



**Mit den Nudelmaschinen von Kronen:
Mehr Biß, mehr Geschmack, einfach lecker
und schnell zubereitet!**

Die Motorbetrieene

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

**Modell RMN-220
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 Schneidwalze angetrieben.



Die Motorbetrieene: Modell RMN-220

Die Handbetrieene

Modell R-220

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

Die Schneidwalzen werden eingehängt
und mit der kleinen Kurbel
angetrieben.



Die Handbetrieene: Modell R-220

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 RME-220

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.



Die Stufenlose: Modell RME-220

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

Walzen nicht im Preis enthalten

Technische Daten/Zubehör

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.



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 |

