

**Technische Daten Nudelmaschinen**

Modell	R-220	RM-220	RA-220
Leistung kW	manuell	0,19 kW	0,29 kW
Drehgeschwindigkeit der Rollen	manuell	45 U/Min.	stufenlos 5–100 U/Min.
Netzspannung	–	230V/50Hz 110V/60Hz	230V/50Hz
Rolleneinstellbereich	0 – 5 mm	0 – 5 mm	0 – 5 mm

**Maße**

Modell	R-220	RM-220	RA-220
Breite	325	300	310
Tiefe	220	220	260
Höhe	275	250	295
Gewicht	9,3 kg	14,8 kg	19,0 kg

**Ergänzend zu unseren Nudelmaschinen:**

Für Ihre individuellen Spezialitäten ganz speziell gefertigte Ausstecher und Räder für gefüllte Nudeln, Vorspeisen, Einlagen, Hauptgerichte oder einfach nur für Maultaschen.

Alle Ausstecher ganz aus hochwertigem Messing. Griffe aus Holz, abschraubbar. Der Schliff ist aufwändig schräg angeordnet, sodass zwei Teighälften ohne Drücken von Hand geschlossen werden.


**HELMICH**  
 HOTELAUSSTATTUNG

 Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg  
 Telefon: 0 41 93/90 13-6 · Telefax: /90 13-83  
 e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de

**Ausstecher rund und eckig mit gefedertem Innenteil**

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 1 Ø 38 mm              | Art. Nr. TAR 38  |
| 2 Ø 50 mm              | Art. Nr. TAR 50  |
| 3 Ø 65 mm              | Art. Nr. TAR 65  |
| 4 Ø 90 mm              | Art. Nr. TAR 90  |
| 5 Rechteckig, 35x35 mm | Art. Nr. TA 3535 |
| 6 Rechteckig, 45x45 mm | Art. Nr. TA 4545 |
| 7 Rechteckig, 45x55 mm | Art. Nr. TA 4555 |

**Teigräder**

- |   |                   |
|---|-------------------|
| 8 2er Teigrad, verstellbar, für Nudeln und eckige Taschen | Art. Nr. TR 2 RV  |
| 9 Teigrad, gezahnt und glatt                              | Art. Nr. TR 2 RGG |
| 10 Teigrad, feine Zähne                                   | Art. Nr. TR 3     |
| 11 Teigrad, grobe Zähne                                   | Art. Nr. TR 5     |


**Nudelmaschinen  
 motor- und  
 handbetrieben**


## Die Motorbetriebe

Frische Nudeln von Hand gemacht.  
Ihr Gast wird es merken, denn frisch gewalzt schmeckt besser.  
Mehr Biss, mehr Geschmack, einfach lecker „al dente“.



**Modell RM-220**  
**Die Motorbetriebe**  
Unser meistverkauftes Modell.

Zum Ein- und Auslegen der Teigbahnen oder geschnittenen Nudeln haben Sie, dank Motorantrieb, beide Hände frei.

Wie alle Modelle kann auch die RM-220 nur zum Ausrollen verwendet werden.

Über das mitgelieferte Kupplungsstück wird auch die Schneidewalze angetrieben.

## NEU! Die Stufenlose

Mit den KRONEN Nudelmaschinen haben Sie blitzschnell Ihre eigenen frischen Nudeln oder Teigspezialitäten, à la minute oder auf Vorrat.  
Die Maschine knetet, rollt aus und schneidet den Teig, wie Sie ihn brauchen.  
Wählen Sie Ihr Modell.



**Modell RA-220**  
**Die Stufenlose**

Bei der RA-220 können Sie die Geschwindigkeit der Ausroll- und Schneidewalze stufenlos verstellen.

So passen Sie die Umdrehung genau Ihrem Teig an, ob fest oder weich, ob langsam kneten oder schnell ausrollen.



Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg  
Telefon: 0 41 93 / 90 13 - 6 · Telefax: / 90 13 - 83  
e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de

**Modell R-220**  
**Die Handbetriebe**

Zum Arbeiten wird sie an einen stabilen Tisch befestigt.  
Die große Kurbel treibt die Ausrollwalze an.

Die Schneidewalzen werden eingehängt und mit der kleinen Kurbel angetrieben.



**Wählen Sie unter 5 Schneidewalzen,**  
passend für alle Modelle; jeweils 220 mm Walzenbreite



1,5 mm Breite



2,0 mm Breite



4,0 mm Breite



6,5 mm Breite



12 mm Breite