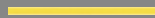


Matrizenvielfalt

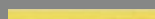
PN 300 VXS

Matrizen für die vielfältigsten Nudelformen

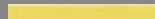
Suppenudel
Nr. 2: 1 mm



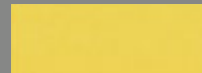
Spaghetti
Nr. 5: 1,75 mm



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
Breite: 19 cm



HÄUSSLER

So wird Natur köstlich.

Getreidemöhlen
Teigknetmaschinen
Elektro-Steinbacköfen
Holzbacköfen
Pelletgrill
Nudelmaschinen
Räucherschrank
Backzubehör

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Fon 0 73 71/93 77-0
Fax 0 73 71/93 77-40
Web www.backdorf.de
Mail info@backdorf.de

SP/0117/250

HÄUSSLER



Nudelmacher- Startpaket

PN 300 VXS

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 300 VXS

Diese Maschine ist kompakt, handlich und bietet dennoch sämtliche Ausstattungsmerkmale des professionellen Nudelmachens. Dank Wasserkühlung und Abschneidevorrichtung zaubern Sie im Dauerbetrieb feinste Pasta- und Nudelspezialitäten.

Die PN 300 VXS ist für den gastronomischen Einsatz konzipiert und eignet sich auch wunderbar für kleinere Hofläden und Direktvermarkter.

Sie haben Eier zu verarbeiten? Sie möchten sich abheben durch eigene Nudelkreationen und hausgemachte Pasta? Sie möchten ab und zu Ernährungstrends aufgreifen und zum Beispiel glutenfreie oder proteinreiche Nudeln anbieten? Mit der PN 300 VXS haben Sie die Produktionsmittel in eigener Hand.

Nudelmaschine	PN 300 VXS
Fassungsvermögen	3,5 kg Mehl/Grieß
Leistung	ca. 10 kg/h (Nudeln)
Maße B x T x H (komplett)	34 x 92 x 120 cm
Gewicht	49 kg
Motorleistung	1,1/0,75 kW, 2,0 PS
Anschluss	400 V
Abschneidevorrichtung mit 1-flügeligem Messer	serienmäßig
Fahrgestell	serienmäßig
Wasserkühlung	serienmäßig

Das Paket enthält:

Nudelmaschine PN 300 VXS
inklusive Wasserkühlung, Fußgestell
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 30 L mit Pumpe und Schläuchen
- Vorführung und Einweisung in Heiligkreuztal

Preis ab Werk Heiligkreuztal:

PN 300 VXS
€ 4.890,-

(zzgl. MwSt.)



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

