



Ergänzt durch einen Rüttelvortrockner Typ TB 100 (Zubehör) haben Sie die perfekte kleine Nudelfabrik.



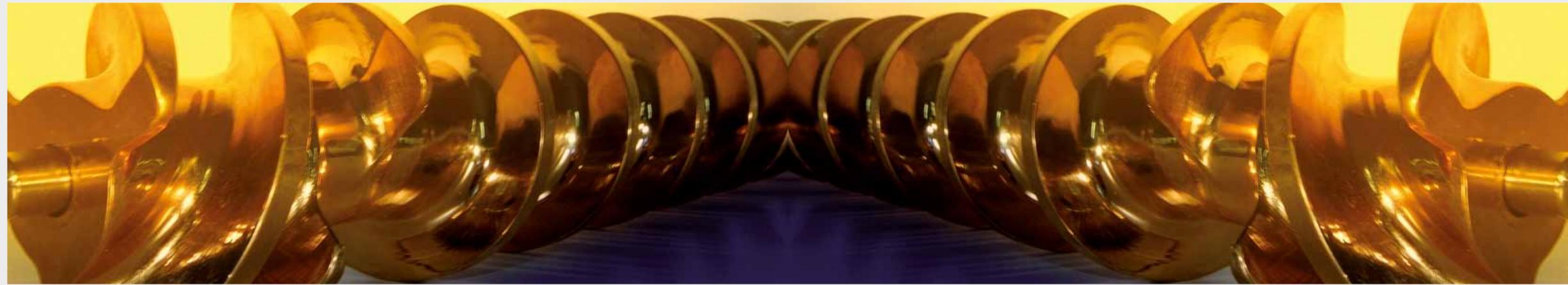
**Trocknungstechnik:** Dies ist bei der Nudelproduktion einer der wichtigsten Faktoren. Eine eingehende Beratung vor Ort ist unumgänglich. SELA bietet Ihnen eine kostengünstige Raumentrocknung (hundertfach bei unseren Kunden erfolgreich im Einsatz) aber auch Trockenschränke bis 1000 kg Fassungsvermögen mit automatischem Programmablauf an.

**Verpackungstechnik:** Vom einfachen aber zweckmäßigen Beutelschließer über halbautomatische Clip-Geräte mit Datumsdruckwerk bis hin zur Dosierwaage mit Zuförderer und Schüttvorratsbehälter finden Sie bei uns die idealen Hilfsmittel zum Verpacken.

TR 150 oder TR 150-Kombination  
Höchste Produktionsleistung, Technik und Bedienungskomfort zeichnen diese kleine Linie aus. Es wurde an alles gedacht. Mischkutter für 50 kg Grieß, Förderband für kontinuierliche Beschickung der Nudelpresse, Nudelmaschine mit Trichter, Digitalablesung der Muffentemperatur mit Einstellmöglichkeit der Wasserkühlung (Vollmantelkühlung), Abscheider rotierend mit stufenloser Einstellung der Kurzware und ein alternierender Abscheider (Taktwerk elektronisch gesteuert) für Langware.



TR 150



## Nudelmaschinen vom Profi

Modell TR 75 W – TR 150



SELA-Teigwarengeräte GmbH  
Auf der Steige 40  
D-88326 Aulendorf

Telefon 0049-7525-1044  
Telefax 0049-7525-60603

E-Mail [info@sela-gmbh.de](mailto:info@sela-gmbh.de)  
Internet [www.sela-gmbh.de](http://www.sela-gmbh.de)

# SELA

# SELA

# Überzeugende Qualität, Fachkompetenz und Kundennähe ist unser wirksamstes Mittel den Herausforderungen des Marktes heute und in der Zukunft gerecht zu werden.

## Nudelmaschinen für Restaurants, Großküchen, Dirketvermarkter, Gewerbe...

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

## SELA – ein Programm individuell abgestimmt auf Ihre Nudelproduktion!

- TR-Modelle weltweit tausendfach im Einsatz
- 10 verschiedene Maschinen-Größen
- Hunderte von Matrizen
- Trocknungstechnik bis 1000 kg
- Nudeltüten in verschiedenen Größen
- Verschlusstechnik und Zutaten wie Spinat/Tomatenspulver, Kräuter, usw.
- Spezialprogramm für Einsteiger

## SELA – ein Begriff für Perfektion!

Geräte die keine Wünsche offen lassen:

- Robuste Ausführung
- alle Geräte serienmäßig mit Wasserkühlung
- automatischer Abscheider
- Ventilator vertikal eingebaut
- Presswelle ab TR 110 mit Doppel-Flügel
- Wasserschläuche verdeckt
- ausziehbare Hordenauflage
- Zusatzschalter für Wasserkühlung/Pumpe

## SELA-Kundenservice ...

- Unverbindliche Vorführung der Maschinen
- Einweisung in die Welt der Nudelherstellung
- Beratungsdienst auch nach Kauf
- Finanzierung/Leasing
- 24 Monate Garantieleistung
- Betriebseigener Kundendienst

## Denn wir wollen

- Ihren Gewinn nicht dem Zufall überlassen.
- Ihnen nur so viel versprechen, was wir auch halten können.
- Ihnen bei einem soliden Produktionsaufbau mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Tipp: Um eine höhere Stundenleistung zu erzielen, einfach den Nudelteil mit einem zusätzlichen Mischer (z.B. SELA MS 80) oder einem Bäckerei-Hubknetter vorbereiten.



mit Auszug für Nudel-Horden



Abscheider wird nur zur Seite geklappt – kein Anschrauben mehr



TR 110



Einfülltrichter ab TR 110 S



alle Modelle auch in Weiß erhältlich



TR 75



TR 95



hochwertiges Bedienfeld mit Industrieschaltern

Typ	Mischwanne-kapazität kg/Teig	Stundenleistung (mischen + pressen)	Stundenleistung (nur pressen)*	Maße (TxBxH)	Untergestell (Höhe)	Gewicht	Motor kW	Wasser-kühlung	Ventilator	Abscheider	Teigbandbreite (für Lasagne/Ravioli)	Edelstahl-ausführung
TR 75W	4 kg	5-8 kg	8-12 kg	75x32x72,5 cm	66 cm ■	68 kg	0,55 kW	●	●	●	18 cm	■
TR 95	6 kg	15-18 kg	20-27 kg	90x38x88 cm	58 cm ■	115 kg	0,75 kW	●	●	●	23 cm	■
TR 110	12 kg	22-28 kg	30-40 kg	93x46x89,5 cm	58 cm ■	135 kg	1,1 kW	●	●	●	28 cm	■
TR 110S	12 kg	35-50 kg	40-60 kg	98x46x150 cm		175 kg	1,8 kW	●	●	●	28 cm	●
TR 150	50 kg	80-100 kg	100-150 kg	135x84x160 cm		520 kg	4,0 + 1,8 kW	●	●	●	38 cm	■
TR 150 Kombination	50 + 80 kg	100-150 kg	100-150 kg	135x300x215 cm		880 kg	8,5 kW	●	●	●	38 cm	■

● serienmäßig ■ als Zubehör lieferbar

\* die Leistungsangaben sind ca.-Werte und wurden unter Verwendung von Hartweizengrieß und Eiern gemessen. Je nach Matrice und Rezept (Vollkorn, Dinkel, Reisgrieß bzw. Eier, Wasser, Kräuter, usw.) können sich in der Praxis Leistungen ergeben, die von den ermittelten Werten abweichen. Eine entscheidende Rolle für eine gleichbleibend hohe Pressleistung ist die Temperatur des Kühlwassers