



# Bottene

*Macchine per pasta fresca*

*Pasta-machines*

*Machines à pâtes*

*Nudelmaschinen*



**MOD. INVER**

**INVER** è una macchina robusta, pratica e di semplice uso. Si possono fare svariati tipi di pasta con qualsiasi farina: grano tenero semola, farina integrale. Con un po' di fantasia si possono produrre paste colorate: rosse con pomodoro, verdi con spinaci, marroni con cacao. Paste lunghe e corte per minestre asciutte, in brodo, minestrone. È economica perché permette di dosare gli ingredienti a piacere, offrendo la pasta all'uovo con la stessa spesa della pasta secca senza uova. Naturalmente è possibile produrre la pasta senza uova utilizzando grano duro ed acqua ed avere quindi un notevole risparmio.

Albero e coclea smontabili per la pulizia. Corredata di 4 trafilie per la produzione di spaghetti, fettuccine, rigatoni e lasagna.

**A RICHIESTA:**

- Altri tipi di trafilie quali bucatini, fusilli, pappardelle ecc.
- Taglio per pasta corta.
- Carrello.
- Carrello con ventilatore (INVER 7)

**PASTA MACHINE INVER** is practical and simple to use. It is possible to produce various fresh pastas with any type of flour, with or without eggs and even coloured pastas: red with tomato sauce, green with spinach, brown with cocoa and long or short pastas for "pastasciutta" and vegetable soups.

It is economic because it allows you to add as many ingredients as you like offering you fresh egg pasta every day at the same cost of a normal dry pasta without eggs. You can also make pasta without eggs, using hard corn and water, if you want to economize.

Kneader shaft and auger removable for cleaning purpose. Outfit 4 dies: spaghetti, fettuccine, rigatoni and lasagna.

**AT YOUR REQUEST:**

- Some different types of dies
- Electronic cutter for short pasta
- Independent four wheeled stand
- Independent four wheeled stand plus fan (INVER 7)



**INVER** est une machine à pâte d'emploi pratique et simple et on peut produire plusieurs types de pâte avec semoule, blé tendre ou intégral. On peut produire des pâtes aux ou sans oeufs et colorées: rouge au sauce tomate, vert aux épinard, marron au cacao.

Longues et courtes, pâtes pour "pastasciutta" et soupes. Elle est économique car on peut doser les ingrédients à plaisir offrant à vos clients la pâte aux oeufs au même prix que la pâte sèche sans oeufs.

On peut aussi produire la pâte sans oeufs utilisant semoule et eau pour avoir une considérable économie. Arbre et vis sans fin démontables pour le nettoyage.

Elle est accompagnée des filières pour spaghetti, fettuccine, rigatoni et lasagne.

**A LA DEMANDE:**

- Différents sortes de filières
- Couteau électronique pour pâtes courtes
- Table support
- Table support avec ventilateur (INVER 7)

**INVER:** die Maschine ist leicht und praktisch in der Handhabung, ganz gleich welche Art von Teig, aus Weichweizen, Hartweizen oder Vollkorn, hergestellt wird. Sie läßt jeder Phantasie für die Herstellung von farbigen Teigwaren, wie roter Tomatenteig, grüner Spinat- oder auch kurze Makkaroni oder Suppenteeigwaren Raum.

Die wunschgemäße Dosierung der Zutaten macht die Maschine sehr wirtschaftlich und ermöglicht es Eierteig zum Preis eines Teiges ohne Eiern anbieten zu können. Auch Teig ohne Eier läßt sich zubereiten indem Hartweizen mit Wasser gemischt wird, was eine deutliche Einsparung mit sich bringt.

Zur Ausrüstung gehören: Spaghetti, Tagliolini, Fettuccine und Makkaroni.

**AUF WUNSCH:**

- Sind weitere Zieheinsätze lieferbar.
- Elektronischer Schnitt für kurze Teig.
- Wagen.
- Wagen mit Ventilator (INVER 7)

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**

		<b>INVER 3</b>	<b>INVER 7</b>
Capacità Impastatrice / Mixing hopper capacity Capacité pétrin / Fassungsvermögen	Kg	2 Farina/Flour/Semoule/Mehl	5 Farina/Flour/Semoule/Mehl
Produzione in estrusione / Output in extrusion Production en extrusion / Produktion Nudel in Fließpressen	Kg/h - Kg./Std.	7÷9 Pasta/Paste/Pâtes	15÷17 Pasta/Paste/Pâtes
Dimensioni / Dimensions Dimensions / Masse	cm.	60x40x55	74x51x62
Peso / Weight Poids / Gewicht	Kg.	60	88
Motore elettrico / Electric motor Moteur électrique / Elektrischer Motor	Kw	0,56	1,1

Costruita a norme antinfortunistiche nazionali ed estere in vigore. / Machine built according to the Italian and foreign ruling safety regulations. / Machine construite selon les normes nationales et étrangères pour la prévention des accidents. / Laut Nationaler und Internationaler Sicherheitsnormen.

Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica senza darne preavviso. / Specification subject to change without notice. / Le producteur se réserve le droit de modifications sans préavis / Technische Angaben unverbindlich.



**Bottene**

**MACCHINE PER PASTA FRESCA**

36035 MARANO VICENTINO - Italy

Via S. Lorenzo, 96

Tel. 0445.621068 - Fax 0445.560658 - <http://www.bottene.net>

