



# Bottene

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

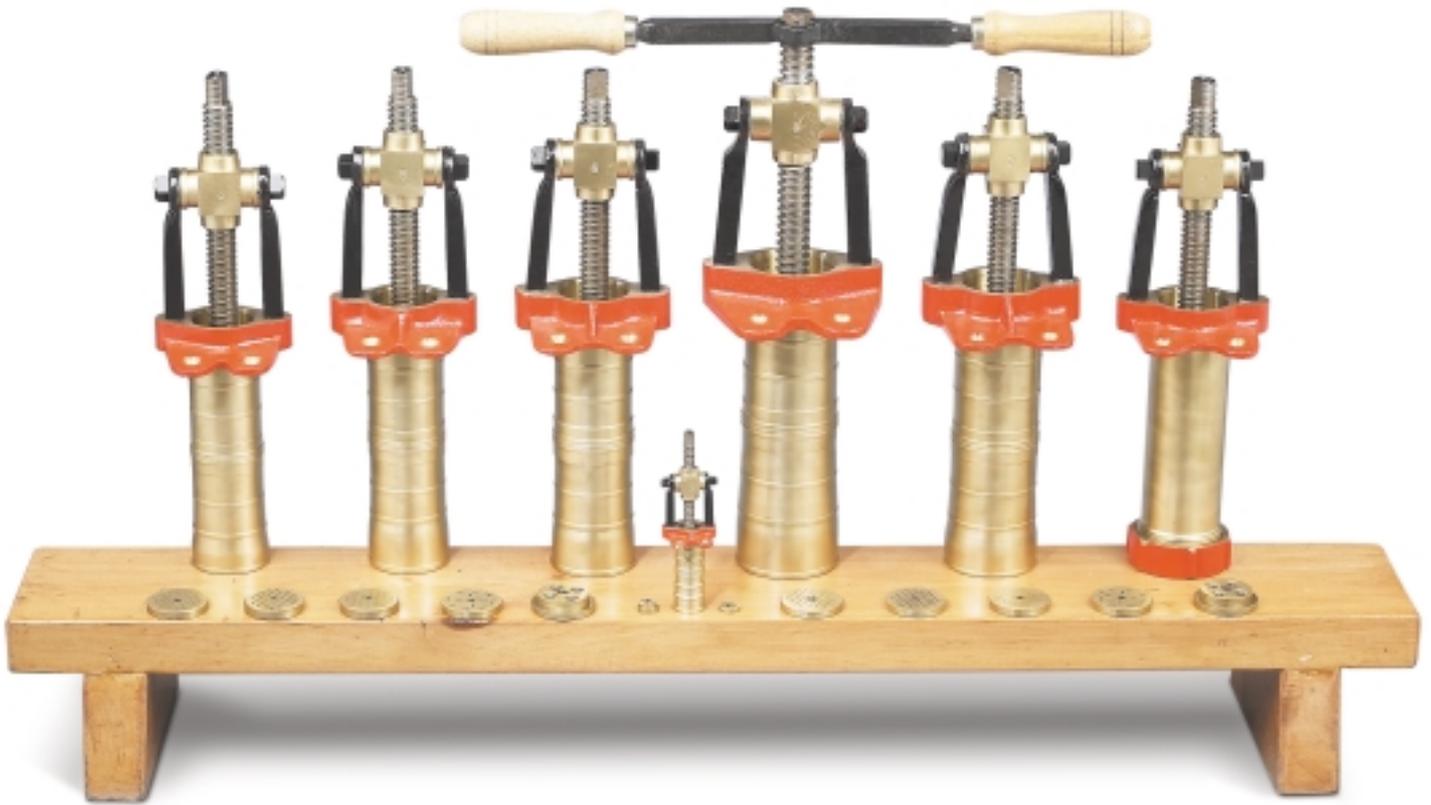
## *Bigolaro*

**Torchio per pasta a maniglia**  
**Hand pasta machine**

*E*ra il lontano 1875  
quando Francesco  
Bottene chiese ed ottenne il  
Regio Brevetto n.8014 per  
quella che allora venne  
denominata "Nuova  
macchinetta per la  
fabbricazione delle paste in  
famiglia" chiamato  
"Bigolaro" cioè macchina per  
fare i bigoli, termine  
dialettale veneto per indicare  
degli spaghetti molto grossi.  
Oltre ai bigoli si potevano  
produrre i "gargati" dei  
rigatoni con spessore di pasta  
consistente e grosse rigature.  
Da allora la nostra ditta non  
ha mai smesso di fabbricare  
questi bigolari

*I*t was as far back as  
1875 when Francesco  
Bottene requested and  
obtained Royal Patent Number  
8014 for what was then called  
"New Machine for the  
Production of Home Pastas".  
The machine was also known as  
"Bigolaro", that is, a machine  
that can make the very thick  
spaghetti that in the Venetian  
dialect is called "Bigoli".  
Since that time our company  
has never stopped producing  
the "Bigolaro".





Per produrre pasta fresca in casa fabbrichiamo varie misure di torchi ciascuno corredato di due trafile per la produzione di spaghetti e rigatoni ( bigoli e gargati). A richiesta si possono avere trafile per tagliolini e tagliatelle.

*To produce home fresh pasta we make some size of "Torchi" everyone complete with two dies for spaghetti and rigatoni (Venetian dialect bigoli and gargati). At your request dies for tagliolini and tagliatelle.*

#### DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Tipo / Type	4°	5°	6°	7°	8°	B
Capacità pasta / Capacity pasta	Kg. 0,320	Kg. 0,400	Kg. 0,480	Kg. 0,540	Kg. 0,700	Kg. 0,480
Massa / Mass	Kg. 3,700	Kg. 4,100	Kg. 4,700	Kg. 5,600	Kg. 6,300	Kg. 5,000