imperia®
dal 1932

La Gourmet

Macchine per pasta dal 1932

ORIGINALE GARANTITO 100% MADE IN ITALY

MARCHIO STORICO

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 elettro 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.*

Innovazione nella tradizione:

l'esaltazione del gusto prende forma.

ORIGINALE GARANTITO 100% MADE IN ITALY

Innovation in tradition: the exaltation of taste takes shape.

La Gourmet

Con la linea Gourmet **imperia®** rivoluziona il mondo della pasta fatta in casa.
Questa linea di macchine è dotata di speciali rulli brevettati in acciaio inox 18/10, capaci di riprodurre sulla sfoglia le naturali venature e asperità tipiche della spianatoia e del mattarello in legno: il risultato è una sfoglia ruvida e rigata, perfetta per raccogliere e trattenere al meglio sughi e condimenti.

*With the Gourmet line **imperia®** revolutionises the world of homemade pasta.*
This line of machines is equipped with special patented rollers in 18/10 stainless steel, capable of reproducing on the pasta sheet the natural grains and roughness typical of the wooden pastry board and rolling pin: the result is a rough and lined pasta sheet, perfect for collecting and holding best sauces and condiments.

MARCHIO STORICO

Buona per natura, ruvida per tradizione.

Good by nature, textured by tradition.

Perché una sfoglia rigata è meglio?

La linea Gourmet di **imperia®** è quanto di più innovativo esista nel mondo delle macchine per la pasta e contemporaneamente è ciò che più si avvicina all'originale tradizione pastaia italiana. I rulli brevettati in acciaio inox 18/10 imprimono sulla sfoglia quelle porosità che sino a ieri solo una spianatoia e un mattarello di legno in mani esperte sapevano dare.

La caratteristica unica dei rulli brevettati in acciaio inox 18/10 grazie ai micro-rilievi segna la sfoglia proprio come le irregolarità naturali del legno, creando le condizioni ideali affinché la pasta trattenga al meglio sughi e condimenti come la tradizione richiede.

Fanno parte della linea La Gourmet prodotti dell'eccellenza **imperia®**: dalle macchine tradizionali a quelle elettriche, dagli accessori più esclusivi tutti rigorosamente ideati e prodotti in Italia. I materiali utilizzati sono i migliori acciai e legni; il design è quello **imperia®**, famoso nel mondo e in tutte le famiglie italiane dove la pasta fatta in casa è un rito irrinunciabile che sa di festa e di tradizione.

Why is a ridged pasta sheet better?

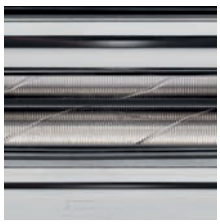
*The **imperia®** Gourmet line is the most ultimate that exists in the world of pasta machines and at the same time it is what comes closest to the original Italian pasta making tradition.*
The patented 18/10 stainless steel rollers impart onto the pasta sheet those porosities that until recently only a pastry board and a wooden rolling pin in expert hands could provide.

The unique feature of the patented 18/10 stainless steel rollers, thanks to the micro-reliefs, marks the dough just like the natural irregularities of the wood, creating the ideal conditions for the dough to best retain sauces and condiments as tradition requires.

*Products of **imperia®** excellence are part of: from traditional machines to electric ones, from the most exclusive accessories, all rigorously designed and manufactured in Italy. The materials used are the best steels and woods; the design is the **imperia®**, famous throughout the world and in all Italian families where homemade pasta is an indispensable ritual, which tastes of celebration and tradition.*

Art.
imperia® iPasta Gourmet Nera
Cod.
5141
EAN
8005782051419
EAN Master
28005782051413

Art.
imperia® iPasta Gourmet Rame
Cod.
5142
EAN
8005782051426
EAN Master
28005782051420



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

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

Art.
imperia® iPasta Gourmet Acciaio cromato
Cod. **5140**
EAN
8005782051402
EAN Master
28005782051406

imperia® iPasta Gourmet

È la macchina per pasta **imperia®** con i rulli brevettati in acciaio inox 18/10.
Questi imprimono sulla sfoglia quella porosità e rigatura che sino a ieri solo una spianatoia e un mattarello di legno in mani esperte sapevano dare. Queste asperità ricreano le condizioni ideali affinché la pasta trattenga al meglio sughi e condimenti.

*It is the **imperia®** pasta machine with patented 18/10 stainless steel rollers. These give the pasta sheet that porosity and ribbing that until recently only a pasta sheet board and a wooden rolling pin in expert hands could provide. These roughnesses recreate the ideal conditions for the pasta to best retain sauces and condiments.*

VIDEO

Con scatola in legno di faggio
With beech wooden box

Master Carton **2 pcs - 43,1x24,7x20,8 cm**

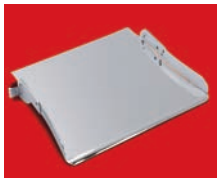
Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

Fettuccine
larghezza mm 6,5

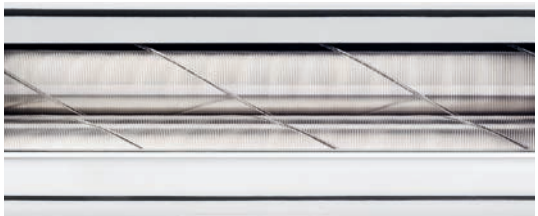
Lasagnette
larghezza mm 12

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.



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

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

imperia® GranGourmet

Con GranGourmet, **imperia®** ha creato un prodotto unico ed iconico che coniuga tradizione e innovazione. I rulli in acciaio inox 18/10 brevettati da 220 mm di larghezza, permettono di produrre una sfoglia in dimensioni e quantità da professionista della cucina.
Il regolatore GranGourmet a dieci posizioni consente di variare lo spessore della sfoglia da 0 a 5 mm in modo da realizzare innumerevoli formati di pasta.

With Gran Gourmet,
imperia® *has created a unique and iconic product that combines tradition and innovation.*
The patented 220 mm wide 18/10 stainless steel rollers allow you to produce a pasta sheet in the size and quantity of a kitchen professional.
The ten - position GranGourmet adjusting knob allows you to vary the thickness of the sheet from 0 to 5 mm in order to create countless pasta shapes.
makes the pasta perfect for retaining seasonings, as tradition dictates.

Art. **imperia® GranGourmet**

Cod. **5010**
EAN
8005782050108
EAN Master
8005782050108

Il gusto di possederla e il piacere di regalarla.

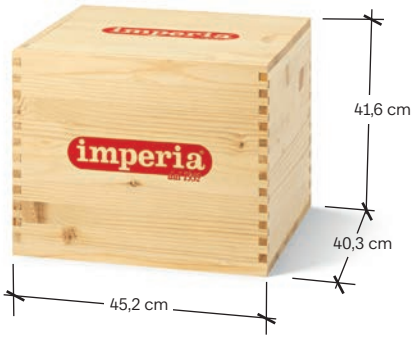
Con GranGourmet si è proiettati immediatamente nel mondo della pasta professionale. L'abbinamento tra la lucentezza dell'acciaio e il rosso **imperia®** fa della GranGourmet un prodotto facile da usare e caratteristico da esporre, da vero intenditore.

The pleasure of owning it and the pleasure of giving it as a gift.

*With GranGourmet you are immediately projected into the world of professional pasta The combination of the shine of the steel and the **imperia®** red makes the GranGourmet a product that is easy to use and characteristic to display, like a true connoisseur.*

VIDEO

Con scatola in legno di faggio
With beech wooden box



Master Carton **1 pcs 21 kg - 45,2x41,6x40,3 cm**

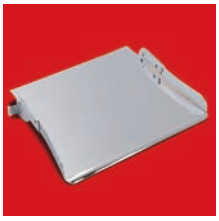
Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

Fettuccine
larghezza mm 6,5

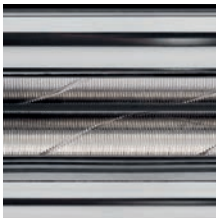
Lasagnette
larghezza mm 12

Sfoglia
larghezza mm 220



Inclusa nella confezione la pratica tramoggia.

Included in the packaging the practical tray.



Art.
imperia® PastaPresto Gourmet Grigio Antracite
Cod. **5703** (230V)
EAN (230V)
800578205703
EAN Master (230V)
28005782057033
Cod. **5723** (120V)
EAN (120V)
800578205723
EAN Master (120V)
28005782057231

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

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

Art. **imperia® PastaPresto Gourmet silver**
Cod. **5720** (120V)
EAN (120V)
800578205720
EAN Master (120V)
28005782057200

Cod. **5700** (230V)
EAN (230V)
800578205700
EAN Master (230V)
28005782057002

imperia® PastaPresto Gourmet

Design by Pino Spagnolo

Veloce, potente e pratica. **imperia®** PastaPresto Gourmet è la macchina per pasta con rulli in acciaio inox 18/10 brevettati e motore integrato che permette di realizzare sfoglia ruvida 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 Gourmet is the pasta machine with patented 18/10 stainless steel rollers and integrated motor that allows you to create rough dough sheet while reducing preparation times to a minimum. Equipped with safety devices, it switches off automatically when the lid is lifted to prevent contact to moving parts.*

VIDEO

Master Carton **2 pcs - 15,7 kg - 50x33x32,5 cm**

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

Fettuccine
larghezza mm 6,5

Lasagnette
larghezza mm 12

Sfoglia
larghezza mm 15 0

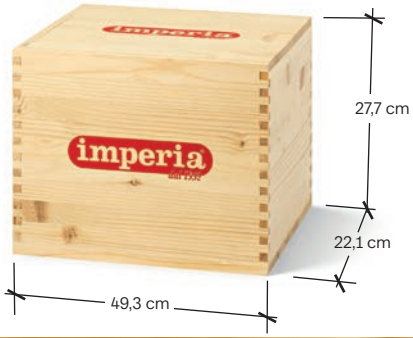
La Fabbrica della Pasta Gourmet

Art.
La Fabbrica della Pasta
Cod. **5501**
EAN
8005782055011
EAN Master
28005782055015

È un kit ideale per realizzare i formati di pasta che meglio esaltano la ruvidità della sfoglia. È composto dalla macchina della pasta con i rulli brevettati in acciaio inox 18/10, i tagli per fettuccine da 6,5 mm e lasagnette da 12 mm e tre accessori aggiuntivi per realizzare pappardelle da 32 mm, trenette da 4 mm e tagliolini da 2 mm.

It is an ideal kit for making the pasta shapes that best enhance the texture of the pasta sheet. It is composed of the pasta machine with patented 18/10 stainless steel rollers, cuts for 6.5 mm fettuccine and 12 mm lasagnette and three additional accessories to make 32 mm pappardelle, 4 mm trenette and 2 mm tagliolini.

Con scatola in legno di faggio
With beech wooden box



Master Carton **2 pc 12,5 kg - 59,5x38x48 cm**

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

Tagliolini	Trenette	Fettuccine	Lasagnette	Pappardelle	Sfoglia
larghezza mm 2	larghezza mm 4	larghezza mm 6,5	larghezza mm 12	larghezza mm 32	larghezza mm 150

Tagliapasta elettrico opzionale.

Optional electric pasta cutter.

Tagliapasta manuale in dotazione.

Manual pasta cutter supplied.

imperia® Chef-In-Casa Gourmet

Chef-In-Casa è una macchina dalle caratteristiche professionali che integra in un design pratico e compatto un'impastatrice e un estrusore che trafila fino a 4 Kg/h di sfoglia, pasta corta e lunga, velocemente e senza fatica. Fanno parte della dotazione, il tagliapasta manuale e una trafila sfoglia da 100 mm.
Il tagliapasta elettrico è un optional ordinabile a parte che attraverso la regolazione graduale della velocità di taglio, consente di ottenere formati di pasta più lunghi o più corti.
Gli oltre dodici formati di trafile al bronzo disponibili a catalogo consentono la realizzazione dei più tipici formati di pasta con la caratteristica ruvidità e porosità che contraddistingue questo particolare tipo di lavorazione.

Chef-In-Casa is a machine with professional specifications that integrates a mixer and an extruder in a practical and compact design that extrudes up to 4 kg/h of dough sheet, short and long pasta, quickly and effortlessly. The manual pasta cutter and a 100 mm dough sheet die are part of the equipment. The electric pasta cutter is an optional that can be ordered separately which, through the gradual adjustment of the cutting speed, allows you to obtain longer or shorter pasta shapes. The over twelve sizes of bronze dies available in the catalog allow the creation of the most typical pasta shapes with the characteristic roughness and porosity that distinguishes this particular type of processing.

VIDEO

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

Sfoglia

larghezza mm 100
Cod. 281
EAN
8005782102814

Art. **imperia®**
Chef-In-Casa
Gourmet

Cod. **750** (230V)
EAN (230V)
8005782007508
EAN Master (230V)
18005782007508

Cod. **760** (120V)
EAN (120V)
8005782007607
EAN Master (120V)
18005782007607

Con scatola in legno di faggio
With beech wooden box

Master Carton **1 pc 47 kg - 63x42x68 cm**

Formati di pasta disponibili

Pasta shapes available

Sfoglia

larghezza mm 170
Cod. 282
EAN
8005782102821

Spaghetti

ø mm 1,9
Cod. 283
EAN
80057821028382

Tagliatelle

larghezza mm 2,5
Cod. 289
EAN
80057820102890

Linguine

larghezza mm 3,3
Cod. 290
EAN
8005782102906

Lasagnette festonate

larghezza mm 9
Cod. 284
EAN
8005782102845

Pipe

Cod. 291
EAN
8005782102913

Conchiglie

Cod. 292
EAN
8005782102920

Fusilli

Cod. 293
EAN
8005782102937

Radiatori

Cod. 286
EAN
8005782102869

Caserecci

Cod. 288
EAN
8005782102883

Paccheri

Cod. 287
EAN
8005782002947

Gigli

Cod. 294
EAN
8005782002947

Tortiglioni

Cod. 285
EAN
8005782102876

imperia® Simplex Gourmet

Art.
imperia® Simplex Gourmet

imperia® Simplex Gourmet 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 Gourmet is the cutting accessory adaptable to all machines in the* ***imperia®*** *range. Each cutter attachment 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.*

VIDEO

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

Formati di pasta realizzabili

Pasta shapes achievable

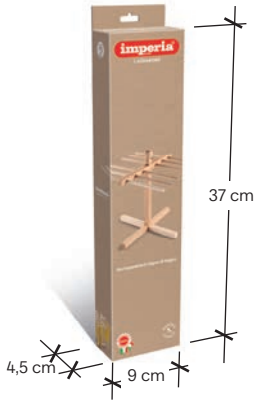
Tagliolini	Trenette	Pappardelle
larghezza mm 2	larghezza mm 4	larghezza mm 32
Cod. 5240	**Cod.** 5250	Cod. 5273
EAN	**EAN**	**EAN**
8005782052409	8005782052508	8005782052737
EAN Master	**EAN Master**	**EAN Master**
48005782052407	48005782052506	4800578205735

Art. **imperia® Stendipasta Gourmet**
Cod. **5540**
EAN
8005782045401
EAN Master
8005782055400

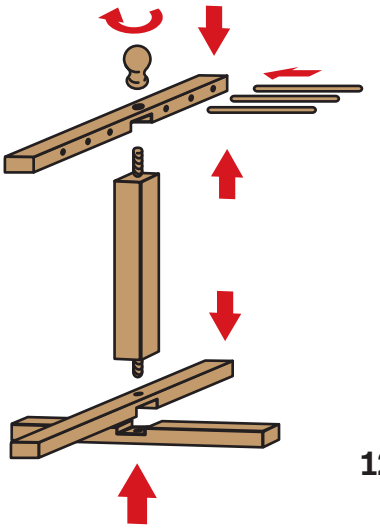
imperia® Stendipasta Gourmet

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 pols 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.



Master Carton **6 pcs - 3 kg - 36x32x35 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.

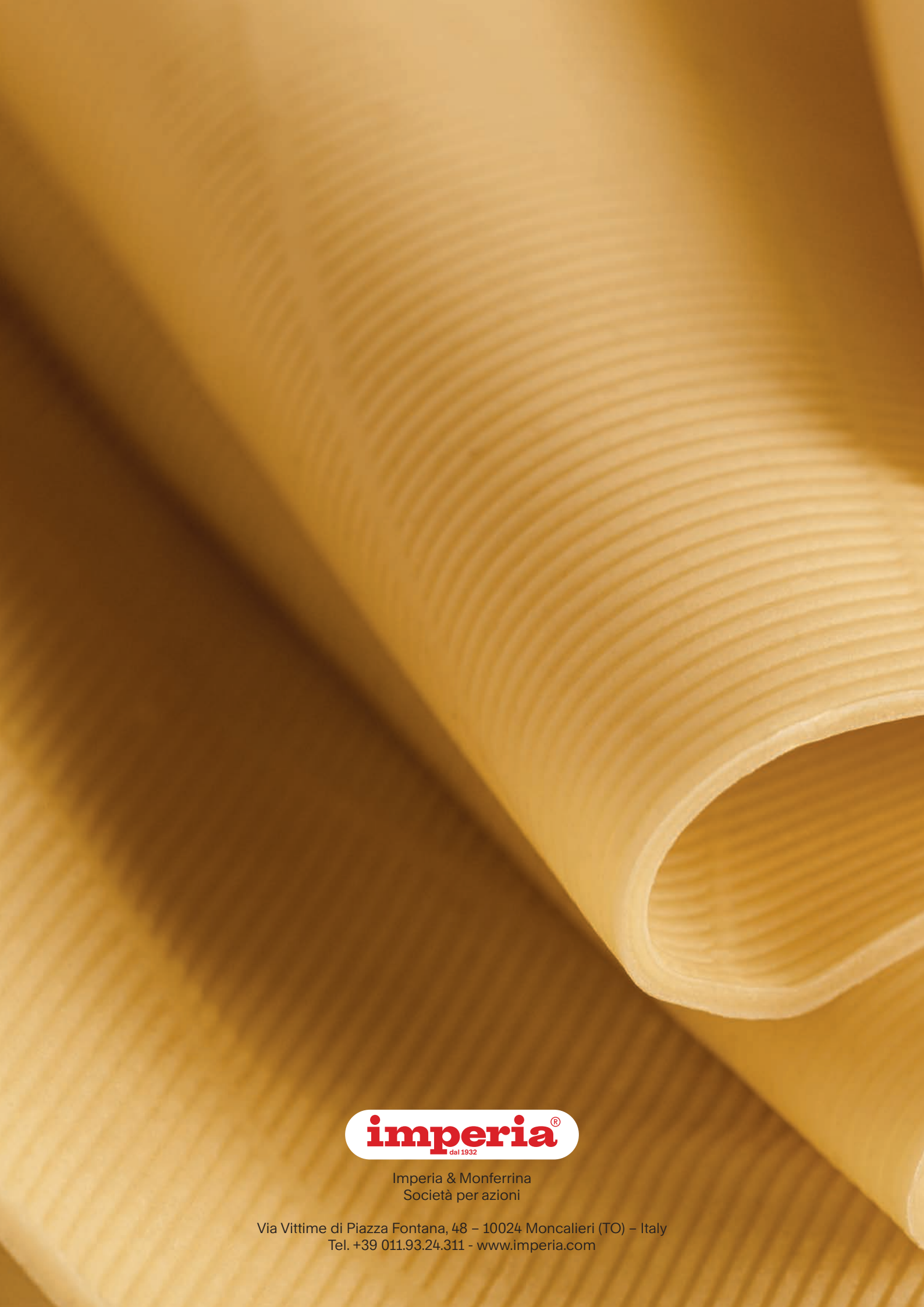
*The adjusting knob of the **imperia®** machines allows you to create a sheet of different thicknesses suitable for all pasta shapes. The chart shows the thicknesses relating to the different positions of the adjusting knob.*

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

Tutti gli accessori della linea sono compatibili con le macchine delle altre linee e viceversa. **imperia®** è un marchio storico italiano.
*All the accessories of the line are compatible with the machines of the other lines and vice versa. **imperia®** is a historic Italian brand.*



Imperia & Monferrina
Società per azioni

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