

# Bottene

dal  
1805

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



## Macchina per pasta PM120

Macchina completa di doppia vasca per produzione a ciclo continuo. E' robusta, pratica e di semplice uso.

Si possono fare svariati tipi di pasta con qualsiasi farina: grano tenero,duro, integrale. Con un po' di fantasia si possono produrre paste colorate :rosse con pomodori,verdi con spinaci, marroni con cacao. Paste lunghe e corte per minestre asciutte ed in brodo.

E' economica perchè permette di dosare gli ingredienti a piacere,offrendo la pasta all'uovo con la stessa spesa della pasta secca senza uova. Naturalmente é possibile produrre la pasta secca senza uova utilizzando grano duro ed acqua avendo quindi un notevole risparmio.

Alberi e coclea smontabili per la pulizia.

Costruita interamente in acciaio inox.

Corredata di 1 trafila, tagliapasta elettronico,ventilatore.

## Pasta machine PM120

It is a strong machine,practical and simple to use. It is possible to produce various fresh pasta with any type of flour,with or without eggs and even coloured pastas : red with tomato sauce, green with spinach, brown with cocoa.

It produce long or short pastas for "pastasciutta" and vegetable soups. It is economic because it allow 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.

It is provided with 2 bassins for continous and fast operations. All made in stainless steel. Complete with electronic cutter for short pasta,ventilator and 1 die. Kneader shafts and auger removables for cleaning.

## Machine a pâte PM120

Elle 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.

Pâte longues et courtes ,pâte 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 seche sans oeufs.

On peut produire la pâte sans oeufs utilisant semoule et eau pour avoir une considérable économie. Complete de 2 bassins.Toute la machine est en acier inox. Arbres et vis sans fin démontables pour le nettoyage.

Découpage électronique pour pâtes courtes, montée sur roues,complète de ventilateur et 1 filière.

## Nudelmaschine PM120

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 Spinatteeig 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. Zweiter Mischbehälter für höhere Stundenleistung. Nudelmaschine für Grossküche, Direktvermarkter und Gewerbe. Maschine komplett in Edelstahl ausführung gefertigt.

Mischwelle und schnecke fuer die Reinigung demontierbar.

Mit Elektronischer Schnitt für Kurze Teig.



Macchina per pasta fresca Mod. PM 120  
 Pasta-machine Mod. PM 120  
 Machine à pâte Mod. PM 120  
 Nudelmaschine Mod. PM 120



DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	DONNEES TECHNIQUES	TECHNISHE DATEN	
Capacità impastatrice (farina)	Mixing hopper Capacity (flour)	Capacité pétrin (semoule)	Fassungsvermögen (mehl)	Kg 6
Capacità vasca estrusione (farina)	Extrusion hopper capacity (flour)	Capacité pétrin extrusion (semoule)	Fliessdruckpresse (mehl)	Kg 8
Produzione in estrusione (pasta)	Output in extrusion (pasta)	Production en extrusion (pâte)	Produktion Nudel in Fließpressen	kg/ht - kg/Std. 50
Dimensioni	Dimensions	Dimensions	Masse	cm. 66x145x83
Peso	Weight	Poids	Gewicht	Kg 240
Motori	Electric motors	Moteurs electriques	Motorsleistung	Kw 0,75 - Kw1,9