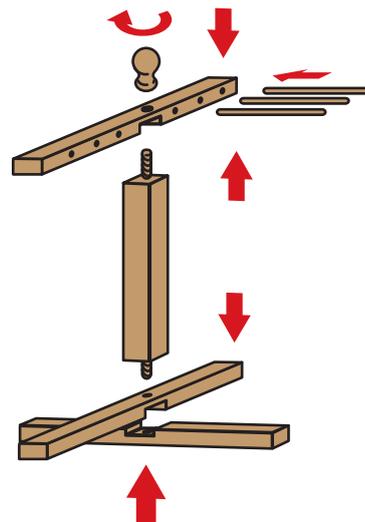
Cod. 4540

EAN
8005782045401

EAN Master
68005782045403



Master Carton 6 pcs - 3 kg - 36x32x35 cm





imperia® FoglioChef La Classica

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.

Art. imperia®
FoglioChef
La Classica
Cod. 4590
EAN
8005782045401
EAN Master
68005782045403



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 La Classica 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.

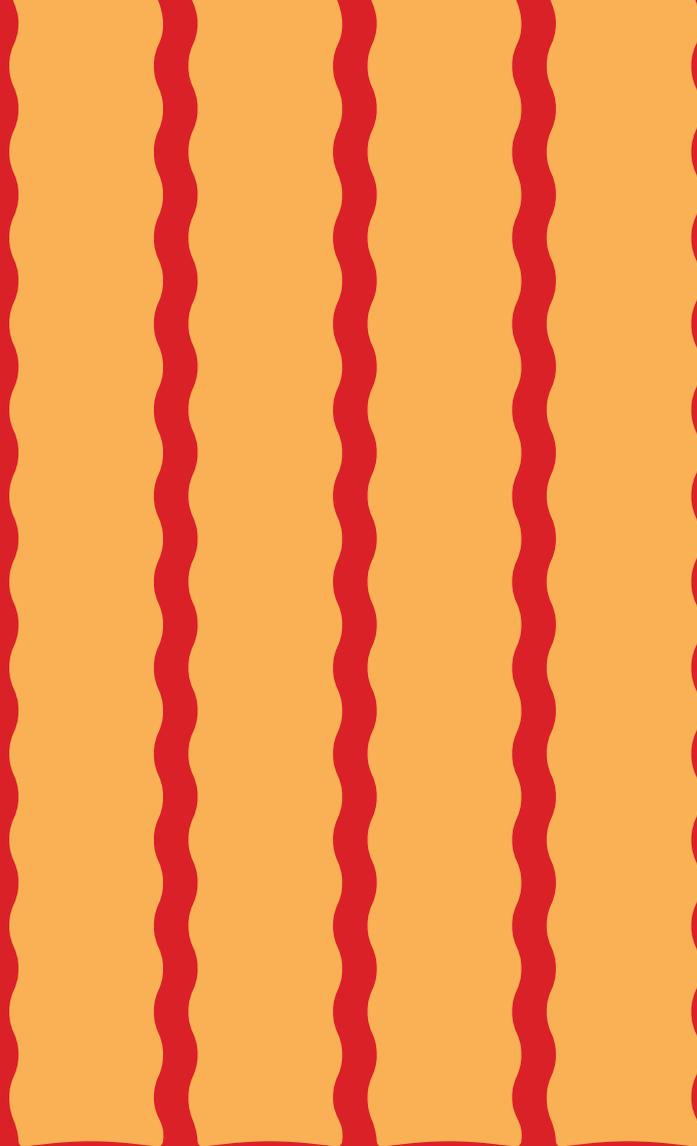
imperia® pasta machines and their accessories allow you to create countless shapes of dough sheet, long pasta and filled pasta typical of the cuisine of numerous countries around the world.

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