

# titania<sup>®</sup>

Prodotto da

**imperia<sup>®</sup>**

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.*

# Essenziale e versatile:

## la forza della tradizione in tutta la sua semplicità.



*Essential and versatile: the strength of tradition in all its simplicity*

titania®

Pensata per soddisfare le esigenze degli appassionati di cucina, questa linea di macchine e accessori incarna l'essenza della tradizione culinaria. La sua caratteristica principale è di integrare nel corpo macchina due tra i più rappresentativi formati di pasta della tradizione gastronomica italiana: i tagliolini e le fettuccine.

**titania®** è progettata per rendere la preparazione della pasta fatta in casa accessibile a tutti, dal principiante all'esperto cuoco. La sua semplicità d'uso si completa con una serie di accessori che la rendono perfetta per la cucina di tutti i giorni.

**titania®** è la macchina ideale per chi ama sperimentare in cucina, offrendo la possibilità di creare una vasta gamma di formati di pasta dalle classiche tagliatelle alla pasta ripiena.

*Designed to meet the needs of cooking enthusiasts, this line of machines and accessories embodies the essence of culinary tradition. Its main feature is to integrate two of the most representative pasta shapes of the Italian gastronomic tradition into the machine body: tagliolini and fettuccine.*

*titania® is designed to make the preparation of homemade pasta accessible to everyone, from the beginner all the way up to the expert chef. Its simply to operate is completed with a series of accessories that make it perfect for everyday cooking.*

*titania® is the ideal machine for those who love to experiment in the kitchen, offering the possibility of creating a wide range of pasta shapes from classic tagliatelle to stuffed pasta.*



imperia® dal 1932

iPasta

titania®



# titania®

**titania®** è parte della storia pastaia nazionale. La sua caratteristica principale è di integrare nel corpo macchina due tra i più rappresentativi formati di pasta della tradizione gastronomica italiana: i tagliolini e le fettuccine. Gli accessori opzionali permettono di realizzare una vasta gamma di formati di pasta lunga e ripiena.

*titania® is part of the national pasta making history. Its main feature is to integrate two of the most representative pasta shapes of the Italian gastronomic tradition into the machine body: tagliolini and fettuccine. The additional attachment allow you to create a wide range of long and filled pasta shapes.*



VIDEO

Art. **titania® iPasta**  
**Acciaio cromato**  
 Cod. **2190**  
 EAN  
**8005782021900**  
 EAN Master  
**68005782021902**



Master Carton 6 pcs 18,3 kg - 55,5x22,5x29,5 cm

**Formati di pasta compresi**

**Pasta shapes included**



**Fettuccine**

larghezza mm 6,5



**Tagliolini**

larghezza mm 2



**Sfoglia**

larghezza mm 150

imperia® dal 1932

electric

titania®



## titania® electric

**titania® electric** 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.

*titania® electric combines the functionality of the traditional machine with a powerful electric motor up to 80W electric motor which will make preparations easier and faster. Fixing to the table is not required and both hands are free during use for a more practical and with no effort use.*



VIDEO

Art. **titania® Electric**  
Cod. **2675**  
EAN  
**8005782026752**  
EAN Master  
**48005782026750**



Master Carton 4 pcs 16 kg - 45x35x35 cm

**Formati di pasta compresi**

**Pasta shapes included**



**Fettuccine**  
larghezza mm 6,5



**Tagliolini**  
larghezza mm 2

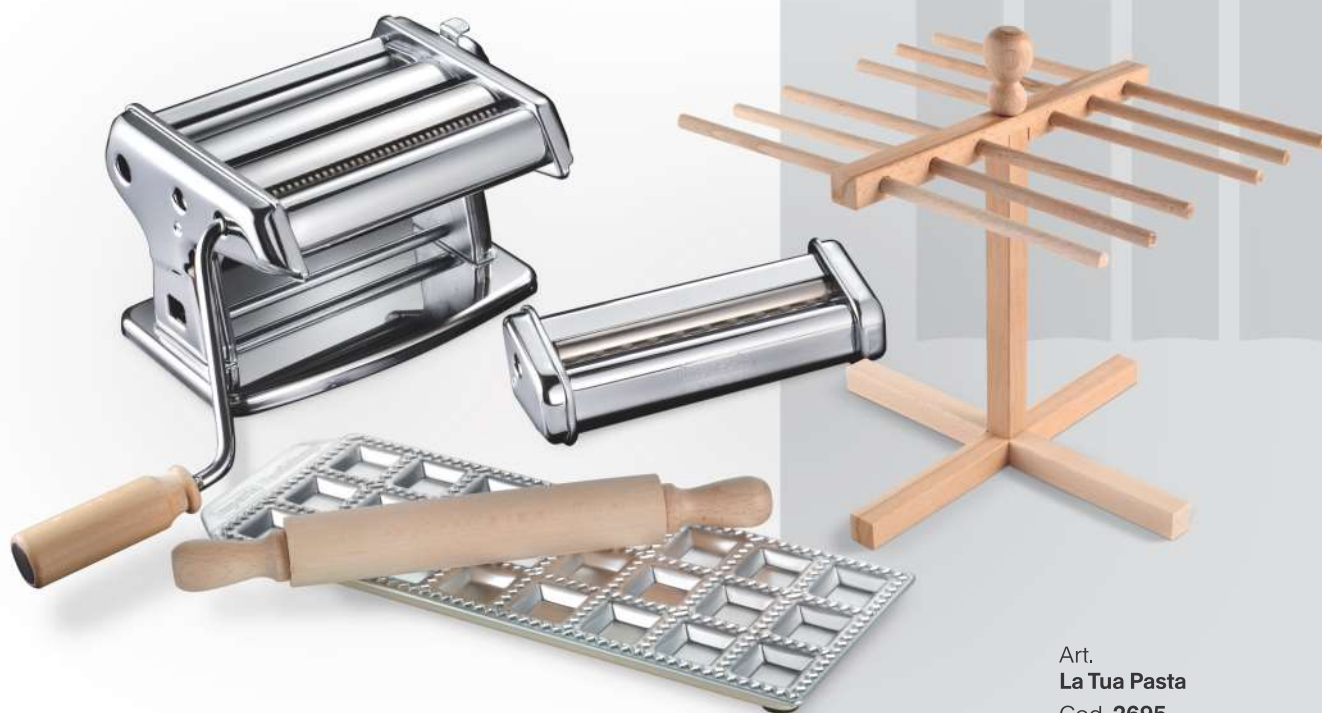


**Sfoglia**  
larghezza mm 150

imperia® dal 1932

La Tua Pasta

titania®



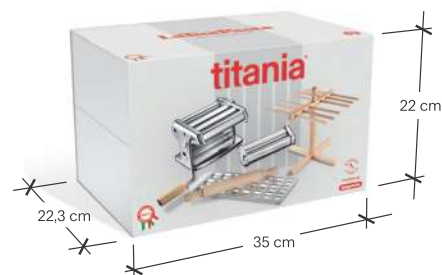
Art.  
**La Tua Pasta**  
Cod. **2695**  
EAN  
**8005782026950**  
EAN Master  
**48005782026958**

## La Tua Pasta

La Tua Pasta è un kit completo che consente di realizzare quattro formati differenti di pasta lunga e ventiquattro ravioli nel formato 34x34mm.

Lo Stendipasta, inoltre, permette di raccogliere ed asciugare fino a 1,5 kg di pasta.

*La Tua Pasta is a complete set that allows you to create: four different formats of long pasta and twenty-four ravioli mould in the 34x34mm format. The pasta drying rack also allows you to collect and dry up to 1.5 kg of pasta.*



Master Carton 4 pc 22 kg - 46x37x46,5 cm

**Formati di pasta compresi**

**Pasta shapes included**



**Spaghetti**  
Ø mm 2



**Tagliolini**  
larghezza mm 2



**Fettuccine**  
larghezza mm 6,5



**Sfoglia**  
larghezza mm 150



**Ravioli**  
stampo da 24

imperia® dal 1932

Simplex

titania®



# titania® Simplex

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

*titania® Simplex 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

Art. **titania® Simplex**



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

## Formati di pasta realizzabili

## Pasta shapes achievable



**Capelli d'angelo**

**Spaghetti**

**Trenette**

**Lasagnette**

larghezza mm 1,5

Ø mm 2

larghezza mm 4

larghezza mm 12

Cod. 2230

Cod. 2279

Cod. 2250

Cod. 2270

EAN

EAN

EAN

EAN

8005782022303

8005782022792

8005782022501

8005782022709

EAN Master

EAN Master

EAN Master

EAN Master

48005782022301

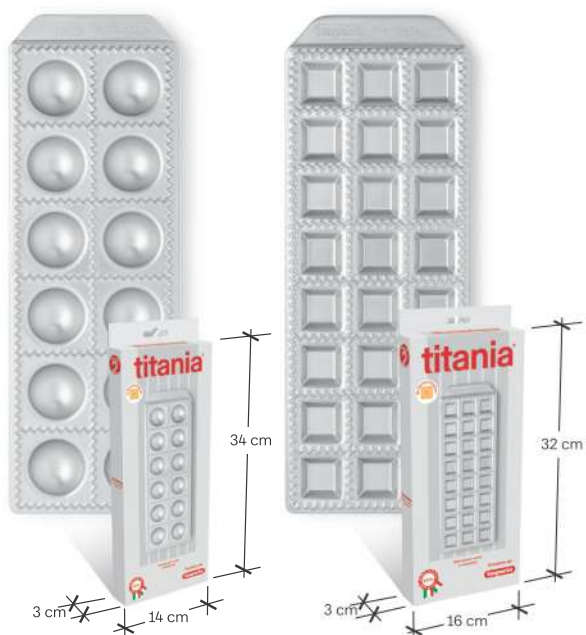
48005782022790

48005782022509

48005782022707

imperia® dal 1932

Raviolamp



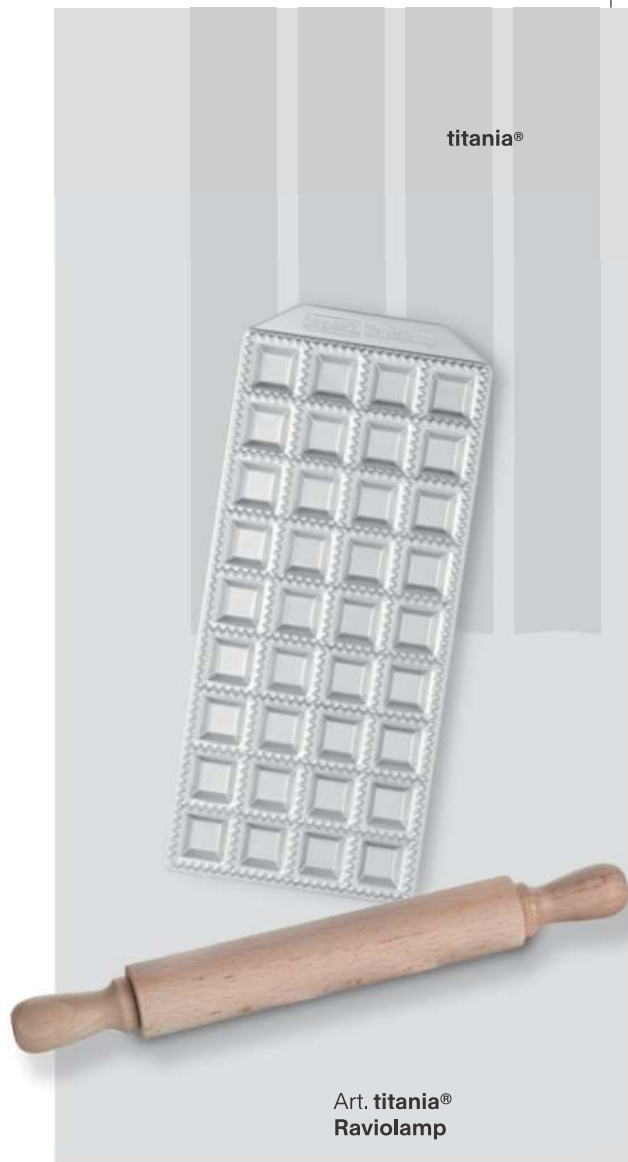
## titania® Raviolamp

**titania® 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.

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



VIDEO



Art. **titania® Raviolamp**



### Formati di ravioli realizzabili



**12 Ravioli giganti**  
52x52 mm  
Cod. 2310  
EAN  
8005782023102  
EAN Master  
68005782023104  
Master Carton  
6 pcs 3,2 kg  
38x19,3x15,1 cm



**24 Ravioli Classici**  
34x34 mm  
Cod. 2304  
EAN  
8005782023041  
EAN Master  
68005782023043  
Master Carton  
6 pcs 2,5 kg  
32,3x19,2x14,3 cm



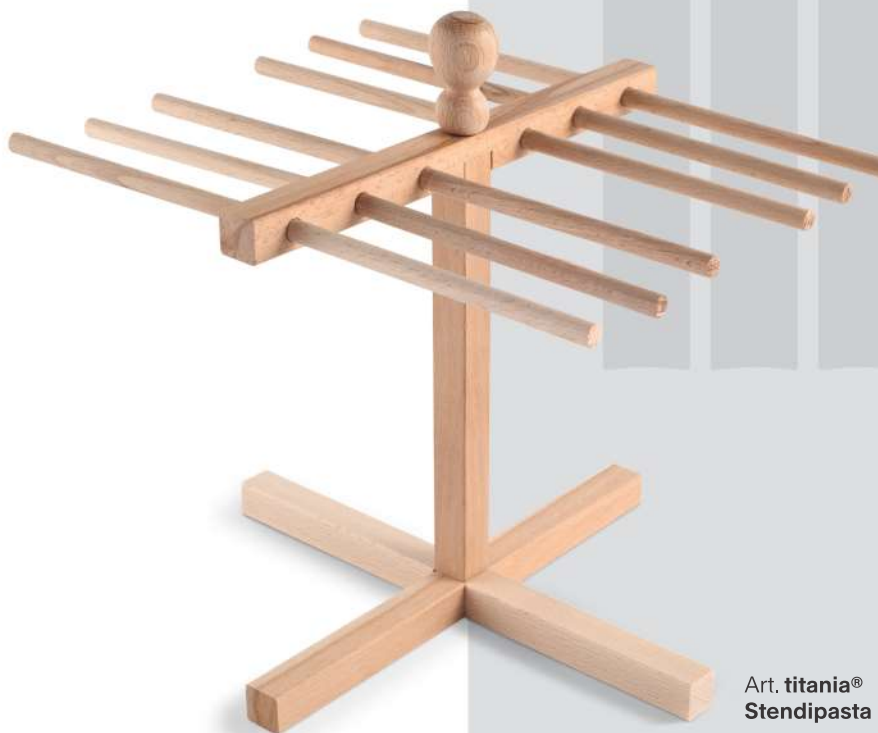
**36 Ravioli Classici**  
34x34 mm  
Cod. 2308  
EAN  
8005782023089  
EAN Master  
6800578202308  
Master Carton  
6 pcs 3,3 kg  
35,8x19,2x17,6 cm



imperia® dal 1932

Stendipasta

titania®



## titania® Stendipasta

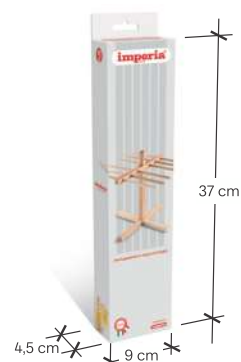
Stendipasta è lo strumento perfetto per asciugare fino a 1,5 kg di pasta fresca, in modo che si mantenga integra ed elastica anche in cottura.

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

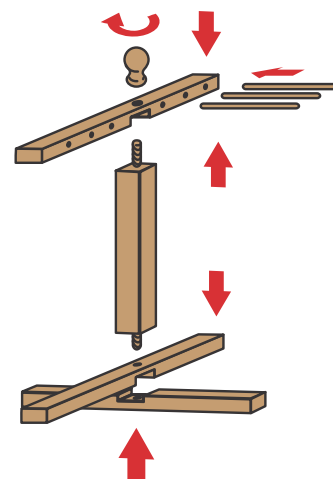
*Stendipasta is the perfect tool for drying up to 1.5 kg of fresh pasta, so that it remains intact and elastic even during cooking.*

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

Art. **titania®**  
**Stendipasta**  
Cod. **2540**  
EAN  
**8005782025403**  
EAN Master  
**68005782025405**















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 **titania**® 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 **titania**® 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 titania® non esistono confini.

Le macchine per la pasta **titania®** 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.

**titania®** 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.

*titania® pasta machines and thits 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.*

*titania® 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](http://www.imperia.com)