

La amasadora manual es el corazón del negocio de Imperia. Más de 600.000 máquinas salen de fábrica cada año.



IMPERIA &amp; MONFERRINA:

# Un icono

«made in Italy» confía en  
Tornos para su producción

Imperia & Monferrina, una empresa con sede en Turín y Castell'Alfero, en la provincia de Asti, produce máquinas para la fabricación de pastas alimenticias. Es una marca icónica y líder en Italia, conocida y reconocida por la calidad impecable de sus productos y su orientación al cliente. Cuando la empresa decidió recientemente modernizar su equipo de producción, se dirigió a Tornos. El CEO de Imperia & Monferrina, Enrico Ancona, nos cuenta la historia durante una impresionante visita por la fábrica.



**Imperia & Monferrina S.p.A**  
Via Vittime di Piazza Fontana, 48  
10024 Moncalieri TO  
Italia  
T +39 011 932 4311  
imperiamonferrina.com

## Un poco de historia

La pasta alimenticia y su producción están estrechamente relacionadas con Italia, por lo cual no es de extrañar que, en este país con una cultura gastronómica tan enraizada, nos encontremos con un fabricante de máquinas para la producción de pasta alimenticia como Imperia & Monferrina. Imperia no es tan solo un fabricante cualquiera. La empresa líder en el mercado se fundó en 1932 y la mayor parte de las máquinas para la fabricación de pastas alimenticias que ha producido desde entonces siguen en funcionamiento. Estas máquinas son de una calidad tan elevada que nunca mueren, afirma Ancona.

Cuando los tres hermanos Ancona adquirieron Imperia en 1981, la empresa contaba con un volumen de ventas de unos 2 millones de Euros. En la actualidad, el volumen de ventas es de 25 millones de Euros, y la empresa da empleo a 75 personas. Este desarrollo exponencial se debe a un equipo extraordinario y

# «Muy pronto, comentó, la Swiss DT 26 de Tornos demostró ser la solución ideal.»

Enrico Ancona CEO Imperia & Monferrina



a una labor diligente. La empresa debe también su éxito a la popularidad de la pasta alimenticia, la cual ha conquistado el mundo: la pasta puede prepararse de forma fácil y asequible, y está de moda no solo en Italia, sino en todo el mundo. Así, los productos Imperia & Monferrina se exportan con gran éxito a todos los continentes, a más de 100 países en todo el mundo. El equipo de Imperia & Monferrina explica con modestia la contribución de la empresa al éxito mundial de la pasta alimenticia y a megatendencias, como el aumento de la población mundial y los grandes movimientos de población.

## Dos entidades diferenciadas

La empresa se divide en dos entidades de marca diferenciadas: Monferrina produce productos para el mercado profesional, como restaurantes y comercios de pasta alimenticia que venden sus propios productos de pasta caseros. La empresa ofrece varias máquinas distintas dependiendo de la cantidad de pasta a producir. En este sentido, la variedad de los canales y dispositivos de producción es impresionante, lo cual exige a la empresa adoptar una rigurosa gestión de existencias. Las formas de la pasta a realizar son extremadamente variadas y complejas. «Cumplimos con todas las extravagancias del mercado. Creo que nuestras máquinas son capaces de realizar todo tipo de pastas, lo cual es uno de nuestros puntos fuertes», explicó Ancona.

La empresa distribuye sus productos y garantiza el servicio en todo el mundo. Además se compromete a satisfacer los deseos de los clientes en cuanto a las formas de la pasta. Desde el punto de vista de Ancona, es esencial satisfacer las necesidades del cliente del mejor modo posible y en el menor tiempo posible.

«Siempre mantenemos un inventario abundante de nuestros productos para poder satisfacer rápidamente cualquier demanda de los clientes. Con esta finalidad hemos construido un moderno almacén cerca de Turín, para poder almacenar nuestros productos en condiciones óptimas y estar preparados para cualquier eventualidad», nos comentó. «Cuando un restaurante o uno de nuestros mayoristas necesita un producto inmediatamente, no podemos perder tiempo. La capacidad de reacción es la clave de nuestro negocio.»

Monferrina puede reparar sus máquinas de producción de pasta rápidamente, sea en Nueva Zelanda, Sudamérica, Nueva York o Italia, y Tornos hace lo mismo con sus propios productos.

«Nos complace ver que el servicio prestado por las filiales italianas de Tornos es simplemente ejemplar», añadió Ancona. «Es un tema muy importante para nosotros, ya que lo que nuestros clientes esperan de nosotros también lo esperamos de nuestros proveedores, y Tornos nos satisface plenamente.»

La otra entidad de marca diferenciada de la empresa es Imperia, la cual fabrica máquinas de fabricación manual y tradicional de pasta alimenticia a la más pura tradición italiana. Ofrece máquinas para casi todos los tipos de pasta, incluyendo pasta rellena de cualquier forma. La empresa ofrece asimismo una amplia gama de soluciones sobre esta base para la producción de galletas o tortitas, por ejemplo. Estas máquinas están previstas para el uso doméstico. Imperia las comercializa bajo su propia marca, pero también las produce para otros proveedores. Imperia & Monferrina abastece también a un actor importante de la industria de la pasta alimenticia, del sector de amasadoras.

«Esta empresa, cuyo nombre no vamos a desvelar, estaba buscando a un socio conocedor del mercado y de sus limitaciones con el fin de desarrollar la funcionalidad adecuada en estos robots», explicó Ancona. «Este fabricante quedó impresionado con nuestras competencias y servicios, y pudimos obtener el contrato ofreciendo un producto de calidad superior a un precio equivalente.»



La unidad de producción moderna y racional de Imperia & Monferrina es un reflejo de la calidad ejemplar del producto final.

Ese contrato indujo a Imperia & Monferrina a contactar con Tornos para interesarse por las máquinas Tornos Swiss DT 26», comentó. «No solo necesitábamos aumentar nuestra capacidad de producción y encontrar máquinas más potentes, sino que nuestro principal desafío era sustituir el acero AVZ que usábamos tradicionalmente para los rodillos de nuestras máquinas de decoletaje no eran lo suficientemente potentes, empleábamos mucho tiempo en la producción de rodillos de acero inoxidable, por lo que necesitábamos una máquina sencilla y potente que satisficiera nuestras demandas. Naturalmente nos dirigimos a Tornos y a Carlo Rolle para pedir consejo».

El centro de torneado monohusillo Swiss DT 26 está equipado con un potente motor de 10,5 kW tanto en el cabezal principal, como en el contra cabezal. De

este modo se logra un par impresionante sobre toda la gama de velocidad, de 0 a 10.000 rpm. Los potentes husillos hacen de la Swiss DT 26 la única máquina de «gama básica» capaz de lograr este nivel de eficacia y de resultados.

«Para nosotros, este fue un punto decisivo. Nuestra actividad es rentable gracias al volumen, por lo que no tenemos elección: debemos crecer, pero de forma inteligente. Además fue agradable poderse beneficiar de los conocimientos de un socio competente. Las máquinas han sido adaptadas a nuestras necesidades, con la posibilidad de extraer piezas largas», explicó Ancona.

Muy pronto, comentó, la Swiss DT 26 de Tornos demostró ser la solución ideal.

«La máquina es tres veces más potente que nuestras máquinas actuales. Además, la base de la máquina es ultra rígida, lo cual permite obtener tiempos de ciclo impresionantes para las piezas. La convicción de nuestra elección nos llevó a tomar la decisión de adquirir cuatro máquinas. Fue la decisión correcta», añadió Ancona. «Gracias a su rápido ajuste y a su gran eficacia, nuestros centros de torneado Swiss DT 26 nos permiten producir piezas para nuestros clientes de forma eficiente. ¡Ahora podemos producir un producto de mejor calidad gracias a las máquinas Tornos y a su rendimiento extraordinario!».

[imperiamonferrina.com](http://imperiamonferrina.com)

