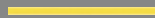


Matrizenvielfalt

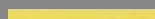
PN 1000

Matrizen für die vielfältigsten Nudelformen

Suppenudel
Nr. 2: 1 mm



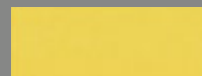
Spaghetti
Nr. 5: 1,75 mm



Bandnudel
Nr. 19: 5 mm



Bandnudel
Nr. 21: 9,5 mm
Nr. 22: 14 mm



gewellte Bandnudel
Nr. 56:
Breite 12 mm



Wellenspätzle
Nr. 422 c



Hörnle
Nr. 35: 4,5 mm
Nr. 36: 6,5 mm
Nr. 37: 10,5 mm



Muschel groß
Nr. 50 a



Amori
Nr. 200



Schnecke
Nr. 370



Radiatori
Nr. 260



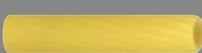
Buchstaben
Nr. 330, 7mm



Spirelli, Nr. 49 c:
Ø 7 mm
weite Windung



Gedrehte
Makkaroni
Nr. 110: 8 mm



Makkaroni
Nr. 30: 6 mm
Nr. 31: 10,5 mm



Flachteigmatrize,
verstellbar



HÄUSSLER

So wird Natur köstlich.

Getreidemöhlen
Teigknetmaschinen
Elektro-Steinbacköfen
Holzbacköfen
Pelletgrill
Nudelmaschinen
Räucherschrank
Backzubehör

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Fon 073 71/93 77-0
Fax 073 71/93 77-40
Web www.backdorf.de
Mail info@backdorf.de

SP/0117/250

HÄUSSLER



Nudelmacher-
Startpaket
PN 1000

Es stehen noch viele weitere Matrizen zur Verfügung.
Wir fertigen auch individuelle Matrizen in Form Ihres
Firmenlogos u.v.m.. Fragen Sie bei uns an.

Nudelmacher- Startpaket PN 1000

Nudeln sind Grundnahrungsmittel und nahezu auf jedem Speiseplan zu finden. Der pro-Kopf-Verbrauch steigt stetig. Das macht Pasta und Nudeln gerade auch unter wirtschaftlichen Aspekten interessant.

Mit einer leistungsstarken Nudelmaschine und einer perfekten Nudelqualität profitieren Sie rundum. Mit einer Stundenleistung von 30 kg eignet sich die PN 1000 optimal für Großküchen, Catering-Anbieter, Direktvermarkter und Bäckereien.

Mit hausgemachten Nudeln machen Sie den Unterschied und überzeugen mit Qualität. Die Produktionsmittel liegen in Ihrer Hand. Sie bestimmen den Ei-Anteil Ihrer Nudeln und erzielen noch bessere Ergebnisse beim Cook-and-Chill. Oder Sie bieten trendige Nudelsorten an und locken Ihre Kunden mit eigenen Spezialitäten.

Nudelmaschine	PN 1000
Fassungsvermögen	10 kg Mehl/Grieß
Leistung	ca. 30 kg/h (Nudeln)
Maße B x T x H	50 x 117 x 132 cm
Gewicht	148 kg
Motorleistung	2,5 kW, 3,4 PS
Anschluss	400 V
Abschneidevorrichtung mit 4-flügeligem Messer	serienmäßig
Temperaturanzeige Presshals	serienmäßig
Wasserkühlung	serienmäßig

Das Paket enthält:

Nudelmaschine PN 1000
inklusive Wasserkühlung
und Abschneidevorrichtung.

- 4 Standard-Matrizen nach Wahl
- 6 Nudelhorden PVC 40 x 60 cm
- 1 Nudelbuch
- 25 kg Hartweizengrieß
- 300 Nudeltüten in verschiedenen Größen
- 1000 Nudeltüten-Clips
- Wasserfass 60 L mit Pumpe und Schläuchen
- Vorführung und Einweisung in Heiligkreuztal

Preis ab Werk Heiligkreuztal:

PN 1000
€ 11.150,-

(zzgl. MwSt.)



Das Profimodell mit Wasserkühlung – ideal für den Dauereinsatz. Gehäuse komplett in Edelstahl, Abschneidevorrichtung für Kurznudeln bis 3 cm Länge.

