



Bottene f.lli

www.bottene.net

TÉSZTA GÉP: LILLO DUE

Olasz design, kiváló funkcionalitás, produktivitás!!

A Lillo Due készülék kever, dagaszt és 20 perc alatt akár 10 adag tésztát is kibocsát!

Nagyobb megerőltetés nélkül, fantasztikus eredmény!

Az operátornak csak annyi a dolga, hogy a liszt behelyezését követően bekapcsolja a gépet, majd behelyezze a tojást. 10 percen belül a tészta összekeveredik és a dagasztás is megtörténik. A tészta speciális bronz extrudáló formákon áthaladva kapja meg végleges formáját, alakját.



Bár ez a modell a legkisebb tészta extruder a BOTTENE márka kínálatában, mégis a legkeresettebb.

Ez annak köszönhető, hogy egy napi 30-60 adagos igény könnyen teljesíthető ezzel a kompakt és kiváló ár-érték arányú készülékkel.

Ismerje meg a Lillo Due készüléket!

Miért kiválóak a bronz extruder formák?

A bronz tradicionális extruder forma kivitel. A bronz anyag hatására az extrudált tészta felülete érdes lesz, ez autentikus hatású és könnyebben „megtapad” rajta a tészta szósz, ragu.

Néhány forma vásárolható teflon bevonattal, ez teljesen sima felületet ad a tésztának, mely inkább a modern konyha jellegzetessége.

Milyen tészta formák készíthetők a Lillo Due készülékkel?

A Lillo Due készülék alapfelszereltsége 4 standard extruder forma: spaghetti (1.75mm), fettuccine (7mm), tagliolini (3.5mm) és rigatoni (7.5mm). Ezen kívül számos alakzat és méret előállításához rendelhető opcionális forma.



<i>Extruder forma</i>	<i>leírás</i>	<i>méret (mm)</i>
Spaghetti	hosszú, kör alakú	0.8, 1.0, 1.25, 1.5, 1.75 (standard) 2.0, 2.25, 2.5, 2.75 és 3.0
Fettuccine	hosszú, lapos	5, 7.0 (standard) és 9.5
Tagliolini	hosszú, vékony lapos	1.8 és 3.5 (standard)
Rigatoni	rövid, üreges barázdált	4.5, 7.5 (standard) és 10.5
Macaroni	rövid, üreges sima	4.5, 7.5 és 10.5
Lasagne	tészta lap	95 (széles)
Linguine	hosszú, vékony ovális	2, 2.4 és 2.8
Bucatini	üreges spaghetti	3.7 és 4.5
Chitarre	szögletes spaghetti	2
Pappardelle	hosszú, széles lapos	14,17 és 20
Reginette	hullámos ferde hosszú lapos	11, 15 és 19
Fusilli	rövid csavart	
Casarecce	rövid összetekert tészta	



Mekkora a keverőkar kapacitása?

A keverőkar maximális kapacitása: 1 kg liszt, ami kb. 10 adag tésztának felel meg. Kisebb adagok is készíthetők és a mérőpohár is rendelkezik 500g és 1 kg mix méretekhez megadott jelöléssel.

Bármilyen típusú liszt használható?

Igen. Nyilván durum búzadara ajánlott elsősorban. Az erős keverésnek köszönhetően a Lillo Due készülék könnyen dolgozik a 100% darával.

A készülékben semmilyen károsodást nem okozhat más jellegű liszt használata, úgyhogy bátran ajánljuk a saját receptúrák kipróbálását. A legfontosabb, hogy az előállított mix omlós legyen, hogy könnyen bekerülhessen az extruderbe.

Milyen folyadékok használhatók?

A Lillo Due tartozékként biztosított mérő edény segítségével a folyadék a tojáshoz és a liszthez mérten kimérhető.

Színes tészta is készíthető pürésített paradicsom vagy pürésített spenót hozzáadásával és eszerint redukált folyadék adagolással.

Mennyi ideig tart a mixelés és ez alatt felügyelni kell-e a készüléket?

A mixelési idő 7-10 perc. Ez alatt nem kell felügyelni a készüléket.

Ha a megfelelő mennyiségű folyadék lett betöltve a készülékbe, a tészta omlós lesz.

A tészta szárazabb és omlósabb lesz, mintha kézzel gyúrták volna. Így a tészta magától beesik a mixer karok közül az extruder hengerbe.

Mennyire könnyen állítható a keverék nedvessége, szárazsága?

A megfelelő arányú folyadék mennyiség a liszt típusától és nedvességtartalmától függ. Amennyiben a lisztet már használták, a hozzá igazított folyadék mennyiség változatlan marad.

Ha a mix túl nedves, a tészta nagyobb darabokba ragad össze, további liszt hozzáadásával és a keverés folytatásával a tészta állaga feljavítható. nyilvánvalóan, ha a tészta túl száraz, akkor víz vagy tojás hozzáadása szükséges.

Hogyan vágható a tészta a megfelelő hosszúságra?

Az extrudáláskor késsel kell elvágni a tésztát a kellő hosszúságra. A legtöbb tészta esetében ezt akkor kell elvégezni, amikor az extrudálás folyamatban van. Kivétel a Rigatoni, mely esetében a legjobb, ha a hosszú tészta extrudálását követően utólag végezzük el a vágást.

(egyenésre vágva Rigatoni, ferdén vágva Penne rigati).

Lehetőség van többféle tészta típus előállítására egyetlen dagasztott tésztából?

Igen, ehhez csak egyszerűen kik kell cserélni az extruder formát. Ehhez a készüléket le kell állítani, ki kell csavarni a forma rögzítését és fel kell szerelni a másik extruder formát.



Magyarországi forgalmazó:



EURO
QUALITY

Mobil: +36 30 606-6438, +36 20 438-3213, F: +36 23 375-149

e-mail: euroqual@invitel.hu | euroqual@gmail.com

web: www.euroquality.hu | www.orvedhungary.hu

Kereskedelmi Kft. Cím: 2030. Érd, Bodrog u. 1

Az előállított tészta tárolható?

A friss tojásos tészta 3 napig hűtőben tárolható. A tészta lefagyasztható és felhasználás előtt még fagyottan a serpenyőbe/főzőedénybe helyezhető. Az elkészítése a frissen készült tésztához képest ilyenkor néhány perccel több időt vesz igénybe.

Hogyan tisztítható a készülék?

A keverőkarok és az extruder könnyen kivehető, célszerszám használata nélkül. Amint a mixer betöltő és az extruder kamra üres, könnyen kitisztítható.

A mixer kart és az extrudert forró vízben kell elmosni. A bronz extruder formákat használat után vízbe kell áztatni, így a formában ragadt tészta maradványok nem száradnak be.



Mennyi a Lillo Due készülék garanciális ideje?

12 hónap.

Mi a teendő meghibásodás esetén?

Az alkatrész és javítási igény felmerülése esetén lépjen kapcsolatba a forgalmazói szervizzel.

Műszaki adatok:

Üst kapacitás: 1 kg liszt + folyadék.

Kapacitás: 3 kg tészta/óra.

Üst és keverőkar inox anyagból.

Extruder kar bronz anyagból. Az extruder kar és a keverő kar a tisztításhoz könnyebb kivehető.

A készülék nem igényel különösebb karbantartási munkálatot a szokásos normál napi tisztításon kívül.

A készülék megfelel a hatályos biztonsági standardoknak.

CE minősítés.

Technikai adatok:

Motor:	0,37 kw -230V -50 Hz
Nettó súly:	kg 23
Méretetek:	cm 25x53x25

Kisfilm:

https://www.youtube.com/watch?feature=player_detailpage&v=KZYqR_2hohs