

Nudelmaschine und Pasta Maschine

Frisch zubereitete Gerichte stehen hoch im Kurs! Und sie schmecken einfach besser. Ihre Gäste werden begeistert sein von Ihren selbst gemachten Nudeln, aus guten Zutaten, frisch aus der Nudelmaschine. Verschiedene Matrizen sorgen für eine tolle Vielfalt. Selbst Teigbänder für Maultaschen und Ravioli lassen sich ebenso schnell machen wie Spaghetti.

Bedienungsfreundliche Nudelmaschine und Pastamaschine in überzeugender und robuster Qualität. Durch den hoch liegenden Presskanal ist ein sicheres und bequemes Abreißen oder Abschneiden der Nudeln möglich. Mit wenigen Handgriffen wechseln Sie in Sekundenschnelle Ihre Nudelformen (Matrizen). Das einfache Herausnehmen von Mischarm und Presswelle erlaubt eine leichte Reinigung.

Als Option gibt es auch einen stufenlos regulierbaren Abschnaider, der vor allem bei Kurzware (Hörnchen, Spiralen, Muscheln usw.) einen sauberen Abschnitt garantiert und bei größeren Mengen eine große Arbeitserleichterung ist. (nicht verfügbar für Type TR 50)

So einfach geht's

Zutaten wie Gries, Mehl, Eier, Salz usw. in die Mischwanne füllen. 5-8 Minuten mischen und schon können Sie mit dem Auspressen der Nudeln beginnen. Geben Sie Ihren Nudeln eine eigene Geschmacksnote! Durch die Verwendung von verschiedenster Zutaten wie Spinat, Basilikum, Dill, Pilze usw. bestimmen Sie Aussehen und Geschmack Ihrer ganz persönlichen Pasta. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Type: TR 50

Für den Haushalt mit einer Stundenleistung bis zu 3 kg. Serienmäßige Ausstattung mit 3 Matrizen Ihrer Wahl (ausgenommen Flachmatrize)



Type: TR 70

Für den großen Haushalt und die kleinere Gastronomie mit einer Stundenleistung von 3 - 6 kg. Serienmäßige Ausstattung mit 1 Teflonmatrize Ihrer Wahl (ausgenommen Flachmatrize)

TR 70 mit Abschnaider TR 70/ABSCHN als Option



Type: TR 75 E

Für die Gastronomie und Selbstvermarkter mit einer Stundenleistung von 8 - 10 kg. In kompletter Edelstahlauführung. Serienmäßige Ausstattung ohne Matrizen. Diese Nudelmaschine ist mit einem Ventilator zur Nudelan-trocknung ausgestattet

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



Nudelmaschine und Pasta Maschine

Type	Art. Nr.	Außenmaße B/T/H in mm	Stundenleistung	Mischbehälter für	Matrizen inklusive	Motor	Anschluß	Gewicht in kg
TR 50	090450	270x360x325	3 kg	1 kg	3 Stück	0,38 KW	230 V / 50 Hz	23
TR 70	090452	360x370x410	3 - 6 kg	1,5 kg	1 Stück	0,38 KW	230 V / 50 Hz	28
TR 75 E	090455	310x510x570	8 - 10 kg	4 kg	ohne	0,55 KW	230 V / 50 Hz	48

Nudelmatrizen (Nudelformen)



	für TR 50		Teflonmatrize für TR 70		Teflonmatrize für TR 75 E	
	Type	Art. Nr.	Type	Art. Nr.	Type	Art. Nr.
Suppennudel 0,95 mm	TR50/N.4	090460/1	TR70/N.4	090461/1	TR75E/N.4	090462/1
Spaghetti 1,3 mm	TR50/N.6	090460/2	TR70/N.6	090461/2	TR75E/N.6	090462/2
Spaghetti 1,7 mm	TR50/N.8	090460/3	TR70/N.8	090461/3	TR75E/N.8	090462/3
Schnittnudel 1,8 mm	TR50/N.21	090460/4	TR70/N.21	090461/4	TR75E/N.21	090462/4
Bandnudel 4,6 mm	TR50/N.25	090460/5	TR70/N.25	090461/5	TR75E/N.25	090462/5
Bandnudel 6 mm	TR50/N.26	090460/6	TR70/N.26	090461/6	TR75E/N.26	090462/6
Bandnudel 9 mm	TR50/N.28	090460/7	TR70/N.28	090461/7	TR75E/N.28	090462/7
Rigatoni 8 mm (16 Rillen)	TR50/N.99	090460/8	TR70/N.99	090461/8	TR75E/N.99	090462/8
Rigatoni 11 mm (27 Rillen)			TR70/N.105	090461/9	TR75E/N.105	090462/9
Spirelli klein	TR50/N.131	090460/10	TR70/N.131	090461/10	TR75E/N.131	090462/10
Spirelli groß			TR70/N.133	090461/11	TR75E/N.133	090462/11
Hörnchen	TR50/N.150	090460/12	TR70/N.150	090461/12	TR75E/N.150	090462/12
Flachteigmatrize für Teigbänder	TR50/FLACH ca. 12 cm breit	090460/20	TR70/FLACH ca. 16 cm breit	090461/20	TR75/FLACH ca. 18 cm breit	090462/20



Abschnaider TR 50/ABSCHN als Option



Abschnaider TR 70/ABSCHN als Option

Optionen	passend für	Type	Art. Nr.
Abschnaider (Rund-Schneidevorrichtung)	TR 50	TR 50/ABSCHN	090451
Abschnaider (Rund-Schneidevorrichtung)	TR 70	TR 70/ABSCHN	090453
Abschnaider (Rund-Schneidevorrichtung)	TR 75 E	TR 75E/ABSCHN	090456
Untergestell	TR 75 E	TR 75E/UG	090458