

# BUGATTI®

## ITALY



# Fidati dei tuoi occhi, il tuo palato ne sarà sorpreso.

A joy to behold, a delight to savour.

Fiez vous à vos yeux, votre palais ne  
sera pas surpris.

Fíate de tus ojos, tu paladar quedará  
sorprendido.

**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY

eVa

minipimer/  
hand blender/mixeur  
batidora de mano

44



Vela

frullatore/  
blender/mixer  
/ batidora

22



# Uma

bilancia/  
scale/balance/  
balanza

34



# Vita

spremiagrumi/juicer/presse-  
agrumes/  
exprimidor

38

# diVa

macchina per il caffè/coffee  
machine/machine a café  
máquina de café

8



# Volo

tostapane/toaster/  
grille-pain/  
tostadora

28



# Vera

bollitore/kettle/  
bouilloire / hervidor

16







**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY



# Design quality and innovation since 1923

**Dal 1923 design, qualità e innovazione.** Presente in oltre 50 Paesi in tutto il mondo e nei più prestigiosi department store, dal 1923 BUGATTI offre prodotti di qualità, innovativi e unici nel design. Ogni oggetto è studiato per soddisfare i clienti più esigenti. I valori che guidano l'azienda sono rimasti immutati: la famiglia, i legami forti con la propria terra, lo stile e il saper fare italiano, la ricerca estetica e il design, insieme all'attenzione alla qualità e all'innovazione. Con la collaborazione di architetti e designer, BUGATTI rivoluziona il modo di concepire la tavola e la cucina, trasformandola in un vero piacere estetico oltre che pratico, grazie ad una produzione che si basa sul binomio inscindibile di funzionalità e praticità associate a gusto e modernità.

Bugatti presenta un vario mondo di emozioni e sensazioni, un mondo di straordinaria creatività che spazia da uno stile classico e raffinato, a linee dal design altamente tecnologico.

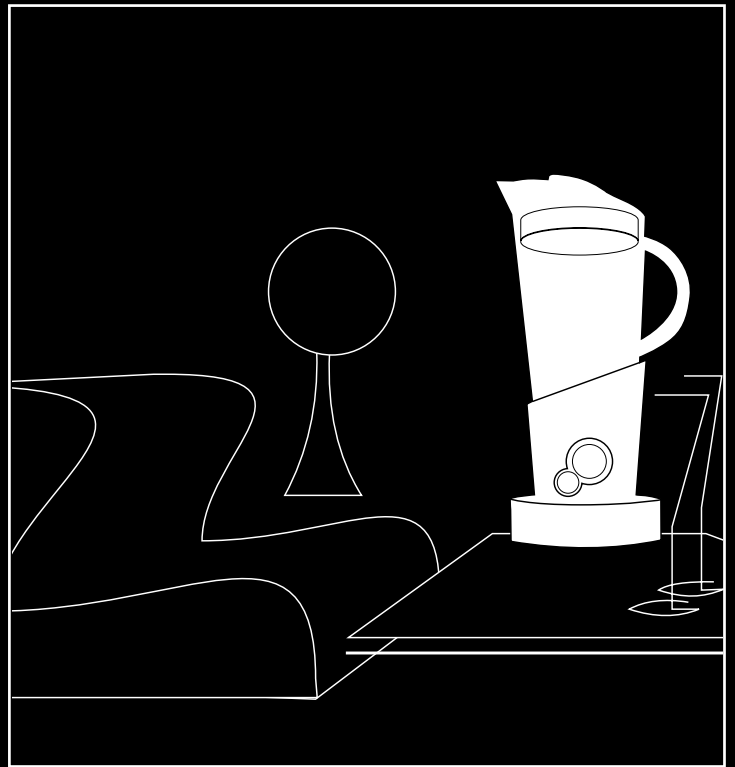
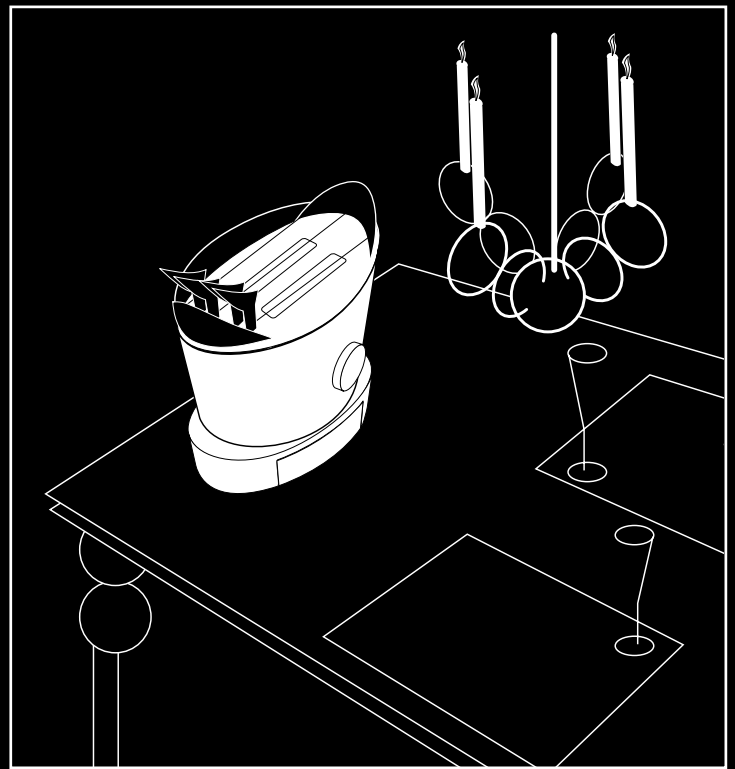
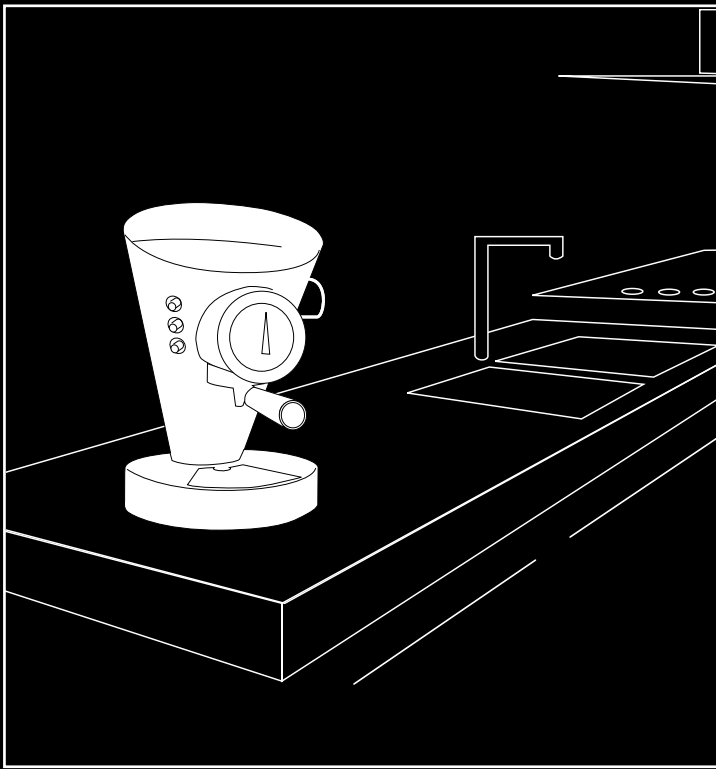
**Design, quality and innovation since 1923.** BUGATTI has been offering top quality innovative products with an original design in more than 50 countries and in the most distinguished department stores of the world since 1923. Each object is carefully designed to fulfil the highest customer requirements.

The driving values of the Company have remained unvaried: family, a strong link to one's land, Italian style and savoir fair, aesthetic research and design, focus on quality and innovation. Through its cooperation with architects and designers BUGATTI has been able to completely change the way to look at a dining table and at a kitchen. It has all become a pleasure for the eyes and very practical, since functionality and easy use have been combined with great taste and a modern look.

Through its classical and refined style with a highly technological design Bugatti offers emotions, sensations and incredible creativity.

**Design, qualité et innovation depuis 1923.** Présent dans plus de 50 pays du monde entier et dans les grands magasins les plus prestigieux, BUGATTI offre, depuis 1923, des produits de qualité, novateurs et au design sans égal. Chaque objet est étudié pour satisfaire les clients les plus exigeants. Les valeurs qui guident l'entreprise n'ont pas changé: la famille, la force des liens avec la terre, le style et le savoir-faire italiens, la recherche esthétique et le design, l'attention qui est prêtée à la qualité et l'innovation. En collaborant avec des architectes et des designers, BUGATTI révolutionne la manière de concevoir la table et la cuisine qu'il transforme en un véritable plaisir à la fois esthétique et pratique, grâce à une production qui se base sur deux principes inséparables: la fonctionnalité et la commodité qui s'allient au goût et à la modernité. Bugatti présente un monde varié fait d'émotions et de sensations, un monde d'une extraordinaire créativité qui va d'un style classique et raffiné aux lignes d'un design hautement technologique.

**Desde 1923 diseño, calidad e innovación.** Presente en más de 50 países en todo el mundo y en los grandes almacenes más prestigiosos, desde 1923 BUGATTI ofrece productos de calidad, innovadores y únicos en el diseño. Cada objeto está estudiado para satisfacer los clientes más exigentes. Los valores que guían la empresa siguen siendo los mismos: la familia, los lazos fuertes con su tierra, el estilo y el saber hacer italiano, la investigación estética y el diseño, junto a atención, calidad y innovación. Con la colaboración de arquitectos y diseñadores, BUGATTI revoluciona el modo de concebir la mesa y la cocina, transformándola en un verdadero placer estético además de práctico, gracias a una producción que se basa en la combinación inseparable de funcionalidad y practicidad asociadas a gusto y modernidad. Bugatti presenta un mundo rico de emociones y sensaciones, un mundo de creatividad extraordinaria que va de un estilo clásico y refinado, a líneas de diseño de alta tecnología.

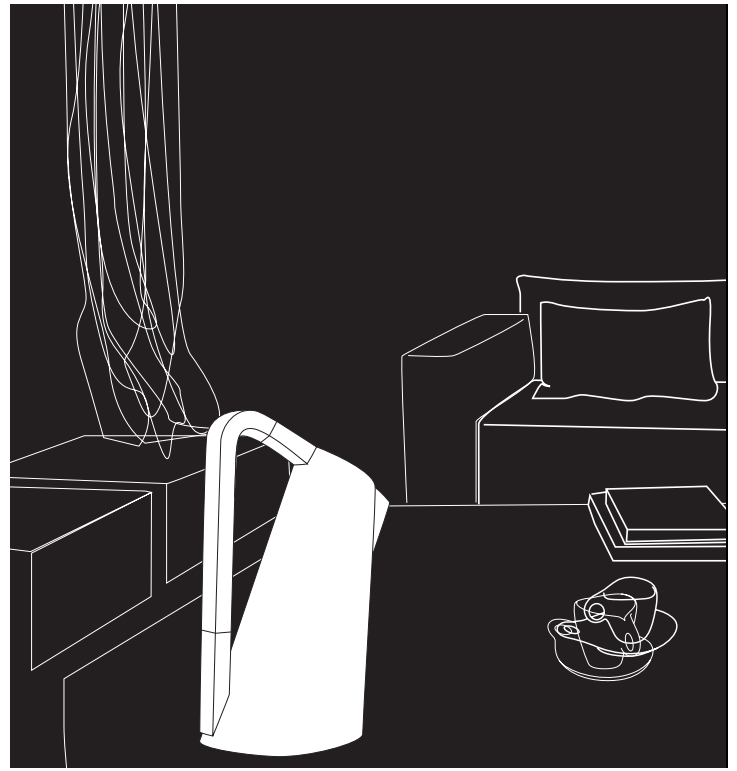


**Preparare, arredare, presentare, servire.** La famiglia delle "V" insieme con Uma si distingue non solo per il suo design e i preziosi materiali, ma anche attraverso la particolare qualità delle funzioni. Nella filosofia di Bugatti c'è grande attenzione per il valore ed il fascino nell'uso del prodotto. Con Diva, Vera, Volo, Vela, Vita, Eva e Uma i gesti del preparare, del servire, presentare ed arredare la tavola acquistano grande significato ed eleganza.

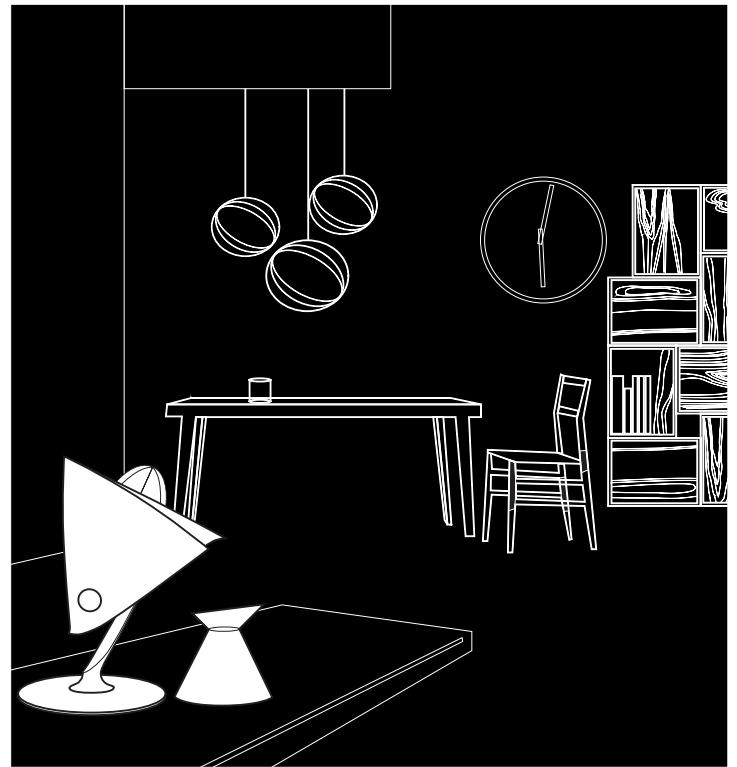
**Preparing, decorating, presenting, serving.** The "V" family with Uma stands out not only for distinctive design and the preciousness of materials, but also for the quality of its functions. Each product embodies the Bugatti philosophy: great care of product value and functionality. Thanks to Diva, Vera, Volo, Vela, Vita, Eva and Uma the acts of preparing, serving, laying your table and presenting your food with style are surrounded by grace.

**Préparer, meubler, présenter, servir.** La famille de notre gamme V, avec Uma, se distingue non seulement par son design et la qualité de ses matériaux, mais aussi par la particularité qualitative de ses fonctions. La philosophie de Bugatti est de prêter une grande attention à la valeur et plaisir d'utiliser ses produits. Avec Diva, Vera, Volo, Vela, Vita, Eva et Uma, les gestes que l'on fait pour préparer, servir, présenter et décorer la table acquièrent une grande signification et se chargent d'élégance.

**Preparar, decorar, presentar, servir.** La familia de las "V" junta a Uma se caracteriza no solo por su diseño y los valiosos materiales, sino también a través de su particular calidad de las funciones. En su filosofía Bugatti reserva gran atención al valor y fascino en el uso del producto. Con Diva, Vera, Volo, Vela, Vita, Eva y Uma los gestos de preparar, servir, presentar y decorar la mesa adquieren gran significado y elegancia.



Preparing  
**decorating**  
presenting  
serving





# eco-colours

authentic:cromo

hot:rosso

crema

black:night

giallo:yellow

pink:lilla

orange:arancio

green:verde mela

white:notte bianca



Le superfici ed i colori, uno spazio per l'immaginazione. Energia, autenticità, entusiasmo, sensualità, leggerezza, emozione, armonia ...

DiVa, Vera, Vela, Volo, Vita, EVa e Uma sono oggetti unici costruiti nel rispetto della natura. Pensiamo all'ambiente alla ricerca di un equilibrio che si intreccia magicamente con i prodotti e che si riflette nella scelta dei materiali e delle componenti.

I colori realizzati con vernici ad acqua e cromature sottovuoto sono a zero impatto ambientale. I pack e gli imballi sono realizzati con l'utilizzo anche di carta riciclata.

Lo stile e la cura in ogni dettaglio, la praticità ed il design sono elementi che si rivelano anche nel packaging e rendono gli elettrodomestici Bugatti un regalo speciale.

Surfaces and colours, a wild space for imagination. Energy, authenticity, enthusiasm, sensuality, lightness, emotion, harmony...DiVa, Vera, Vela, Volo, Uma, Vita and EVa are unique objects constructed respecting Nature. The colours created with water based paints and under vacuum chrome plating have no environmental impact. We take care of the environment pursuing an equilibrium that is magical and interlinked with each product. Style and accuracy of every detail, practicality and design are elements that emerge also in the packaging, which make Bugatti household appliances a really special gift.

Les surfaces et les couleurs, un espace pour l'imagination. Énergie, authenticité, enthousiasme, sensualité, légèreté, émotion, harmonie ...

DiVa, Vera, Vela, Volo, Vita, EVa et Uma sont des objets sans égaux, construits dans le respect de la nature.

Nous pensons à un environnement à la recherche d'un équilibre qui s'harmonise comme par magie avec les produits et se reflète dans le choix des matériaux et des composants. Les couleurs réalisées avec des peintures à l'eau et des chromages sous vide n'ont aucun impact sur l'environnement. Les packs et les emballages sont réalisés avec du papier recyclé. Le style et le soin de tous les détails, la commodité et le design sont des éléments que l'on retrouve même dans l'emballage et qui permettent aux électroménagers Bugatti de constituer des cadeaux spéciaux.

Las superficies y los colores, un espacio para la imaginación. Energía, autenticidad, entusiasmo, sensualidad, ligereza, emoción, armonía ...

DiVa, Vera, Vela, Volo, Vita, EVa y Uma son objetos únicos fabricados en el respeto de la naturaleza.

Pensamos en el ambiente en búsqueda de un equilibrio que se entrelaza mágicamente con los productos y que se refleja en la elección de los materiales y de los componentes. Los colores realizados con barnices al agua y cromados al vacío tienen cero impacto medioambiental. Los paquetes y los embalajes están realizados con el uso también de un papel reciclado. El estilo y el cuidado en cada detalle, la practicidad y el diseño son elementos que se revelan también en el embalaje y hacen que los electrodomésticos Bugatti sean un regalo especial.





**BUGATTI**  
ITALY

**diva** espresso  
italian design stars/andreas senigaglia

diva

design\_starsmilano / andreas seegatz

the  
spirit  
of  
coffee

Il vero gusto del caffè espresso anche a casa.

The real taste of espresso coffee, authentically prepared at home.

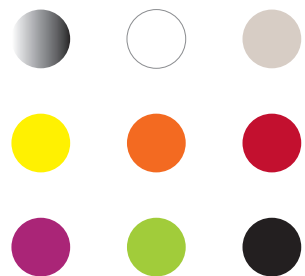
Le vrai goût du café espresso même à la maison.

El verdadero gusto del café expresso también en casa.





dIva









**Un ottimo espresso.** Un espresso per essere ottimo deve avere delle caratteristiche ben precise:

1. La porzione di caffè macinato deve essere di sette grammi (con uno scarto in più o meno di mezzo grammo).
2. La temperatura dell'acqua in uscita dalla macchina deve essere di 88 gradi (con una oscillazione in più o meno di 2 gradi a seconda della miscela di caffè).
3. La temperatura della bevanda deve essere di 67 gradi.
4. La pressione di immissione dell'acqua deve essere di nove atmosfere.
5. Il tempo di percolazione, cioè il tempo per il passaggio dall'ugello nella tazza deve essere compreso in 25 secondi (con uno scarto di due secondi e mezzo in più o meno).
6. Nella tazzina devono esserci 25 millilitri di caffè (con una tolleranza di 2 millilitri e mezzo).

La macchina quindi è il fattore caratterizzante del caffè espresso. Ciò avviene attraverso il controllo di 3 parametri fondamentali: temperatura, pressione dell'acqua e tempo di estrazione. Solo una buona macchina per caffè espresso è capace di realizzare un' estrazione controllata della bevanda, tale da ottenere un caffè sciroposo, da un aroma intenso e ricco di gusto.

# an excellent

**An excellent espresso.** To be excellent, espresso coffee must have the following features:

1. The dose of ground coffee must be seven grams (to the nearest half gram).
2. The temperature of the water leaving the machine must be 88°C (give or take 2°C depending on the type of coffee blend).
3. The temperature of espresso coffee must be 67°C.
4. Water-delivery pressure must be 9 atmospheres.
5. Percolation time, i.e. the time that the coffee takes to pass through the nozzle into the cup must be 25 seconds (give or take two seconds).
6. There must be 25 millilitres of coffee in the cup (give or take two and a half millilitres).

The machine is therefore what makes espresso coffee special; its task is to extract the noble contents from the coffee. This is achieved through control of the 3 basic parameters: temperature, water pressure and extraction time. Only a good espresso coffee machine can achieve controlled extraction of the coffee so as to obtain a smooth coffee with an intense aroma that is full of taste.

**Un excellent espresso.** Pour être excellent, un espresso doit présenter des caractéristiques bien précises :

1. La dose de café moulu doit être de sept grammes (avec un écart en plus ou en moins d'un demi-gramme).
2. À la sortie de la machine, la température de l'eau doit être de 88 degrés (avec une variation, en plus ou en moins de 2 degrés en fonction du mélange de café).
3. La température du café doit être de 67 degrés.
4. La pression d'introduction de l'eau doit être de neuf atmosphères.
5. Le temps de percolation, c'est-à-dire le temps du passage de la buse à la tasse, doit être de 25 secondes (avec un écart de deux secondes et demi en plus ou en moins).
6. La tasse doit contenir 25 millilitres de café (avec une tolérance de 2 millilitres et demi).

La machine est donc le facteur caractérisant du café espresso. Cela est garanti par le contrôle de 3 paramètres fondamentaux: température, pression de l'eau et temps d'extraction. Seulement une bonne machine à espresso est capable de réaliser une extraction contrôlée du breuvage, de façon à obtenir un café onctueux, à l'arôme intense et au goût riche.

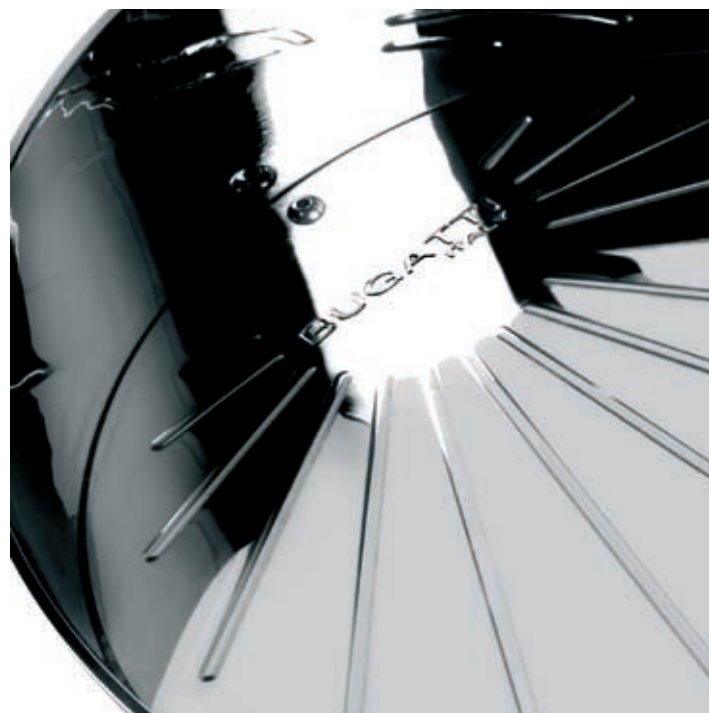
# espresso.

**Un espresso excelente.** Un espresso para ser excelente debe tener unas características bien precisas:

1. La porción de café molido debe ser de siete gramos (con una diferencia de medio gramo de más o de menos).
2. La temperatura del agua que sale de la máquina debe ser de 88 grados (con una oscilación de 2 grados más o menos según la mezcla de café).
3. La temperatura de la bebida debe ser de 67 grados.
4. La presión de entrada del agua debe ser de nueve atmósferas.
5. El tiempo de percolación, es decir el tiempo para el paso de la boquilla a la taza debe estar incluido en 25 segundos (con una diferencia de dos segundos y medio de más o de menos).
6. En la taza deben haber 25 mililitros de café (con una tolerancia de 2 mililitros y medio).

Por lo tanto, la máquina es el factor que caracteriza el café espresso. Esto ocurre a través del control de 3 parámetros fundamentales: temperatura, presión del agua y tiempo de extracción. Solo una buena máquina para café espresso es capaz de realizar una extracción controlada de la bebida, que permite obtener un café tipo jarabe, con un aroma intenso y rico de gusto.





**Il vero gusto del caffè espresso anche a casa.** Godetevi l'autentica esperienza di un caffè preparato in maniera perfetta. Con la tecnica innovativa di Diva i vostri desideri non hanno limiti. Che usiate caffè in polvere o in cialde, che vogliate un cappuccino o un latte macchiato, Diva è pronta a soddisfare ogni esigenza. Come nei bar italiani, le tazze vengono poste sulla parte superiore della macchina per essere scaldate. Il serbatoio per l'acqua è integrato elegantemente nel design e il sistema anti-goccia "Bugatti Drop System" fa sgorgare dalla caldaia acqua sempre nuova.



**Enjoy the real taste of espresso coffee, authentically prepared at home.** Whether you use ground coffee or coffee pods, whether you want cappuccino or latte macchiato, Diva's innovative technique allows you to enjoy your coffee just the way you like it. The cone-shaped design allows to place cups on the warm plate on the top of the machine, to heat them just like in the Italian bars. The water tank is smartly design-integrated and the unique "Bugatti Drop-System" ensures fresh water flows from the boiler.

**Le vrai goût du café espresso même à la maison.** Offrez-vous l'expérience authentique d'un café préparé d'une façon parfaite. Grâce à la technique novatrice de Diva, vos désirs n'ont aucune limite. Que vous utilisiez du café en poudre ou en capsule, que vous vouliez un cappuccino ou un café au lait, Diva est prête à satisfaire à toutes vos exigences. Comme dans les bars italiens, les tasses sont rangées sur la partie supérieure de la machine pour être réchauffées. Le réservoir d'eau s'intègre élégamment au design et le système anti-goutte "Bugatti Drop System" fait en sorte que la chaudière ne fait sortir que de l'eau toujours nouvelle.

**El verdadero sabor del espresso en casa.** Disfrute de la experiencia auténtica de un café preparado de modo perfecto. Con la técnica innovadora de Diva sus deseos no tienen límites. Bien si utiliza café en polvo o en cialdas, o si quiere un capuchino o un café con leche, Diva está lista para satisfacer todas las necesidades. Como en las bares italianos, las tazas se colocan en la parte superior de la máquina para ser calentadas. El depósito del agua se integra con elegancia en el diseño y el sistema anti-gota "Bugatti Drop System" hace que salga de la caldera siempre agua nueva.

## Coffee-pods ready

Con cialda /  
avec une capsule /  
con cialda



## Coffee-powder ready

Con caffè in polvere /  
avec du café en poudre /  
con café en polvo



## Espresso for 1 or 2

Espresso  
per 1 o 2 / espresso pour 1 ou 2  
/ espresso para 1 o 2



## Steam function cappuccino & tea

Vapore per cappuccino e tè /  
vapeur pour cappuccino et thé  
/ vapor para capuchino y té



## Design-integrated water tank

Serbatoio acqua integrato nella  
forma / réservoir d'eau intégré  
dans la forme / depósito agua  
integrado en la forma



## Storage and pre-heating for cups

Piano d'appoggio scalda tazze /  
plan d'appui pour réchauffer  
les tasse / superficie de apoyo  
calentador de tazas



# hi-tech

Environment  
Safe



Reduction  
Heating Time  
up to 25%



Energy  
Saving  
up to 25%



hi-touch

Vera

*design\_starsmilano / andreas seegatz*

**Eleganza e sapienza tecnologica per  
i momenti del relax.**

**Your relaxation time, with  
elegance and technical innovation.**

**Élégance et savoir-faire technologique pour  
les moments de détente.**

**Elegancia y sabiduría tecnológica  
para los momentos de relajación.**



**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY





# Tea time



Vera accompagna con eleganza e sapienza tecnologica i momenti del relax. E' composto da un **corpo estraibile** e da una base che fornisce energia e alimenta la batteria del display. L'inserimento a 360° sulla base permette un **uso facilitato da qualsiasi posizione**. L'apertura del coperchio funziona con **una leggera pressione**. Dotata di uno speciale controllo elettronico della temperatura, permette di raggiungere **il grado desiderato di riscaldamento dell'acqua fino all'ebollizione** (tra 45°C e 100°C), garantisce un riscaldamento omogeneo e ottimale per la preparazione di ogni bevanda calda. Il display è integrato nel manico, la visualizzazione delle funzioni avviene con un semplice tocco. Tra **le funzioni il timer** regola la durata del funzionamento dell'apparecchio e può stabilire anche l'orario di **accensione del bollitore** per programmare gli orari preferiti per le pause del té o del caffè. E grazie alla **funzione orologio**, visualizzare l'ora. **L'intelligente ed elegante forma a cono** consente un notevole **risparmio energetico e la massima efficienza termica**.

La sua capacità massima è di 1750 ml. Il display è provvisto di sistema di sicurezza termica che evita e previene il surriscaldamento del bollitore.

**BUGATTI®**  
ITALY

Vera complements your relaxation time, with elegance and technical innovation. It comprises of a **detachable body**, and a base that supplies power and feeds the display battery. The 360° connection to the base permits **easy use from any position**.

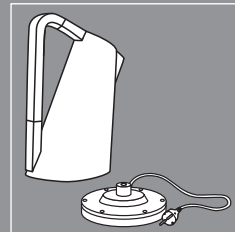
**The lid opens with a light press.** A special electronic control allows the kettle to **reach the desired water temperature** (between 45°C and 100°C), and guarantees consistent and efficient heating for the preparation of every hot drink. The display is integrated into the handle, and shows functions with a simple touch. **Functions include a timer** that sets kettle operation and can be easily programmed for your coffee or tea break. And thanks to the clock function, it also shows the current time. **The intelligent and elegant cone shaped design makes use of the latest technological research in order to achieve a substantial energy saving and the maximum level of thermal efficiency.** Its maximum capacity is 1750 ml. The display is also equipped with a protective thermal safety system that prevents the kettle from overheating.

Vera accompagne les moments de détente avec élégance et savoir-faire. Elle se compose d'un **corps amovible** et d'une base qui fournit de l'énergie et alimente la pile de l'afficheur. L'insertion à 360° sur la base garantit un emploi plus **simple en toutes positions**. **L'ouverture du couvercle se fait en exerçant une légère pression.** Munie d'un contrôle électronique spécial de la température, l'appareil permet d'atteindre **le degré de chauffage voulu de l'eau jusqu'à ébullition** (entre 45°C et 100°C), il garantit un chauffage homogène et optimal de la préparation de chaque boisson chaude. L'afficheur est intégré dans la poignée et il fait apparaître les fonctions en le touchant du doigt. Parmi les fonctions, **le minuteur règle** la durée du fonctionnement de l'appareil et il peut également fixer l'heure d'allumage de la bouilloire pour programmer les horaires préférés pour les pauses pour le thé ou le café. L'horloge permet de voir l'heure. **Intelligente et élégante, la forme à cône permet de réaliser une nette économie d'énergie et assure une efficacité thermique optimale.** La capacité maximale est de 1750 ml. L'afficheur est muni d'un système de sécurité thermique qui évite et prévient la surchauffe de la bouilloire.

Vera acompaña con elegancia y sabiduría tecnológica los momentos de relación. Consta de **un cuerpo extraíble** y una base que proporciona energía y alimenta la batería de la pantalla. La inserción en 360° en la base permite **un uso facilitado desde cualquier posición**. La **apertura** de la tapa funciona con **una ligera presión**. Está dotada de un control electrónico especial de la temperatura que permite alcanzar **el grado deseado de calentamiento del agua hasta el ebullición** (entre 45°C y 100°C) y garantiza un calentamiento homogéneo e ideal para la preparación de cada bebida caliente. La pantalla está incorporada en el mango, la visualización de las funciones se obtiene con un simple toque. Entre **las funciones el temporizador** regula la duración del funcionamiento del aparato y puede establecer también el horario de encendido del hervidor para programar los horarios preferidos para las pausas del té o del café. Y gracias a **la función reloj**, ver la hora. La forma en cono **inteligente y elegante permite un ahorro de energía considerable y la máxima eficiencia térmica**. Su capacidad máxima es de 1750 ml. La pantalla está dotada de sistema de seguridad térmica que evita y previene el sobrecalentamiento del hervidor.

## Detachable Body+ base

Corpo estraibile + base / corps amovible + base / cuerpo extraíble + base



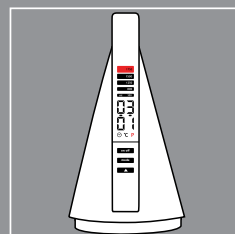
## One-touch opening

Apertura one-touch / ouverture en exerçant une légère pression / apertura con ligera presión



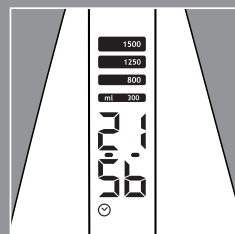
## Ergonomic design

Design ergonomico / design ergonomique / diseño ergonómico



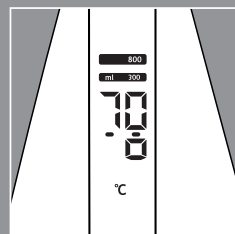
## Timer-Clock function

Funzione timer / fonction minuteur / horloge / función temporizador / reloj



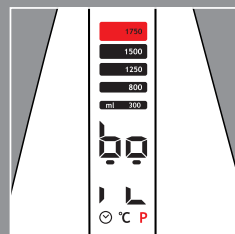
## Temperature function

Funzione temperatura / fonction température / función temperatura



## Program display

Dispositivo di programmazione / afficheur programmable / pantalla programable



# the best is in the mix

Il rito del mangiare pervade il nostro intimo,  
fornisce energia  
ed elementi indispensabili alla vita.

Le rite de la table est toujours  
présent dans notre monde intime.  
Il fournit de l'énergie et des  
éléments indispensables à la vie.

Food fuels the body and  
energizes the mind.

El ritual de comer invade nuestro íntimo,  
proporciona energía y elementos  
indispensables para la vida.

# Vela





**Quattro** sono le **velocità** selezionabili: bassa 1, media 2, alta 3 e massima 4. La **funzione impulso** permette di implementare con un semplice tocco la massima velocità.

La funzione **"Ice"** permette di frullare/tritare il ghiaccio con un programma automatico (1 secondo acceso - 1 secondo spento) in modo da ottenere un miglior risultato.

La **forma a cono** garantisce una migliore movimentazione del cibo durante la frullatura, consentendo una più comoda introduzione degli ingredienti dal foro centrale del coperchio superiore anche quando il frullatore è in movimento. La **caraffa** può essere riposta nella propria sede **in qualsiasi posizione**, anziché doverla bloccare alla base avvitandola. La caraffa, in vetro stampato e di ottimo spessore con indicazione esterna del contenuto, arriva a contenere cibo da frullare fino a 1.5 litri. Le lame sono realizzate con il migliore acciaio e conformate per garantire un'ottima miscelatura degli ingredienti. Il coperchio è provvisto di un **bicchiere dosatore** con indicazione di livello in policarbonato che è fissato con un aggancio a baionetta. Quando fissato può essere utilizzato come pomolo per estrarre il coperchio dalla caraffa e per dosare gli ingredienti all'interno della caraffa.

**BUGATTI®**  
ITALY

shape  
and  
ergo-  
nomics



**BUGATTI®**  
ITALY

Choose from **four speed settings**: 1 low, 2 medium, 3 high and 4 maximum, or use the **pulse function**, for instant maximum speed. The function "**Ice**" allows to blend/grind ice in auto mode (1 second on - 1 second off) to get best results. The **unique conical design** of the mixing jar helps food to move about easily for perfect blending, while allowing you to introduce ingredients through the lid, from the filler cup during operation. The **jar** can be stored on the power base in **many different positions** without the need to lock it on the base. The reinforced clear glass mixing jar features contents marks on both sides and can blend up to 1,5 litres (50oz) at a time. The high quality solid steel blades are uniquely designed to mix ingredients powerfully. The lid features a polycarbonate filler cup with level marks to pour exact amounts of ingredients into the glass jar. The cup can be bayonet locked into place to form a knob to lift the lid.

**Quatre vitesses** sélectionnables: petite 1, moyenne 2, grande 3 et maxi 4. La **fonction Impulsion** permet de régler à la vitesse maximale d'un simple toucher du doigt. La fonction "**Ice**" permet de mixer/piler la glace avec un programme automatique (1 seconde de marche - 1 seconde d'arrêt), de manière à obtenir le meilleur résultat possible. La **forme en cône** garantit un meilleur mélange des aliments pendant le mixage et elle permet d'introduire les ingrédients plus facilement par le trou central du couvercle, même lorsque le mixeur est en marche. **Le bol** peut être placé dans son siège en n'importe quelle **position** et il n'est pas nécessaire de le bloquer sur sa base en le vissant. Le bol est en verre moulé de forte épaisseur, son contenu est indiqué à l'extérieur et il peut contenir jusqu'à 1,5 l d'aliments à mixer. Les lames sont réalisées avec le meilleur acier et elles sont conformées de manière à garantir le meilleur mélange des ingrédients. Le couvercle est muni d'un verre doseur en polycarbonate qui indique le niveau et qui est fixé au moyen d'un crochet à baïonnette. Quand il est fixé, il peut être utilisé en guise de pommeau pour extraire le couvercle du bol et pour doser les ingrédients à l'intérieur du bol.

Se pueden seleccionar **cuatro velocidades**: baja 1, media 2, alta 3 y máxima 4. La **función impulso** permite implementar con un simple toque la velocidad máxima. La función "**Ice**" permite batir/picar el hielo con un programa automático (1 segundo encendido - 1 segundo apagado) para obtener un resultado mejor. La **forma en cono** asegura un mejor movimiento de los alimentos durante el batido, permitiendo una introducción más cómoda de los ingredientes por el agujero central de la tapa superior incluso cuando la batidora está en marcha. La **jarra** se puede **guardar en su sede en cualquier posición**, en lugar de tener que bloquearla en la base atornillándola. La jarra, de vidrio moldeado y de excelente espesor con indicación externa del contenido, puede contener hasta 1.5 litros de alimentos por batir. Las cuchillas están realizadas con el mejor acero y conformadas para garantizar un mezclado excelente de los ingredientes. La tapa está dotada de un vaso dosificador con indicación de nivel de polycarbonato que está fijado con un enganche de bayoneta. Cuando está fijado se puede utilizar como pomo para extraer la tapa de la jarra y para dosificar los ingredientes en el interior de la jarra.

## 4 speeds Pulse+Ice function

4 Velocità, funzione ICE e Pulse /  
4 vitesses, fonction ICE et Pulse /  
4 velocidades, función ICE y Pulse

ice  
pulse

1 2 3 4

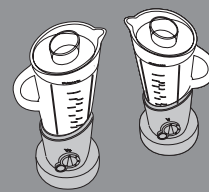
## V Shape perfect blending

Forma a V: migliore movimentazione degli ingredienti / forme en V: meilleur mélange des ingrédients / un mejor movimiento de los ingredientes



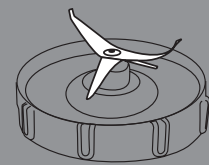
## Left - right hand

Posizione libera della caraffa /  
positionnement libre du bol /  
colocación libre de la jarra



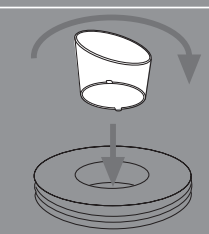
## 18/10 Stainless Steel blades

Lame in acciaio inox 18/10 /  
lames en acier inoxydable 18/10 /  
Cuchillas de acero inox 18/10



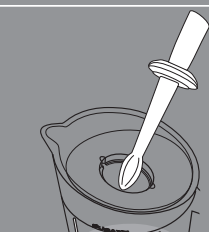
## Filler cup

Bicchiere dosatore / verre doseur  
/ vaso dosificador



## Stir stick

Spatola / spatule / espátula

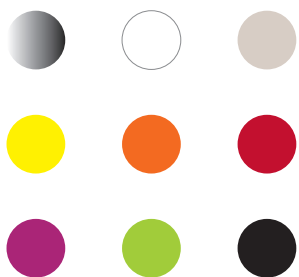






**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY





Vela

# Volo magic

design\_starsmilano / andreas seegatz

Una nuova idea può nascere da una semplice visione.  
Una sequenza di un film, una musica, una parola.  
Ma ne scaturisce qualcosa di nuovo,  
qualcosa di mai visto.

A new idea can come from a simple vision.  
From a movie, from a music, from a word.  
But from a single inspiration comes a brand new innovation.

Le surprenant moment ou une nouvelle idée  
peut naître d'une simple vision.  
Une séquence de film, un son, une parole. De là naît quelque  
chose de nouveau, quelque chose de jamais vu.

Una nueva idea puede nacer de una simple visión.  
Una secuencia de una película, una música,  
una palabra. Pero llega algo nuevo,  
algo nunca antes visto.

**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY

BUGATTI  
ITALY



# full optional

Volo è il tostapane **completamente accessoriato**. Tutti gli optional sono poco ingombranti e integrati fino al minimo dettaglio nell'estetica e nel design. Inoltre, ovunque vi conduca il vostro viaggio culinario, il grill, le pinze e le svariate possibilità di programmazione consentono un utilizzo professionale. Le diverse funzioni lo rendono molto versatile: la funzione **BAGEL** consente di tostare solo un lato della fetta di pane, con il **DEFROST** si può scongelare il pane, **REHEAT** permette di riscaldare la fetta di pane, con il selettore **BROWNING** si può scegliere fino a 6 livelli di tostatura. Con il sistema motorizzato **Bugatti LIFT** le fette di pane entreranno e usciranno automaticamente dal tostapane con effetto sorprendente. Gli slot maggiorati possono contenere fette di pane fino alla misura di 12,5 x 12,5 cm per uno spessore di 2,3 cm. La griglia superiore oltre ad ospitare pane di grandi dimensioni può essere utilizzata come comodo vassoio. Il pratico cassetto inferiore consente di raccogliere le briciole.



**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY



Volo: the **fully accessorized toaster**; all accessories are well integrated into the sleek design of the toaster. Whatever high your cooking experience is, the grill, the tongs and a number of programming possibilities allow you to use it in a professional way. The various features make Volo very versatile: the **BAGEL** function allows you to toast only one side of the slice of bread, with the **DEFROST** you can defrost bread, **REHEAT** lets you reheat the toasted bread, with the selector **BROWNING** you can choose up to 6 levels of toasting. Thanks to the motorized **Bugatti LIFT** system slices of bread enter and automatically come out of the toaster with surprising effect. Multiple toasting options enable you to toast to your exact liking in slots that hold 5x5x0,9 inches thick slices (12,5 x 12,5 x 2,3 cm). The generously sized bun warmer easily accommodates thick slices and can also be used as a serving tray. The integrated tray in the base neatly catches crumbs.

Volo est un grille-pain **complètement accessorisé**. Tous les accessoires sont peu volumineux et sont intégrés jusque dans les moindres détails en matière d'esthétique et de design. En outre, où que votre démarche culinaire vous mène, le grill, les pinces et les différentes programmations possibles vous garantissent un emploi professionnel. Les différentes fonctions de l'appareil le rendent particulièrement polyvalent: la fonction **BAGEL** permet de griller la tranche de pain sur un seul côté, tandis que la fonction **DEFROST** permet de décongeler le pain. La fonction **REHEAT** permet de réchauffer le pain, tandis que le sélecteur **BROWNING** permet de choisir l'un des six niveaux de grillage. Grâce au système motorisé **Bugatti LIFT**, les tranches de pain entrent et sortent automatiquement du grille-pain avec un effet surprenant.

Les fentes majorées peuvent contenir des tranches de pain jusqu'à une mesure de 12,5 x 12,5 cm, pour une épaisseur de 2,3 cm. La grille supérieure peut accueillir des tranches de grandes dimensions et être utilisée en guise de plateau fort commode. Le très pratique tiroir inférieur permet de recueillir les miettes.

Volo es la tostadora **totalmente equipada**. Todos los opcionales ocupan poco espacio y están integrados hasta el mínimo detalle en la estética y el diseño. Además, adonde sea que le lleve su viaje culinario, **la parilla, las pinzas y las varias opciones de programación** permiten un uso profesional. Las diferentes funciones hacen que sea muy versátil: la función **BAGEL** permite tostar solo un lado de la rebanada de pan, con el **DEFROST** se puede descongelar el pan, **REHEAT** permite calentar la rebanada de pan, con el selector **BROWNING** se puede escoger hasta 6 niveles de tostado. Con el sistema motorizado **Bugatti LIFT** las rebanadas de pan entran y salen automáticamente de la tostadora con efecto sorprendente. Las ranuras más grandes pueden contener rebanadas de pan de hasta 12,5 x 12,5 cm con un espesor de 2,3 cm. La parilla de arriba, además de acomodar pan de grandes dimensiones, se puede utilizar como cómoda bandeja. El práctico cajón inferior permite recoger las migas.

## Electronic Selector

Selettore elettronico /  
sélecteur électronique /  
selector electrónico



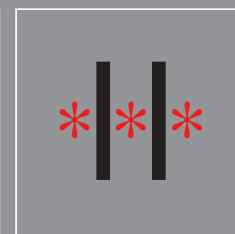
## Reheat function

Riscaldare il pane senza doverlo  
tostare nuovamente / réchauffer  
le pain sans devoir le griller de  
nouveau / calentar el pan sin  
tener que tostarlo otra vez



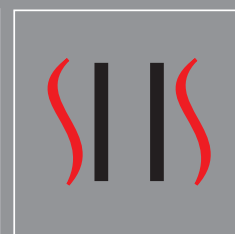
## Defrost function

Scongelare il pane /  
décongeler le pain /  
descongelar el pan



## Bagel: toast one side only

Tostare solo un lato della fetta di  
pane / griller un seul côté de la  
tranche de pain / tostar solo un  
lado de la rebanada de pan



## Motorized lift system

Sistema motorizzato Bugatti LIFT /  
système motorisé Bugatti LIFT /  
sistema motorizado Bugatti LIFT



## 6 toasting levels

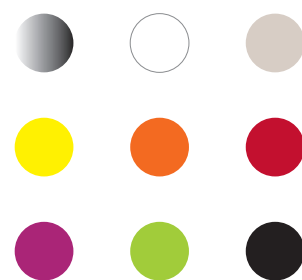
6 livelli di tostatura /  
6 niveaux de grillage /  
6 niveles de tostado







Volo



**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY

# blend of lightness Uma

design\_innocenzo rifino/lorenzo ruggieri

**Una miscela di leggerezza, tecnologia e tocco umano.  
A blend of lightness, technology and human touch.  
A mélange de légèreté, technologie et note humaine.  
Una mezcla de ligereza, tecnología y human touch.**

**Uma bilancia e timer.** Un oggetto due funzioni. Uma è una bilancia elettronica da cucina completa di dispositivo timer.

**BILANCIA.** E' possibile scegliere il sistema di **pesatura gr/kg oppure lb/oz**. La portata massima e' di 3 kg. Grazie al sistema di azzeramento del peso si possono inserire nello stesso contenitore più sostanze e quindi aggiungere ai precedenti altri ingredienti calcolando il peso di ognuno. Il contenitore removibile è utilizzabile come bacinella per miscelare gli ingredienti, facilita le operazioni di pesatura, di svuotamento e di pulizia (lavabile in lavastoviglie).

**TIMER.** Uma e' dotata di un temporizzatore fino a **90 minuti e 59 secondi**. Dopo o durante la pesatura degli ingredienti, il timer permette di impostare comodamente il tempo di cottura.



**BUGATTI®**  
ITALY







**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY

**Uma kitchen scales with timer.** One object with two functions.

Uma is an electronic kitchen scale with timer.

**SCALE.** You can choose between the **g/kg and the lb/oz weighing system.** Maximum capacity: 3 kg. The weight resetting system makes it possible to place several ingredients into the same bowl and to add further ingredients, all of which can be weighed.

The bowl is removable. It can be used as Mixing bowl and makes Weighing, Emptying and Cleaning easy (dishwasher safe).

**TIMER.** Uma is provided with a timer for up to **90 minutes and 59 seconds.** After or while weighing ingredients, you can use the timer to set the cooking time.

**Uma balance et minuteur.** Un seul objet, deux fonctions. Uma est une balance de cuisine électronique et munie d'un minuteur.

**BALANCE.** Il est possible de choisir le système de **pesage g/kg ou lb/oz.** La charge maximale est de 3 kg. Le système de remise à zéro du poids permet d'introduire plusieurs substances dans le même conteneur et puis d'ajouter d'autres ingrédients en calculant le poids de chacun d'eux. Le récipient amovible peut être utilisé en guise de bassine pour mélanger les ingrédients. Il facilite les opérations de pesage, de vidage et de nettoyage (lavable au lave-vaisselle).

**MINUTEUR.** Uma est muni d'un temporisateur allant jusqu'à **90 minutes et 59 secondes.** Après et pendant le pesage des ingrédients, le minuteur permet de régler facilement le temps de cuisson.

**Uma balanza y temporizador.** Un objeto dos funciones. Uma es una balanza electrónica de cocina dotada de dispositivo temporizador.

**BALANZA.** Es posible elegir el sistema de **pesado gr/kg o lb/oz.** La capacidad máxima es de 3 kg. Gracias al sistema de puesta a cero del peso se pueden colocar en el mismo contenedor varias sustancias y luego añadir a los precedentes otros ingredientes calculando el peso de cada uno. El contenedor extraíble se puede utilizar como cuenco para mezclar los ingredientes, facilita las operaciones de pesado, vaciado y limpieza (se puede lavar en el lavavajillas).

**TEMPORIZADOR.** Uma está dotada de un temporizador de hasta **90 minutos y 59 segundos.** Después o durante el pesado de los ingredientes, el temporizador permite configurar cómodamente el tiempo de cocción.

## gr/kg or lb/oz capacity up to 3 kg

Pesatura gr/kg oppure lb/oz - capacità fino a 3 kg / pesage g/kg ou lb/oz - charge maximale de 3 kg / pesado gr/kg o lb/oz. capacidad máxima 3 kg



## Timer function up to 90 m 59 s

Timer fino a 90 m e 59 s / minuteur 90 m et 59 s / función timer 90 m y 59 s



## Tare setting system

Sistema azzeramento peso / système de remise à zéro du poids / función tara



## Practical and removable bowl

Pratico contenitore removibile / récipient amovible / contenidor amovible



# Vita

design\_innocenzo rifino/lorenzo ruggieri

## whirls above the juicer

Il progetto nasce intorno al gesto dello spremere e del versare. Il corpo è incernierato ad un'asta solidale alla base, e **può ruotare di 60° permettendo al succo di essere versato**. L'uso risulta semplice, sicuro ed affidabile. Vita è realizzato con materiali speciali che gli permettono di avere una configurazione elegante ma con robuste caratteristiche tecniche. Tutti i componenti e comandi sono perfettamente incorporati nella forma caratteristica a "V" di tutti gli elettrodomestici Bugatti. La coppa superiore contiene fino a 0,6 litri. **La velocità è di 90-95 rotazioni al minuto**. Una leggera pressione sul cono e il motore parte automaticamente. Con un click sul pulsante di apertura la coppa si muove e con una leggera forza possiamo farla ruotare per versare il succo. Vita è realizzato con componenti completamente estraibili e lavabili in lavastoviglie (si raccomanda un lavaggio a basse temperature). **Due sono i coni** per facilitare la spremitura. Il filtro che separa la polpa dal succo è realizzato in acciaio inox 18/10. Inclusa una **caraffa in vetro soffiato temperato** ad altissima resistenza della capacità di 0,6 litri.

**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY







**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY

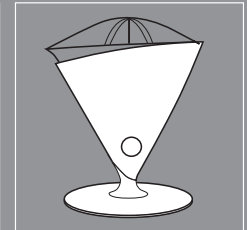
The project started around the gesture of juicing and pouring. **The body** is hinged to a pillar onto the base and can **rotate by 60 degrees allowing the juice to be poured**. It is easy to use, safe and reliable. Vita is made of special materials that give it an elegant look combined with excellent technical characteristics. All components and function buttons are integrated perfectly into the typical "V" shape of all Bugatti electrical appliances. The upper bowl can contain up to 0.6 litres of juice. **Speed is 90-95 rotations per minute**. The motor starts rotating immediately when you press the reamer (cone). A click on the release button and the body moves magically. By pulling gently, the body rotates and pours the juice. Vita is composed of removable components which are dishwasher safe (we recommend washing at lower temperature). **Two are the reamers (cones)** to squeeze all types of citrus fruits. The filter that separates the pulp from the juice is made of 18/10 stainless steel. **The jar is made of blown tempered glass** with high resistance: It has a capacity of 0.6 litres.

Le projet a été conçu en s'inspirant du geste que l'on fait pour presser et verser. **Le corps** est attaché avec des charnières sur une tige fixée sur la base et **il peut tourner de 60 degrés pour verser le jus**. L'emploi est simple, sûr et fiable. Vita est réalisé avec des matériaux spéciaux qui lui permettent d'avoir une configuration élégante et de robustes caractéristiques techniques. Tous les composants et toutes les commandes sont parfaitement incorporés dans la forme caractéristique en V de tous les électroménagers de Bugatti. La coupe supérieure peut contenir jusqu'à 0,6 litre. **La vitesse est de 90-95 rotations par minute**. Une légère pression exercée sur le cône permet de mettre automatiquement le moteur en marche. Un clic sur le bouton permet d'ouvrir la coupe et une légère pression la fait tourner pour verser le jus. Vita est réalisé avec des composants complètement amovibles et lavables au lave-vaisselle (il est conseillé de procéder à un lavage à basse température). **Les deux cônes permettent de faciliter le pressage**. Le filtre qui sépare la pulpe du jus est réalisé en acier inoxydable inox 18/10. L'appareil est muni d'une **carafe en verre soufflé et trempé** de haute résistance, d'une capacité de 0,6 litre.

El proyecto nace alrededor del gesto de exprimir y verter. **El cuerpo** ensamblado con bisagras en un varilla solidaria a la base, **puede girar en 60 grados permitiendo verter el zumo**. Su uso resulta sencillo, seguro y fiable. Vita está realizado con materiales especiales que le permiten tener una configuración elegante pero con características técnicas robustas. Todos los componentes y mandos están perfectamente integrados en la forma característica en "V" de todos los electrodomésticos Bugatti. El contenedor superior contiene hasta 0,6 litros. **La velocidad es de 90-95 rotaciones por minuto**. Una ligera presión en el cono y el motor se pone en marcha automáticamente. Con un clic en el pulsador de apertura, el contenedor se mueve y con una ligera fuerza podemos hacerlo girar para verter el zumo. Vita está realizado con componentes completamente extraíbles y que se pueden lavar en el lavavajillas (se recomienda un lavado a baja temperatura). **Los conos que facilitan el exprimido son dos**. El filtro que separa la pulpa del zumo está realizado en acero inox 18/10. Está incluida **una jarra de vidrio soplado templado** de altísima resistencia con una capacidad de 0,6 litros.

## Ergonomic design

Design ergonomic /  
design ergonomique /  
diseño ergonómico



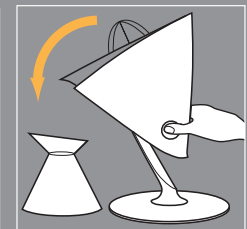
## 90-95 rotation per minute

90-95 rotazioni al minuto / 90-95 rotations par minute / 90-95 rotaciones por minuto



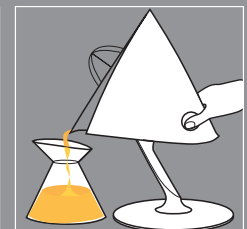
## Gentle rotation to pour the juice

Agevole rotazione per il versamento / légère rotation pour verser / ligera rotación

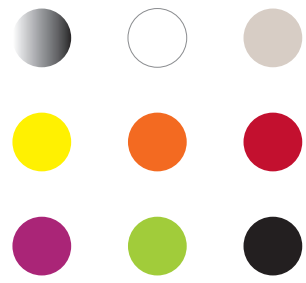


## Jar's capacity 0,6 liters

Capacità della caraffa 0,6 lt /  
capacité de 0,6 litre / capacidad de la jarra de 0,6 litros









# Vita



**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY

energy  
safety  
elegance

Eva è il frullatore ad immersione che coniuga all'**eleganza delle forme, potenza, versatilità e sicurezza.**

L'uso risulta semplice, sicuro ed affidabile.

Ha **due velocità** in modo da potere modulare potenza e energia ottimale.

E' **versatile**: in dotazione vi sono due dischi e una lama pensati per ogni preparato.

Il **sensore di sicurezza** evita azionamenti accidentali: il motore inizia a funzionare solo se il sensore è ben coperto dal palmo della mano.

Il bicchiere graduato è in polycarbonato infrangibile (BPA free).

Si può utilizzare sia con il minipimer (capacità massima 350 ml), sia per misurare gli ingredienti (fino a 600 ml).

L'elegante e pratico supporto da tavolo consente di poter tenere Eva sempre pronto all'uso e a portata di mano.

Il contenitore portalamina ha anche la funzione "avvita/svita lame".

eva

design\_innocenzo rifino/lorenzo ruggieri



**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY







**BUGATTI**  
ITALY



Eva is a manual blender which combines an **elegant design with power, versatility and safety**. It is easy to use, safe and reliable. The **two speeds** allow power and energy to be optimised.

It is a very **versatile appliance**, it is equipped with two disks and a blade which can meet any preparation requirement. The **safety sensor** prevents the appliance from starting accidentally: the motor starts to run only if the sensor is well covered by the palm of a hand. The measuring jug is made of unbreakable polycarbonate (BPA-free). You can use it both with the hand blender (max. capacity 350 ml) and for measuring your ingredients (max. capacity 600 ml).

The elegant and practical table stand allows you to have your Eva always within reach and ready for use. The blade box houses the blades and makes it possible to screw or unscrew them as necessary.

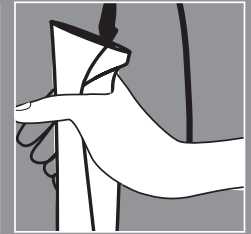
Eva est un mixeur qui allie l'**élégance des formes à la puissance, à la polyvalence et à la sécurité**. L'emploi est simple, sûr et fiable. Il fonctionne à **deux vitesses**, de façon à moduler la puissance et l'énergie de façon optimale.

**Polyvalent**: muni de deux disques et d'une lame conçus pour toutes les préparations. **Le capteur de sécurité** évite tout démarrage accidentel: le moteur se met en marche seulement quand le capteur est bien couvert par la paume de la main. Le verre gradué est en polycarbonate incassable (sans BPA). Il peut être utilisé aussi bien en guise de mixeur (capacité maximale: 350 ml) que pour mesurer les ingrédients (jusqu'à 600 ml). Pratique et élégant, le support de table permet de pouvoir tenir Eva toujours prêt à l'usage et à portée de la main. Le boîtier des lames sert également à visser et à dévisser les lames.

Eva es la batidora de mano que une **la elegancia de las formas, potencia, versatilidad y seguridad**. El uso es simple, seguro y fiable. Tiene **dos velocidades** para poder modular potencia y energía ideal. **Es versátil**: están incluidos dos discos y una cuchilla diseñados para cualquier preparación. **El sensor de seguridad** evita accionamientos accidentales: el motor se pone en marcha solo si el sensor está bien tapado por la palma de la mano. El vaso graduado es de policarbonato, infrangible (libre de BPA). Se puede utilizar tanto con la batidora (capacidad máxima 350 ml), como para medir los ingredientes (hasta 600 ml). El elegante y práctico soporte de mesa permite tener Eva siempre listo para el uso y a la mano. El contenedor portacuchillas también tiene la función "atornilla/destornilla cuchillas".

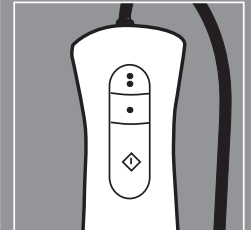
## Ergonomic design

Design ergonomico /  
design ergonomique /  
design ergonómico



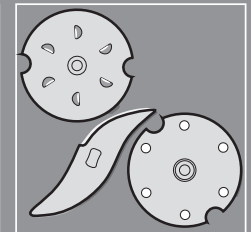
## Two speeds

Due velocità /  
deux vitesses /  
dos velocidades



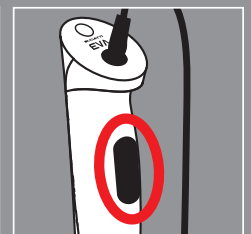
## 1 blade + 2 disks

Una lama e due dischi /  
une lame et deux disques /  
una cuchilla y dos discos



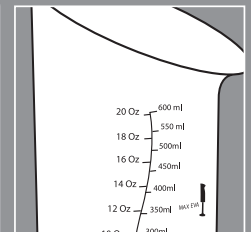
## Safety sensor

Sensore di sicurezza /  
capteur de sécurité /  
sensor de seguridad



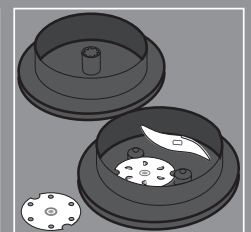
## Measuring jug

Bicchiere graduato /  
verre gradué /  
vaso graduado



## Blade box

Contenitore portalame /  
boîtier pour lames /  
contenedor portacuchillas



# Tips and hints



**1 VELOCITA'.** Utilizzare la velocità 1, quando gli ingredienti da frullare sono pochi (non superano la campana di copertura delle lame) o si vogliono realizzare composti soffici, come ad esempio la panna montata. Utilizzare la velocità 2 per cibi semisolidi e per grandi quantità.

**2 COME UTILIZZARE IL MINIPIMER.** Quando frullate, roteare, alzare e abbassare il polso lentamente, senza schiacciare gli ingredienti. Per ingredienti perfettamente montati, mantenere Eva sul fondo del bicchiere e muoverlo verso l'alto tenendolo inclinato lungo la parete del bicchiere stesso e proseguite questa operazione fino a che gli ingredienti non sono amalgamati e montati come desiderate.

**LAME E DISCHI AD HOC PER OGNI PREPARATO.**

**3 Lama per Frullare:** in pochi secondi si frullano verdure che diventano soffici e cremose. Perfetta per frullare verdure, frutta e marmellata. Ideale per frullare pochi pezzi di carne/pesce crudo o cotto.

**4 Disco per frustare/mescolare:** Per frustare il bianco dell'uovo, mousse, crema di latte e salse. Ideale per mousse al cioccolato, tiramisù, zabaione, albume d'uovo ed omelette.

**5 Disco per sbattere/miscelare:** Per sbattere creme, ridurre in pure le patate bollite. Per miscelare creme, budini e per i migliori cocktails e drinks.

**6 LA SICUREZZA AL PRIMO POSTO.** Oltre alle performance anche la sicurezza. Per evitare azionamenti accidentali, Eva, il minipimer di BUGATTI, è dotata di sensore di sicurezza che permette al motore di iniziare a funzionare solo se il sensore è ben coperto dal palmo della mano.

**1 SPEED.** Select speed 1 if there are only few ingredients to beat (their level is below the blade covering bell) or if you want to produce reach soft or creamy mixtures, for example whipped cream. Use speed 2 for semi-solid or solid food or for big quantities.

**2 HOW TO USE YOUR HAND BLENDER.** Slowly move your wrist up and down and let it roll while blending; do not press onto the ingredients. In order to have your ingredients properly whipped, keep Eva at the bottom of the jug, move it upward and keep it against the jug wall. Continue until all ingredients are well mixed and whipped to your liking.

**THE RIGHT BLADE AND DISK FOR ALL TYPES OF FOOD.**

**3 Blade:** Your vegetables will become soft and creamy in a few seconds. Perfect to blend vegetables, fruit and jam. Ideal to blend small quantities of raw and cooked meat or fish.

**4 Whisk disk:** To whisk egg whites, mousses, milk cream and sauce. Ideal for Chocolate Mousses, Tiramisù, Zabaione, egg whites and omelettes.

**5 Beater disk:** This disk can be used to beat cream and to mash steamed potatoes as well as to mix cream and pudding and make the best barman cocktails and drinks.

**6 SAFETY FIRST.** Safety besides performance. The Bugatti hand blender Eva is equipped with a safety sensor that makes the motor run only when the sensor completely covered by the palm of the hand. This prevents the appliance from starting accidentally.

**1 VITESSE:** Utiliser la vitesse 1 quand les ingrédients à mixer sont peu nombreux (ils ne doivent pas dépasser la cloche de couverture des lames) ou que l'on veut réaliser des mélanges légers, comme la crème fouettée. Utiliser la vitesse 2 pour les aliments semi-solides et pour les grandes quantités.

**2 COMMENT UTILISER LE MIXEUR:** Quand vous mixez, tournez, levez et abaissez le poignet lentement, sans écraser les ingrédients. Pour avoir des ingrédients parfaitement fouettés, maintenez Eva sur le fond du verre et déplacez-le en l'inclinant contre la paroi du verre; poursuivez cette opération jusqu'à ce les ingrédients soient amalgamés et fouettés comme vous le désirez.

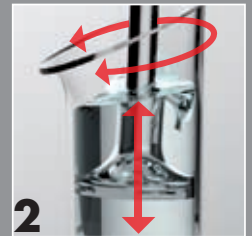
**LAMES ET DISQUES SPÉCIFIQUES POUR CHAQUE PRÉPARATION:**

**3 lame pour mixer:** En quelques secondes, elle permet de mixer des légumes qui deviennent ainsi onctueux et crémeux. Parfaite pour mixer les légumes, les fruits et les marmelades. Idéale pour mixer quelques morceaux de viande/poisson cru ou cuit.

**4 Disque pour fouetter/mélanger:** Pour fouetter les blancs d'œuf, les mousses, la crème de lait et les sauces. Idéale pour la mousse au chocolat, le tiramisu, le sabayon, les blancs d'œuf et les omelettes.

**5 Disque pour battre/mélanger:** Pour battre les crèmes, faire de la purée de pommes de terre. Pour mélanger les crèmes, les entremets et pour les meilleurs cocktails et les drinks.

**6 LA SÉCURITÉ À LA PREMIÈRE PLACE:** au-delà des performances, la sécurité! Pour éviter toute mise en marche accidentelle, Eva, le mixeur de BUGATTI est muni du capteur de sécurité qui permet au moteur de commencer à tourner seulement quand le capteur est bien couvert par la paume de la main.



**1 VELOCIDAD.** Utilizar la velocidad 1, cuando los ingredientes que se tienen que batir son pocos (no superan la campana de cobertura de las cuchillas) o se desean realizar compuestos suaves, como por ejemplo nata montada. Utilizar la velocidad 2 para comidas semisólidas y para grandes cantidades.

**2 COMO UTILIZAR LA BATIDORA.** Cuando se bate, hay que girar, levantar y bajar la muñeca lentamente, sin aplastar los ingredientes. Para ingredientes perfectamente montados, mantener Eva en el fondo del vaso y moverla hacia arriba manteniéndola inclinada a lo largo de la pared del vaso y continuar esta operación hasta que los ingredientes no estén bien mezclados y montados como deseado.

**CUCHILLAS Y DISCOS AD HOC PARA CADA PREPARACIÓN.**

**3 Cuchilla para licuar:** en pocos segundos se licuan verduras que se vuelven suaves y cremosas. Perfecta para licuar verduras, fruta y mermelada. Ideal para picar pocos trozos de carne/pescado crudo o cocido.

**4 Disco para mezclar:** para batir la clara del huevo, mousse, crema de leche y salsas. Ideal para mousse de chocolate, tiramisù, sabayón, clara de huevo y tortillas.

**5 Disco para batir:** Para batir cremas, hacer purés de patatas. Para mezclar cremas, flanes y para los mejores cócteles y bebidas.

**6 LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO.** Además del rendimiento, la seguridad. Para evitar accionamientos accidentales, Eva, la batidora de BUGATTI, está dotada de sensor de seguridad que permite que el motor empiece a funcionar solo si el sensor está bien cubierto por la palma de la mano.

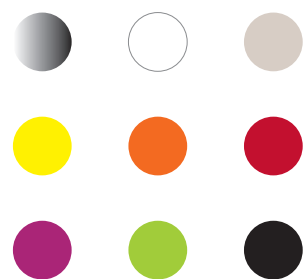


**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY



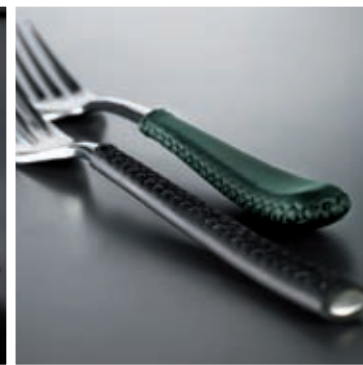


eva



indiVidual

BUGATTI®  
ITALY



## Colours, Materials, Surfaces and touch...

Colore, Materiale, Superficie, Tatto... Individual nasce per soddisfare il desiderio di chi vuole un prodotto dalle caratteristiche speciali, che distinguono e rendono il prodotto Bugatti unico. Combinare diversi colori e materiali rifiniti a mano è un tratto saliente della sofisticata eleganza di Bugatti IndiVidual. Alta qualità e lusso sono la sintesi di un'emozione tutta Italiana.

Colours, Materials, Surfaces and touch...IndiVidual is created to satisfy everyone's wish to have an object that adds something special and unusual to the uniqueness of the Bugatti product. Bugatti IndiVidual matches different colours and materials to reveal its painstaking refinement. High quality and luxury are the synthesis of the Italian emotion.

Couleur, Matière, Surface, Toucher... Individual est né pour répondre aux désirs de ceux qui veulent un produit présentant des caractéristiques spéciales, à même de rendre les produits Bugatti absolument uniques. La combinaison des couleurs et des matériaux différents finis à la main sont un trait caractéristique de l'élégance sophistiquée de Bugatti Individual. La haute qualité et le luxe sont la synthèse d'une émotion typiquement italienne.

Color, Material, Superficie, Tacto...Individual nace para satisfacer el deseo de quienes desean un producto con características especiales, que distinguen y hacen único el producto Bugatti. Combinar diferentes colores y materiales acabados a mano es una características salientes de la elegancia sofisticada de Bugatti IndiVidual. Alta calidad y lujo son la síntesis de una emoción completamente italiana.

BUGATTI®  
ITALY





indiVidual

BUGATTI  
ITALY

individual,  
to be yourself !



# Info



# DIVA

macchina per il caffè espresso

design: Andreas Seegatz\_Stars\_Milano



15-DIVACR  
authentic



15-DIVAC1  
notte bianca



15-DIVAC  
crema



15-DIVAC6  
giallo



15-DIVAO  
orange



15-DIVAC3  
hot rosso



15-DIVACL  
lilla



15-DIVACM  
verde mela



15-DIVAN  
black night opaco/matt



Patented: OHIM no. 001099873-0001

## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Europe version	USA & Canada
Conformità / conformity / conformité / aprobaciones	CB - CE - class IPX 0	cCSAus
Versioni disponibili / available versions / versions disponibles / versiones disponibles	SAA Australia PCT Russia	USA - CANADA
Alimentazione / power supply / alimentation / alimentación	220-240Volt 50 Hertz	120 Volt - 60 Hertz
Potenza nominale / power / puissance nominale / potencia nominal	950 Watt	900 Watt
Spina standard / standard plug / fiche standard / enchufe standard	GS PLUG (SHUKO)	USA plug 3 pins
Spine disponibili / available plug / fiches disponibles / enchufes disponibles	British - SAA (Australia) - Swiss	-

Lunghezza cavo / cable length / longueur du câble / longitud del cable	~ 1,2 m / 47 1/4" - removibile / detachable / détachable / desmontable
Pressione pompa / pump pressure / pression pompe / presión de la bomba	15 bar
Peso netto prodotto circa / product net weight approx. / Poids net environ / peso neto	~ 7,6 kg
Misure circa / measure approx / mesurer environ / medidas aprox	~ Diam. ø 24 x h 36,5 cm / ø 9 1/2" x h 14 1/4"
Capacità della caldaia circa / heater capacity / capacité de la chaudière / capacidad de la caldera	~ 0,25 Lt - 8 3/4 fl.oz
Capacità del serbatoio acqua circa / water tank capacity approx / capacité di réservoir environ / capacidad del depósito aprox	~ 0,8 Lt - 21 fl.oz
Tempo riscaldamento circa / heating time approx / temps de chauffage environ / tiempo calentamiento aprox	~ 2 min
Erogazione vapore / steam delivery / fourniture de vapeur / erogación seguridad	manuale / manual
Programmazione quantità erogata / quantity programming / programmation de la quantité / programación de la cantidad	manuale / manual

## MISURE E PESI IMBALLI / PACKAGING MEASURES AND WEIGHT

Misure master / master size / carton mesurer / carton medidas	31 x 33 x h47 cm	1 pc./master Master Code: 74
Volume	0,048 m <sup>3</sup>	
Peso lordo circa / gross weight approx. / Poids brut / peso bruto	10,4 kg	

## MATERIALI / MATERIALS / MATÉRIAUX / MATERIALES

Corpo / body and base / corp et base / cuerpo y la base	Aluminium - Inox 18/10
Caldaia / heater / chaudière / caldera	Ottone / Brass / laiton / latón
Altro / other / autre / otro	Polypropylen - Nylon - ABS

Pz/pcs pallet (80x120xh200 cm)	30 pcs ( 5 piani x 6 pezzi/piano) - (5 layers x 6 pcs/layer) - (5 strates x 6 pc/strate) - (5 estratos x 6 pz/estrato)		
Carico container/ container loading	20' (piedi - feet - pieds - pies)	40' (piedi - feet - pieds - pies)	40'HQ (piedi - feet - pieds - pies)
WITH PALLET	330 pcs - 11 pallets	690 pcs - 23 pallets	690 pcs - 23 pallets (30 pcs/pallet)
NO PALLET	560 pcs	1183 pcs	1435 pcs



## ACCESSORI / ACCESSORIES

15500		portafiltro per il caffè in polvere / filter holder for powder coffee / porte-filtre pour le café espresso moulu / entrega filtro por el café en polvo
15513		misurino / doser / doseur / medidor
15526		filtro per 1 espresso / filter for 1 coffee / filtre pour 1 café espresso / filtro por 1 expres
15525		filtro per 2 espressi / filter for 2 coffees / filtre pour 2 café espresso / filtro por 2 expres
15604		filtro per cialde / filter for pods / filtre pour dosette / filtro por barquillos
15794		pressino / pressing tool for powder coffee / presseur pour café moulu / aprieten
15-FILTRI		kit 2 filtri anticalcare / kit 2 anti-limestone filter / kit 2 filtres anticalcaire / caja 2 filtros anticalcare 12 pc./master Master Code: 03
15CIALDA/150		confezione 150 cialde in master / master carton of 150 pods / boîte de 150 dosettes / confezione 150 barquillos en máster 150 pc./master Master Code: 01
15DIVACIALDE		set 25 cialde in scatola regalo / 25 pcs pods in giftbox pods / 25 dosettes en boîte cadeau / 25 barquillos en caja regalo 37 pc./master Master Code: 48
15-DIVA004		set regalo accessori caffè / gift - accessories set / boîte accessoires café / caja regalo accesorios café 4 pc./master Master Code: 32

# VERA

## bollitore elettronico

design: Andreas Seegatz\_Stars Milano

14-VERACR  
authentic



14-VERAC1  
notte bianca



14-VERAC  
crema



14-VERAC6  
giallo\*



14-VERACO  
orange



14-VERAC3  
hot rosso



14-VERACL  
lilla



14-VERACM  
verde mela



14-VERAN  
black night  
opaco/matt



Patented: OHIM no. 001513995-0010

\* Minimum order quantity 500 pcs

### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Europe version	USA & Canada	China
Conformità / conformity / conformité / aprobaciones	CB - CE	cETLus	CCC
Versioni disponibili / available versions / versions disponibles / versiones disponibles	SAA Australia - PCT Russia	USA - CANADA	CHINA
Alimentazione / power supply / alimentation / alimentación	220-240Volt 50/60 Hertz	120 Volt - 60 Hertz	220 Volt 50 hertz
Potenza nominale / power / puissance nominale / potencia nominal	2000-2400 Watt	1500 Watt	2000 Watt
Spina standard / standard plug / fiche standard / enchufe standard	GS Plug (SHUKO)	USA plug 3 pins	CCC Plug
Spine disponibili / available plug / fiches disponibles / enchufes disponibles	British - SAA (Australia)	-	-
Lunghezza cavo / cable length / longueur du câble / longitud del cable	~ 0,75 m / 29 1/2"		
Protezione termica / thermal overload protection / protection thermique / protección térmica	Inclusa / Included / inclus / incluida		
Peso netto prodotto circa / product net weight aprox. / Poids net environ / peso neto	~ 1,8 kg		
Misure circa / measure approx / mesurer environ / medidas aprox	~ 22 x 18 x h 30 cm / 8 3/4" x 7" x 11 3/4"		
Capacità / capacity / capacité / capacidad	~ 1,75 Lt - 59,0 fl. oz		
Display control	Elettronico / Electronic		
Indicatore livello acqua / water level indicator / indicateur niveau eau / indicador de nivel de agua	1 = ml min < 800 ml - 2 = 800 ml - 3 = 1250 ml - 4 = 1500 ml - 5 ≥ 1750 ml		
Connettore base / base connector / connecteur du base / conector de la base	360°		
Controllo temperatura / temperature control / contrôle de la température / control de la temperatura	Incluso / Included / inclus / incluido - 45 °C ÷ 99°C (113 °F ÷ 210,20 °F)		
Timer	Incluso / Included / inclus / incluido		

### MISURE E PESI IMBALLI / PACKAGING MEASURES AND WEIGHT

Misure master esterno per 2 pz / outer master size for 2pcs / mesurer du carton principal externe pour 2 pcs / medidas de la cajas de cartón exterior por 2 pcs	48 x 24,5 x h41,2 cm = Volume 0,049 m <sup>3</sup> - Gross Weight 6,60 - Net Weight 6,00 Kg	2 pc/master Master Code: DA
Misure master interno per 1 pz / inner master size for 1 pc / mesurer du carton interne pour 1 pc / medidas de la cajas de cartón interno por 1 pcs	23 x 23 x h 39 cm = 0,020 m <sup>3</sup> - Gross Weight 3,00 - Net Weight 1,8 Kg	1 pc/master Master Code: DB

### MATERIALI / MATERIALS

Corpo / body and base / corp et base / cuerpo y la base	Inox 18/10
Altro / other / autre / otro	Polypropylen - Nylon - ABS

Pz/pcs pallet (80x120xh205 cm)	35 Cartons (70 pcs) = ( 5 piani x 7 pezzi/piano) - (5 layers x 7 pcs/layer) - (5 strates x 7 pc/strate) - (5 estratos x 7 pz/estrato)		
Carico container/ container loading	20' (piedi - feet - pieds - pies)	40' (piedi - feet - pieds - pies)	40'HQ (piedi - feet - pieds - pies)
WITH PALLET	770 pcs - 11 pallets	1610 pcs - 23 pallets	1932 pcs - 23 pallets / 84 pcs/pallet
NO PALLET	970 pcs	1940 pcs	2328 pcs























# VELA

## frullatore elettronico

design: Andreas Seegatz\_Stars/Milano



<b>12-EVELACR</b> authentic  8°020178°860857		<b>12-EVELAC1</b> notte bianca  8°020178°861038		<b>12-EVELAC</b> crema  8°020178°861083	
<b>12-EVELAC6</b> giallo*  8°020178°781510		<b>12-EVELACO</b> orange  8°020178°861052		<b>12-EVELAC3</b> hot rosso  8°020178°861045	
<b>12-EVELACL</b> lilla  8°020178°861069		<b>12-EVELACM</b> verde mela  8°020178°861076		<b>12-EVELAN</b> black night opaco/matt  8°020178°861090	

ACCESSORI / ACCESSORIES	
<b>12VELA001</b>  8°020178°766333	 bicchiere dosatore / filler cup / doseur / vaso dosificador
<b>12VELA002</b>  8°020178°766340	 coperchio / top lid / couvercle / tapadera
<b>12VELA003A</b>  8°020178°766357	 caraffa in vetro / glass jar / caraffe en verre / jarrón de vidrio
<b>12VELA007A</b>  8°020178°766364	 gruppo lame / complete blade unit / bloc lames / unidad de cuchillas
<b>12VELA066</b>  8°020178°791359	 spatola / stir stick / spatule / espátula

Patented: OHIM no. 000692496-0001

\* Minimum order quantity 500 pcs

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Europe version	USA & Canada	China
Conformità / conformity / conformité / aprobaciones	CB - CE	cCSAus	CCC
Versioni disponibili / available versions / versions disponibles / versiones disponibles	SAA Australia - PCT Russia	USA-CANADA	CHINA
Alimentazione / power supply / alimentation / alimentación	230-240 Volt 50/60 Hertz	120 Volt - 60 Hertz	220 Volt 50 Hertz
Potenza nominale / power / puissance nominale / potencia nominal	400 Watt	400 Watt	400 Watt
Spina standard / standard plug / fiche standard / enchufe standard	GS Plug (SHUKO)	USA plug 3 pins	CCC Plug
Spine disponibili / available plug / fiches disponibles / enchufes disponibles	British - SAA (Australia)	-	-
Lunghezza cavo / cable length / longueur du câble / longitud del cable	~ 1,00 m / 39½"		
Protezione termica / thermal overload protection / protection thermique / protección térmica	Inclusa / Included / incusc / incluida		
Peso netto prodotto circa / product net weight approx. / Poids net environ / peso neto	~ 4,32 kg		
Misure circa / measure approx / mesurer environ / medidas aprox	~ 17 x 22 x h 42 cm / 6¾" x 8¾" x h 16½"		
Capacità / capacity / capacité / capacidad	~ 1,50 Lt - 50 onzs (Caraffa in Vetro - Glass Jar - Bol en verre - Jarra de vidrio)		
Display control	Elettronico / Electronic		
Funzioni / function / fonction / función	Frullatura 4 velocità/Trita ghiaccio/impulso - Blender 4 speeds/ice crush/pulse - Blender 4 vitesses/Pilage de la glace/Impulsion - Batidora 4 velocidades/triture hielo/Pulsador		
Velocità (rotazioni per minuto) / speeds (rotation per minute) / vitesses (rotations par minute) / velocidades (rotaciones por minuto)	1 = 16000 RPM - 2 = 17340 RPM 3 = 18670 RPM 4 = 20.000 RPM		
Bicchiere dosatore / ingredient filler cup / verre doseur / vaso dosificador	Incluso / Included / incusc / incluido		
Spatola / stir stick / spatule / espátula	Inclusa / Included / incusc / incluida		
Gruppo lame / blade unit / unité de lames / unidad de cuchillas	In acciaio inox e amovibile / In stainless steel and removable / En acier massif et amovible / En acero y removibles		

MISURE E PESI IMBALLI / PACKAGING MEASURES AND WEIGHT	MATERIALI / MATERIALS / MATÉRIAUX / MATERIALES		
Misure master / master size / carton mesurer / carton medidas	44,5 x 21 x h 35,5 cm	1 pc./master Master Code: 82	
Volume	0,033 m³	<b>Corpo / body and base / corp et base / cuerpo y la base</b> Fusione Zamac Cromata e ABS Cromato per versione inox e ABS colore per le versioni colorate / Zinc alloy die cast and ABS Chromeplated for the inox version and ABS colour for the coloured versions / Fusion en Zamak et ABS Chromé pour la version inox et ABS couleur pour la version colorée / Fusion Zamak y ABS Cromado por la versión inox y la versión color por la versión color	
Peso lordo circa / gross weight approx. / Pois brut / peso bruto	~ 6,00 Kg	<b>Altro / other</b> Polypropylene - Nylon - ABS	
Pz/pcs pallet (80x120xh225 cm)	42 pcs (6 piani x 7 pezzi/piano) - (6 layers x 7 pcs/layer) - (6 strates x 7 pc/strate) - (6 estratos x 7 pz/estrato)		
Carico container/ container loading	20' (piedi - feet - pieds - pies)	40' (piedi - feet - pieds - pies)	40'HQ (piedi - feet - pieds - pies)
WITH PALLET	462 pcs - 11 pallets	966 pcs - 23 pallets	1127 pcs - 23 pallets (49 pcs/pallet)
NO PALLET	810 pcs	1710 pcs	2160 pcs





# VOLO

## tostapane

design: Andreas Seegatz\_Stars Milano



13-VOLOCR  
authentic



13-VOLOCI  
notte bianca



13-VOLOC  
crema



13-VOLOC6  
giallo\*



13-VOLOCO  
orange



13-VOLOC3  
hot rosso



13-VOLOCL  
lilla



13-VOLOCM  
verde mela



13-VOLON  
black night  
opaco/matt



### ACCESSORI / ACCESSORIES

13VOLO024A



griglia scalda pane/ bun warmer / grille/ parrilla calienta pan

13VOLOCT022



singola pinza per tostapane/ one sandwich cage/ une pince/ pinza individuale por tostadora

Patented: OHIM no. 000680418-0009

\* Availability to verify

### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Europe version	USA & Canada	China
Conformità / conformity / conformité / aprobaciones	CB - CE	cCSAus	CCC
Versioni disponibili / available versions / versions disponibles / versiones disponibles	SAA Australia - PCT Russia	USA-CANADA	CHINA
Alimentazione / power supply / alimentation / alimentación	230-240Volt 50/60 Hertz	120 Volt - 60 Hertz	220 Volt 50 hertz
Potenza nominale / power / puissance nominale / potencia nominal	930 Watt	850 Watt	800 Watt
Spina standard / standard plug / fiche standard / enchufe standard	GS Plug (SHUKO)	USA plug 3 pins	CCC Plug
Spine disponibili / available plug / fiches disponibles / enchufes disponibles	British - SAA (Australia)	-	-
Lunghezza cavo / cable length / longueur du câble / longitud del cable	~ 1,00 m / 39 1/2"		
Protezione termica / thermal overload protection / protection thermique / protección térmica	Inclusa / Included / inclus / incluida		
Peso netto prodotto circa / product net weight aprox. / Poids net environ / peso neto	~ 3 kg		
Misure circa / measure approx / mesurer environ / medidas aprox	~ 32 x 20 x h 30 cm / 12 1/2" x 7 3/4" x h 11 3/4"		
Misure alloggiamenti per pane / bread slot size / mesurer slot pour pain / medidas de renuras para rebanadas de pan	~ 12,5 x 12,5 x sp 2,3 cm / 5" x 5" x 1"		
Display control	Elettronico / Electronic		
Funzioni / function / fonction / función	Tostare/Riscaldare/Scongellare/Bagel - Toast/Reheat/Defrost/Bagel Toast/Décongeler/Réchauffer/Bagel - Toast/ Descongelar/Recalentar/Bagel		
Estrazione pane / extraction of bread slices / extraction de tranches de pain / extracción de rebanadas de pan	Ascensore motorizzato BUGATTI - BUGATTI Motorized lift system - Système de levage motorisé BUGATTI -BUGATTI sistema de elevación motorizada		
Cassetto raccogli briciole / crumbs tray / tiroir ramasse-miettes / cajón recogemigas	Incluso / Included / inclus / incluido		
Griglia/vassoio superiore / bun warmer / grille de réchauffage amovible / rejilla para calentar	Incluso / Included / inclus / incluido		
2 Pinze porta sandwich / 2 sandwich cages / 2 pinces pour sandwich / 2 pinzas para sandwich	Incluso / Included / inclus / incluido		

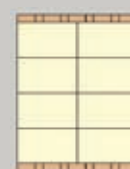
### MISURE E PESI IMBALLI / PACKAGING MEASURES AND WEIGHT

misure master / master size / carton mesurer / carton medidas	40 x 27 x h 30,5 cm	1 pc/master Master Code: 81
volume	0,033 m <sup>3</sup>	
peso lordo circa / gross weight approx. / pois brut / peso bruto	4,45 kg	

### MATERIALI / MATERIALS / MATÉRIAUX / MATERIALES

Corpo / body and base / corp et base / cuerpo y la base	Acciaio Inox versione Cromata e verniciato per la versione colore / Inox Chrome version and Spray Painted for the colour / Acier Chromé et verni pour la version couleur / Acero para la versión cromada y la versión pintada con el color
Altro / other / autre / otro	Polypropylene - Nylon - ABS

Pz/pcs pallet (80x120x200 cm)	48 pcs ( 6 piani x 8 pezzi/piano) - (6 layers x 8 pcs/layer) - (6 strates x 8 pc/strate) - (6 estratos x 8 pz/estrato)		
Carico container/ container loading	20' (piedi - feet - pieds - pies)	40' (piedi - feet - pieds - pies)	40'HQ (piedi - feet - pieds - pies)
WITH PALLET	528 pcs - 11 pallets	1104 pcs - 23 pallets	1288 pcs - 23 pallets (56pcs/pallet)
NO PALLET	784 pcs	1680 pcs	1920 pcs



# UMA

bilancia e timer

design: Innocenzo Rifino/Lorenzo Ruggieri



ACCESSORI / ACCESSORIES	
<b>56UMA004</b>  DISH WASHER	contenitore removibile in ABS / removable bowl in ABS / amovible récipient in ABS / contenedor removible en ABS capacity 1,5 Lt
 8'020178'864367	

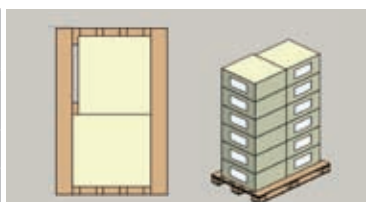
Patented: OHiM no. 000681739-0001

\* Availability to verify

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Conformità / conformity / conformité / aprobaciones	CE
Alimentazione / power supply / alimentation / alimentación	Batterie alcaline AAA 2 pz - Alkaline battery AAA 2 pcs - Batterie Alcalin AAA 2 pcs - Baterias Alcalina AAA 2 pz — 1,5 Volt
Funzioni / function / fonction / función	Pesatura-Tara-Timer / Weighing-Tare-Timer / Pesage-Tare-Timer / Pesada-Tara-Timer
Sistema pesatura / weighting system / système de pesage / sistema de pesada	g/kg — lb/oz
Portata massima / maximum capacity / capacité maximale / capacidad máxima	~ 3,00 Kg - 6lb 9oz
Timer	Incluso / Included / incuso / incluido - max 90 min.
Peso netto prodotto circa / product net weight aprox. / Poids net environ / peso neto	~ 1,15 kg
Misure circa / measure approx / mesurer envirom / medidas aprox	~ ø 22 x H 24 cm (diam. 8 1/2" x 9 1/2")
Display	Elettronico / Electronic - LCD-LED lights
Coppa superiore / top bowl / coupe superior / copa de pesada	Amovibile e resistente alla lavastoviglie / removable and dishwasher safe / Amovible et resistant au lave-vaisselle

MISURE E PESI IMBALLI / PACKAGING MEASURES AND WEIGHT		MATERIALI / MATERIALS / MATÉRIAUX / MATERIALES	
<b>Misure master esterno per 4 pz / outer master size for 4 pcs / mesurer du carton principal externe pour 4 pcs / medidas de la cajas de cartón exterior por 4 pcs</b>	56,5 x 52,5 x h34,5 cm = Volume 0,102 m <sup>3</sup> - Gross Weight 10,4 - Net Weight 4,55 Kg  4 pc/master Master Code: CA	<b>Corpo / body and base / corp et base / cuerpo y la base</b>	Fusione Zamac Cromata e ABS Cromato per versione inox e ABS colore per le versioni colorate / Zinc alloy die cast and ABS Chromeplated for the inox version and ABS colour for the coloured versions / Fusion en Zamac et ABS Chromé pour la version inox et ABS couleur pour la version couleurs / Fusion Zamak y ABS Cromado por la versión inox y la versión color por la versión color
<b>Misure master interno per 1 pz / inner master size for 1 pc / mesurer du carton interne pour 1 pc / medidas de la cajas de cartón interno por 1 pcs</b>	27,7 x 25,7 x h 32,5 cm = 0,023 m <sup>3</sup> - Gross Weight 2,28 - Net Weight 1,135 Kg  1 pc/master Master Code: CB	<b>Coppa / bowl / Coupe / copa</b>	ABS
		<b>altro / other / autre / otro</b>	Polypropylene - ABS

<b>Pz/pcs pallet (80x120xh205 cm)</b>	48 pcs ( 6 piani x 8 pezzi/piano) - (6 layers x 8 pcs/layer) - (6 strates x 8 pc/strate) - (6 estratos x 8 pz/estrato)		
<b>Carico container/ container loading</b>	20' (piedi - feet - pieds - pies)	40' (piedi - feet - pieds - pies)	40'HQ (piedi - feet - pieds - pies)
<b>WITH PALLET</b>	528 pcs - 11 pallets	1104 pcs - 23 pallets	1288 pcs - 23 pallets (56pcs/pallet)
<b>NO PALLET</b>	960 pcs	2016 pcs	2492 pcs



# VITA

## spremiagrumi

design: Innocenzo Rifino/Lorenzo Ruggieri



<b>55-VITACR</b> authentic  	<b>55-VITAC1</b> notte bianca  	<b>55-VITAC</b> crema  
<b>55-VITAC6</b> giallo  	<b>55-VITACO</b> orange  	<b>55-VITAC3</b> hot rosso  
<b>55-VITACL</b> lilla  	<b>55-VITACM</b> verde mela  	<b>55-VITAN</b> black night opaco/matt  

ACCESSORI / ACCESSORIES	
<b>55VITA002</b>  	cono grande/ big top reamer/ grand cone / cono grande
<b>55VITA003</b>  	cono piccolo/ small top reamer/ petit cone/ cono pequeño
<b>55VITA100</b>  	1 caraffa in vetro soffiato temperato ad altissima resistenza: capacità 0,6 litri / 1 jar in blown temperate glass at very high resistance: capacity 0,6 l / 1 bol en verre soufflé tempéré à très haute résistance: capacité 0,6 l / 1 jarrón en vidrio soplado templado a empuñada resistencia: capacidad 0,6 litros

Patented: OHIM no. 001513995-0011

### CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Europe version	China
<b>Conformità / conformity / conformité / aprobaciones</b>	CB - CE	CCC
<b>Versioni disponibili / available versions / versions disponibles / versiones disponibles</b>	SAA Australia - PCT Russia	CHINA
<b>Alimentazione / power supply / alimentation / alimentación</b>	230-240 Volt 50/60 Hertz	~ 220 Volt 50 Hertz
<b>Potenza nominale / power / puissance nominale / potencia nominal</b>	80 Watt	~ 80 Watt
<b>Spina standard / standard plug / fiche standard / enchufe standard</b>	GS Plug (SHUKO)	CCC Plug
<b>Spine disponibili / available plug / fiches disponibles / enchufes disponibles</b>	British - SAA (Australia)	-
<b>Lunghezza cavo / Cable length / Longueur du câble / Longitud del cable</b>	~ 1,00 m / 39 1/2"	
<b>Protezione termica / Thermal overload protection / Protection Thermique / Protección térmica</b>	Inclusa / Included / inclus / incluida	
<b>Peso netto prodotto circa / Product net weight aprox. / Poids net environ / Peso neto</b>	~ 3,4 kg	
<b>Misure del prodotto circa / Measure of the product approx / Mesurer du produit environ / Medidas producto aprox</b>	~ ø 22,5 x h 29 cm / ( ø 8 3/4" x 11 1/2" )	
<b>Capacità / Capacity / Capacité / Capacidad</b>	~ 0,60 Lt - 21 fl.oz (Contenitore spremuta - Juice container - Récipient du jus - Contenedor del zumo)	
<b>Funzioni / Function / Fonction / función</b>	Spremi Agrumi - Citrus fruit juicer - Presse Agrumes - Exprimidor de Cítricos	
<b>Velocità (Rotazioni Per Minuto) / Speed (Rotation Per Minute) / vitesse (Rotations Par Minute) / velocida (Rotaciones Por Minuto)</b>	~ 90 ÷ 95 RPM	
<b>Caraffa in Vetro / Glass Jar / Carafe en verre / Jarra de vidrio</b>	~ ø 13,5 x h 12,5 cm ( ø 5 1/4" x 5" ) - 0,6 Lt (21 fl.oz)	
<b>2 Coni - 2 Cones - 2 Cônes - 2 Conos</b>	In PC BPA free-ABS e amovibili / In PC BPA free-ABS and removable / En PC BPA free-ABS et amovible / En PC BPA free-ABS y removibles	
<b>Filtro / Strainer / Filtre / Filtro</b>	In acciaio inox 18/10 e amovibile / In stainless steel 18/10 and removable / En acier massif 18/10 et amovible / En acero 18/10 y removibles	

MISURE E PESI IMBALLI / PACKAGING MEASURES AND WEIGHT		
<b>misure master / master size / carton mesurer / carton medidas</b>	38 x 36,1 x h 27,5 cm	1 pc./master Master Code: C8
<b>volume</b>	0,037 m³	
<b>peso lordo circa / gross weight approx. / pois brut / peso bruto</b>	~ 5,50 Kg	

MATERIALI / MATERIALS / MATÉRIAUX / MATERIALES	
<b>Corpo/body andbase/ carpetbase / cuerpoyla base</b>	Fusione Zamak Cromata e ABS Cromato per versione inox e ABS colore per le versioni colorate / Zinc alloy die cast and ABS Chromeplated for the inox version and ABS colour for the coloured versions / Fusion en Zamak et ABS Chromé pour la version inox et ABS couleur pour la version couleurs / Fusion Zamak y ABS Cromado por la versión inox y la versión color por la versión color
<b>Altro/ other</b>	PC BPA free - Polypropylene - Nylon - ABS - Inox 18/10

<b>Pz/pcs pallet (80x120xh225 cm)</b>	48 pcs ( 8 piani x 6 pezzi/piano) - (8 layers x 6 pcs/layer) - (8 strates x 6 pc/strate) - (8 estratos x 6 pz/estrato)		
<b>Carico container/ container loading</b>	20' (piedi - feet - pieds - pies)	40' (piedi - feet - pieds - pies)	40'HQ (piedi - feet - pieds - pies)
<b>WITH PALLET</b>	528 pcs - 11 pallets	1104 pcs - 23 pallets	1242 pcs - 23 pallets ( 54 pcs/pallet)
<b>NO PALLET</b>	768	1632 pcs	1836 pcs





# EVA

## minipimer

design: Innocenzo Rifino/Lorenzo Ruggieri



<b>16-EVACR</b> authentic  8'020178'866927		<b>16-EVAC1</b> notte bianca  8'020178'866972		<b>16-EVAC</b> crema  8'020178'866934	
<b>16-EVAC6</b> giallo  8'020178'866966		<b>16-EVACO</b> orange  8'020178'866965		<b>16-EVAC3</b> hot rosso  8'020178'866989	
<b>16-EVACL</b> lilla  8'020178'866941		<b>16-EVACM</b> verde mela  8'020178'866958		<b>16-EVAN</b> black night opaco/matt  8'020178'867009	

ACCESSORI / ACCESSORIES	
<b>16EVA016</b>  8'020178'892780	<b>Bicchieri graduato in PCT</b> Bpa free / PCT Bpa free measuring jug / bol gradué en PCT sans BPA / vaso graduado libre de BPA
<b>16EVA010A/XX</b>  8'020178'866989	<b>Supporto da tavolo / base stand / support du mixeur / soporte de la batidora</b>  XX =, CR: authentic, C1: notte bianca, C: crema, C6: giallo, CO: orange, C3: hot rosso, CL: lilla, CM: verde mela, N: black night, opaco/matt
<b>16EVA014A</b>  8'020178'892803	<b>Set lama + 2 dischi con contenitore / blade and 2 discs set with box / lame et 2 disques avec boîtier / cuchilla y 2 discos con contenedor</b>

Patented: OHIM no. 001812124-0001a

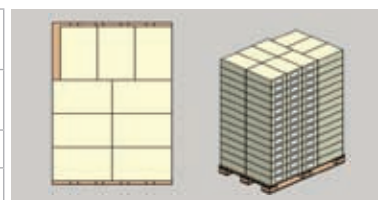
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Europe version	USA & Canada	China
Conformità / conformity / conformité / aprobaciones	CB - CE	cETLus	CCC
Versioni disponibili / available versions / versions disponibles / versiones disponibles	SAA Australia - PCT Russia	USA-CANADA	CHINA
Alimentazione / power supply / alimentation / alimentación	220-240 Volt 50/60 Hertz	120 Volt - 60 Hertz	220 Volt 50 Hertz
Potenza nominale / power / puissance nominale / potencia nominal	150 Watt	150 Watt	150 Watt
Spina standard / standard plug / fiche standard / enchufe standard	GS Plug 2 pins	USA plug 2 pins	CCC Plug
Spine disponibili / available plug / fiches disponibles / enchufes disponibles	British - SAA (Australia)	-	-

Lunghezza cavo / cable length / longueur du câble / longitud del cable	~ 1,50 m / 59"
Protezione termica / thermal overload protection / protection thermique / protección térmica	Inclusa / Included / incuso / incluida
Peso netto prodotto circa / product net weight approx. / Poids net environ / peso neto	~ 1,05 kg
Misure circa / measure approx / mesurer environ / medidas aprox	~ ø 11 x H 41 cm (diam. 4 1/4" x 16 1/4")

ACCESSORI / ACCESSORIES	
Caraffa / jar / bol / jarra	~ ø 1 8,5 x H 18 cm (diam. 3 1/4" x h 7")
Capacità caraffa / jar capacity / capacité de la bol / capacidad de la jarra	~ 0,60 Lt - 20 fl.oz - (max capacity for MINIPIMER use: 350 ml - 12 fl.oz)
Lama / blade / lame / cuchilla	frullare / to blend / mélanger / licuar
Disco n.12 / Disc n.12 / Disque n.12 / Disco n.12	mescolare-frustare / wisk / fouetter-mélanger / mezclar
Disco n.13 / Disc n.13 / Disque n.13 / Disco n.13	sbatte-miscelare / beater / battre-mélanger / batir
Velocità (rotazioni per minuto) / speeds (rotation per minute) / vitesses (rotations par minute / velocidades (rotaciones por minuto)	1= 15.000 RPM - 2=10.000RPM

MISURE E PESI IMBALLI / PACKAGING MEASURES AND WEIGHT	MATERIALI / MATERIALS / MATÉRIAUX / MATERIALES
<b>Misure master / master size / carton mesurer / carton medidas</b> 41 x 25,5 x h 16 cm   1 pc/master Master Code: DL	<b>Corpo / body and base / corp et base / cuerpo y la base</b> ABS e Acciaio inox 18/10 / ABS and Stainless steel 18/10 / ABS et acier massif 18/10 / ABS y acero 18/10
<b>Volume</b> 0,015 m³	<b>Caraffa / Jar / Bol / Jarra</b> PCT esente da BPA - PCT BPA free - PCT sans BPA - PCT libre de BPA
<b>Peso lordo circa / gross weight approx. / Pois brut / peso bruto</b> ~ 2,70 Kg	<b>altro / other / autre / otro</b> Polypropylene - Nylon - ABS - ZINC alloy

<b>Pz/pcs pallet (80x120xh225 cm)</b>	117 pcs ( 13 piani x 9 pezzi/piano) - (13 layers x 9 pcs/layer) - (13 strates x 9 pc/strate) - (13 estratos x 9 pz/estrato)		
<b>Carico container/ container loading</b>	20' (piedi - feet - pieds - pies)	40' (piedi - feet - pieds - pies)	40'HQ (piedi - feet - pieds - pies)
<b>WITH PALLET</b>	1287 pcs - 11 pallets	2691 pcs - 23 pallets	3105 pcs - 23 pallets (135 pcs/pallet)
<b>NO PALLET</b>	1620	3420 pcs	4104 pcs







**BUGATTI**  
ITALY



glamour



love for nature



ninnananna



essenza



flora



quadri zebra pois daisy



glamour



incanto



acqua

...and much more! [www.casabugatti.com](http://www.casabugatti.com)

# Emozione italiana!





glamour



viaroma



rose



pallini



vidal



bloom



aladdin acqua



soffio

visual communication  
starsmilano starsnet.de

photography  
leo torri leotorri.it  
ralph geiling ralphgeiling.com  
ferruccio zucchi ferrucciozucchi.com  
saverio femia saveriofemia.it

printing  
tipolitografia pagani

**BUGATTI**<sup>®</sup>  
ITALY

Veronica  
Mama  
Molga  
Catacchi



I dati e le immagini sono riportati a solo titolo indicativo. Bugatti si riserva la facoltà di modificare quanto riterrà opportuno senza preavviso.  
The texts and pictures shown are by way of example only. Bugatti reserves the right to change the specifications of the products without notice.



**BUGATTI®**  
**ITALY**

Ilcar di Bugatti S.r.l.  
via Industriale 69  
25065 Lumezzane S. S. Brescia - Italy  
tel. +39.030.892.80  
fax +39.030.892.82.50  
[www.casabugatti.it](http://www.casabugatti.it)  
[info@casabugatti.it](mailto:info@casabugatti.it)