



INFO

FR Préparation de pâte pour tagliatelles:

50 % de farine type 00,
50 % de semoule de blé dur,
7/10 oeufs par kg,
ou
100% de semoule de blé dur,
5 oeufs par kg de semoule + eau.
Pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%.

NL Bereiding van deeg voor tagliatelle:

50% meel type 00,
50% harde griesmeel tarwe,
7/10 eieren per kg,
of
100% harde griesmeel tarwe,
5 eieren per kg griesmeel + water.
Omgeveer 15 min kneden met +/- 33% vochtigheid.

DE Zubereitung: Teig für Tagliatelle Nudeln:

50% Mehl Typ 00,
50% Hartweizengrieß,
7/10 Eier je kg,
oder
100% Hartweizengrieß,
5 Eier je 1 kg Grießmehl + Wasser.
Für ca. 15 Minuten mit einer Feuchtigkeit von etwa 33% kneten.

FR Laminoin à pâtes combiné "multifonction"

- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- Cette machine est conçue pour une production de pâtes à partir de matières premières telles que la farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, ou même des épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomate pour les rouges.
- De base, elle permet de laminier des feuilles de pâtes, largeur 170 mm (épaisseur réglable), ainsi que la possibilité de couper des pâtes longues en 2 mm et 6 mm.

NL Gecombineerde deegroller "multifunctie"

- Helemaal gerealiseerd in roestvrij staal.
- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van pasta vanaf grondstoffen zoals harde of zachte tarwe met het toevoegen van water en/of eieren, of spinazie voor groene pasta of tomaten puree voor rode pasta.
- Aan de basis is dit apparaat gemaakt voor het pletten van pasta bladeren, breedte 170 mm (regelbare breedte) en het snijden van lange pasta van 2 mm en 6 mm.

DE Teigwalze kombiniert "Multifunktion"

- Komplett hergestellt aus Edelstahl.
- Diese Maschine ist bekannt für Teigherstellung aus Rohstoffen wie Weizenmehl, hart oder weich, mit der Zugabe von Wasser und/oder Eiern oder sogar Spinat für grünen Teig oder konzentrierten Tomaten für roten Teig.
- Grundlegend ermöglicht sie die Teigblätter auszurollen, Breite 170 mm (Dicke, verstellbar), sowie die Möglichkeit den Teig auf eine Länge von 2 mm bis 6 mm zu schneiden.



mm 2

mm 6



CL17

5 955,00 EUR

mm : 360x400xh320

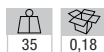
kW : 0,75 : hp : 1

400/3N 50Hz

FR Laminoin à pâtes combiné "multifonction"

NL Gecombineerde deegroller "multifunctie"

DE Teigwalze kombiniert "Multifunktion"



35

0,18