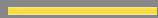


Matrizenvielfalt

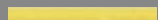
PN 1200

Matrizen für die
vielfältigsten Nudelformen

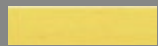
Suppenudel
Nr. 2: 1 mm



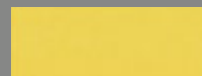
Spaghetti
Nr. 5: 1,75 mm



Bandnudel
Nr. 19: 5 mm



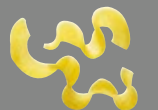
Bandnudel
Nr. 21: 9,5 mm
Nr. 22: 14 mm



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



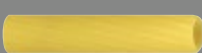
Buchstaben
Nr. 330, 7mm



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 1200

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 1200

Sie wollen mit Nudeln in die Vollen gehen? Dann brauchen Sie die PN 1200 mit einer Stundenleistung von 50 kg Nudeln.

Diese Maschine passt hervorragend zu Großküchen, Direktvermarktern und Bäckereien. Mit hausgemachten Nudelspezialitäten werten Sie Ihr gastronomisches Angebot auf. Sie Schaffen einen Mehrwert, der sich schnell bei Kunden und Gästen herumspricht.

Die PN 1200 bietet Ihnen eine große Flexibilität. Was für Nudeln brauchen Sie aktuell? Mit oder ohne Ei, aus Hartweizen, Dinkel, Emmer, Kamut oder vielen weiteren Rohstoffen. Zwischendurch auch mal glutenfrei oder proteinreich? Wie wären Nudelspezialitäten mit frischen Kräutern oder feinen Gewürzen? Sie haben die Produktionsmittel in der Hand und entscheiden selbst.

Nudelmaschine	PN 1200
Fassungsvermögen	15 kg Mehl/Grieß
Leistung	ca. 50 kg/h (Nudeln)
Maße B x T x H	65 x 135 x 137 cm
Gewicht	250 kg
Motorleistung	3,0 kW, 4 PS
Anschluss	400 V
Abschneidevorrichtung mit 4-flügeligem Messer	serienmäßig
Temperaturanzeige Pressshals	serienmäßig
Wasserkühlung	serienmäßig
Timermesser	auf Wunsch

Das Paket enthält:

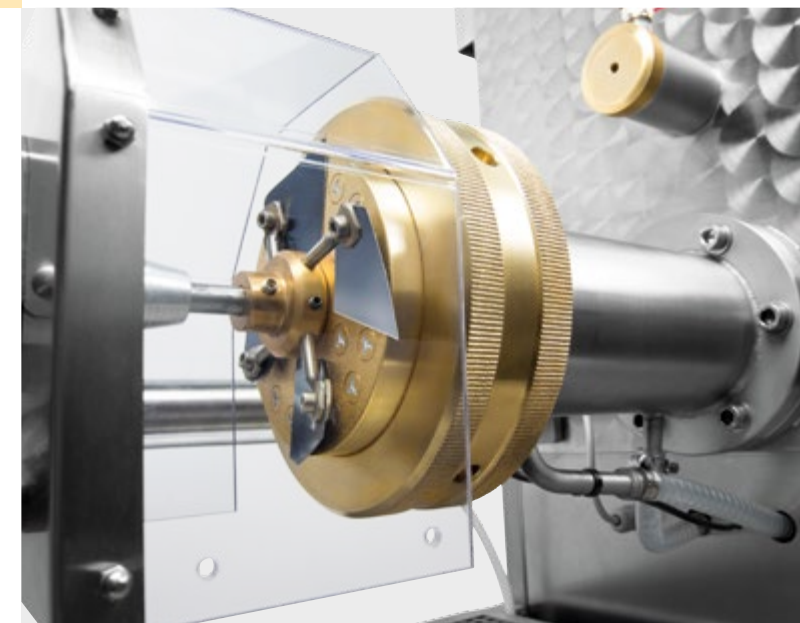
Nudelmaschine PN 1200 inklusive Wasserkühlung und Abschneidevorrichtung.

- 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
- Vorführung und Einweisung in Heiligkreuztal

Preis ab Werk Heiligkreuztal:

PN 1200
€ 14.700,-

(zzgl. MwSt.)



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