

imperia®

dal-1932



Qualità e tradizione italiana, dal 1932.

La macchina per pasta Imperia è fabbricata in Italia in acciaio cromato e con grande cura artigianale per garantirne robustezza e durata nel tempo. Con Imperia e la sua taglierina "Duplex", realizzerete la sfoglia in sei diversi spessori e due tipi di pasta: tagliatelle e fettuccine. Infine, con l'aiuto dei suoi accessori (da acquistarsi separatamente), preparerete un'infinita varietà di primi piatti a base di pasta: spaghetti tondi, capelli d'angelo, tagliatelle, trenette, fettuccine, lasagnette, pappardelle, reginette frastagliate, raviolini, ravioli, cavatelli, gnocchetti sardi e rigatelli. Imperia vi stupirà per l'estrema facilità di utilizzo e la sua grande versatilità, per realizzare in pochi minuti, la migliore pasta fresca fatta in casa!



An icon of Italian quality and tradition from 1932.

The Imperia chromium-plated steel pasta machine is precision engineered in Italy, sturdy and built to last. With the Imperia and its "Duplex" cutter, you can make pasta dough in 6 different thicknesses and two types of pasta: tagliatelle and fettuccine. Using the accessories of the Imperia (to be purchased separately), you will be able to prepare a vast range of pasta dishes: round spaghetti, capelli d'angelo, tagliatelle, trenette, fettuccine, lasagnette, pappardelle, ripple-edged reginette, raviolini, ravioli, cavatelli, gnocchetti sardi and rigatelli. The Imperia pasta machine is amazingly easy to use and highly versatile, making it possible to prepare fresh home-made pasta in just a few minutes!



Qualité et tradition italienne depuis 1932.

La machine à pâtes Imperia, en acier chromé, est fabriquée en Italie avec grande habileté artisanale qui lui confère robustesse et durée de vie. Grâce à Imperia et à son accessoire coupe-pâtes « Duplex », vous pourrez réaliser l'abaisse en 6 épaisseurs différentes ainsi que deux types de pâtes : tagliatelles et fettuccine. De plus, les accessoires d'Imperia (à acheter séparément) vous permettront de préparer une grande variété d'entrées à base de pâtes : spaghetti ronds, cheveux d'ange, tagliatelles, trenette, fettuccine, lasagnette, pappardelle, reginette frastagliate, petits raviolis, raviolis, cavatelli, gnocchetti sardi et rigatelli. Imperia vous surprendra par sa grande facilité d'utilisation et sa versatilité qui vous permettront de réaliser, en quelques minutes, les meilleures pâtes fraîches maison!



Qualität und italienische Tradition seit 1932.

Die Nudelmaschine Imperia aus verchromtem Stahl wird in Italien mit großer handwerklicher Sorgfalt hergestellt, um Robustheit und Langlebigkeit zu garantieren. Mit der Nudelmaschine Imperia und dem Schneidegerät "Duplex", können Sie Teigplatten mit 6 verschiedenen Stärken und 2 Nudelsorten - Tagliatelle und Fettuccine - herstellen. Und dank der Zubehörtartikel (die separat erworben werden müssen) lassen sich unzählige Nudelsorten wie: Spaghetti tondi, Capelli d'angelo, Tagliatelle, Trenette, Fettuccine, Lasagnette, Pappardelle, Reginette frastagliate, Raviolini, Ravioli, Cavatelli, Gnocchetti sardi und Rigatelli zubereiten. Sie werden erstaunt sein, wie einfach zu verwenden und wie vielseitig die Nudelmaschine Imperia ist, mit der Sie in wenigen Minuten köstliche, hausgemachte, frische Nudeln herstellen können!



Calidad y tradición italiana desde 1932.

La máquina amasadora Imperia, fabricada en Italia, está realizada con acero cromado y con grande cuidado artesanal para garantizar su robustez y duración en el tiempo. Con Imperia y su cizalla "Duplex", podrá realizar la hoja en seis espesores diferentes y dos tipos de pasta: tallarines y fettuccini. Para terminar, con la ayuda de sus accesorios (que se compran por separado), podrá preparar una infinita variedad de primeros platos a base de pasta: espaguetis redondos, cabellos de ángel, trenette, fettuccini, lasañas, pappardelle, reginette recortadas, raviolis pequeños, raviolis, cavatelli, ñoquis sardos y rigatelli. Imperia le sorprenderá por la extrema facilidad de uso y por su gran versatilidad ¡Es el placer de realizar en pocos minutos, la mejor pasta fresca hecha en casa!



Qualidade e tradição italiana, desde 1932.

A máquina para massas Imperia é fabricada na Itália com aço cromado e com grande cuidado artesanal para garantir robustez e duração no tempo. Com Imperia e a sua guilhotina "Duplex", lhes será possível realizar a massa folhada em seis diferentes espessuras e dois tipos de massa: tagliatelle (talharins) e fettuccine. Enfim, com a ajuda dos seus acessórios (que devem ser comprados separadamente), será possível preparar uma infinita variedade de pratos a base de massa: spaghetti tondi (espaguetes redondos), capelli d'angelo, tagliatelle (talharins), trenette, fettuccine, lasagnette (lasanhas), pappardelle, reginette frastagliate, raviolini, ravioli, cavatelli, gnocchetti sardi e rigatelli. Imperia lhes surpreenderá pela extrema facilidade de uso e a sua grande versatilidade, para realizar em poucos minutos, a melhor massa fresca feita em casa!



Linea Accessori - Accessories - Ligne Accessoires Zubehoerreihe - Línea Accesorios - Linha de Acessórios

Imperia è dotata di una completa linea di accessori (da acquistarsi separatamente).

Imperia comes with a complete line of accessories (to be purchased separately).

Imperia offre une ligne complète d'accessoires (à acheter séparément).

Imperia kann auf Wunsch mit einer kompletten Zubehoerreihe ausgestattet werden (die separat erworben werden müssen).

Imperia está dotada de una completa línea de accesorios (que se compran por separado).

A Imperia está equipada de uma linha completa de acessórios (que devem ser comprados separadamente).

Serie di apparecchi da taglio.

A series of cutting.

Séries d'appareils de coupe.



Serie von Schneidegeraeten.

Serie de aparatos para corte.

É uma série de aparelhos de corte.



T.S
Spaghetti
Ø mm. 2



T.0
Capelli
d'Angelo
mm. 0,8



T.1
Capelli
d'Angelo
mm. 1,5



T.2
Tagliatelle
mm. 2



T.3
Trenette
mm. 4



T.4
Fettuccine
mm. 6,5



T.5
Lasagnette
mm. 12



T.6
Pappardelle
mm. 32



T.12
Reginette
lasagnette
mm. 12



T.44
Reginette
pappardelle
mm. 44



Il motore universale da applicare a Imperia, a RavioliMaker, a MilleGnocchi, per produrre moltissimo in pochissimo tempo e senza fatica.

The universal motor to be applied to the Imperia, RavioliMaker and MilleGnocchi to produce large quantities rapidly without effort.

Le moteur universel à appliquer à Imperia, au RavioliMaker, au MilleGnocchi, pour produire en grande quantité, en très peu de temps et sans fatigue.

Der Universalmotor zur Verwendung mit Imperia, RavioliMaker, MilleGnocchi, um grosse Mengen in kuerzester Zeit und ohne Muehe herzustellen.

El motor que se aplica a Imperia, a RavioliMaker, a MilleGnocchi es universal, para producir muchísimo en poquisimo tiempo y sin fadiga.

O motor universal que deve ser aplicado na Imperia, a RavioliMaker e a MilleGnocchi, para produzir muito em pouco tempo e sem fadiga.



3x3 cm 5x5 cm

Di facile utilizzo, ideale per produrre i migliori ravioli, con tutti i ripieni genuini fatti in casa. Disponibile in 2 versioni: ravioli da 5x5 oppure da 3x3 cm.

Easy to use, ideal for making top quality ravioli, with genuine home-made fillings. Available in two versions: 5x5 and 3x3 cm ravioli.

Facile à utiliser, idéal pour préparer toutes sortes de raviolis et de farces maison. Disponible en deux modèles : raviolis 5x5 cm et 3x3cm.

Leicht anzuwenden, ideal zur Herstellung der besten Ravioli, mit allen hausgemachten, gesunden Füllungen. In 2 Ausführungen erhältlich: Ravioli 5x5 cm und Ravioli 3x3 cm.

De fácil uso, ideal para producir los mejores raviolis, con todos los rellenos genuinos hechos en casa. Disponible en 2 versiones: raviolis de 5 x 5 y de 3 x 3 cm.

De fácil utilização, ideal para produzir os melhores ravióis, com todos os recheios genuinos feitos em casa. Disponível em 2 versões: ravióis de 5x5 e de 3x3 cm.



Gnocchetti sardi Cavatelli Rigatelli

Applicato alle macchine per pasta Imperia, permette di ottenere gnocchetti sardi, cavatelli, rigatelli e gnocchetti di Zita.

Applied to the Imperia pasta machine this allows you to obtain gnocchetti sardi, cavatelli, rigatelli and gnocchetti di Zita.

Appliqué aux machines à pâtes Imperia, cet accessoire permet d'obtenir des gnocchetti sardes, cavatelli, rigatelli et gnocchetti de Zita.

Auf die Imperia-Nudelmachine aufgesteckt, koennen Gnocchetti Sardi, Cavatelli, Rigatelli und Gnocchetti di Zita hergestellt werden.

Aplicado a la máquina para pasta Imperia, permite preparar ñoquis sardos, cavatelli, rigatelli y ñoquis de Zita.

Aplicado na máquina para massa Imperia, permite de obter pequenos nhoques da Sardenha, "cavatelli", "rigatelli" e pequenos nhoques de Zita.



imperia

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia

www.imperia.com