Restaurant®

Prodotto da

imperia®

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.*

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

Art.
Imperia® Restaurant® manuale
Cod. **010**
EAN
8005782000103

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

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

VIDEO

Master Carton **1 pcs 11 kg - 42x35x41 cm**

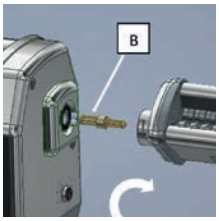
Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

Sfoglia
larghezza mm 220

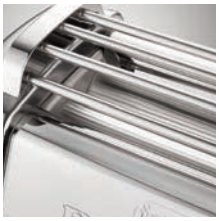
In dotazione il morsetto per il fissaggio al tavolo e la manovella.

Package includes crank and clamp for fastening to the workbench.



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

Art.
Imperia® Restaurant® elettrica

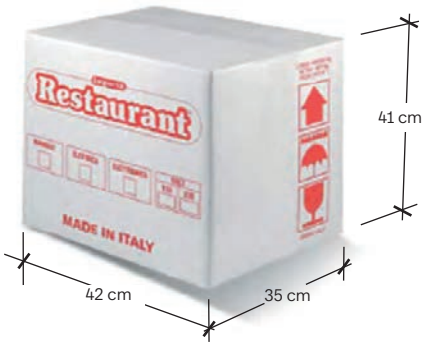
Cod. **036** (230V)
EAN (230V)
8005782000363

Cod. **038** (120V)
EAN (120V)
8005782060387

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 banco di lavoro.
I nuovi raschiatori in resina acetalica POM-C conformi al regolamento MOCA 1935/2004, consentono un perfetto distacco della sfoglia.

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

VIDEO



Master Carton **1 pcs 16 kg - 42x35x41 cm**

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

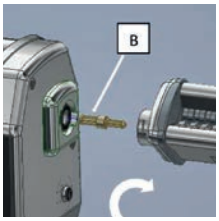
Sfoglia
larghezza mm 220

La manovella in dotazione.

The crank supplied.

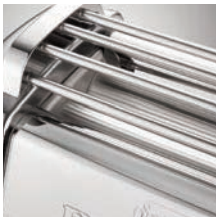
Perno in dotazione per l'innesto dell'accessorio Simplex.

Pin for Simplex cutter attachment 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

Art.
Imperia® Restaurant® elettronica

Cod. **046** (230V)
EAN (230V)
8005782000462

Cod. **048** (120V)
EAN (120V)
8005782060480

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 banco di lavoro.
I nuovi raschiatori in resina acetalica POM-C conformi al regolamento MOCA 1935/2004, consentono un perfetto distacco della sfoglia. Il potenziometro permette una regolazione della velocità dei rulli da 5 a 100 giri/minuto.

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

VIDEO

Master Carton **1 pcs 20 kg - 42x35x41 cm**

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

Sfoglia
larghezza mm 220

La manovella in dotazione.

The crank supplied.

Perno in dotazione per l'innesto dell'accessorio Simplex.

Pin for Simplex cutter attachment supplied.

imperia® Restaurant® Simplex

Art.
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 diverso 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 of* ***imperia® Restaurant® *range. Each cutter attachment allows you to make a different shape of pasta. With Simplex you can obtain not only the classic sizes of Italian cuisine but also those of ethnic and international cuisine.*

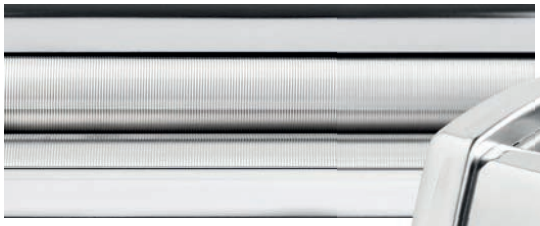
VIDEO

Master Carton **4 pcs 9,2 kg - 30x20x23 cm**

Formati di pasta realizzabili

Pasta shapes archievable

Capelli d'angelo	Spaghetti	Tagliatelle	Trenette	Fettuccine	Fettuccine	Reginette
larghezza mm 1,5	ø mm 2	larghezza mm 2	larghezza mm 4	larghezza mm 6,5	larghezza mm 12	larghezza mm 12
Cod. 060	**Cod.** 097	**Cod.** 070	**Cod.** 080	**Cod.** 090	**Cod.** 095	Cod. 098
EAN	**EAN**	**EAN**	**EAN**	**EAN**	**EAN**	**EAN**
8005782000608	8005782000974	800578200070	8005782000806	8005782000905	8005782000950	8005782000981



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

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.

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 sheet that porosity and ribbing that until recently only a pastry board and a wooden rolling pin in expert hands could provide.*

VIDEO

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.

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

Master Carton **1 pcs 11 kg - 42x35x41 cm**

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

Package includes crank and clamp for fastening to the workbench.

imperia® Restaurant® Ruvida elettrica

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 banco di lavoro.
I nuovi raschiatori in resina acetalica 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 work table. The new POM-C acetal resin scrapers compliant with the MOCA 1935/2004 regulation, allow perfect detachment of the sheet.*

VIDEO

Art.
Restaurant® ruvida elettrica

Cod. **6036** (230V)
EAN (230V)
8005782060367
EAN Master (230V)
8005782060367

Cod. **6038** (120V)
EAN (120V)
8005782060381
EAN Master (120V)
8005782060381

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.

Perno in dotazione per l'innesto dell'accessorio Simplex.

Pin for Simplex cutter attachment supplied.

imperia® Tagliaravioli

Tagliaravioli è una gamma di stampi singoli realizzata in fusione d'alluminio per alimenti che garantisce un taglio netto e preciso della sfoglia. Il manico in legno di faggio consente una facile ed ergonomica impugnatura. Disponibili in forme e dimensioni differenti, consentono di realizzare pasta ripiena, ma anche preparazioni dolci e salate come biscotti o tartellette.

Tagliaravioli is a range of single moulds made of food-grade die-cast aluminum which guarantees a clean and precise cut of the pasta sheet. The beech wood handle allows an easy and ergonomic grip. Available in different shapes and sizes, they allow you to make filled pasta but also sweet and savory preparations such as biscuits or tartlets.

VIDEO

Formati di pasta compresi

Pasta shapes included

Cuore 01

Cod. 7807
EAN
8005782078072
EAN Master
68005782078074

Cuore 02

Cod. 7808
EAN
8005782078089
EAN Master
68005782078081

Quadro 01
68x68 mm
Cod. 7806
EAN
8005782078065
EAN Master
68005782078067

Quadro 02
48x48 mm
Cod. 7805
EAN
8005782078058
EAN Master
68005782078050

Sorriso

Cod. 7809
EAN
8005782078096
EAN Master
68005782078098

Art.
Imperia®
Tagliaravioli

Master Carton **6 pcs 0,62 kg - 22,1x19,6x9,6 cm**

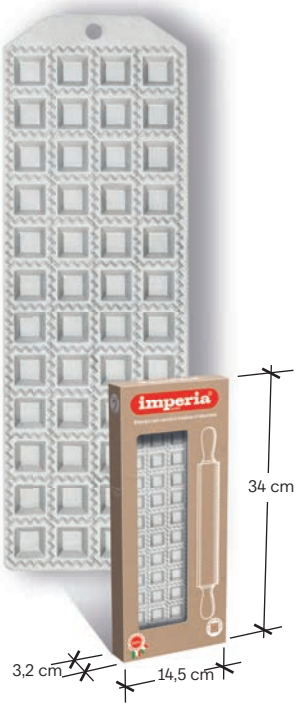
Cerchio 01
ø 80 mm
Cod. 7804
EAN
8005782078041
EAN Master
68005782078043

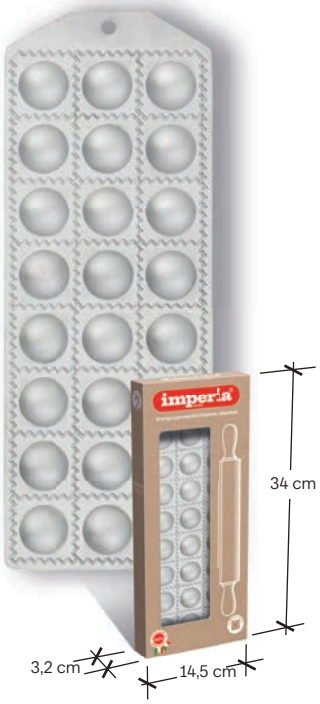
Cerchio 02
ø 58 mm
Cod. 7803
EAN
8005782078034
EAN Master
68005782078036

Cerchio 03
ø 48 mm
Cod. 7802
EAN
8005782078027
EAN Master
68005782078029

Cerchio 04
ø 30 mm
Cod. 7801
EAN
8005782078010
EAN MASTER
68005782078029

Triangolo
lato xx mm
Cod. 7810
EAN
8005782078102
EAN MASTER
68005782078104





imperia® RavioChef Restaurant

RavioChef è una gamma di stampi per ravioli realizzata in fusione d'alluminio per alimenti. La robustezza e la solidità che li contraddistingue li rende particolarmente adatti ad un uso continuativo e prolungato tipici dell'impiego professionale. La larghezza degli stampi inoltre ottimizza al meglio la sfoglia da 220 mm della linea **imperia®** Restaurant.

*RavioChef is a range of ravioli moulds made of food-grade cast aluminium. The sturdiness and solidity that distinguishes them also makes them particularly suitable for continuous and long use typical of professional using. The width of the moulds also optimizes the 220 mm sheet of the **imperia®** Restaurant line.*

VIDEO

Formati di ravioli realizzabili

Ravioli shapes archievable

48 Ravioli da brodo

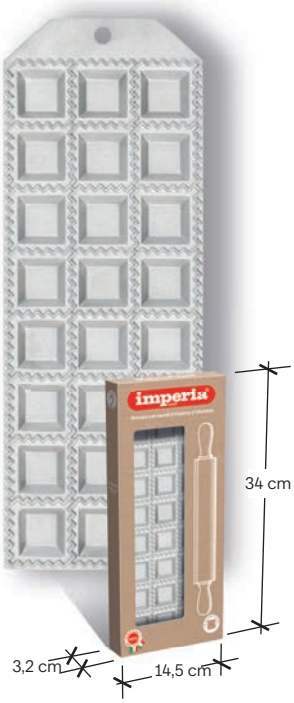
Cod. 7302
EAN
8005782073022
EAN Master
68005782073024
Master Carton
6 pcs 3,3 kg
38,5x21,5x16 cm

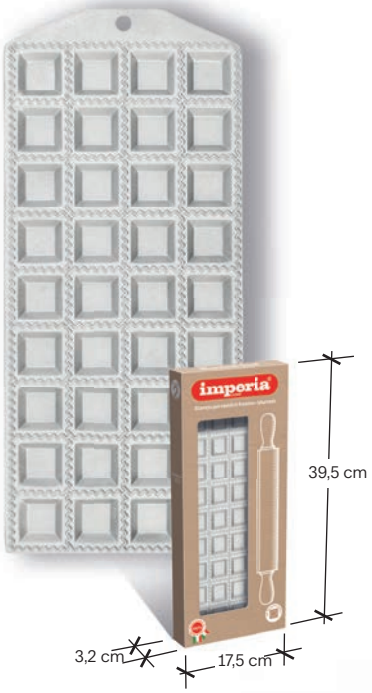
24 Ravioli Quadri Giganti

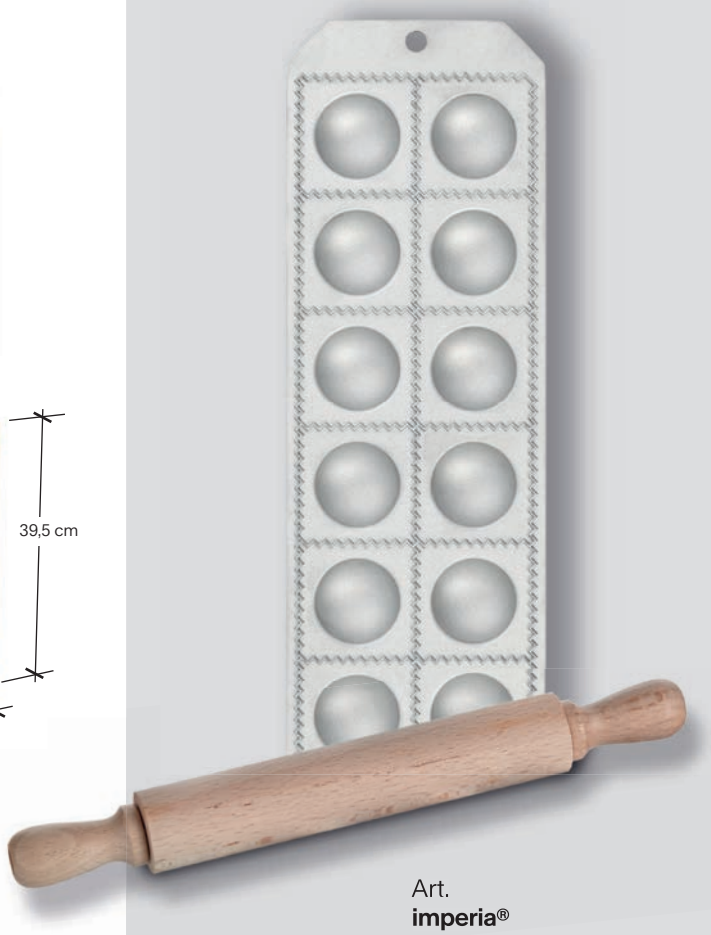
Cod. 7304
EAN
8005782073046
EAN Master
68005782073048
Master Carton
6 pcs 3,7 kg
38,5x21,5x16 cm

24 Tortelli Classici

Cod. 7320
EAN
8005782073206
EAN Master
68005782073208
Master Carton
6 pcs 3,3 kg
38,5x21,5x16 cm



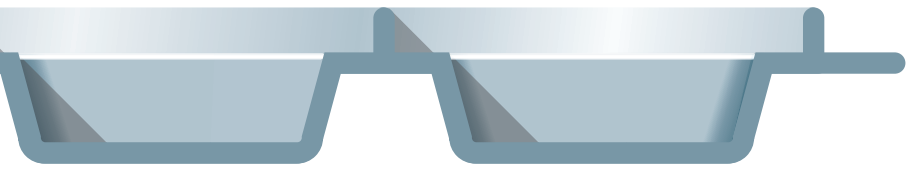




Art.
imperia®
RavioChef
Restaurant

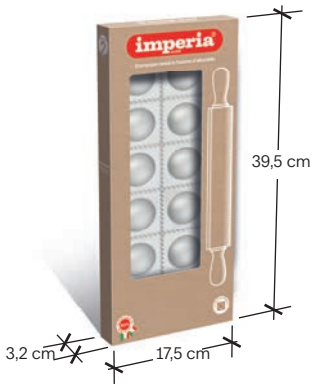
Sezione dello stampo interamente in alluminio pressofuso.

Mould section entirely in die-cast aluminium.



Incluso nella confezione mattarello in legno di faggio.

Beech wooden rolling pin included.



24 Ravioli Classici

Cod. 7324
EAN
8005782073244
EAN Master
68005782073246
Master Carton
6 pcs 3,3 kg
38,5x21,5x16 cm

36 Ravioli Classici

Cod. 7308
EAN
8005782073084
EAN Master
68005782073086
Master Carton
6 pcs 3,7 kg
43,5x21,5x19 cm

12 Ravioli Giganti

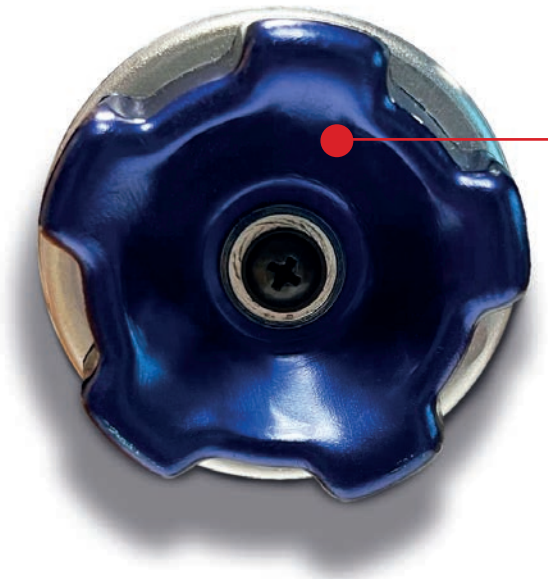
Cod. 7310
EAN
8005782073107
EAN Master
68005782073109
Master Carton
6 pcs 3,7 kg
38,5x21,5x16 cm

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

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.*

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