



## FR Pétrin et laminoir 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 farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, de même des épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomate pour les rouges.
- De base, elle permet de pétrir de la pâte (capacité cuve 4 kg de farine) ainsi que laminer des feuilles de pâtes largeur 170 mm (épaisseur réglable).

## NL Gecombineerde kneder en deegroller "multifunctie"

- Helemaal gerealiseerd in roestvrij staal.
- Dit apparaat is gemaakt voor het bereiden van pasta vanaf grondstoffen zoals harde of zachte tarwe met het toevoegen van water en/of eieren, spinazie voor groene pasta of tomaten puree voor rode pasta.
- Aan de basis is die gemaakt voor het kneden van pasta (inhoud kuip 4 kg bloem) en het pletten van pasta bladeren, breedte 170 mm (regelbare breedte).

## DE Teigknetmaschine und -walze 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 den Teig zu kneten (Behälterkapazität 4kg Mehl) sowie die Teigblätter auszurollen, Breite 170 mm (Dicke, verstellbar).



## INFO

### FR Préparation de pâte pour tagliatelles:

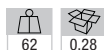
- 50% de farine type 00,
- 50% de semoule de blé dur,
- 7/10 oeufs par kg,
- ou
- 100% de semoule de blé dur,
- 5 oeufs par kg de semoule + eau.
- Pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%.

### 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.



62

0,28

## LP17M

9 108,00 EUR

mm : 400x520xh630

kW : 0,9 : hp : 1,2

400/3N 50Hz

### FR Pétrin et laminoir à pâtes combiné "multifonction"

- Pour production avec matrices n° 7-28-89 (accessoire: GP-6KG+CP).

### NL Gecombineerde kneder en deegroller "multifunctie"

- Voor productie met matrijzen nr 7-28-89 (toebehoren: GP-6KG+CP).

### DE Teigknetmaschine und -walze kombiniert "Multifunktion"

- Für Herstellung mit Matrize Nr. 7-28-89 (Zubehör: GP-6KG+CP).

