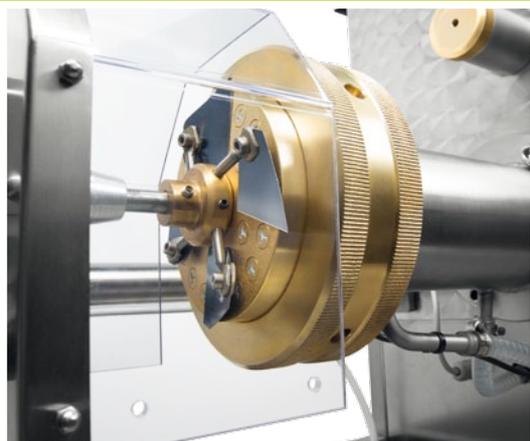


**HÄUSSLER**

SO WIRD  
NATUR  
KÖSTLICH.



Leistungsstark & vielseitig  
**PASTAMASCHINEN**



# Pasta- maschinen

von **HÄUSSLER**

## Begeistern Sie Ihre Gäste und Kunden

Bei allen unseren Geräten wird Leistung und Funktionalität groß geschrieben. Die Maschinen weisen sich durch eine stabile Bauweise und eine einfache Bedienung aus. Das Edelstahlgehäuse und das geschlossene Ölbadgetriebe garantieren eine lange Lebensdauer. Das einfache Herausnehmen von Mischarm und Presswelle ermöglichen eine einfache Reinigung.

## Frische Pasta - ein Highlight

Frische, selbst hergestellte Pasta - ein Genuss, mit dem Sie sich von Ihren Mitbewerbern abheben werden! Ob als Frischware oder getrocknet - originell verpackt - selbst gemachte Pasta ist etwas ganz Besonderes - ein Stück Lebensqualität. Mit gesunden Zutaten aus Ihrer Region werden Ihre Nudeln zur Eigenmarke. Begeistern Sie Genießer und ernährungsbewusste Menschen!

Auch für Allergiker sind selbst hergestellte Nudeln ein Genuss. Frische Pasta ist beste Qualität und Wissen, was drin ist.

Frische Pasta ist einfach in der Herstellung, gut zu lagern und sehr beliebt bei Kunden und Gästen.

Bei uns finden Sie für Ihr erfolgreiches Vorhaben die richtigen Maschinen:

- Frontcooking im Laden
- Kochevents
- Bäckereien und Metzgereien
- Partyservice
- Vermarktung



## Inhalt

### 4 PN 300-Serie

Tischmodelle für 3,5 kg Mehl/Grieß  
für Kleingewerbe, Gastronomie und Haushalt

---



### 10 PN 800-PN 5000

Modelle für 8 - 50 kg Mehl/Grieß  
für Kleingewerbe und Gastronomie

---

### 16 Matritzen

Über 40 verschiedene Formen

---



### 22 Trockenschränke

Schränke für 60 - 600 kg Nudeln  
für Kleingewerbe und Gastronomie

---



### 26 Raviolimaschine

Stundenleistung bis 50 kg

---



### 30 Haushaltsgeräte

Tischmodelle für 0,5 - 1 kg Mehl/Grieß  
für Kleingewerbe und Haushalt

---



### 34 Zubehör

Nudelhorden, Messbecher, Nudeltüten und vieles mehr

---

# Nudelmaschinen

Nudelmaschinen

## PN 300 Serie



### Die kleinen Profimodelle

Die Geräte der PN 300-Serie sind kompakte Nudelmaschinen, die allen Profianforderungen entsprechen! Die starken Motoren bewirken eine hohe Stundenleistung.

Die Modelle sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich, mit und ohne komfortable Abschneidevorrichtung. Die PN 300 V ist das Basismodell mit lackierter Motorabdeckung, die PN 300 VX ist ebenfalls lackiert, wird aber serienmäßig mit einem Untergestell geliefert.

#### Ideal für den Dauereinsatz

Das Profimodell der Serie ist die PN 300 VXS. Sie ist ideal für den Dauereinsatz und mit praktischer Wasserkühlung ausgestattet. Dadurch gelingt Ihnen auch bei Dauerproduktion eine gleichbleibend gute Qualität der Nudeln!

#### Perfekt auch für Partyservice und Hofläden

Durch die kompakte Bauweise sind die Geräte optimal für Hofläden oder mobil im Partyservice!

### Ihre Vorteile beim Kauf einer HÄUSSLER - Nudelmaschine

- Aus hochwertigsten Materialien hergestellt
- Nahezu wartungsfrei
- Lange Lebensdauer
- Einfache Bedienung

- Leichte Reinigung
- Kompakte und robuste Bauweise - geringer Platzbedarf
- Ölbadgetriebe



## Steuerung

Einfach zu bedienen.



## Mischarm und Presswelle

Mischen und Pressen in einer Maschine!



## Abschneidevorrichtung

Mit Rundmesser für Nudeln bis ca. 3 cm Länge.

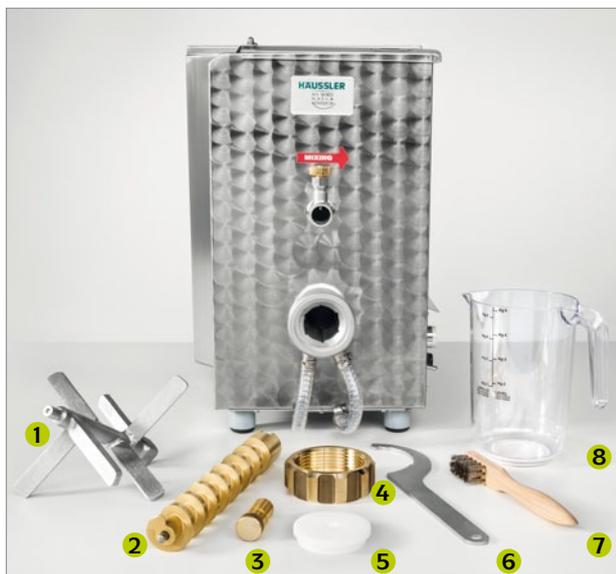


## Matrizenwechsel

Matrizenwechsel mit wenigen Handgriffen.



## Lieferumfang und Reinigung



- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 1 Mischarm       | 5 Blindmatrize      |
| 2 Presswelle     | 6 Matrizenschlüssel |
| 3 Haltebolzen    | 7 Reinigungsbürste  |
| 4 Matrizenmutter | 8 Messbecher        |

## Leichte Reinigung

Ein großer Vorteil der HÄUSSLER Nudelmaschinen ist, dass nach dem Pressvorgang nur wenig Teigreste übrig bleiben! Die HÄUSSLER Nudelmaschinen sind komplett zerlegbar und die im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsbürste erleichtert Ihnen die Reinigung auch an schmalen Stellen.



## Nudelmaschine PN 300 VXS

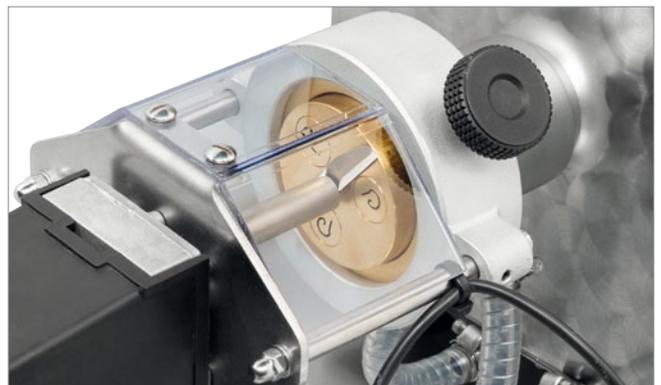
Das Profimodell mit Wasserkühlung - ideal für den Dauereinsatz. Gehäuse komplett aus Edelstahl. Mit Abschneidevorrichtung für Kurznudeln (für Nudeln bis 3 cm Länge). Das serienmäßige Fahrgestell ist ebenfalls aus Edelstahl. Die Maschine verfügt über einen Schnelllauf beim Mischen.

Nudelmaschine PN 300 VXS	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	3,5 kg
Stundenleistung Nudeln ca. *	10 kg
Motorleistung	1,1/0,75 kW, 1,5 PS
Anschluss	400 V
Maße B x T x H	34 x 85 x 50 cm
Maße mit Untergestell B x T x H	44 x 85 x 118 cm
Gewicht (mit Fahrgestell)	49 kg (62 kg)
Abschneidevorrichtung 1-flügelig	serienmäßig
Untergestell, fahrbar	serienmäßig Edelstahl
Wasserkühlung	serienmäßig

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen. Die reine Pressleistung ist wesentlich höher.

## Serienmäßig bei PN 300 VXS

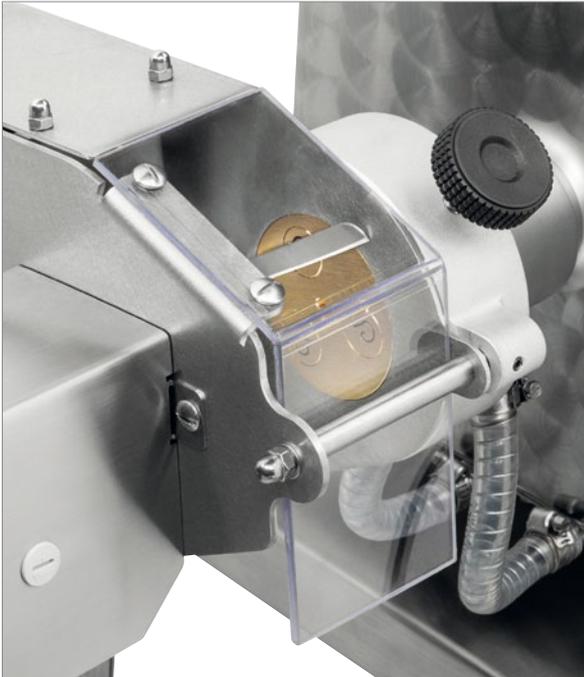
- Nudelmaschinen komplett aus Edelstahl
- Untergestell aus Edelstahl
- Wasserkühlung  
Mit Wasseranschluss und -auslass.
- Abschneidevorrichtung Rundmesser  
Stufenlos einstellbar.



## Optional erhältlich für PN 300 VXS

### Timermesser

Zum automatischen Abschneiden in unterschiedlichen Intervallen.



### Wasserbehälter für Wasserkühlung

Mit Tauchpumpe 230 V, Wasserfass 30 Liter.



### Mehrflügelige Messer für Abschneidevorrichtungen

Zum Schneiden von Kurzwaren.

- 1-flügelig: zum Beispiel für Spirelli, Hörnle, Muscheln und Makkaroni
- 2-flügelig: zum Beispiel für Bauernhoftiere und Weihnachtsnudeln
- 3-flügelig: zum Beispiel Sterne und Buchstaben

Für Nudelmaschine	Art
PN 300 <b>1</b>	1-flügelig
PN 300 <b>2</b>	2-flügelig
PN 300 <b>3</b>	3-flügelig

# Nudelmaschinen



Untergestell optional

## Nudelmaschine PN 300 V

Die Basis-Ausführung ohne Abschneidevorrichtung mit lackierter Motorabdeckung. Mit einer Stundenleistung von ca. 8 kg Nudeln erfüllt sie höhere Ansprüche.

Nudelmaschine PN 300 V	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	3,5 kg
Stundenleistung Nudeln ca. *	8 kg
Motorleistung	0,75 kW, 1,0 PS
Anschluss	230 V oder 400 V
Maße B x T x H	34 x 65 x 50 cm
Gewicht	45 kg
Abschneidevorrichtung 1-flügelig	auf Wunsch
Untergestell, fahrbar	auf Wunsch

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen. Die reine Pressleistung ist wesentlich höher.

## Nudelmaschine PN 300 VX

Zusätzlich ist die PN 300 VX mit einer Abschneidevorrichtung für Kurznudeln (für Nudeln bis 3 cm Länge) und mit einem lackierten Fahrgestell ausgestattet.

Nudelmaschine PN 300 VX	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	3,5 kg
Stundenleistung Nudeln ca. *	8 kg
Motorleistung	0,75 kW, 1,0 PS
Anschluss	230 V oder 400 V
Maße B x T x H	34 x 85 x 50 cm
Maße mit Untergestell B x T x H	44 x 85 x 118 cm
Gewicht (mit Fahrgestell)	47 kg (60 kg)
Abschneidevorrichtung 1-flügelig	serienmäßig
Untergestell, fahrbar	serienmäßig weiß lackiert

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen. Die reine Pressleistung ist wesentlich höher.



Untergestell serienmäßig

## Anleitung

# Nudelherstellung:

So einfach gehts!



1 Mehl oder Grieß abwiegen und in die Maschine füllen.



2 Den Messbecher bis zur jeweiligen Markierung mit Ei oder Wasser füllen. Das Ei verquirlen.



3 Das verquirlte Ei oder das Wasser in den Mischbehälter geben. Den Deckel schließen und auf „Mischen“ schalten.



4 Wenn der Nudelteig grob-streußelig ist, hat er seine perfekte Konsistenz.



5 Nun mit der ausgewählten Matrize den Nudelteig auspressen, dazu die Maschine auf „Pressen“ schalten. Mit einem Teigabstecher oder einer Abschneidevorrichtung die Nudeln während des Pressvorgangs abschneiden.



6 Die frisch gepressten Nudeln können sofort abgekocht oder zur Bevorratung getrocknet werden.

## Tipps zur Nudeltrocknung

Zur Nudeltrocknung empfiehlt sich ein kühler Raum. Dazu legen Sie die Nudeln am besten auf HÄUSSLER Nudelhorden. Zur Reduzierung der Luftfeuchtigkeit eignet sich hier ein Luftentfeuchter.

Bei größeren Mengen ist die Trocknung mit einem HÄUSSLER Trockenschrank optimal. Diese können Sie auch ideal zum Trocknen von Kräutern, Obst oder Gemüse nutzen.



# Nudelmaschinen

Nudelmaschinen

## PN 800 - PN 5000



### Ihre Vorteile beim Kauf einer HÄUSSLER -Nudelmaschine

- Aus hochwertigsten Materialien hergestellt
- Nahezu wartungsfrei
- Lange Lebensdauer
- Einfache Bedienung



- Leichte Reinigung
- Kompakte und robuste Bauweise - geringer Platzbedarf
- Ölbadgetriebe

### Nudelmaschinen für Großküche, Vermarkter ...

Die HÄUSSLER Nudelmaschinen garantieren auch in Dauerproduktion eine gleichbleibend gute Nudelqualität. Durch die serienmäßige Wasserkühlung erhalten Sie eine satte, gelbe Nudelware.

Der lange Presskanal bewirkt eine hohe und kontinuierliche Stundenleistung.

Die Modelle PN 800 - PN 5000 sind zusätzlich mit einer Temperaturanzeige des Presshalses ausgestattet; somit kann die Wasserkühlung optimal eingestellt werden.

PN 1000 und PN 1200 gibt es auch als Kombi-Geräte mit angebautem Mischbehälter, bei der PN 5000 ist dieser serienmäßig dabei. Dadurch kann die Stundenleistung um bis zu 30% erhöht werden! Die Mischbehälter sind mit Handhebel oder mit automatisierter Kippfunktion ausgestattet.

## Abschneidevorrichtung

Mit Rundmesser für Nudeln bis ca. 3 cm Länge.



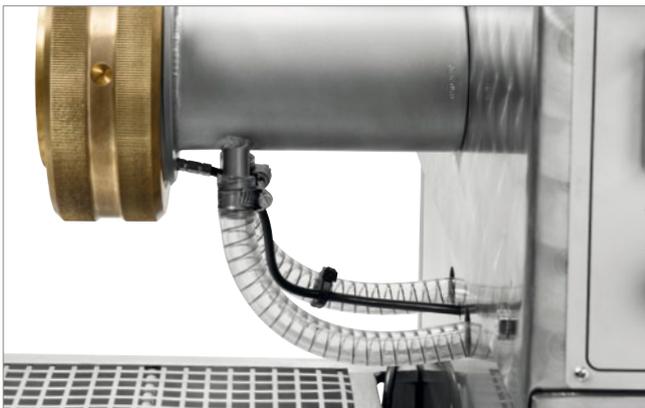
## Nudelvortrockner mit Ventilator

Zur Vortrocknung der Nudeln.



## Wasserkühlung

Vorteil: Der wassergekühlte Presshals sorgt auch bei Dauereinsatz für gleichbleibende Nudelqualität.



## Komfortable Steuerung

Übersichtliches Display, einfache Bedienung.



## Mischbehälter mit Handhebel

Für Kombigeräte PN 1000 und PN 1200.



## Zusatzmischbehälter mit Kippautomatik

Serienmäßig für PN 5000.



# Nudelmaschinen



## Nudelmaschine PN 800

Die PN 800 fasst ca. 8 kg Mehl/Grieß und presst bis zu 18 kg Nudeln in der Stunde! Die 4-flügelige Abschneidevorrichtung, für Kurznudeln bis 3 cm, ist bei der PN 800 serienmäßig.

Nudelmaschine PN 800	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	8 kg
Stundenleistung Nudeln ca. *	bis zu 18 kg
Motorleistung	2,0 kW, 2,7 PS
Anschluss	400 V
Maße B x T x H	50 x 102 x 129 cm
Gewicht	130 kg
Abschneidevorrichtung 4-flügelig	serienmäßig
Wasserkühlung	serienmäßig
Temperaturanzeige Presshals	serienmäßig

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen. Die reine Presseleistung ist wesentlich höher.

## Nudelmaschine PN 1000

Mit einem Fassungsvermögen von 10 kg Mehl/Grieß presst die PN 1000 mühelos bis zu 30 kg Nudeln in der Stunde. Auch sie ist serienmäßig mit einer 4-flügeligen Abschneidevorrichtung für Kurznudeln bis 3 cm ausgestattet. Optional ist auch ein Timermesser für lange Nudeln erhältlich.

Nudelmaschine PN 1000	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	10 kg
Stundenleistung Nudeln ca. *	bis zu 30 kg
Motorleistung	2,5 kW, 3,4 PS
Anschluss	400 V
Maße B x T x H	50 x 117 x 132 cm
Gewicht	148 kg
Abschneidevorrichtung 4-flügelig	serienmäßig
Timermesser	auf Wunsch
Wasserkühlung	serienmäßig
Temperaturanzeige Presshals	serienmäßig

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen. Die reine Presseleistung ist wesentlich höher.



## Nudelmaschine PN 1200

Mit der PN 1200 können bis zu 60 kg/h Nudeln produziert werden. Die serienmäßig enthaltene Wasserkühlung sorgt auch bei Dauerproduktion für gleichbleibende Nudelqualität.

Nudelmaschine PN 1200	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	15 kg
Stundenleistung Nudeln ca. *	bis zu 60 kg
Motorleistung	3,0 kW, 4,0 PS
Anschluss	400 V
Maße B x T x H	65 x 135 x 137 cm
Gewicht	240 kg
Abschneidevorrichtung 4-flügelig	serienmäßig
Timermesser	auf Wunsch
Wasserkühlung	serienmäßig
Temperaturanzeige Presshals	serienmäßig

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen.  
Die reine Presseleistung ist wesentlich höher.



# Nudelmaschinen

## Nudelmaschine PN 3000

Dieses absolute Profimodell hat ein Fassungsvermögen von ca. 50 kg Mehl/Grieß und presst bis zu 80 kg Nudeln in der Stunde. Sie bietet alle Vorteile der PN-Serie und ist bestens geeignet für den Einsatz in Großküchen, für Vermarkter und Gastronomie.

Nudelmaschine PN 3000	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	50 kg
Stundenleistung Nudeln ca. *	bis zu 80 kg
Motorleistung	6,5 kW, 8,8 PS
Anschluss	400 V
Maße B x T x H	70 x 140 x 160 cm
Gewicht	430 kg
Abschneidevorrichtung 4-flügelig	serienmäßig
Timermesser	auf Wunsch
Wasserkühlung	serienmäßig
Temperaturanzeige Presshals	serienmäßig

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen.  
Die reine Pressleistung ist wesentlich höher.



## Nudelmaschine PN 5000

Um die Stundenleistung bis zu 30% zu erhöhen, ist dieses Gerät zusätzlich mit einem Mischbehälter ausgestattet. 50 kg Mehl/Grieß werden direkt in der Maschine verarbeitet und die restlichen 30 kg werden im Mischbehälter separat gemischt.

Nudelmaschine PN 5000	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	50 + 30 kg
Stundenleistung Nudeln ca. *	bis zu 130 kg
Motorleistung	6,5 kW, 8,8 PS
Anschluss	400 V
Maße B x T x H	85 x 180 x 180 cm
Gewicht	600 kg
Abschneidevorrichtung 4-flügelig	serienmäßig
Timermesser	auf Wunsch
Wasserkühlung	serienmäßig
Temperaturanzeige Presshals	serienmäßig

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen.  
Die reine Pressleistung ist wesentlich höher.



## Teigmischmaschine MIX 8

Dieser leistungsstarke Teigmischer sorgt für eine Erhöhung der Stundenleistung Ihrer Nudelmaschine, indem er eine Nudelproduktion ohne Pause ermöglicht! Er ist komplett aus Edelstahl gefertigt und durch die Räder flexibel einsetzbar. Die Teigmischmaschine MIX 8 ist ab der Maschinengröße PN 800 empfehlenswert.



Teigmischmaschine MIX 8	
Füllmenge Mehl/Grieß	8 kg
Maße mit allen Vorrichtungen B x T x H	65 x 65 x 120 cm
Motorleistung	0,75 kW
Anschluss	400 V
Gewicht mit allen Vorrichtungen	ca. 62 kg
Mischbehälter kippbar	serienmäßig
Mischstufe links/rechts	serienmäßig

## Rund- oder Timermesser

### Rundmesser

Für kurze Nudeln bis 3 cm (zum Beispiel für HÄUSSLER Matrizen wie Sterne, Buchstaben, Herz, Auto usw.).

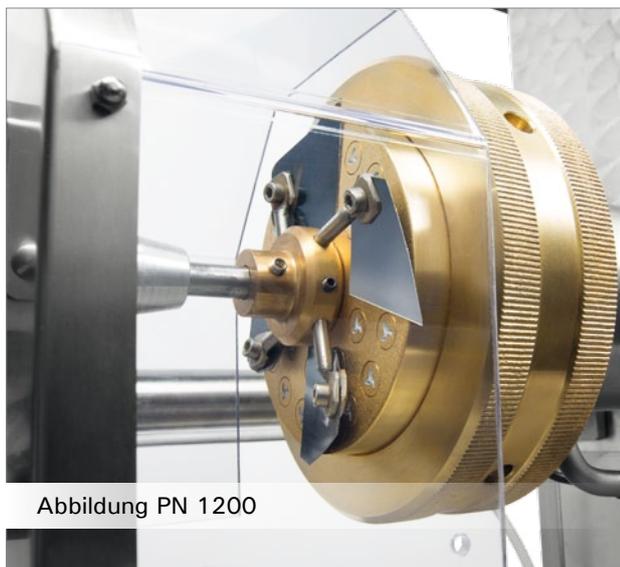


Abbildung PN 1200

### Timermesser

Einstellbare Intervalle für lange Nudeln (zum Beispiel für HÄUSSLER Matrizen wie Spaghetti, Bandnudeln, Makkaroni, Wellenspätzle, usw.).

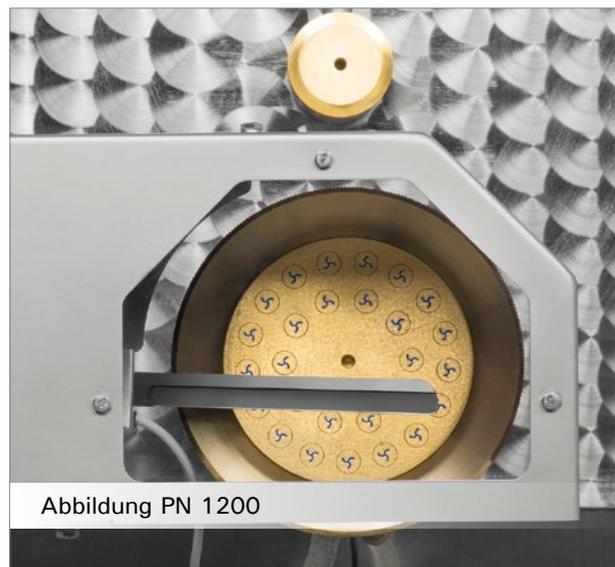


Abbildung PN 1200

Timermesser auch für PN 300 VXS erhältlich.

## Matrizen für die vielfältigsten Nudelformen

### Bringen Sie Leben an den Tisch

Entdecken Sie die kreative Nudelküche! Durch eine Vielzahl an Matrizen und unterschiedlichen Zutaten gelangen Ihnen viele Nudelvariationen. Von der Spaghetti, über kleine Muschel-Nudeln bis hin zur Spirelli!

Alle HÄUSSLER Matrizen sind aus stabilem Messing, überwiegend mit Hartkunststoffeinsätzen.



Suppennudeln fein, Nr. 1:  
Ø 0,8 mm

Suppennudeln fein, Nr. 2:  
Ø 1 mm

Spaghetti, Nr. 4:  
Ø 1,5 mm

Spaghetti, Nr. 5:  
Ø 1,75 mm

Spaghetti, Nr. 7:  
Ø 2,2 mm

Schnittnudeln, Nr. 17:  
Breite 1,8 mm

Ovale Nudeln, Nr. 11:  
Breite 2 mm

Ovale Nudeln, Nr. 12:  
Breite 2,4 mm

Spaghetti Quadri, Nr. 23:  
Breite 1,5 mm



Makkaroni, Nr. 28:  
Ø 3 mm



Makkaroni, Nr. 29:  
Ø 4,5 mm



Makkaroni, Nr. 30:  
Ø 6 mm



Makkaroni, Nr. 31:  
Ø 10,5 mm



Gedrehte Makkaroni, Nr. 110:  
Ø 8 mm



Rigatoni, Nr. 115:  
Ø 9 mm



Zackenbandnudel, Nr. 58:  
Breite 7,5 mm



Bandnudel, Nr. 19:  
Breite 5 mm



Bandnudel, Nr. 20:  
Breite 7,5 mm



Bandnudel, Nr. 21:  
Breite 9,5 mm



Bandnudel, Nr. 22:  
Breite 14 mm



gewellte Bandnudel Nr. 56:  
Breite 12 mm



Studentennudel, Nr. 390:  
Ø 9 mm



Flachteigmatrize fest,  
Nr. 99:



Flachteigmatrize verstellbar,  
Nr. 99 V:

# Nudelmaschinen



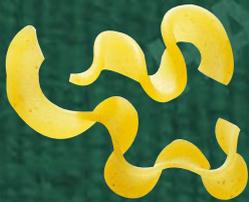
**Spätzle, Nr. 10:**  
Breite: 3,5 mm



**Zöpfe, Nr. 51:**  
Ø 9 mm



**Tulpe, Nr. 252:**  
Breite ca. 11,5 mm



**Wellenspätzle, Nr. 422 C:**  
Breite 5 mm



**Radiatori, Nr. 260:**  
Breite 16,5 mm



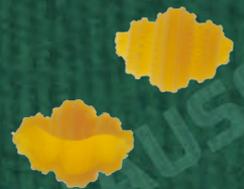
**Schnecke, Nr. 370:**  
Breite 10,5 mm



**Spirelli, Nr. 49 a:**  
Ø 7 mm  
enge Windung



**Trompete, Nr. 380:**  
Breite 9 mm



**Gnocchi, Nr. 209:**  
Breite ca. 18 mm



**Spirelli, Nr. 49 c:**  
Ø 7 mm  
weite Windung



**Gnocchetti, Nr. 340:**  
Breite 11 mm



**Göschle, Nr. 350:**  
Breite 9 mm



**Tripolino, Nr. 360:**  
Breite 10 mm



**Muscheln groß, Nr. 50 a:**  
Breite 24 mm



**Weihnachtsnudeln, Nr. 501:**  
ca. 19 mm



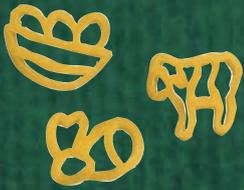
**Amori, Nr. 200:**  
Ø 7 mm



**Muscheln klein, Nr. 50 b:**  
(für Suppen) Breite 9 mm



**Sterne, Nr. 325:**  
Breite 5 mm



**Ostermatrize, Nr. 310:**  
Breite ca. 20 mm



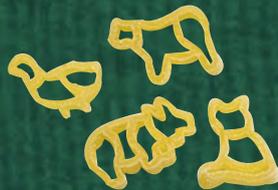
**Hörnle, Nr. 35:**  
Ø 4,5 mm



**Auto, Nr. 530:**  
Breite ca. 16 mm



**Hörnle, Nr. 36:**  
Ø 6,5 mm



**Tiere Bauernhof, Nr. 500:**  
Katze, Kuh, Schwein,  
Huhn, Breite ca. 16 mm



**Hörnle, Nr. 37:**  
Ø 10,5 mm



**Buchstaben, Nr. 330:**  
Breite 7 mm



**Drachenhörnle, Nr. 38:**  
Ø 9,5 mm



**Zahlen, Nr. 331:**  
Breite 7 mm

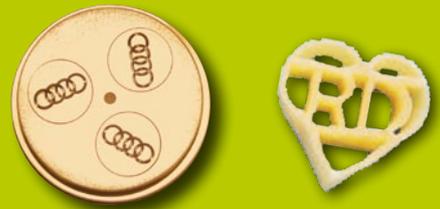


**Herz, Nr. 520:**  
Breite ca. 13 mm



**Blindmatrize (Mischmatrize)**

**TIPP: Nudeln mit individuellem Motiv!**



**Die Marketing-Idee für besondere Anlässe:** Wir fertigen auch individuelle Matrizen zum Beispiel mit Initialen, Ihrem Firmenlogo, Symbolen oder anderen Ideen. Für alle HÄUSSLER-Nudelmaschinen und auch Fremdfabrikanen möglich.



## Tomatennudeln in Käsesahnesoße

### Zutaten für zehn Personen

1500 g frische Nudeln (Spaghetti Nr. 5)  
500 g Sahne  
300 g Frischkäse  
100 g Parmesan fein gerieben  
100 g Speisestärke  
1 Paprika (rot)  
1 Bund Petersilie, 1 Bund Rosmarin,  
1 Bund Basilikum  
Salz, Pfeffer, Butter

### Zubereitung:

Sahne, Frischkäse und Parmesan zum Kochen bringen und mit der Speisestärke abbinden. Petersilie fein hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die im Salzwasser gekochten Nudeln in Butter schwenken und in die Käsesahnesoße geben.

### Serviervorschlag:

Mit einer Fleischgabel die Spaghetti aufdrehen und auf einem tiefen Teller platzieren. Mit etwas Rosmarin, Petersilie, Basilikum und kleinen Paprikawürfeln (Brunoise) garnieren.



## Lachs auf Bandnudeln an Petersilien-Sahnesoße

### Zutaten für zehn Personen

1500 g Frische Nudeln (Bandnudeln Nr. 20)  
500 g Lachs (10 St. à 50 g)  
300 g Sahne  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Basilikum  
60 g Speisestärke  
Saft einer Zitrone  
Salz, Pfeffer, Butter

### Zubereitung:

Lachs in einem Topf mit 1 cm Wasser, Zitronensaft, Öl und Salz dünsten (ca. 4 min). Sahne zum Kochen bringen mit Speisestärke abbinden und fein gehackte Petersilie dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die im Salzwasser gekochten Nudeln in etwas Butter schwenken und mit dem Fisch und der Petersilien-Sahnesoße anrichten.

### Serviervorschlag:

Auf einem Teller einen Soßenspiegel ziehen. Bandnudeln mit Hilfe einer Fleischgabel aufdrehen, flach auf den Teller legen. Den Lachs in zwei Stücke teilen und schräg auf die Nudeln legen und mit etwas Basilikum garnieren.

## Was kommt in die *Nudel?*

### Zutaten für die Nudelteigerstellung:

Nudeln bestehen hauptsächlich aus Weizenmehl oder -grieß und Wasser. Bei manchen Teigwaren kommen noch Eier hinzu.

**Hartweizengrieß (Durumweizen)** eignet sich am besten für die Herstellung von frischen Nudeln. Aufgrund der guten Klebereigenschaften sichern diese einen geschmeidigen Teig, sowie koch- und bissfeste Nudeln! Dieser Grieß ist der grob gemahlene Mehlkörper des Hartweizenkorns mit großem Eiweiß- und Stärkegehalt, aber ohne die ölhaltigen Samen- und Fruchtschalen. Im Gegensatz zum Weichweizen (*triticum vulgare*) ist der Durumweizen (*triticum durum*) eher gelblich und glashart, was die Nudeln vor dem schnellen Verkochen schützt. Zudem erhalten sie so auch eine schön gelbe Farbe.

Für die Herstellung von Frischteigwaren eignet sich auch **Weichweizen**. Wenn man sich bei der Herstellung von Pasta für feines **Mehl** statt Grieß entscheidet, sind die Typen 405, 550 oder 630 geeignet. Am besten gelingen die Nudeln mit **Dinkelmehl** wegen des höheren Kleberanteils.

Auch Nudeln aus Vollkornmehl/-grieß sorgen für große Begeisterung bei Kunden und Gästen. Grundsätzlich ist dabei auf ein sehr feines **Vollkornmehl** zu achten.

Die **Urgetreidesorten Emmer, Einkorn, Kamut, Dinkel oder Gelbweizen** sind ebenfalls hervorragend für die Nudelherstellung geeignet. Die Nudeln bekommen ein leicht nussiges Aroma. Es können aber auch Maismehl, Kichererbsenmehl, Kastanienmehl oder Buchweizenmehl verwendet werden.

Als Flüssigkeitszugabe für frische Pasta benötigt man Eier oder Wasser. Nudeln mit Ei haben eine schöne, satte gelbe Farbe, einen feinen Geschmack und einen höheren Nährwert. Für Nudeln mit Wasser nimmt man in etwa die gleiche Flüssigkeitsmenge wie Eier.

Salz kommt nur ins Kochwasser und nicht in den Nudelteig.



### Gewürze und Kräuter

Durch die Zugabe von Gewürzen, Kräutern oder Gemüsepulver sind sehr viele Variationen möglich, wie z.B. Bärlauchnudeln, Chillinudeln, Kürbisnudeln, Pilznudeln oder Schokonudeln. Bunte Nudeln erhalten Sie z.B. mit der Zugabe von Tomaten- oder Spinatpulver.

- Möhren- oder Kürbispüree für orange Nudeln
- Curcumae oder Safran für intensiv gelbe Pasta
- Rote Bete für dunkelrote Nudeln und Tomatenpulver für hellrote
- Tintenfischpaste für schwarze Pasta
- Steinpilzpulver oder Schokolade für braune Nudeln
- Spinat, Bärlauch, Kräuter für grüne Pasta

Statt Wasser oder Ei, als besonderes Highlight: Kräftiges, dunkles Bier, aromatischer Rotwein, einen feinen Weißwein oder zum Beispiel Fruchtsaft für süße Nudeln.

# Trockenschränke

## Trockenschränke **T 60 - T 600**



### HÄUSSLER-Trockenschränke

Unsere Trockenschränke sind vor allem bei großem Bedarf notwendig, denn sie garantieren eine hygienisch einwandfreie und schnelle Trocknung der Teigwaren.

#### Trocknung

Die Trockenzeit beträgt ca. 24-30 Stunden bei etwa 30° C. Durch gezielten Feuchtigkeitsentzug werden die Teigwaren schonend und gleichmäßig getrocknet. Die Luftfeuchtigkeit wird von ca. 90 % auf 35 % reduziert. Nach dem Trocknungsvorgang können die Nudeln in handelsübliche Verpackungen abgepackt werden.

#### Steuerung

Die Trockenschränke sind mit einer manuellen, halbautomatischen oder vollautomatischen Steuerung ausgestattet, die Innenauskleidung ist serienmäßig in Edelstahl.

### Ihre Vorteile beim Kauf eines HÄUSSLER-Trockenschranks

- Aus hochwertigsten Materialien hergestellt (Edelstahlausführung)
- Kontrollierte, einstellbare Luftfeuchtigkeit
- Ab T 150 mit ausfahrbarem Nudelhordenwagen
- Nudelhorden serienmäßig
- Gleichmäßige Nudeltrocknung
- Kompakte und robuste Bauweise, geringer Platzbedarf



## Technische Details T 60

### Steuerung

Mit manueller oder halbautomatischer Steuerung erhältlich.

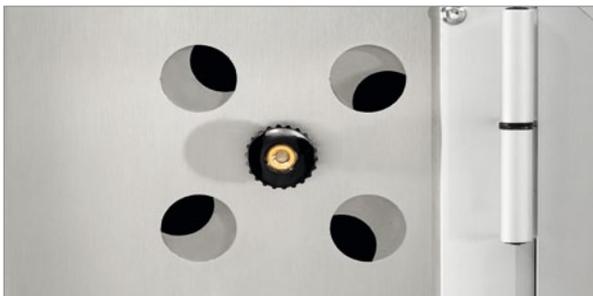


Manuelle Steuerung



Halbautomatische Steuerung

### Zuluftregulierung



### Abluftgebläse

Für den Außenanschluss beim T 60



## Technische Details T 150-600

### Vollautomatische Steuerung

Mit digitaler Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsanzeige



### Zuluftregulierung



### Abluftgebläse

Für den Außenanschluss ab T 150



## Trockenschrank T 60



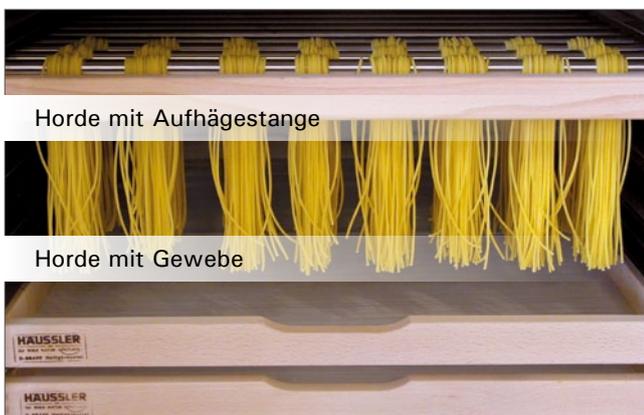
Inklusive Nudelhorden bei allen Modellen

- Manuelle oder halbautomatische Steuerung
- Innenauskleidung Edelstahl
- Schnelle, kontrollierbare Trocknung
- Inklusive 20 Nudelhorden 60 x 80 cm
- Luftfeuchtigkeitsanzeige (Hygrometer)
- Temperaturanzeige
- Abluftgebläse
- Trockenzeit ca. 24-30 Stunden

Die Nudeltrocknung mit dem T 60 garantiert eine hygienisch einwandfreie und schnelle Trocknung der Teigware. Nach dem Trocknungsvorgang können die Nudeln in handelsübliche Verpackungen abgepackt werden.

## Alle Modelle im Überblick

Trockenschränke	Trockenschrank T 60	Trockenschrank T 150	Trockenschrank T 200
Fassungsvermögen Nudeln max.	60 kg	150 kg	200 kg
Leistung Heizelemente	2 kW	5,5 kW	6,5 kW
Ventilator/Abluftgebläse	0,25 kW / 0,12 kW	0,37 / 0,18 kW	0,37 kW/0,18 kW
Steuerung	manuell / halbautomatisch	vollautomatisch	vollautomatisch
Anschluss	230 V	400 V	400 V
Nudelhorden Anzahl	20	2 Wagen à 25 Stück	2 Wagen à 25 Stück
Maße Nudelhorden	60 x 80 cm	60 x 80 cm	60 x 120 cm
Schrankmaße B x T x H	103 x 96 x 158 cm	181 x 89 x 220 cm	181 x 140 x 220 cm
Gesamtmaße B x T x H	103 x 96 x 158 cm	181 x 109 x 245 cm	181 x 160 x 245 cm
Gewicht	140 kg	300 kg	450 kg



Horde mit Aufhängestange

Horde mit Gewebe

## Nudelhorden aus Holz

Zum Trocknen frischer Nudeln.

Ausführung	Maße
mit Gewebe	60 x 80 cm (T 60 - T 150)
mit Gewebe	60 x 120 cm (T 200 - T 600)
mit Aufhängestange	60 x 80 cm (T 60 - T 150)
mit Aufhängestange	60 x 120 cm (T 200 - T 600)

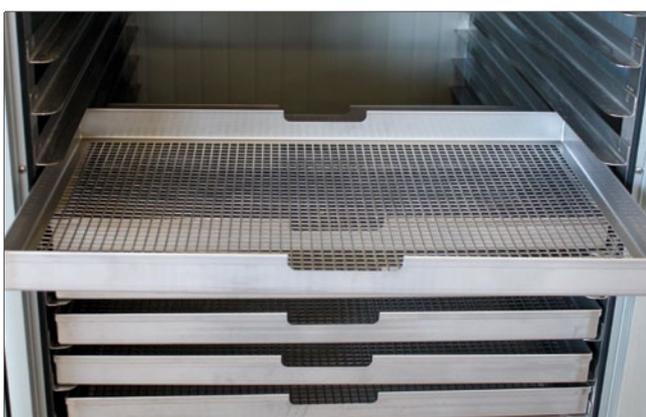
## Trockenschrank T 150 - T 600



Abbildung T 150

- Vollautomatische Steuerung: Drei Programme wählbar
- Innenauskleidung Edelstahl
- Nudelhordenwagen mit je 25 Nudelhorden
- Digitale Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsanzeige
- Abluftgebläse automatisch

Trockenschränke	Trockenschrank T 300	Trockenschrank T 400	Trockenschrank T 600
Fassungsvermögen Nudeln max.	300 kg	400 kg	600 kg
Leistung Heizelemente	8,5 kW	12 kW	16 kW
Ventilator/Abluftgebläse	0,37 kW/0,18 kW	0,37 kW/0,18 kW	0,37 kW/0,18 kW
Steuerung	vollautomatisch	vollautomatisch	vollautomatisch
Anschluss	400 V	400 V	400 V
Nudelhorden Anzahl	3 Wagen à 25 Stück	4 Wagen à 25 Stück	6 Wagen à 25 Stück
Maße Nudelhorden	60 x 120 cm	60 x 120 cm	60 x 120 cm
Schrankmaße B x T x H	250 x 140 x 220 cm	250 x 260 x 220 cm	250 x 280 x 220 cm
Gesamtmaße B x T x H	250 x 160 x 245 cm	250 x 280 x 245 cm	250 x 300 x 245 cm
Gewicht	600 kg	700 kg	850 kg



## Trockenhorden aus Edelstahl

Diese Trockenhorden aus rostfreiem Edelstahl sind besonders gut geeignet, um Obst und Gemüse zu trocknen. Sie sind hygienisch, leicht zu reinigen und Säure- und Fruchtsaftbeständig. Erhältlich in den Maßen 40 x 60 cm und 60 x 80 cm.

# Raviolimaschinen

Ravioli- und Maultaschenmaschine

## RE 50 - R 500



### Ihre Vorteile beim Kauf einer **HÄUSSLER** -Raviolimaschine

- Aus hochwertigsten Materialien hergestellt (Edelstahlausführung)
- Nahezu wartungsfrei
- Große Matrizenvielfalt
- Einfacher Matrizenwechsel
- Leichte Befüllung
- Kompakte und robuste Bauweise - geringer Platzbedarf



### Ravioli und Maultaschen

Die HÄUSSLER Ravioli- und Maultaschenmaschinen erweisen sich erfahrungsgemäß als die ideale Ergänzung zu unseren Nudelmaschinen!

Ob italienische Ravioli mit Spinatfüllung oder schwäbische Maultaschen! So einfach bekommen Sie leckere, gefüllte Teigtaschen. Besonders gut geeignet bei der Verarbeitung von weichen Füllungen wie Fleisch, Quark, Käse oder Fisch. Die Füllmenge ist einfach zu regulieren.

Das Gehäuse der nahezu wartungsfreien Maschinen besteht komplett aus Edelstahl. Die jeweiligen Stanzformen sind einfach und ohne Werkzeuge austauschbar.

Fast alle unsere Nudelmaschinen-Modelle lassen sich mit einer separat erhältlichen Aufrollvorrichtung nachrüsten. Die frischen Teigplatten werden damit direkt von der Nudelmaschine auf eine Halterung aufgerollt, welche anschließend schnell und mühelos in die Ravioli- und Maultaschenmaschine eingesetzt werden kann.

## Steuerung



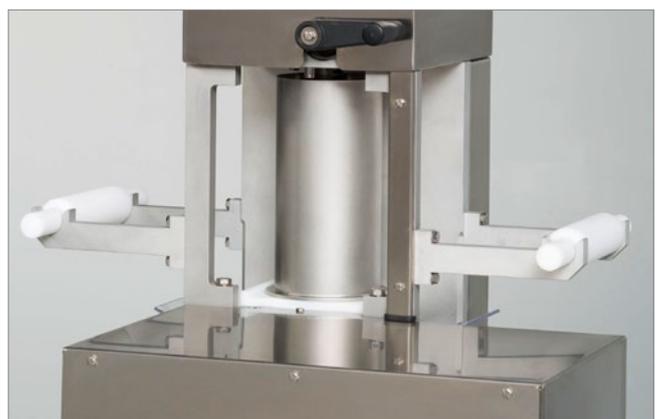
## Teigbahnenführung



## Matritzen



## Füllrohr



## Zubehör für Nudelmaschinen

### Aufrollvorrichtung für Teigplatten

Für alle HÄUSSLER Nudelmaschinenmodelle erhältlich.



### Flachteigmatritzen

Für alle HÄUSSLER Nudelmaschinenmodelle erhältlich.





## Ravioli- und Maultaschenmaschine R 500

Die 12 cm breiten und 3 mm starken Teigplatten manuell oder mittels Vorrichtung auf die Halterung aufrollen. Nach der Befüllung des Zylinders mit der entsprechenden Mischung erst diesen, danach die Nudelrollen einsetzen. Und schon erhalten Sie die perfekt ausgestanzte Ravioli!

### Raviolimaschine R 500

Maße B x T x H ohne Untergestell	53 x 59 x 94 cm
Maße B x T x H mit Untergestell	53 x 59 x 168 cm
Leistung	0,8 kW
Anschluss	230 V
Gewicht mit Untergestell	85 kg
Stundenleistung bis zu ca.	50 kg
Füllmenge	ca. 1,5 kg
1 Matrize (Quadrat 90 x 90 mm)	serienmäßig
zwei PVC Nudelhorden	serienmäßig
Untergestell	serienmäßig
Matrize rund Ø 80 mm <b>1</b>	optional erhältlich
Matrize 50 x 50 mm <b>2</b>	optional erhältlich



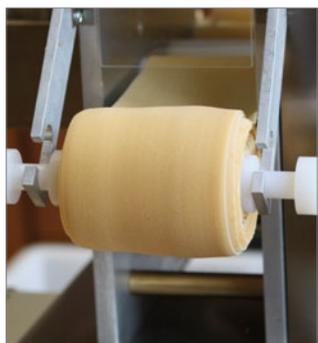
## Ravioli- und Maultaschenmaschine RE 50

Die Ravioli- und Maultaschenmaschine ist die ideale Ergänzung zu den HÄUSSLER-Nudelmaschinen. Die passende, separat erhältliche Aufrolleinrichtung rollt die frischen Teigplatten (mit ca. 9 cm Breite) direkt von der Nudelmaschine auf eine Halterung auf, die dann einfach in die Maultaschen-Maschine eingesetzt wird.

Maultaschenmeister RE 50	
Maße B x T x H	46 x 50 x 85 cm
Leistung	0,18 kW
Anschluss	230 V
Gewicht	44 kg
Stundenleistung bis zu ca.	15 - 20 kg
Füllmenge	ca. 1,5 kg
1 Matrize (Rechteck 70 x 60 mm)	serienmäßig
Untergestell fahrbar	optional



### Und so einfach geht's:



1. Teigrolle einlegen und Füllung einhängen



2. Fußtaster betätigen und fertig sind die Ravioli!

### Matrizen für RE 50



Tortelli 70 x 60 mm



Rundform Ø 35 mm



Quadrat 35 x 35 mm

Weitere Formen erhältlich. Fragen Sie bei uns an.

# Nudelmaschinen

## Ideal für Kleingewerbe, Gastronomie und Haushalt

Neben dem Haushalt finden unsere Nudelmaschinen Anwendung in Bereichen wie:

- Hotelküchen
- Hofläden
- Bioläden
- Reformhäusern



## Nudelmaschine PN 100

Bei diesem Gerät wird Leistung und Funktionalität groß geschrieben. Die PN 100 ist mit der bewährten Technik unserer robusten Maschinen ausgestattet.

Nudelmaschine PN 100	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	1 kg
Stundenleistung Nudeln	ca. 3 kg
Motorleistung	0,37 kW
Anschluss	230 V
Maße B x T x H	26 x 54 x 25 cm
Gewicht	22,5 kg
Auswahl auf Wunsch	über 40 Nudelmatrizen
Abschneidevorrichtung	auf Wunsch
Farben	Edelstahl/Weiß

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen. Die reine Presseleistung ist wesentlich höher.

## Nudelmaschine EMMA

Die EMMA mischt und presst die Nudeln selbständig und leistungsstark: Bis zu 3 kg Nudeln in der Stunde schafft die "Nudel-EMMA".

Nudelmaschine EMMA	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	1 kg
Stundenleistung Nudeln*	ca. 3 kg
Motorleistung	0,25 kW
Anschluss	230 V
Maße B x T x H	32 x 43 x 42 cm
Gewicht	26 kg
Auswahl auf Wunsch	über 40 Nudelmatrizen
Abschneidevorrichtung	auf Wunsch
Farben	Edelstahl/Anthrazit

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen. Die reine Presseleistung ist wesentlich höher.



## Nudelmaschine LUNA

Die LUNA ist das junge, moderne Gerät für den kleineren Bedarf. Bedienungsfreundlichkeit und einfache Reinigung sind bei der LUNA ebenso selbstverständlich wie Zuverlässigkeit und robuste Bauweise.

Nudelmaschine LUNA	
Fassungsvermögen Mehl/Grieß	0,5 kg
Stundenleistung Nudeln	ca. 1,5 kg
Motorleistung	0,12 kW
Anschluss	230 V
Maße B x T x H	22 x 32 x 36,5 cm
Gewicht	13 kg
Auswahl auf Wunsch	über 20 Nudelmatrizen
Abschneidevorrichtung	-
Farben	Edelstahl/ Ultramarinblau, Weiß, Anthrazit

\* Die Leistungsangaben beziehen sich auf Mischen und Pressen. Die reine Presseleistung ist wesentlich höher.



## Detailbilder



Starker Mischarm & Presswelle



Einfache Bedienung



Leicht zu reinigen

## Zubehör



Ohne Horden, ohne Maschine

### Nudelhordenwagen aus Edelstahl

Praktische und platzsparende Lösung zum Nudelmachen und Trocknen. Der Wagen ist komplett aus Edelstahl gefertigt, auf Rollen gelagert und bietet Platz für 7 Nudelhorden mit 40 x 50 cm sowie für Ihre Nudelmaschine samt Zubehör.

**Maße:** B x T x H: 55 x 55 x 86 cm  
**Gewicht:** 27 kg



### Abschneidevorrichtung

Auf Wunsch für die Nudelmaschine EMMA und PN 100. (Für alle Kurznudeln bis 3 cm)

Matrizen finden Sie auf den Seiten 16-19

# Marketingideen

## Beispiel: Bäckerei Tritschler

Die Bäckerei Tritschler (6 Filialen) hat im Villingener Bahnhof mit Tritschler's Backstüble ein attraktives gastronomisches Konzept verwirklicht.

Für den besonderen Erlebniswert sorgt eine Schaubackstube, in der Bernd Tritschler vor seinen Kunden täglich Holzofenspezialitäten backt.

Auch Pasta-Gerichte werden vor den Augen der Kunden frisch produziert. Nach Bettinas Tritschlers Devise: Frisch, selbstgemacht und schnell, kann der Gast zwischen diversen Nudelsorten und frischen, selbst hergestellten Pastasaucen wählen; diese werden dann im Wok direkt vor den Augen des Gastes zubereitet.

Ein wirklich tolles, modernes Konzept, das überzeugt!



## Werbemöglichkeiten mit frischer PASTA:

- Entwickeln Sie Ihre Eigenmarke z.B. „Ankes Hausmachernudeln“.
- Verkaufen Sie Nudel-Produkte mit Ihrer Eigenmarke! Zum Beispiel verschiedene Nudelsorten wie Bandnudeln, Makkaroni oder selbstgemachte Nudelsaucen.
- Achten Sie auf sehr gute, regionale Zutaten.
- Ergänzen Sie Ihr Grundsortiment mit saisonalen Produkten, wie zum Beispiel Kürbispasta.
- Veredeln Sie Ihre selbstgemachten Nudeln mit eigenem Verpackungsdesign.
- Verteilen Sie Flyer, hängen Sie Poster auf, schalten Sie Zeitungsanzeigen.
- Lassen Sie den Kunden an Ihrer Arbeit teilhaben! Machen Sie frische Pasta direkt vor Kundenaugen, schreiben Sie Ihre Rezepturen aus.
- Verkaufskonzept: Schließen Sie sich mit anderen Branchen zusammen (z.B. Metzger, Obsthändler ...) und vermarkten Sie Ihre Produkte gemeinsam. Gemeinsam macht stark!
- Leben und zeigen Sie Ihre handwerkliche Qualität in allen Details: Angefangen bei der Ladengestaltung, über die Kleidung der Mitarbeiter bis hin zu den Servietten bei der Tischdekoration. Kommunizieren Sie ein klares, unverwechselbares Konzept.



## Café Bäcker *Mayer*

Auf erstklassige Qualität ihrer Backwaren und die Zufriedenheit ihrer Kunden legt die Bäckerei Mayer aus Kohlberg schon immer größten Wert. Alle Backwaren werden nach eigenen Rezepten hergestellt. Als Zutaten werden nur hochwertigste Rohstoffe, die ausschließlich von Lieferanten aus der Region bezogen werden – vom Mehl bis zu den knackig-feinen Äpfeln. Das ist bei der hauseigenen Nudelproduktion nicht anders!



## *Schaut* - Zeit für das B'sondere

Die Nudelmanufaktur der Familie Schaut sitzt am Rande der Schwäbischen Alb in Andelfingen. Die Nudelspezialitäten von Schauts sind etwas B'sonderes. Sie werden in Handarbeit aus naturbelassenen Zutaten hergestellt.

Vor 20 Jahren begann Brigitte Schaut, die Eier der eigenen Landwirtschaft zu Nudeln zu verarbeiten. Die Garage wurde kurzerhand zu einem Nudelraum umfunktioniert. Als dann der kleine Laden im Hauseingang immer mehr an Anerkennung gewann, haben Schauts sich kurzerhand dazu entschlossen, einen größeren Hofladen mit eigener Produktion zu bauen.



# Nudelmaschinen

## Nudelmaschinen Zubehör

Hier finden Sie, passend zu den Nudelmaschinen, hochwertiges Zubehör in gewohnt hoher HÄUSSLER Qualität.

Die perfekte Ergänzung für Ihren Arbeitsalltag mit unseren Nudelmaschinen.



## Nudeletiketten

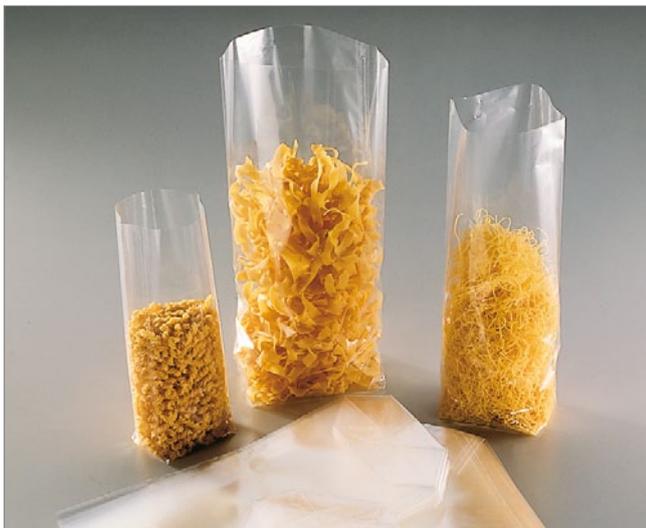
Aufdruck: „Feine Hausmachernudeln“  
Abmessungen: ca. 105 x 75 mm

- Nudeletikett 1 Rolle 25 Stück
- Nudeletikett 1 Rolle 100 Stück
- Nudeletikett 1 Rolle 500 Stück



## Papier-Clips, weiß

Inhalt: 1000 Stück  
Länge: ca 80 mm



## Nudelverpackungen, 100 Stück

Ideal auch als Geschenkverpackung für z.B. Gebäck, Trockenfrüchte o.ä.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/ Suppenudel*
11,5 x 19,0 cm	150 g / 50 g
14,5 x 26,0 cm	300 g / 100 g
17,0 x 28,0 cm	500 g / 150 g
17,0 x 34,5 cm	500 g / 150 g
23,0 x 39,0 cm	1500 g / 450 g

\* Das Gewicht von Suppenudeln entspricht etwa dem von Bandnudeln.

## Nudelpulver

Mit verschiedenen Pulversorten kreieren Sie besondere Genüsse, wie z.B. frische Spinatnudeln, Steinpilznudeln, Kräuternudeln, Tomatennudeln oder Rote-Betenudeln!

Mengenangaben auf der Packung.



Tomatenpulver



Spinatpulver



Steinpilzpulver



Rote-Betepulver



Curcumae



Kräutermischung



## Wagen für PVC-Nudelhorden

Stapeln Sie bequem Ihre PVC-Nudelhorden mit den Abmessungen 40 x 60 cm.

Maße: B x T x H: 40 x 60 x 18 cm

## PVC Horden

Zum Trocknen frischer Nudeln, Maße: 40 x 60 cm.





## Adelindes Hartweizengrieß

Zur Herstellung kerniger, goldgelber Nudeln. Aus glashartem Durumweizen. Besonders feine Qualität. Erhältlich als 1 kg, 5 kg oder 25 kg-Verpackung.

## Adelindes Dinkelgrieß

Erhältlich als 1 kg oder 5 kg-Verpackung.



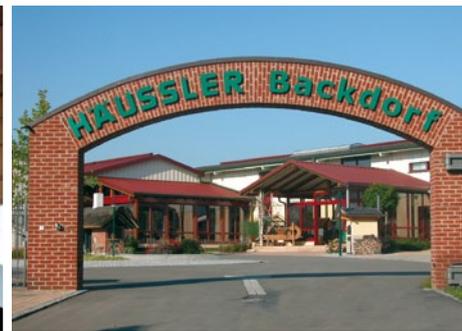
## Desinfektionsreiniger

Flüssiger Desinfektionsreiniger für alle Flächen und Geräte. Inhalt: 1000 ml



## Messbecher für Nudelmaschinen

Messen Sie mit einem Blick die richtige Menge Wasser oder Ei auf die Mehl- oder Grießmenge. Der jeweils passende Messbecher ist bei den Maschinen im Lieferumfang enthalten.



## Immer einen Besuch wert ...

In der Schulungs-Backstube finden Sie unsere Geräte in allen Größen und Ausführungen. Angefangen bei den Elektro-Steinbacköfen, Holzbacköfen, Teigknetmaschinen bis hin zu den Nudelmaschinen und Getreidemöhlen.

Ganzjährig bieten wir Praxisseminare an, in denen Sie sich von der Qualität und der einfachen Bedienung unserer Geräte überzeugen können.

Lassen Sie sich inspirieren von neuen Ideen, die sich einfach umsetzen lassen und mit denen Sie Ihre Kunden begeistern können.

Marketingtipps für den Berufsalltag und Diskussionen in kleiner Runde gehören ebenfalls ins Programm. Unsere Trainer sind Spezialisten mit langjähriger Praxis- und Seminarerfahrung.



## Testen auch Sie Ihre HAUSSLER-Wunschmaschine

Gerne vereinbaren wir auch einen individuellen Einzeltermin mit Ihnen, an dem Sie Ihre Wunschmaschine testen können.

Freuen Sie sich auf eine lehrreiche und informative Zeit in unserem Hause.





# Unsere Qualität - Ihre Garantie!

# HÄUSSLER

---

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

## Unser Service für Sie:

- Planung und persönliche Beratung durch unser Fachpersonal
- Unverbindliche Vorführung der Nudelmaschinen in unserem Backdorf
- Nudeln machen nach Ihren eigenen Rezepten
- Werksgarantie
- Werkseigener Kundendienst
- Auf Wunsch Beratung bei Ihnen vor Ort
- Zuverlässige Kundenbetreuung - auch nach dem Kauf
- Vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

## Deshalb eine Nudelmaschine von HÄUSSLER!

- Aus hochwertigsten Materialien hergestellt
- Nahezu wartungsfrei
- Kompakte und robuste Bauweise - geringer Platzbedarf
- Leichte Reinigung
- Lange Lebensdauer durch robuste Bauweise
- Kompetente Beratung, Betreuung & Service, auch nach dem Kauf

# HÄUSSLER

SO WIRD  
NATUR  
KÖSTLICH.

GETREIDEMÜHLEN

TEIGNETZMASCHINEN

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

HOLZBACKÖFEN

NUDELMASCHINEN

RÄUCHERSCHRÄNKE

Karl-Heinz Häussler GmbH  
Nussbaumweg 1  
D-88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71/93 77-0  
Telefax 0 73 71/93 77-40

[www.haeussler-gmbh.de](http://www.haeussler-gmbh.de)  
[info@haeussler-gmbh.de](mailto:info@haeussler-gmbh.de)

Und so finden Sie uns:

Ihr Navigationssystem findet uns unter  
88499 Heiligkreuztal Zentrum

