



# Bottene

*Macchine per pasta fresca*

*Pasta-machines*

*Machines à pâtes*

*Nudelmaschinen*

**L**a pasta ha conquistato il mondo. Farne a meno non sarebbe possibile, verrebbe a mancare uno degli alimenti più diffusi, apprezzati, anzi amati, tanto da diventare un simbolo.



E poi oggi, associata a legumi, ortaggi ed erbe aromatiche è considerata un cibo completo, ideale per risolvere con una sola portata l'intero pranzo.



## MOD. PM96



**PM 96** é una macchina robusta e di semplice uso con la quale si possono fare svariati tipi di pasta utilizzando qualsiasi tipo di farina : grano tenero, semola, farina integrale.

Si possono altresì fare paste con o senza uova ed inoltre paste colorate utilizzando spinaci, pomodori, carote, barbabietole ed anche la polvere di cacao amaro.

È economica perché permette di dosare gli ingredienti a piacere e con una spesa contenuta offrire al cliente un prodotto particolarmente buono e personalizzato.

**PM96** est une machine d'emploi pratique et simple et on peut produire plusieurs types de pâte fraîche avec farine de blé tendre, dur ou integral.

On peut produire des pâtes au ou sans oeufs et des pâtes colorées: rouge au sauce tomate, vert aux épinards, marron au cacao.

Elle est économique car vous pouvez doser les ingrédients à plaisir offrant à vos clients la pâte aux oeufs au même prix que la pâte sèche sans blé dur et de l'eau et avoir ainsi une considérable économie.



One of the most popular dishes in any cuisine is undoubtedly the pasta. Fresh pasta not only can be used to prepare all of the traditional pasta dishes but will also allow the talented chef to use his own creativity to try to create as many new dishes as the number of ingredients he has available (spinach, beets, carrots, tomatoes, cocoa etc. etc.). **Pasta machine PM96:** It is a strong machine, practical and simple to use. It is possible to produce various type of fresh pasta with any type of flour, with or without eggs. It is economic because it allows you to dose with pleasure the ingredients and you can offer the very high quality of fresh pasta at the same cost of normal dry pasta.

Ihre Nudeln, Maultaschen oder Lasagne, mit frischen Eiern, aus Mehl oder Gries selbst herstellen, sind eine Delikatesse. Selbstverständlich, man kann mit Fantasie den Teig mit Fleisch, Gemüse und Fisch zu Paaren. Ausserdem, z.B. aus das berühmte "Pasta und Bonnen".

**Nudelmachine PM96** ist Geraete aus robusten Materialien, wie Messing und Edelstahl hergestellt. Die Bedienung, Handhabung und die Reinigung der Maschine ist sehr einfach. Durch das Auswechseln der Matrize, koennen vielen verschiedene Nudelform produziert werden. Tiegwaren selbst herstellen und an die Kunden einen personifiziertprodukts anbieten, ist ein Vergnuegen.

### MOD. PM 96: DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

Capacità vasca / Mixing hopper capacity / Capacité de pétrisseur / Fassungsvermoegen	Kg.	8 Farina/ flour / farine / Mehl
Produzione pasta / Output fresh pasta / Production de pâte / Produktion Nudel	Kg/h - Kg./Std.	25/30
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Masse	cm.	50x72x135 h
Peso / Weight / Poids / Gewicht	Kg.	140
Motore elettrico / Electric motor / Moteur électrique / Elektromotoren	Kw	1.5

Albero miscelatore estraibile per la pulizia. / Taglio elettronico per pasta corta. / Carrello porta macchina su ruote con ventilatore. / Vari tipi di trafilé a richiesta. Disponibile anche con manicotto di estrusione raffreddato ad acqua: PMR96

Mixing shaft removable for an easy cleaning. / Electronic cutter for short pasta. / Independent four wheeled stand with fan. / Many types of dies are available. / Available with water cooling sleeve: PMR96

Arbre de mixage et vis transporteuse démontables pour le nettoyage. / Découpage électronique pour pâte courte. / Montée sur chariot avec roues et ventilateur. / A la demande plusieurs types de filières. / PMR 96 : complète de manchon avec refroidissement par eau

Knetbecken in Innoxstahl. Mischwelle und Schnecke in Innoxstahl; fuer die Reinigung demontierbar. / Mit elektronischer Schnitt fuer kurze Teig. Verschiedene Scheiben. / Maschinenrollgestell mit Ventilator. / Auf anfrage PMR 96 mit mufte Wasserkuehlung.



# Bottene

## MACCHINE PER PASTA FRESCA

36035 MARANO VICENTINO - Italy

Via S. Lorenzo, 96

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

