

imperia[®]
dal 1932

La Classica

Макаронні вироби від 1932



imperia®, італійська якість і традиції з 1932 року.

imperia®, італійська якість і традиції з 1932 року.

1932

3 лютого на вулиці Ізонцо в Турині **imperia®** офіційно народилася як еволюція невеликої ремісничої майстерні. Відразу почалося промислове виробництво та розповсюдження машин моделі **imperia®** по всьому світу. З роками основним референтним ринком стали Сполучені Штати Америки, де багато італійських емігрантів, завдяки використанню макаронних машин, відновили контакт зі своєю далекою батьківщиною.

*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.*

'50 роки

Народилася модель **titania®** з інтегрованими вирізами. Післявоєнний комерційний розвиток приніс машини **imperia®** в понад 80 країн світу.

*The **titania®** model with integrated cuts is designed. Post-war commercial development brought the **imperia®** machine to over 80 countries around the world.*

'60 роки

14 квітня 1962 року **imperia®** і **titania®** були зареєстровані як торгові марки.

*On 14 April 1962 **imperia®** and **titania®** were internationally registered as a trademark.*

'80 роки

imperia® продовжує свій шлях зростання. Співробітників стає понад 100.

- У 1981 році сім'я Анкона (нинішні власники групи) взяла під контроль компанію.
- У 1985 році було придбано AEPi, виробника побутових електроприладів і аксесуарів.

***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.*

'90 роки

- У 1992 році виробничий завод переїхав до Сант-Амброджо-ді-Турин з метою розширення виробничої площі та складу.
- У 1998 році було придбано компанію FISELDEM, виробника томатодавок та інших аксесуарів.

- *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.*

'00 роки

- У 2010 році **imperia®** придбала Monferrina S.r.l., компанію Asti, що виробляє професійні машини та промислові системи для виробництва свіжої та сухої пасти, розташовану в Кастель'Альферо (Австралія).
- У 2012 році все виробництво здійснювалося в Кастель'Альферо (Австралія), тоді як склад і частина офісів були переведені на нову сучасну фабрику в Монкальєрі (То).
- Сьогодні група Imperia & Monferrina S.p.A задовольняє весь цикл виробництва свіжої пасти від машин для домашнього використання до промислового виробництва понад 200 кг/год.
- У 2021 році компанія отримала реєстрацію в MISE (Міністерство бізнесу та виробництва Італії) брендів **imperia®** та **titania®** як історичних брендів національного інтересу.

- *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.*

Сучасний стиль, класичний дизайн: паста у всіх її видах.



Сучасний стиль, класичний дизайн: паста будь-якої форми.

La Classica

Протягом століть проста суміш води і борошна, в Італії, стала чимось більшим, ніж їжа: вона перетворилася на свого роду бренд, невід'ємну частину побуту і культури всіх італійців, а не тільки їхньої кухні.

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.

За оцінками, їх більше ніж триста форм пасти в Італії, в тому числі сухі, свіжі і фаршировані, і стільки ж рецептів, за допомогою яких подаємо на стіл.

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.

Класична лінія з її глибиною діапазону і різноманітністю кольорів задумана бути істотним елементом у підготовці та інтерпретації усіх сортів макаронних виробів, що характеризують регіональні традиції прекрасної країни, знають і цінують у всьому світі.

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.

Лінійку La Classica завершує великий вибір сумісних аксесуарів з усіма машинами виробництва Imperia і завдяки якому можна задовольнити кожну регіональну традицію, кожну сімейний звичай, заснований на двох простих інгредієнтах: вода і борошно.

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

Макаронна машина **imperia® iPasta La Classica** доступна в двох варіантах обробки та двох варіантах кольорів. Він складається з розкатальної машини для виготовлення аркушів шириною 150 мм і подвійного ріжучого аксесуара для фетучіні та тальоліні.

*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.*



ВІДЕО



imperia® dal 1932

Sfogliatrice

La Classica



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

imperia® sfogliatrice La Classica

Розкатувальна машина є основним інструментом для будь-якої підготовки. Маленький і міцний, він дозволяє розкати тісто товщиною до 2,5 мм і шириною до 150 мм. З додаванням аксесуарів **imperia®** здатна створити пасту будь-якої форми.

*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.*



Форми для пасти в комплекті

Pasta shapes included



Fettuccine ширина 6,5 мм
Tagliolini ширина 2 мм
Sfoglia ширина 150 мм



У комплекті: 100% бавовняний захисний мішечок, щіточка для чищення валиків і практичний бункер

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

Форми для пасти в комплекті

Pasta shapes included



Sfoglia ширина 150 мм



У комплекті: 100% бавовняний захисний мішечок та щіточка для чищення валиків

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

imperia® dal 1932

iPasta imperia La Classica



Запатентовані рифлені ролики з нержавіючої сталі 18/10, які легко чистяться.

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

imperia® iPasta La Classica ruvida

Ruvida — найдосконаліше, що існує у світі макаронних машин, і водночас те, що найбільше наближене до оригінальної італійської традиції виготовлення пасти. Запатентовані валики з нержавіючої сталі 18/10 надають листу макаронних виробів таку пористість і ребристість, які донедавна могли забезпечити лише кондитерська дошка та дерев'яна скалка в руках досвідчених спеціалістів. Мікрорельєфи відбиваються на тісті так само, як природні нерівності деревини, створюючи ідеальні умови для найкращого зберігання тістом соусів та приправ. У результаті виходить ребристий і пористий лист, який робить макарони ідеальними для вбирання приправ, як того вимагає традиція.

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.



ВІДЕО

Добрий за своєю природою,
грубий за традицією

Форми для пасти
в комплекті

Pasta shapes
included



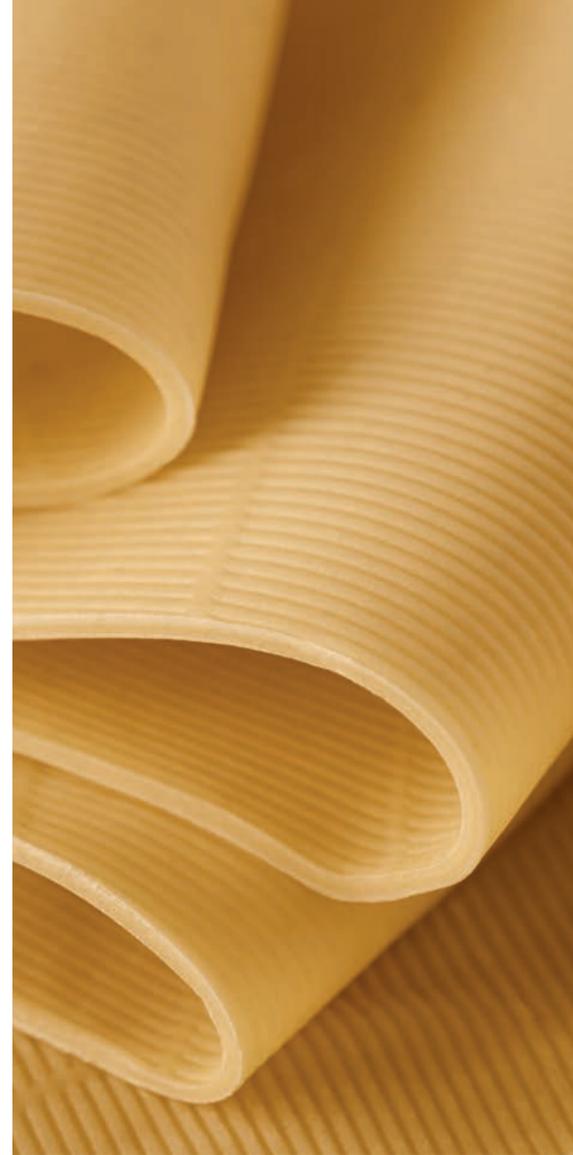
Fettuccine
ширина 6,5 мм



Lasagnette
ширина 12 мм



Sfoglia
ширина 150 мм



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



У комплекті:
100% бавовняний захисний мішечок, щіточка для чищення валиків і практичний бункер

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



imperia® PastaFacile La Classica

imperia® PastaFacile — це двигун, який ідеально адаптується до всіх виробничих машин **imperia®**. Простий в установці, завдяки потужності до 80 Вт, він дозволяє готувати всі свіжі макарони швидше та без зусиль.

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.



ВІДЕО



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



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



imperia® Electric La Classica

imperia® Electric La Classica поєднує в собі функціональність традиційної машини з потужним електродвигуном до 80 Вт, який зробить приготування простішим і швидшим. Його не обов'язково кріпити до столу, і обидві руки вільні під час використання для більш практичного використання без зусиль.

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.



ВІДЕО



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

Форми для пасты в комплекті

Pasta shapes included



Fettuccine
ширина 6,5 мм



Tagliolini
ширина 2 мм



Sfoglia
ширина 150 мм

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



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

Art. imperia®
PastaPresto
La Classica silver
Cod. 4720 (120V)
EAN (120V)
8005782047207
EAN Master (120V)
28005782047201

imperia® PastaPresto La Classica

Швидкий, потужний і практичний. **imperia®** PastaPresto La Classica – машина для макаронних виробів із вбудованим двигуном, яка дозволяє готувати неперевершене тісто в листі та нарізати, скорочуючи час приготування до мінімуму. Оснащений запобіжними пристроями, він автоматично вимикається, щоб запобігти ненавмисному наближенню до рухомих частин.

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.



ВІДЕО



Форми для пасти в комплекті

Pasta shapes included



Fettuccine ширина 6,5 мм
Tagliolini ширина 2 мм
Sfoglia ширина 150 мм

imperia® dal 1932

La Fabbrica della Pasta

La Classica



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

La Fabbrica della Pasta

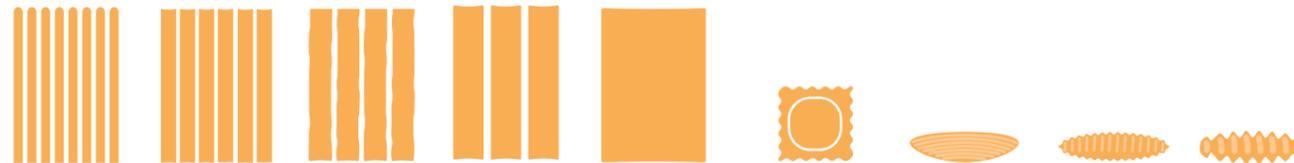
La Fabbrica della Pasta – це набір для приготування всіх видів традиційної італійської пасти. На додаток до чотирьох довгих форм пасти, які можна приготувати за допомогою машини, з Millegnocchi ви можете створити три різні розміри макаронних ньоккі, а з Raviolamp ви можете отримати двадцять чотири равіоли у формі 34x34 мм.

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.



Форми для пасти в комплекті

Pasta shapes included



Spaghetti Ø 2 мм
Tagliolini ширина 2 мм
Fettuccine ширина 6,5 мм
Lasagnette ширина 12 мм
Sfoglia ширина 150 мм
Ravioli прес-форма 24 мм
Rigatelli
Gnocchetti Sardi
Cavatelli



imperia® Simplex La Classica

imperia® Simplex
La Classica — це ріжуча насадка, яка адаптується до всіх машин лінійки Imperia. Кожна насадка для різання дозволяє робити макарони різної форми. З **imperia® Simplex** ви можете отримати не тільки класичні розміри італійської кухні, але й страви етнічної та міжнародної кухні.

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.



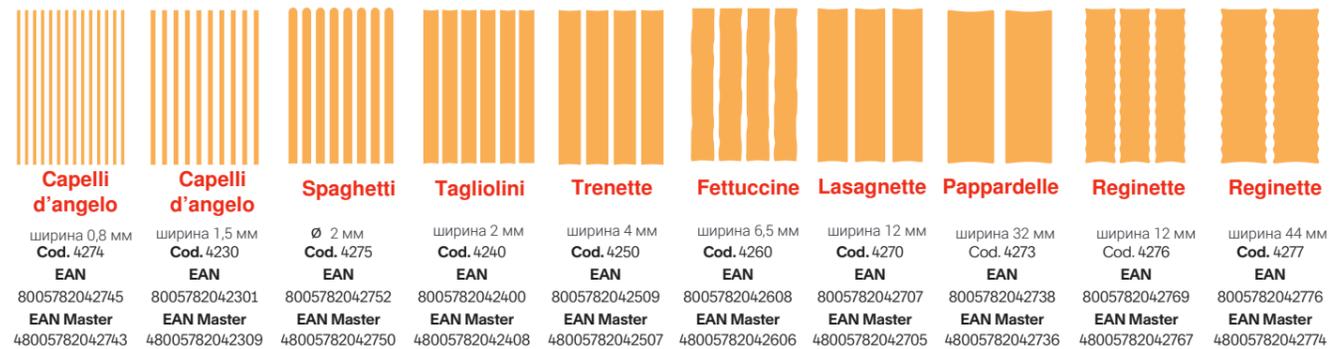
ВІДЕО



Art.
imperia® Simplex
La Classica

Можливі форми для пасти

Pasta shapes achievable



imperia® Duplex La Classica

Duplex imperia®
La Classica — це аксесуар для подвійного різання, який можна адаптувати до всіх машин лінійки Imperia. Кожна насадка для різання дозволяє одночасно виготовляти макарони двох різних форм. З **imperia® Duplex** ви можете отримати не тільки класичні формати італійської кухні, але й етнічні та міжнародні кухні.

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.



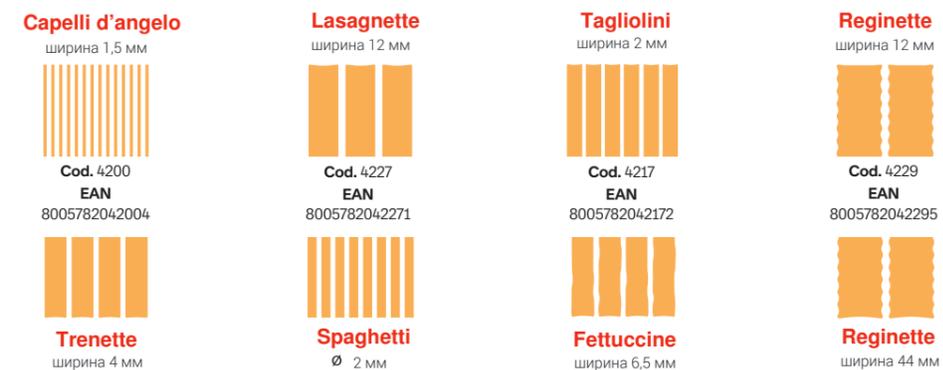
ВІДЕО



Art.
imperia® Duplex
La Classica

Можливі форми для пасти

Pasta shapes achievable





imperia® Millegnocchi La Classica

imperia® Millegnocchi La Classica — це аксесуар із хромованої сталі, який можна адаптувати до всіх виробничих машин **imperia®**, який дозволяє створювати три різні розміри наших макаронних ньоккі за допомогою букового валика та алюмінієвої рифленої секції.

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.*



ВІДЕО

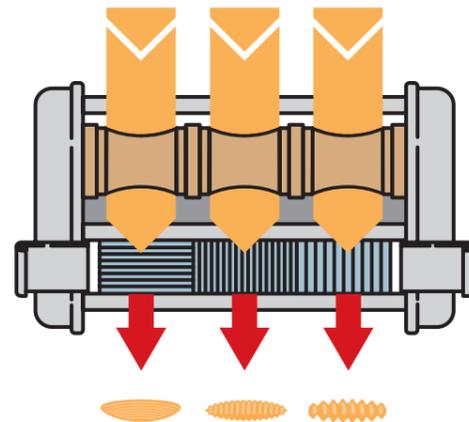


Які макаронні ньоккі можна приготувати?

Ви можете реалізувати три види традиційних італійських борошняних ньоккі.

What type of pasta gnocchi can be done?

You may realize three types of traditional Italian flour pasta gnocchi.



imperia® RavioliMaker La Classica

imperia® RavioliMaker La Classica — це аксесуар із хромованої сталі, який можна адаптувати до всіх виробничих машин **imperia®**. Піднос, що входить до комплекту, окрім того, що містить бажану начинку, має валики з букового дерева для транспортування двох частин листа макаронних виробів до формувальних валиків.

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.



ВІДЕО 3x3



ВІДЕО 5x5

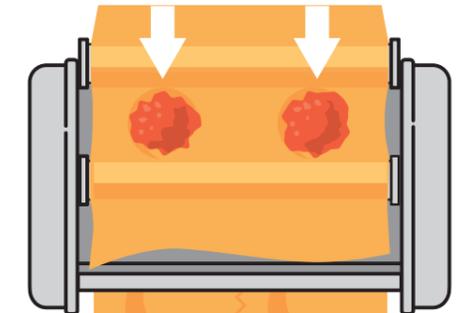


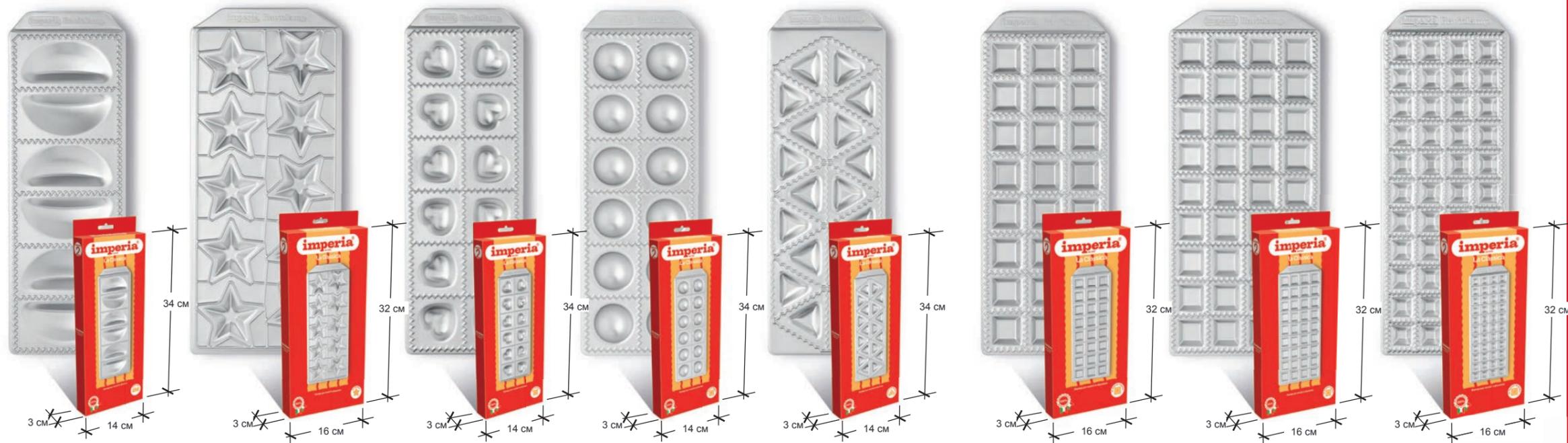
Які равіоли можна приготувати?

Залежно від вибраного RavioliMaker ви можете приготувати равіоли двох розмірів.

What kind of ravioli can I make?

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





imperia® Raviolamp La Classica

Равіолампа — це набір форм для равіолі з алюмінію на сталевій емальованій основі. Алюміній гарантує надзвичайну легкість різання та чищення, а емальована сталеві основа забезпечує стабільність і міцність. У комплект входить качалка з бука, яка дозволяє швидко від'єднати равіолі.

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.



ВІДЕО

Можливі форми для равіолі

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



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



Art.
imperia®
Raviolamp
La Classica

imperia® dal 1932

Stendipasta

La Classica

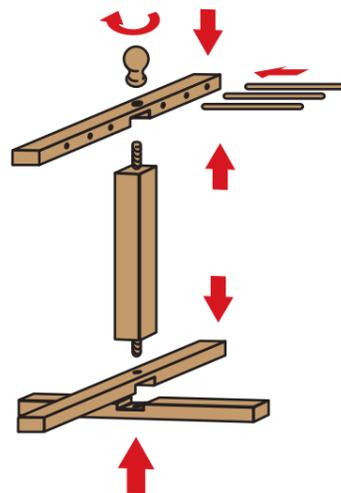
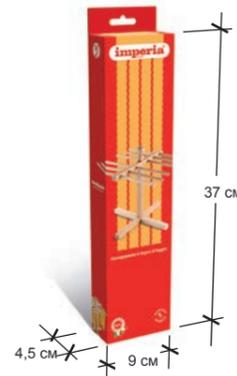


imperia® Stendipasta La Classica

Stendipasta – ідеальний інструмент для сушіння до 1,5 кг свіжої паста, щоб вона залишалася цілою та еластичною навіть під час варіння. Знімні опори використовуються для збору макаронних виробів під час нарізання, і їх можна швидко та легко вставити в раму сушарки для макаронних виробів. Виготовлений з деревини бука, після використання його можна розібрати та зберігати в оригінальній компактній упаковці

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



imperia® dal 1932

FoglioChef

La Classica



imperia® FoglioChef La Classica

FoglioChef – харчовий силіконовий килимок SL70, який ідеально підходить для замішування, нарізання та формування тіста. Легко мити та зручно зберігати, це необхідний аксесуар для приготування будь-якої свіжої паста.

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



Форми та відносна товщина макаронних виробів

Форми та відносна товщина макаронних виробів

Формат	Довжина	Розділ	Зріз	Регулятор
Capelli d'Angelo	150 мм		0,8 мм	2-3
Capelli d'Angelo	150 мм		1,5 мм	2-3
Tagliolini/Spaghetti alla Chitarra	150 мм		2 мм	4-5
Trenette	150 мм		4 мм	5
Fettuccine/Tagliatelle	150 мм		6,5 мм	2-3
Lasagnette	150 мм		12 мм	2-3
Pappardelle	150 мм		32 мм	3
Reginette/Lasagnette	150 мм		12 мм	3
Reginette/Pappardelle	150 мм		44 мм	3
Spaghetti	150 мм		∅ 2 мм	4
Lasagne	150 мм		150 мм	2-3
Ravioli	150 мм		20-50 мм	2-3
Type	Lenght	Section	Cut	Adjusting knob

Регулювальна ручка машин imperia® дозволяє створювати листи різної товщини, які підходять для будь-якої форми макаронних виробів. У таблиці показано товщини, що стосуються різних положень регулювальної ручки.

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.

Шестипозиційна ручка регулятора
Товщина затяжки від 0 мм до 2,5 мм

Позиція	Товщина
№ 1	0 мм
№ 2	0,65 мм
№ 3	1 мм
№ 4	1,5 мм
№ 5	2 мм
№ 6	2,5 мм

Position Thickness
*Six position adjusting knob
Sheet thickness from 0 mm to 2.5 mm*



З класикою кордонів немає.

Макаронні вироби **imperia®** та аксесуари до них дозволяють створювати незліченну кількість листів тіста, довгих макаронних виробів і макаронних виробів з начинкою, типових для кухні багатьох країн світу. Крім борошна з твердих і м'яких сортів пшениці, можна переробляти борошно з пшениці, полби, ячменю, проса і рису. Різноманітні комбінації та поєднання з водою та іншими інгредієнтами дозволяють отримати типові страви світової гастрономії.

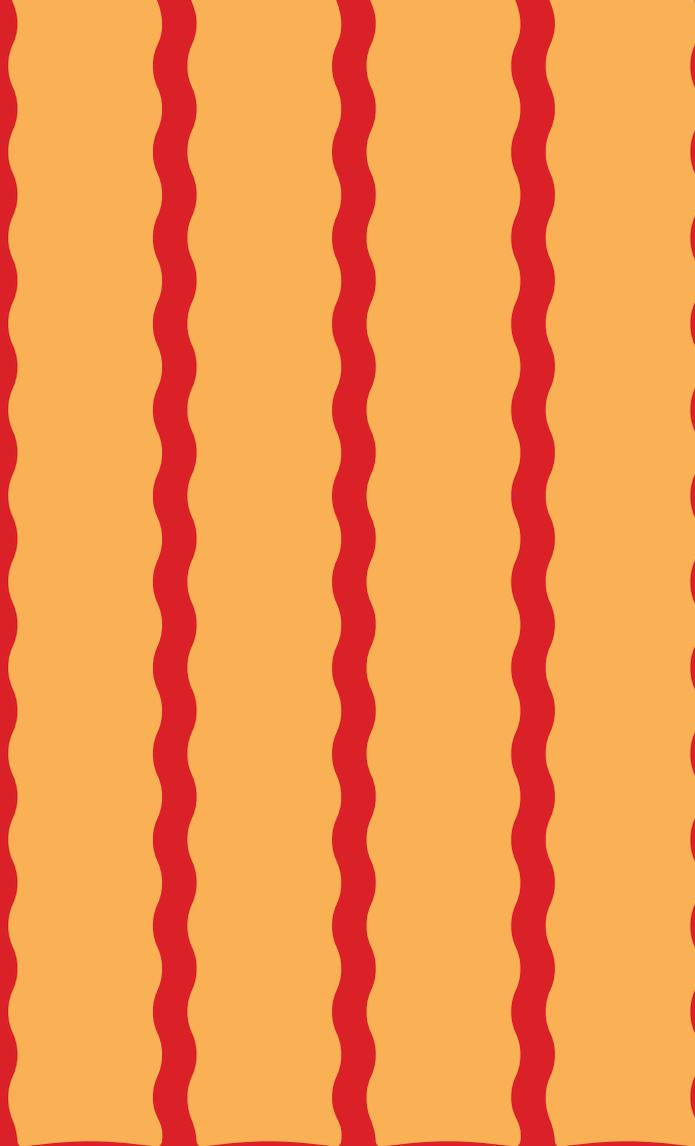
imperia® зі своїми машинами дарує світові смак Італії, а також можливість використовувати будь-де як універсальний і практичний інструмент для покращення будь-якої місцевої кухні.

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