



Bottene

Macchine per pasta fresca - Pasta-machines
Machines à pâtes - Nudelmaschinen

Bigolaro

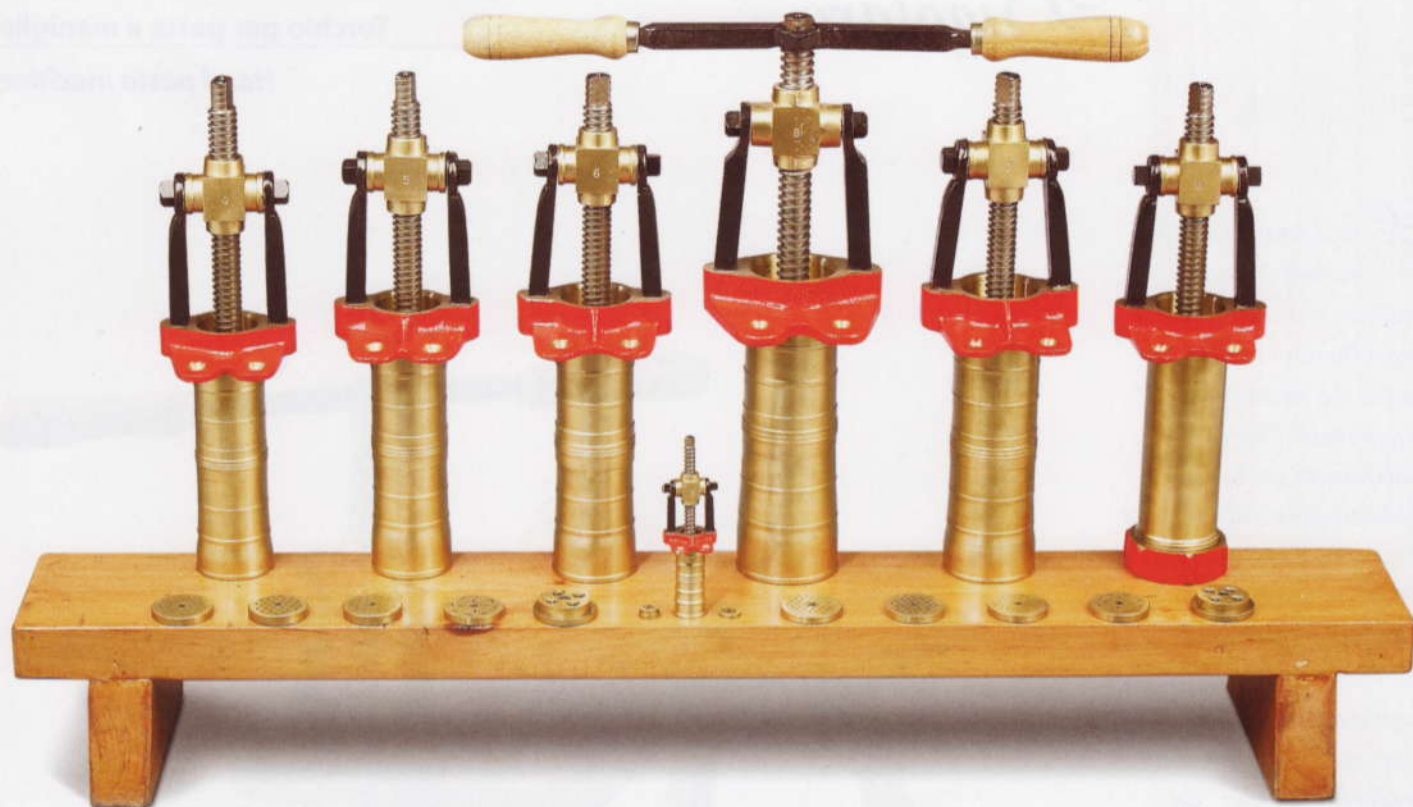
Torchio per pasta a maniglia

Hand pasta machine

*È*ra il lontano 1875 quando Francesco Bottene chiese ed ottenne il Regio Brevetto n.8014 per quella che allora venne denominata "Nuova macchinetta per la fabbricazione delle paste in famiglia" chiamato "Bigolaro" cioè macchina per fare i bigoli, termine dialettale veneto per indicare degli spaghetti molto grossi. Oltre ai bigoli si potevano produrre i "gargati" dei rigatoni con spessore di pasta consistente e grosse rigature. Da allora la nostra ditta non ha mai smesso di fabbricare questi bigolari

*I*t was as far back as 1875 when Francesco Bottene requested and obtained Royal Patent Number 8014 for what was then called "New Machine for the Production of Home Pastas". The machine was also known as "Bigolaro", that is, a machine that can make the very thick spaghetti that in the Venetian dialect is called "Bigoli". Since that time our company has never stopped producing the "Bigolaro".





Per produrre pasta fresca in casa fabbrichiamo varie misure di torchi ciascuno corredato di due trafile per la produzione di spaghetti e rigatoni (bigoli e gargati).
A richiesta si possono avere trafile per tagliolini e tagliatelle.

*To produce home fresh pasta we make some size of "Torchii" everyone complete with two dies for spaghetti and rigatoni (Venetian dialect bigoli and gargati).
At your request dies for tagliolini and tagliatelle.*

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Tipo / Type	4°	5°	6°	7°	8°	B
Capacità pasta / Capacity pasta	Kg. 0,320	Kg. 0,400	Kg. 0,480	Kg. 0,540	Kg. 0,700	Kg. 0,480
Massa / Mass	Kg. 3,700	Kg. 4,100	Kg. 4,700	Kg. 5,600	Kg. 6,300	Kg. 5,000