

**Frisch zubereitete Gerichte stehen hoch im Kurs!  
Und sie schmecken einfach besser. Ihre Gäste werden  
begeistert sein von selbstgemachten Nudeln, aus guten  
Zutaten, frisch aus der Nudelmaschine.**



**HELMICH**  
HOTELAUSSTATTUNG

Krögerskoppel 13 · 24558 Henstedt-Ulzburg  
Telefon: 0 4193/90 13-6 · Telefax: /90 13-83  
e-Mail: info@helmich-hotelausstattung.de



**Geschmack** Geben Sie Ihren Nudeln eine eigene Geschmacksnote! Durch die Verwendung verschiedener Zutaten wie Spinat, Basilikum, Dill, Paprika, Steinpilze und vieles andere bestimmen Sie Aussehen und Geschmack. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

**Vielfalt** Das Auge ißt mit! Verschiedene Matrizen sorgen für eine tolle Vielfalt. Selbst Teigbänder für Maultaschen und Ravioli lassen sich ebenso schnell herstellen wie Spaghetti.

**Erstklassige Qualität** Produzieren Sie blitzschnell Ihre eigenen frischen Nudeln oder Teigspezialitäten, à la minute oder auf Vorrat. Frische Nudeln können problemlos bis zu 5 Tagen im Kühlraum aufbewahrt werden – oder trocknen Sie die Nudeln und Sie haben eine Haltbarkeit von bis zu 2 Jahren (dann jedoch eine längere Kochzeit).

Für ausgefallene Spezialitäten die im à la minute Bereich eingesetzt werden, lassen sich die frischen Nudeln auch frosten und dies ohne Nachteile!



**Und so einfach gehts** Zutaten wie Grieß, Mehl, Eier, Wasser, Salz usw. in die Mischwanne füllen, 6-8 Minuten mischen und schon können Sie mit dem Auspressen der Nudeln beginnen. Mit wenigen Handgriffen wechseln Sie in Sekundenschnelle Ihre Nudelformen. Eine große Auswahl an Matrizen sorgt für eine große Vielfalt. Selbst Teigbänder für Maultaschen, Ravioli oder Lasagne lassen sich herstellen.

## Produktmerkmale

Ab der TR 70 ist bei allen Maschinen der Presskanal angeschraubt. Somit kann er bei Bedarf schnell ausgetauscht werden.

An der Vorderseite befindet sich ein für jeden verständliches Bedienfeld. Die einfache Zugänglichkeit der elektrischen Komponenten ermöglicht eine einfache und schnelle Wartung.

Mit unseren Abschneidern lässt sich problemlos auch Langware produzieren. Die Länge ist nicht nur auf einige Zentimeter begrenzt.

## SELA-Nudelmaschinen ...

... finden Sie in allen Bereichen, ob Sternekoch (Haubenkoch), Systemgastronomie, Caterer, Großküchen, Kreuzfahrtschiffen, Freizeitparks, Krankenhäusern, Bäckereien, Fleischereien, Direktvermarktern, Imbiss, Privathaushalt usw. Eben bei allen, die Wert legen auf FRISCHE und QUALITÄT.

**Eine Investition die sich rechnet!**

Typ	Knetkapazität (Grieß/Mehl)	Leistung/Std. (ca.)	Stromanschluss	Maße (LxBxH)	Abschneider	Motor	Gewicht
TR 50*	1 kg	2 - 2,5 kg	230 V	27 x 36 x 32,5 cm	nicht möglich	0,38 kW	23 kg
TR 70 weiß	1,5 kg	3 - 6 kg	230 V	44 x 25 x 42,5 cm	als Zubehör lieferbar	0,38 kW	28 kg
TR 70CH**	1,5 kg	3 - 6 kg	230 V	44 x 25 x 42,5 cm	als Zubehör lieferbar	0,38 kW	28 kg
TR 75E**	3 kg	6 - 9 kg	400 V	51 x 31 x 57 cm	als Zubehör lieferbar	0,55 kW	48 kg

\*TR 50 in vier Farben lieferbar (weiß-, schwarz-, rot-, blau-marmoriert) \*\* kompl. in Edelstahl



N.4 - 0,95 mm



N.131

N.6 - 1,3 mm

N.31 - 17 mm



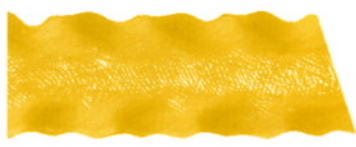
N.133

N.7 - 1,5 mm



N.47 - 9 mm

N.8 - 1,7 mm



N.150



N.190

N.9 - 1,9 mm

N.51 - 17 mm



N. 331



N. 363

N.10 - 2,1 mm



N.57 - 2,55 mm

N.16 - 2,4 mm



N.59 - 3 mm

N.21 - 1,8 mm



N.62 - 4,6 mm

N.23 - 2,6 mm



N.64 - 6 mm



N.140 TT

N.25 - 4,6 mm



N.99 - 8 mm 16 Rillen



N.251 TT



N.252 TT

N.26 - 6 mm



N.105 - 11 mm 27 Rillen



N.352

N.28 - 9,5 mm

