Lillodue

Lillodue, una macchina per la famiglia costruita con le stesse concezioni tecniche e la stessa robustezza delle macchine professionali. È pratica e di semplice uso, si colloca facilmente sui ripiani della cucina ed in poco tempo si produce la pasta pronta per la cottura.

È possibile produrre pasta fresca usando qualsiasi tipo di farina, con o senza uova, pasta colorata: rossa con pomodoro, verde con spinaci, marrone con cacao ecc. Si possono produrre svariati tipi di pasta come spaghetti, tagliolini, tagliatelle, pappardelle, lasagne, rigatoni, fusilli e molti altri.
La pulizia della macchina è molto semplice e veloce: è sufficiente togliere il miscelatore e la coclea, asportare i residui di pasta dalla vasca ed immergere le trafile usate in acqua. La macchina è costruita con materiali di alta qualità, tutta rifinita in acciaio inox e completa di tutti i dispositivi di sicurezza richiesti dalle normative vigenti CE.

Ogni macchina è corredata di 4 trafile.

Accessori a richiesta: taglio automatico per pasta corta.



Lillodue



Lillodue, a domestic appliance manufactured to the same technical features and with the same robust performance as those machines supplied to larger restaurants and commercial enterprises.
It is simple to use and enables the householder to have a pasta machine which will sit easily on the kitchen bench, plug into a standard power point and produce various types of fresh pasta easily and quickly, ready for cooking.
It is possible to produce fresh pasta using any type of flour, with or without eggs and even enhanced with tomato puree for red pasta, spinach for green pasta, brown pasta with cocoa.
The possibilities are endless for the imaginative cook.
Pasta such as spaghetti, bucatini, fettuccine, tagliatelle etc. are cut to length by hand whereas short pastas require the addition of the "optional extra" automatic variable speed cutter which can cut any length from tiny soup pastas to macaronis.
Cleaning the machine is very simple since the stainless mixer and auger are easily removable allowing the mixing bowl and internal extruding chamber to be thoroughly cleaned.
Construction of the Lillodue is of highest quality materials, skilfully engineered and finished in stainless steel complying with all safety standards CE.
Each machine comes complete with 4 dies and there are many choices of dies to produce other shape of pasta.

Lillodue, eine Familienmaschine nach derselben technischen Konzeption und in derselben robusten Bauweise wie Maschinen für den gewerblichen Gebrauch. Sie ist praktisch und einfach zu bedienen, läßt sich leicht auf Küchenablagen unterbringen und produziert im Nu kochfertige Pasta.
Frische Pasta kann mit jeder Art von Mehl - mit und ohne Ei - bereitet werden, ebenso farbige Pasta: etwa rote Pasta mit Tomaten, grün mit Spinat, braun mit Kakao. Die unterschiedlichsten Pastasorten lassen sich zubereiten, wie Spaghetti, Tagliolini, Tagliatelle, Pappardelle, Lasagne, Rigatoni, Fusilli und viele mehr. Die Reinigung der Maschine ist einfach und geht schnell: den Mischer und die Förderschnecke abnehmen, die Pastarückstände entfernen und die gebrauchten Matrizen in Wasser einlegen.
Die Maschine wird mit hochwertigen Werkstoffen hergestellt, alle Oberflächen sind aus Edelstahl. Im kompletten Lieferumfang sind die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Sicherheitsvorrichtungen enthalten CE.
Jede Maschine ist mit 4 Pasta Matrizen.

***Lillodue**, une machine familiale de même conception technique et de même robustesse que les machines professionelles.*
Utilisation simple et pratique, elle a sa place sur le plan de travail, en cuisine,et très rapidement elle produit la pâte fraiche prête à cuire. La pâte peut être faite avec tout type de farine, avec ou sans oeuf, et même colorée: rouge à la tomate, verte aux épinards, marron au cacao etc...
Il est possibile de produire différents types de pâte comme spaghetti, tagliatelle, pappardelle, rigatoni, lasagne, fusilli et autres.
Le nettoyage de la machine est très simple et rapide: il suffit de retirer l'arbre mélangeur et la vis sans fin, d'enlever les restes de pâte de la cuve et mettre les matrices utilisées à tremper dans l'eau.
Cette machine de finition inox, est construite avec des matériaux de haute qualité, elle est équipée de tous les dispositifs de sécurité exigés par les normes en vigueur CE.
La machine est fournie avec 4 matrices.
Accessoires: systèm de coupe

***Lillodue**, la maquina apta a producir pequeña cantidad de pastas frescas dirigida a utilizadores a nivel familiar, construida con las mismas concepciones tecnicas y la misma robustez de las maquinas profesionales.*
Muy practica y de simple utilizo, se coloca facilmente en los muebles de la cocina y, en poco tiempo produce la cantidad de pastas frescas da consumir.
Es posible producir pastas frescas utilizando cualquier tipo de harina, con o sin huevos, varios tipos de pasta colorada: roja con tomate, vierde con espinacas, marron con cacao y varios tipos (formas) como espaguetti, tagliolini, tagliatelle, pappardelle, lasagne, rigatoni, fusilli y otras.
La limpieza de nuestra maquina es muy sencilla y veloz: es suficiente sacar el mezclador y la coclea, quitar el residuo de la pasta y sumergir las hilieras utilizadas en agua. Es construida con materiales de elevada calidad, perfeccionada en acero inox y completa de todos los dispositivos de seguridad segun las normas CE.
Cada maquina es equipada con 4 hilieras estandard.
Adjunto: cortadora eletronica para pastas cortas

MOD. LILLODUE: DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TECNICOS

Capacità vasca - ***Mixer capacity - Capacité petrisseuse - Fazzungsvermögen - Capacitad empastadora***	**Kg 1** farina/ flour/farine/ mehl/harina
Produzione pasta - ***Pasta output - Production pâte - Leistung - Salida***	**Kg/h 3**
Dimensioni - ***Dimensions - Dimensions - Masse - Dimensiones***	**cm 25 x 53 x 25 h**
Peso - ***Weight - Poids - Gewicht - Peso***	**Kg. 23**
Motore - ***Motor - Moteur - Elektromotor - Motor***	**kW 0,37**

www.ilsegno.it

Bottene dal 1805
MACCHINE PER PASTA FRESCA - 36035 MARANO VICENTINO - Italy
Via S. Lorenzo, 96 - Tel. 0445.621068 - Fax 0445.560658 - www.bottene.net - info@bottene.net