



# Bottene

*Macchine per pasta fresca  
Pasta-machines - Machines à pâtes  
Nudelmashinen - Máquinas pastas*

## PM 120

**PM 120** una macchina completa di doppia vasca per produzione a ciclo continuo. È 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 fare paste colorate: rosse con pomodoro, verdi con spinaci, marroni con cacao. Paste lunghe per minestre asciutte ed in brodo.

È economica perché permette di dosare gli ingredienti a piacere, offrendo la pasta all'uovo con la stessa spesa che si ha comprando la pasta secca senza uova.

Naturalmente è 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 e ventilatore.



# PM 120




 **PM 120** 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 produces 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.

It is provided with 2 basins for continuous and fast operations. All made in stainless steel.


Complete with electronic cutter for short pastas, ventilator and 1 die. Kneader shafts and auger removable for cleaning.

 **PM 120** 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 avec ou sans oeufs et colorées: rouge au sauce tomate, vert aux épinards, 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 avec oeufs au même prix que la pâte sèche sans oeufs. On peut produire la pâte sans oeufs utilisant semoule et eau pour avoir une considérable économie.

Complète de 2 bassins. Toute la machine est en acier inox. Arbres et vis sans fin démontables pour le nettoyage. Découpage électronique pour les pâtes courtes, montée sur roues, complète de ventilateur et 1 filière.




 **PM 120** 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 Spinateteig oder auch kurze Makkaroni oder Suppenteigwaren 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 Edelstahlausführung gefertigt.

Mischwelle und Schnecke fuer die Reinigung demontierbar. Mit Elektronischer Schnitt für kurze Teig.

 **PM 120** es una máquina completa de doble cuba para la producción en ciclo continuo. Es robusta, práctica y de simple uso. Es posible producir un sinnúmero de tipos de pasta con cualquier harina: trigo tierno, durillo, integral.

Con un poco de fantasía pueden producirse pastas de colores: rojas con tomate, verdes con espinacas, marrones con cacao. Pastas largas para platos secos y sopas. Es económica porque permite dosificar los ingredientes a placer, ofreciendo la pasta con huevo con el mismo gasto que se sostiene comprando la pasta seca sin huevos. Por supuesto es posible preparar la pasta sin huevos utilizando trigo durillo y agua y, por lo tanto, obtener un ahorro considerable.

Ejes y rosca de Arquímedes desmontables para la limpieza. Completamente de acero inoxidable. Equipada con 1 trefiladora, cortapasta electrónico y ventilador.

## DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TECNICOS

**Capacità impastatrice - Mixing hopper capacity**

**Capacité pétrin - Fassungsvermögen - Capacidad de la amasadora**

**Kg**

farina/ flour/farine/ mehl/harina

**PM 120**

**6**

**Capacità vasca estrusione - Extrusion hopper capacity**

**Capacité pétrin extrusion - Fließdruckpresse - Capacidad de la cuba de extrusión**

**Kg**

farina/ flour/farine/ mehl/harina

**10**

**Produzione in estrusione - Output in extrusion**

**Production en estrusion - Produktion Nudel in Fließpressen - Producción en extrusión**

**Kg/h - Kg/Std.**

pasta/pasta/paste/pâtes/ pasta

**50**

**Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Masse - Dimensiones - Dimensiones**

**cm**

**66 x 145 x 83 h**

**Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Peso**

**Kg**

**240**

**Motore elettrico - Electric Motor - Moteur électrique**

**Elektrischer Motor - Motores eléctricos**

**kW**

**0,75 - 2,25**