

**IMPERIA 2019**  
**(nuovi modelli : elettrica ed elettronica)**



**Instruments for Cooking & Service**

Zona Industriale 2  
Via dei Balconi 3  
6917 Barbengo (TI)



**Potete trovare i listini prezzi completi nelle ultime pagine**

**Come trovare il prezzo nel PDF:**

premere CTRL + F, quindi scrivere il codice nella finestra di ricerca, premere ENTER fino a raggiungere il listino.

**Orari di apertura**

LU-VE 08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30

SA-DO CHIUSO

**Contatti**

+41 91 995 14 52

[info@icsticino.ch](mailto:info@icsticino.ch)

[www.icsticino.ch](http://www.icsticino.ch)

imperia®

# Restaurant®



**CODICE 010**

**Macchina da pasta manuale per ristoranti:  
robusta, pratica ed economica.**

**Manual pasta machine for restaurants: sturdy, easy-to-use, top value for money.**

**Machine à pâtes manuelle pour restaurants : robuste, pratique et économique.**

**Manuelle Nudelmachine für Restaurants: robust, praktisch und wirtschaftlich.**

**Amasadora manual para restaurantes: fuerte, práctica y económica.**

**Máquina manual de massas para restaurantes: robusta, prática e económica.**

**imperia®**

CE



# Restaurant®



**Imperia Restaurant**, la macchina semi-professionale, è costruita in acciaio cromato ed è ideale per realizzare la buona pasta fatta in casa con ingredienti genuini.

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

- Lunghezza cilindri impastatori mm.220 (larghezza sfoglia mm.210)
- Apertura massima cilindri mm 5.
- Ingranaggi in acciaio fresato e temperato ruotanti su perni rettificati.
- Cuscinetti speciali autolubrificanti.
- Gruppo riduttore per rendere minimo lo sforzo.
- Regolatore rotante brevettato per 10 spessori di sfoglia, con indicatore numerato.
- Morsetto "tigre" brevettato per il perfetto fissaggio su qualsiasi tavolo di lavoro.
- Produzione oraria 12 kg circa.
- Peso kg 10,300 circa.

Imperia Restaurant manuale è fornita con i componenti d'uso: tramoggia, manovella e morsetto. Gli accessori da taglio Simplex vanno richiesti separatamente, a scelta tra ben sette tipi di pasta lunga.



**Imperia Restaurant** is the semi-professional machine made of chromium-plated steel, ideal for making good homemade pasta with wholesome ingredients.

**PRINCIPAL FEATURES:**

- Roller length 220 mm (width of sheet 210 mm). (9" inches)
- Maximum roller opening 5 mm. (3/8").
- Hardened steel gears, precision centres.
- Special self-lubricating bearings.
- Reduction gears to minimize work.
- Patented regulator knob, with 10 numbered thickness settings.
- Patented "Tiger" clamp for perfect grip to any table.
- Output per hour: 12 kg. approx.
- Weight: 10.300 kg. approx

The manual Imperia Restaurant comes complete with the components for use: hopper, handle and clamp. The "Simplex" cutter accessories are to be requested separately with a choice of as many as seven types of long pasta.



**Imperia Restaurant** est la machine à pâtes semi-professionnelle fabriquée entièrement en acier chromé et idéale pour réaliser de bonnes pâtes faites maison avec des ingrédients naturels.

**CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:**

- Longueur des cylindres pétrisseurs 220 mm (largeur de l'abaisse 201 mm).
- Ouverture maximale des cylindres : 5 mm
- Engrenages en acier fraisé et trempé, tournant sur pivots rectifiés.
- Roulements spéciaux autolubrifiants.
- Ensemble réducteur pour le minimum d'effort.
- Régulateur tournant breveté, pour 10 épaisseurs de l'abaisse, avec indicateur numéroté.
- Etaù à main "Tigre" breveté pour la parfait fixation de la machine à la table.
- Production horaire : 12 kg. environ.
- Poids : 10,300 Kg. environ.

Imperia Restaurant manuelle est fournie avec tous les composants : trémie, manivelle et étau à main.

Les accessoires de coupe Simplex doivent être demandés séparément, en choisissant parmi 7 types de pâtes.



**Imperia Restaurant**, die halbprofessionelle Maschine ist aus Chromstahl hergestellt und ideal für die Herstellung von guten hausgemachten Teigwaren mit natürlichen Zutaten.

**HAUPTSÄCHLICHE MERKMALE:**

- Länge der Knetwalzen 220 mm (Teiglänge 210 mm)
- Öffnung der Walzen max. 5 mm.
- Zahnwerke aus gefrästem und gehärtetem Stahl, die auf geschliffenen Stiften drehen.
- Selbstschmierende Speziallager.
- Durch zusätzliche Übersetzung minimale Anstrengung.
- Patentierter drehbarer Einstellknopf mit Zahlen für 10 verschiedene Stärken des Nudelteiges.
- Patentierte Klammer "Tigre" zur Befestigung der Maschine an jedem Tisch.
- Stundenherstellung: ca. 12 kg.
- Gewicht: ca. 10,300 kg.

Imperia Restaurant manuell wird mit den folgenden Teilen geliefert: Trichter, Kurbel und Spannbacke. Die Schnitzzubehörteile Simplex müssen getrennt angefordert werden. Es kann unter sieben langen Teigwarensorten gewählt werden.



**Imperia Restaurant**, la máquina semi-profesional, totalmente de acero cromado es lo ideal para realizar la buena pasta hecha en casa con ingredientes genuinos.

**CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:**

- Cilindros amasadores de 220 mm de longitud (ancho de la hoja: 210 mm)
- Apertura máxima de los cilindros: 5 mm.
- Engranajes de acero fresado y templado que giran sobre pivotes rectificadas.
- Rodillos especiales autolubricantes.
- Grupo reductor para disminuir el esfuerzo al mínimo.
- Regulador giratorio, patentado, para 10 espesores de hoja, con indicador numérico.
- Mordaza "Tigre" patentada para una perfecta sujeción en todo tipo de superficie de trabajo.
- Producción horaria: alrededor de 12 kg.
- Peso: alrededor de 10,300 kg.

Imperia Restaurant manual se suministra con los accesorios usuales: tolva, manivela y mordaza.

Los accesorios de corte Simplex se piden por separado y se puede elegir entre siete tipos diferentes de pasta larga.



**Imperia Restaurant**, a máquina semi-profissional, é fabricada em aço cromado e é ideal para realizar uma boa massa feita em casa com ingredientes genuínos.

**CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

- Comprimento dos cilindros amassadores de massa (impastador) 220 mm. (largura da massa 210 mm.)
- Abertura máxima dos cilindros 5 mm.
- Engrenagens de aço fresado e temperado rotatórios sobre pinos rectificadas.
- Rolamentos especiais de lubrificação automática.
- Grupo reductor para render o esforço mínimo.
- Regulador rotatório patenteado para 10 espessuras de massa, com indicador numerado.
- Prensaador "tigre" patenteada para a perfeita fixação em qualquer mesa de trabalho.
- Produção horária de 12 kg aprox.
- Peso 10,300 kg aprox.

Imperia Restaurant manual é fornecida com os componentes de uso: tremonha, manivela e prensaador.

Os acessórios de corte Simplex devem ser solicitados separadamente, a escolha dentre bem sete tipos de massa comprida.



**T.S** - 097  
Spaghetti  
Ø mm. 2



**T.1** - 060  
Capelli d'angelo  
mm. 1,5



**T.2** - 070  
Tagliatelle  
mm. 2



**T.3**  
Trenette  
mm. 4



**T.4**  
Fettuccine  
mm. 6,5



**T.5**  
Lasagnette  
mm. 12



**T.12**  
Reginette Lasagnette  
mm. 12



- 080

- 090

- 095

- 098

NEW PRODUCT

**NEW!**

2018/2019 INCOMING





Imperia  
Restaurant

Imperia  
Restaurant



we would like to introduce the NEW RESTYLING OF RESTAURANT machines item **035 and 045** -

The restyling is mainly involving the cutter **Simplex XR** transmission, which won't be located anymore on the frontside of the machine (working by the blue transmission accessory- **KRM-A10**) but on the right side where a clutch connection will allow the drive direct transmission without adding any other accessory.

**ADVANTAGES:**

- Easier to work daily
- Work surface cleaner (you can collect the pasta, while is made, directly from the Simplex cutter by positioning a tray)
- More space for work

The clutch connection will reduce any dysfunction due to instability of the blue transmission set (KRM-A10) and will allow to work continuing and steady.

**The new machines will have new code product:**

**035** NEW RESTAURANT PROFESSIONAL ELECTRIC 220V (REPLACE ITEM 032)

**045** NEW RESTAURANT ELECTRONIC 220 V (REPLACE ITEM 042)

The machines won't be different mechanically. The only change is the right cover that has been modified in order to use the new transmission drive.

**CUTTER ACCESSORIES:**

The product code of the new Simplex XR are still the same but the SIMPLEX will have a different cover on the left side (allows the connection to the machine on the right side)

**TRANSFERABILITY**

For those who have an "old" Restaurant machine item 032 /034 or 042/043, the NEW SIMPLEX ARE NOT COMPATIBLE.

For those who have "old" cutters SIMPLEX, these accessories fits both the old and new machine.

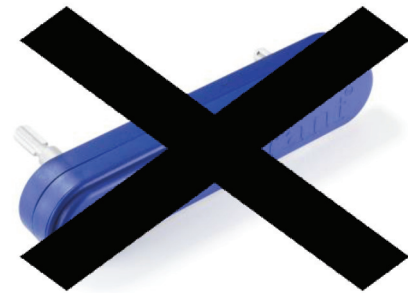
With the NEW MACHINE 035/045 of course the use will as previously done, using the KRM-A10

A detailed shooting of the new machines and accessories together with a technical sheet, will be forwarded asap.

# NEW RMN AND RBT WITH SIMPLEX

## NEW MOTOR TRANSMISSION FOR ELECTRIC AND ELECTRONIC RESTAURANT MACHINE

MAKES DOING LONG PASTA EASIER  
MORE SPACE DURING DAILY WORK  
NO MORE MECHANIC TRANSMISSION  
COMPATIBLE TO ALL MACHINES  
BLU TRANSMISSION WILL BE DISMISSED  
( NOT NECESSARY)





## SFOGLIATRICI SERIE RESTAURANT 2019

codice	descrizione		U.V.	Prezzo
010	Restaurant Manuale Manual roller machine, dough width 220 mm		1	CHF 823.40
035	Restaurant Professional Electric roller machine, 220 v.	ex 032	1	CHF 2'189.25
045	Restaurant Elettronica Electronic machine speed control roller, 220 v.	ex 042	1	CHF 2'772.00
060	T. 1 Simplex Restaurant Capelli d'Angelo mm 1,5	new 2019	4	CHF 189.00
070	T. 2 Simplex Restaurant Tagliatelle mm 2	new 2019	4	CHF 189.00
080	T. 3 Simplex Restaurant Trenette mm 4	new 2019	4	CHF 189.00
090	T. 4 Simplex Restaurant Fettuccine mm 6,5	new 2019	4	CHF 189.00
095	T. 5 Simplex Restaurant Lasagnette mm 12	new 2019	4	CHF 189.00
097	T. S Simplex Restaurant Spaghetti Ø mm 2	new 2019	4	CHF 189.00
098	T. 12 Reginette Simplex Restaurant Reginette lasagnette mm 12	new 2019	4	CHF 189.00



Instruments for Cooking & Service (ICS) SA  
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3  
CH - 6917 Lugano - Barbengo  
Tel. +41 (0)91 995 14 52  
Fax +41 (0)91 995 14 53  
CHE-116.334.364 IVA



LINEA

imperia®

# Raviolamp®



## Tutte le forme della buona pasta fatta in casa.

**Imperia Raviolamp** è una completa linea di stampi per la rapida confezione di: ravioli, tortelli, tortellini da brodo, dolci ripieni; semplicemente utilizzando la sfoglia preparata con le macchine per pasta Imperia e i ripieni dettati dalla tua fantasia. Tutti i Raviolamp sono in alluminio stampato, montati su base di acciaio smaltato, con piedini di gomma, per una perfetta aderenza su qualsiasi superficie. Gli stampi della linea Imperia Raviolamp sono in vendita in nuove eleganti confezioni, tutte dotate di pratico mattarello in legno naturale.



## A whole range of home-made Ravioli.

**Imperia Raviolamp** is a complete range of moulds for the rapid production of ravioli, tortelli, tortellini for broth and filled confectionery which simply combines the sheet prepared previously with the Imperia pasta machines, with any of the fillings that your imagination can produce. All the Raviolamps are made of pressed aluminium mounted on enamelled steel bases and have rubber feet for a perfect grip on all surfaces. The moulds of the Imperia Raviolamp line are on sale in a new and elegant packing, and all come with a practical wooden rolling-pin in natural wood.



## Toutes les formes des bons Raviolis faits maison.

**Imperia Raviolamp** est une ligne complète de moules pour la préparation rapide de: raviolis, tortellis, tortellinis de bouillon, douces farces; simplement en utilisant l'abaisse préparée avec les machines à pâtes Imperia et les farces préparées à votre goût. Tous les Raviolamp sont en aluminium estampé, monté sur un socle d'acier émaillé, aux pieds de caoutchouc, en vue d'une adhérence parfaite sur toutes surfaces. Les moules de la ligne Imperia Raviolamp sont vendus dans de nouvelles présentations très élégantes accompagnées du rouleau pratique en bois naturel.



## Alle Formen für gute hausgemachte Teigwaren.

**Imperia Raviolamp** ist eine vollständige Formen-Serie für die schnelle Zubereitung von: Ravioli, Tortelli, Suppen-Tortellini, gefüllten Süßspeisen. Sie stellen einfach die Teigplatten mit der Imperia-Teigmaschine her und bereiten eine Füllung nach Ihrer Phantasie zu. Alle Raviolamp-Formen sind aus gepresstem Aluminium und haben einen Boden aus emailiertem Stahl und Gummifüße, damit sie gut auf jeder Oberfläche haften. Die Formen der Serie Imperia Raviolamp sind in den neuen und eleganten Verpackungen erhältlich, alle mit Teigrolle aus reinem Holz ausgestattet.



## Todas las formas de la buena pasta hecha en casa

**Imperia Raviolamp** es una línea completa de moldes para preparar rápidamente raviolis, tortellis, tornellinis para caldo y postres rellenos, utilizando simplemente la hoja preparada con las máquinas para pastas Imperia y rellenándolos con todo lo que te dicte tu fantasía. Todos los moldes Raviolamp son de aluminio estampado, montados sobre base de acero esmaltado, con tacos de apoyo de caucho, para que no deslice y quede bien apoyado sobre cualquier superficie. Los moldes de la línea Raviolamp están en venta en sus nuevas y elegantes presentaciones, todas incluyen un práctico rodillo de madera natural.



## Todas as formas da boa massa feita em casa.

**Imperia Raviolamp** é uma completa linha de moldes para uma rápida confecção de: ravióis, tortelli, tortellini para caldo, doces recheados; simplesmente utilizando a massa folhada preparada com as máquinas para massa Imperia e os recheios ditados da tua fantasia. Todos os Raviolamp são de alumínio estampado, montados sobre uma base de aço esmaltado, com os pés de borracha, para uma perfeita aderência em qualquer superfície. Os moldes da linha Imperia Raviolamp estão em venda em novas e elegantes confeções, todas equipadas de um prático rolo de madeira natural.

LINEA

imperia

# Raviolamp®



**24**  
**Ravioli**  
**Classici**  
34x34 mm

Dimensionato per i normali fabbisogni quotidiani.  
Sized for normal daily use.  
Dimensionné en fonction des besoins quotidiens.  
In der Größe für den normalen täglichen Gebrauch.  
De tamaño adecuado a la necesidad diario.  
Feitos para as normais necessidades quotidianas.



**36**  
**Ravioli**  
**Classici**  
34x34 mm

Per abbondanti e veloci produzioni.  
For large quantities and rapid production.  
Pour des productions abondantes et rapides.  
Für eine reichliche und schnelle Herstellung.  
Para producciones abundantes y rápidas.  
Para abundantes e rápidas produções.



**44**  
**Raviolini**  
**da Brodo**  
25x25 mm

Eccellenti per minestrone e consommé.  
Ideal for minestrone soup and consommé.  
Excellents pour les soupes et les consommés.  
Ausgezeichnet für Gemüsesuppen und Rinderkraftbrühen.  
Excelentes para menestras de verdura y consomés.  
Excelentes para sopas e consommé.



**18**  
**Tortelli**  
**Classici**  
60 mm per lato  
side/côté/seite

Eccellenti per minestrone e consommé.  
Ideal for minestrone soup and consommé.  
Pour toutes les farces que vous désirez.  
Mit viel Platz für phantasievolle Füllungen.  
Para liberar tu fantasia con los rellenos.  
Para dar espaço à fantasia nos recheios.



**12**  
**Ravioli**  
**Chef**  
52x52 mm

I tondi dal cuore tenero, ideali anche per dolci e pasticcini.  
Round pasta with a soft heart, ideal for sweets and confectionery.  
Les ronds au cœur tendre, idéaux pour les petits gâteaux également.  
Die runden mit einem weichen Herz, auch für Süßspeisen und Törtchen ideal.  
Los redondos de tierno corazón, ideales para postres y pastas dulces.  
Os redondos de coração macio, ideais também para doces e pasticcini.



**14**  
**Pesciolini**  
Little fishes

Esclusivi e originalissimi da abbinare a ripieni di mare.  
Exclusive and highly original for combining with seafood fillings.  
Exclusifs et très originaux pour des farces à base de produits de la mer.  
Exklusiv und äußerst originell, mit Fischfüllungen zu verbinden.  
Exclusivos y originales ideales para rellenos marineros.  
Exclusivos e originais, para combinar com recheios de mar.



**10**  
**Stelline**  
Little stars

Un desiderio per ogni stellina! Dolce o salata che sia.  
A wish for every little star! Be it sweet or savoury.  
Un désir pour chaque petite étoile ! Sucrée ou salée.  
Ein Wunsch für jedes Sternchen! Egal, ob süß oder salzig...  
¡Un deseo por cada estrellita! Tanto dulce como salada.  
Um desejo para cada estrellinha! Seja esta doce ou salgada.



**12**  
**Cuoricini**  
Little hearts

La pasta ripiena fatta con tanto amore e fantasia.  
Filled pasta made with lots of love and imagination.  
Les pâtes farcies réalisées avec beaucoup d'amour et de fantaisie.  
Die mit viel Liebe und Fantasie hergestellte gefüllte Teigware.  
La pasta rellena hecha con amor y fantasia.  
A massa recheada feita com muito amor e fantasia.



**6**  
**Sorrisi**  
105x55 mm

Grandissimi e con un ripieno infinito, per tanti piatti pieni di allegria.  
Very big, with endless fillings, for lots of dishes full of cheer.  
Géants et richement farcis, pour une profusion de plats pleins de gaieté.  
Sehr groß und mit einer unendlichen Füllung, für viele lustige Gerichte.  
De gran tamaño y rico relleno, para llenar tus platos de alegría.  
Grandísimos e com um recheio infinito, para tantos pratos cheios de alegria.

**Novità**





## RAVIOLAMP 2019

codice	descrizione		U.V.	Prezzo
300	Raviolamp N. 44 Small for soup		12	CHF 20.50
304	Raviolamp N. 24 Ravioli classic		12	CHF 20.50
308	Raviolamp N. 36 Ravioli classic		12	CHF 20.50
310	Raviolamp N. 12 Ravioli round		12	CHF 20.50
312	Raviolamp N. 10 Ravioli stars		12	CHF 20.50
313	Raviolamp N. 14 Ravioli fishes		12	CHF 20.50
314	Raviolamp N. 12 Ravioli hearts		12	CHF 20.50
315	Raviolamp N. 18 Tortelli triangle		12	CHF 20.50
316	Raviolamp N. 6 Sorrisi giant smiles		12	CHF 20.50



Instruments for Cooking & Service (ICS) SA  
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3  
CH - 6917 Lugano - Barbengo  
Tel. +41 (0)91 995 14 52  
Fax +41 (0)91 995 14 53  
CHE-116.334.364 IVA

---