



PRODUKTKATALOG

ERSTKLASSIGE QUALITÄT AUS DEM HAUSE SELA

I NUDELMASCHINEN I TEIGKNETMASCHINEN I NUDEL-
PASTAKOCHER I RAVIOLIMASCHINEN I PIZZA- UND BROT-
BACKÖFEN I TROCKNUNGSTECHNIK I VERPACKUNGSTECHNIK

SELA
SEIT 1985



*Qualität,
Fachkompetenz
und Kundennähe
sind unsere
wirksamsten
Mittel!*



Herzlich willkommen

Seit 1985 – ein starker Partner

Seit 1985 sind wir Ihr Partner für Teigwengeräte. Unser Sitz liegt in Aulendorf, im Herzen Oberschwabens.

Kunden aus Gastronomie, Bäckerei, Metzgerei und Industrie, ebenso unsere Direktvermarkter und Privatkunden schätzen unser Know-How, die umfassende Beratung und die intensive Betreuung. Unsere Leistungen beschränken sich nicht nur auf den Verkauf und die Wartung unserer Geräte – wir bieten Ihnen Schulung und Beratung zu Themen wie Produktionsablauf, technische Bedienung und hygienischen Vorschriften. Der hohe Qualitätsstandard und unser umfassendes Service-Konzept garantieren Ihnen eine lange Lebensdauer Ihrer SELA Produkte. ■

SELA-Kundenservice

Wir sind für Sie in ganz Deutschland und Österreich unterwegs. In unserem Lager führen wir das passende Ersatzteil für jede unserer Maschinen.

- Unverbindliche Vorführung der Maschinen in unserem Haus
- Einweisung in die Welt der Nudelherstellung
- Beratungsdienst auch nach Kauf
- Finanzierung/Leasing durch unsere Partner
- Betriebseigener Kundendienst

Besuchen Sie uns gerne in unserer Ausstellung und entdecken Sie unser Sortiment aus nächster Nähe. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen individuellen Termin für eine persönliche Vorführung und Beratung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Beratung und Verkauf unserer Produkte sowie Zubehör an unserem Firmensitz in Aulendorf.

Öffnungszeiten (Mo. – Fr.):

8:00 – 12:00 Uhr

13:00 – 17:00 Uhr



*Frische, selbst
hergestellte Pasta –
ein Genuss, mit dem
Sie sich von Ihren
Mitbewerbern
abheben werden!*

Inhalt

03

SELA / Über uns

07

Nudelmaschinen

22

Verpackungstechnik

27

Trocknungstechnik

31

Nudel-Pastakocher

35

Ravioli- und Gnocchimaschinen

38

Teigknetmaschinen

41

Pizza- und Brotbacköfen



*Qualität,
Fachkompetenz
und Kundennähe
sind unsere
wirksamsten
Mittel!*



Nudelmaschinen

Frisch zubereitete Gerichte stehen hoch im Kurs! Und sie schmecken einfach besser. Ihre Gäste werden begeistert sein von selbstgemachten Nudeln, aus guten Zutaten, frisch aus der Nudelmaschine.

Geschmack

Geben Sie Ihren Nudeln eine eigene Geschmacksnote! Durch die Verwendung verschiedener Getreidearten und Hülsenfrüchte, wie z. B. Hartweizen, Dinkel, Rote Linsen usw., oder Zutaten wie Spinat, Tomate, Rote Beete, Bärlauch usw., können Sie den Geschmack und das Aussehen Ihrer Nudeln individuell gestalten. Experimentieren Sie mit diesen Zutaten, um köstliche und ansprechende Gerichte zu kreieren, die nicht nur lecker, sondern auch optisch ein Highlight sind!

Vielfalt

Das Auge isst mit! Hunderte von Matrizen sorgen für eine große Auswahl und eine tolle Vielfalt. Selbst Teigbänder für Maultaschen und Ravioli lassen sich ebenso schnell herstellen wie Spaghetti.

Erstklassige Qualität

Produzieren Sie blitzschnell Ihre eigenen frischen Nudeln oder Teigspezialitäten, à la minute oder auf

Vorrat. Frische Nudeln können problemlos bis zu 5 Tage im Kühlraum aufbewahrt werden – oder Sie trocknen die Nudeln und haben eine Haltbarkeit von bis zu 2 Jahren (dann jedoch eine längere Kochzeit).

Für ausgefallene Spezialitäten, die im à la minute Bereich eingesetzt werden, lassen sich die frischen Nudeln auch problemlos frosten!

Und so einfach geht's

Zutaten wie Grieß, Mehl, Eier, Wasser, Salz und weitere in die Mischwanne füllen, 6 – 8 Minuten mischen und schon können Sie mit dem Auspressen der Nudeln beginnen. Mit wenigen Handgriffen wechseln Sie in Sekunden schnelle Ihre Nudelformen. Der automatische Nudelabschneider ist ein unverzichtbares Hilfsmittel, dank dem Sie die Länge der Nudeln ganz einfach selbst bestimmen können. Und fertig sind Ihre selbstgemachten Nudeln. ■

SELA-Nudelmaschinen finden Sie in allen Bereichen, ob

- Gastronomie
- Systemgastronomie
- Caterer
- Großküchen
- Kreuzfahrtschiffe
- Freizeitparks
- Krankenhäuser
- Bäckereien
- Fleischereien
- Direktvermarktern
- Imbiss
- Privathaushalt
- Und weitere

Eine Investition, die sich rechnet!
Für alle, die Wert legen auf
FRISCHE und QUALITÄT.



TR50 mit/ohne Abschneider

- Ideal für den Haushalt
- Hochwertige Materialien
- Verschiedene Lackierungen möglich weiß/grau
- Gleicher/leistungsstarker Motor wie in nächstgrößerer Nudelmaschine TR70CH verbaut

Nudelmaschine	TR50
Ausführung	grau/weiß lackiert
Mischwannenkapazität kg/Teig	1,35 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	2 - 2,5 kg
Stromanschluss	230 V
Maße (B x T x H)	27 x 36 x 32,5 cm
Gewicht	23 kg
Motor	0,38 kW
Wasserkühlung / Ventilator	- / -
Abschneider	als Zubehör lieferbar
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	12 cm



TR50CH

- Perfekte Pasta für Zuhause
- Elegantes und modernes Design
- Hochwertige Materialien
- Komplette aus Edelstahl
- Gleicher/leistungsstarker Motor wie in nächstgrößerer Nudelmaschine TR70CH verbaut

Nudelmaschine	TR50CH
Mischwannenkapazität kg/Teig	1,35 kg
Stundenleistung	2 - 2,5 kg
Stromanschluss	230 V
Maße (B x T x H)	21 x 48 x 29 cm
Gewicht	24 kg
Motor	0,38 kW
Wasserkühlung / Ventilator	- / -
Abschneider	als Zubehör lieferbar
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	12 cm



TR70CH mit/ohne Abschneider

- Ideal für kleine Gastronomen/ größere Haushalte/Einstieg in die Direktvermarktung
- Komplette aus Edelstahl
- Eine der meistverkauften Gastronomiemaschinen
- Gewährleistet höchste Hygienestandards – z. B. kein offener Motor/komplett geschlossen
- Hochwertige Materialien

Nudelmaschine	TR70CH
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität kg/Teig	1,85 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	3 – 5 kg
Stromanschluss	230 V
Maße (B x T x H)	44 x 25 x 42,5 cm
Gewicht	28 kg
Motor	0,38 kW
Wasserkühlung / Ventilator	- / -
Abschneider	als Zubehör lieferbar
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	16 cm



TR75E mit/ohne Abschneider

- Ideal für Gastronomie, Restaurant und Einstieg in die Direktvermarktung
- Leistungsstark: Hohe Effizienz für die Produktion von Teigwaren
- Vielseitig: Geeignet für verschiedene Nudelprofile und -sorten
- Robust: Stabile Bauweise und langlebige Materialien
- Einfache Bedienung: Benutzerfreundliche Steuerung und Einstellungsmöglichkeiten
- Hygienisch: Leicht zu reinigende Oberflächen und Komponenten
- Sicherheitsfunktionen: Integrierter Schutzmechanismus für sicheren Betrieb

Nudelmaschine	TR75E *
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität kg/Teig	4 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	6 – 9 kg
Stromanschluss	230 V
Maße (B x T x H)	51 x 31 x 57 cm
Gewicht	48kg
Motor	0,55 kW
Wasserkühlung / Ventilator	- / ✓
Abschneider	als Zubehör lieferbar
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	18 cm

* Speziallackierung in allen RAL-Farben möglich



TR75W

- Ideal für große Mengen, da wassergekühlter Presskanal
- Ideal für z. B. Kantinen, Nudelhersteller/Direktvermarkter, Manufakturen und viele mehr
- Intuitive Bedienung
- Hochwertige Materialien
- Leichte Reinigung
- Langlebig und robust
- Einfache Handhabung

Nudelmaschine	TR75W
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität kg/Teig	4 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	6 – 9 kg
Stundenleistung (nur pressen)**	8 – 12 kg
Stromanschluss	400 V
Maße (B x T x H)	75 x 32 x 72,5 cm
Gewicht	68 kg
Motor	0,55 kW
Wasserkühlung / Ventilator	✓ / ✓
Abschneider	✓
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	18 cm



TR95

- Ideal für große Mengen, da wassergekühlter Presskanal
- Ideal für z. B. Kantinen, Nudelhersteller/Direktvermarkter, Manufakturen und viele mehr
- Intuitive Bedienung
- Hochwertige Materialien
- Leichte Reinigung
- Langlebig und robust
- Einfache Handhabung

Nudelmaschine	TR95
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität kg/Teig	6 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	15 – 18 kg
Stundenleistung (nur pressen)**	20 – 25 kg
Stromanschluss	400 V
Maße (B x T x H)	95 x 38 x 142 cm
Gewicht	135 kg
Motor	0,75 kW
Wasserkühlung / Ventilator	✓ / ✓
Abschneider	✓
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	23 cm



Bedienfeld



Abschneider



TR110

- Perfekt für Großproduktionen/-kantinen/-gastronomien, sowie größere Nudelhersteller
- Komplette aus Edelstahl – mit Unterbau für ideale Produktionshöhe und Einbaumöglichkeit der Wasserkühlung
- Präzise Teigverarbeitung
- Effizient und zeitsparend
- Einfach zu bedienen, ideal für Dauereinsatz
- Leichte Reinigung und Pflege
- Ideal in Kombination mit Vormischer

Nudelmaschine	TR110
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität kg/Teig	12 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	22 – 28 kg
Stundenleistung (nur pressen)**	30 – 40 kg
Stromanschluss	400 V
Maße (B x T x H)	96 x 46 x 150 cm
Gewicht	160 kg
Motor	1,1 kW
Wasserkühlung / Ventilator	✓ / ✓
Abschneider	✓
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	28 cm



TR110S

- Perfekt für Großproduktionen/-kantinen/-gastronomien, sowie größere Nudelhersteller
- Starker Hochleistungsmotor mit Frequenzumwandler möglich
- Mit Einfülltrichter zur leichteren Handhabung beim Teig nachfüllen
- Komplette aus Edelstahl – mit Unterbau für ideale Produktionshöhe und Einbaumöglichkeit der Wasserkühlung
- Präzise Teigverarbeitung
- Benutzerfreundliche Steuerung
- Ideal für Dauerbetrieb und hohe Auslastung
- Leichte Demontage und Reinigung
- Ideal in Kombination mit Vormischer

Nudelmaschine	TR110S
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität kg/Teig	12 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	35 – 50 kg
Stundenleistung (nur pressen)**	40 – 60 kg
Stromanschluss	400 V
Maße (B x T x H)	102 x 46 x 150 cm
Gewicht	175 kg
Motor	1,8 kW
Wasserkühlung / Ventilator	✓ / ✓
Abschneider	✓
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	28 cm



Wasserkühlung



Einfülltrichter



TRD110S

- Perfekt für Großproduktionen/-kantinen/-gastronomien, sowie größere Nudelhersteller
- Starker Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb mit Frequenzumwandler möglich
- Integrierter zusätzlicher Mischer für gleichmäßige Teigvorbereitung und größere Mengen
- Komplett aus Edelstahl – mit Unterbau
- für ideale Produktionshöhe und Einbaumöglichkeit der Wasserkühlung
- Präzise und gleichmäßige Teigverarbeitung
- Effizient und zeitsparend für Großproduktionen
- Benutzerfreundliche Bedienung
- Leichte Reinigung
- Ideal in Kombination mit Vormischer

Nudelmaschine	TRD110S
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität kg/Teig	12 + 12 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	40 – 60 kg
Stundenleistung (nur pressen)**	40 – 60 kg
Stromanschluss	400 V
Maße (B x T x H)	120 x 63 x 185 cm
Gewicht	220 kg
Motor	1,8 + 0,55 kW
Wasserkühlung / Ventilator	✓ / ✓
Abschneider	✓
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	28 cm



TR150

- Perfekt für Großproduktionen
- Leistungsstarker Motor mit Frequenzumwandler für präzise Steuerung
- Integrierter Langwarenabschneider für variable Nudellängen
- Robustes Edelstahlgehäuse
- Präzise und gleichmäßige Teigverarbeitung
- Effiziente und schnelle Produktion
- Benutzerfreundliches Steuerungssystem
- Leichte Reinigung
- Ideal in Kombination mit Vormischer

Nudelmaschine	TR150
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität kg/Teig	50 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	80 – 100 kg
Stundenleistung (nur pressen)**	100 – 150 kg
Stromanschluss	400 V
Maße (B x T x H)	140 x 84 x 176 cm
Gewicht	520 kg
Motor	5,5 + 1,8 kW
Wasserkühlung / Ventilator	✓ / ✓
Abschneider	✓
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	38 cm

TR150 Kombination

- Perfekt für Großproduktionen
- Leistungsstarker Motor mit Frequenzumwandler für präzise Steuerung
- Integrierter Langwarenabschneider für variable Nudellängen
- Kombinierbar mit Förderband für effiziente Produktionsabläufe
- Vormischer für gleichmäßige und optimale Teigvorbereitung
- Robustes Edelstahlgehäuse
- Präzise und gleichmäßige Teigverarbeitung
- Effiziente und schnelle Produktion
- Benutzerfreundliches Steuerungssystem
- Leichte Reinigung



Nudelmaschine	TR150 Kombination
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität kg/Teig	50 + 80 kg
Stundenleistung (mischen + pressen)	100 - 150 kg
Stundenleistung (nur pressen)**	100 - 150 kg
Stromanschluss	400 V
Maße (B x T x H)	160 x 300 x 215 cm
Gewicht	885 kg
Motor	10 kW
Wasserkühlung / Ventilator	✓ / ✓
Abschneider	✓
Teigbandbreite (Lasagne/Ravioli)	38 cm



** die Leistungsangaben sind ca.-Werte und wurden unter Verwendung von Hartweizengrieß und Eiern bemessen. 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.

Technische Merkmale/ Vorteile einer SELA-Nudelmaschine

- Anschlüsse Wasserkühlung verdeckt/integriert, dadurch auch leichtes Reinigen (ab TR75W)
- Geschraubter Presskanal (bereits ab TR70CH)
- Abschneider ab TR75W integriert/hochklappbar; keine dauerhafte Montage/Demontage
- Zusätzliche Steckdose/Stromversorgung an Nudelmaschine ab Modell TR70CH
- Lange Lebensdauer – gute Qualität
- Einfache Bedienung/Handhabung
- Schnelle und einfache Reinigung
- Geringer Platzbedarf
- Filter/Sieb gegen Verunreinigung im Grieß oder Eierschalenreste (ab Modell TR75E)
- Langwarenabschneider ab TR110 möglich



Vormischer MS70

- Effiziente Teigvorbereitung für optimale Ergebnisse
- Hohe Mischkapazität für große Mengen (bis 25 kg Trockenmasse)
- Robuste Bauweise für Langlebigkeit
- Einfache Bedienung
- Gleichmäßige und gute Durchmischung der Zutaten
- Kompakte Bauweise für platzsparende Integration
- Hygienisches Design für einfache Reinigung
- Vielseitig einsetzbar, z. B. Nudelteige, Brotteige, Wurstbrät, usw.

Vormischer	MS70
Ausführung	Edelstahl
Mischwannenkapazität	bis ca. 30 kg
Maße (T x B x H)	70 x 70 x 100 cm
Motor	0,75 kW
Stromanschluss	400 V
Förderbandkombination	nicht möglich
Gewicht	70 kg

Vormischer MS80 / MS80 für Kombination



- Hohe Mischkapazität für große Produktionsmengen (bis 50 kg Trockenmasse)
- Leistungsstarker Motor für effiziente Teigvorbereitung
- Kombinierbar mit Nudelmaschine TR150 für nahtlose Produktionsabläufe
- Integration mit Förderband für optimierte Materialbewegung und Automatisierung
- Robuste Bauweise für dauerhafte Nutzung
- Einfache Handhabung
- Gleichmäßige und gründliche Durchmischung aller Zutaten
- Kompakte und platzsparende Konstruktion
- Hygienisches Design für schnelle und einfache Reinigung
- Ideal für professionelle Nudelhersteller und Großküchen

Vormischer	MS80	MS80 für Kombination
Ausführung	Edelstahl	Edelstahl
Mischwannenkapazität	80 kg	80 kg
Maße (T x B x H)	100 x 55 x 118 cm	100 x 55 x 98 cm
Motor	2,2 kW	2,2 kW
Stromanschluss	400 V	400 V
Förderbandkombination	nicht möglich	möglich
Gewicht	170 kg	170 kg

Matrizen

<i>Spaghetti</i>		TR 50	TR 70	TR 75	TR 95-150
	N.4 - 0,95 mm	•	•	•	•
	N.6 - 1,3 mm	•	•	•	•
	N.7 - 1,5 mm	•	•	•	•
	N.8 - 1,7 mm	•	•	•	•
	N.9 - 1,9 mm	•	•	•	•
	N.10 - 2,1 mm	•	•	•	•
	N.12 TT - 2,5 mm	•	•	•	•
<i>Linguine</i>		TR 50	TR 70	TR 75	TR 95-150
	N.16 - 2,6x1,5 mm	•	•	•	•
	N.22 TT - 4x1,6 mm	•	•	•	•
<i>Spaghetti quadri</i>		TR 50	TR 70	TR 75	TR 95-150
	N.26 TT - 2,5 mm	•	•	•	•
<i>Gabelspaghetti</i>		TR 50	TR 70	TR 75	TR 95-150
	N.352 - 3 mm	•	•	•	•
<i>Tagliatelle/ Bandnudel</i>		TR 50	TR 70	TR 75	TR 95-150
	N.21 - 1,8 mm	•	•	•	•
	N.23 - 2,6 mm	•	•	•	•
	N.32 TT - 3,5 mm	•	•	•	•
	N.25 - 4,6 mm	•	•	•	•
	N.26 - 6 mm	•	•	•	•
	N.28 - 9,5 mm	•	•	•	•
	N.31 - 17 mm	•	•	•	•
<i>Mafalde / Wellen- bandnudel</i>		TR 50	TR 70	TR 75	TR 95-150
	N.47 - 12 mm	•	•	•	•
	N.51 - 16 mm	•	•	•	•

Makkaroni



N.57 - 2,55 mm



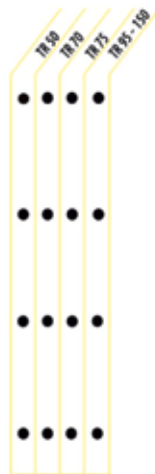
N.59 - 3 mm



N.62 - 4,6 mm



N.64 - 6 mm



Rigatoni



N.99 - 8 mm 16 Rillen



N.105 - 11 mm 27 Rillen



N.110TT - 8 mm



Penne



N.117 TT - 10 mm



Fusilli



N.131 - 7 mm



N.133 - 10 mm



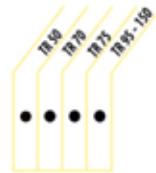
Canestri



N.95 TT - 9,8 mm



N.100 TT - 10,5 mm



Hörnchen



N.140 TT - 9,6 mm



N.145 TT - 10 mm



N.150 - 6,5 mm



Muschel



N.190 - 18-26 mm

Wellenspätzle



N.363 - 5 mm



Fleckerl

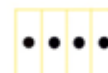


-TR50 nicht möglich-
N.266TT - 14,5 mm

Campanelle



N.252TT - 11,4 mm



Trottole

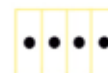


N.251TT - 10,4 mm

Casarecce



N.220TT - 8,8 mm



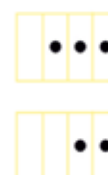
Radiatori



N.260TT - 17,5 mm



N.331 - 25mm





Gut zu wissen ...

... Leihmatrizen zur Probe möglich

... Sonderformen auf Anfrage

... Flachteigmatrize für z.B. Lasagneblätter & Ravioli



Alle Matrizen für
unsere Maschinen
ab TR75 hier im
Überblick



*Die perfekte
Ergänzung für
Ihr SELA Gerät.*



Zubehör

Ob Nudelmaschine, Steinbackofen oder Raviolimaschine – wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Zubehör.

Wir legen großen Wert auf Qualität und Praktikabilität bei der Entwicklung unseres Zubehörs, ganz so wie Sie es von der SELA Qualität gewohnt sind.

Für eine reibungslose und effiziente Pastaproduktion sind durchdachte Lösungen gefragt. Ergänzende Elemente unterstützen den Produktionsprozess

und erleichtern die Handhabung – für eine zuverlässige und wirtschaftliche Herstellung hochwertiger Teigwaren.

Nudelhersteller sollten ansprechende und informative Verpackungen wählen, die die Qualität und die handwerkliche Herstellung der Nudeln hervorheben. ■

Horden und Hordenwagen

Horden und Hordenwagen sind unverzichtbare Arbeitsmittel in zahlreichen lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Unsere Hordenwagen sind ein optimales Hilfsmittel. Die Hordenwagen erleichtern den Transport und die Lagerung und optimieren die Arbeitsabläufe.

Sie sind robust, leicht zu handhaben und ermöglichen eine sichere Aufbewahrung sowie den einfachen Transport von Lebensmitteln.



Hordenwagen

(B x T x H) 465 x 650 x 1810 cm

komplett in Edelstahl

15 Einschubfächer für Horden
600 x 400 mm

vier Lenkrollen, ohne Bremsen

20 kg

Preis und Lieferung
ohne Horden (zerlegt)

Untergestell (6 Hordenauflagen)

(B x T x H) 450 x 610 x 770 mm

6 Einschubfächer für Horden
600 x 400 mm

vier Lenkrollen, zwei mit Bremse

15,5 kg

Lieferung und Preis ohne Horden

Rolly

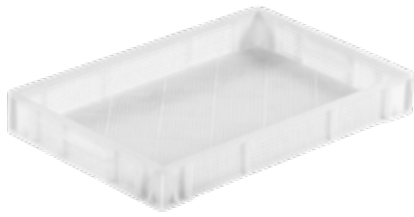
Außenmaße (L x B x H):
612 x 412 x 170 mm

Innenmaße (L x B x H):
603 x 403 x 22 mm

vier Gummilenkrollen grau -
100 mm spurlos

Gewicht: 3,72 kg

Material (Rahmen): ABS



Trocknungshorde (7 cm hoch)

Boden und Seiten durchbrochen

Außenmaße (L x B x H):
600 x 400 x 70 mm

Innenmaße (L x B x H):
565 x 365 x 65 mm

Lochgröße ca. 4,5 mm

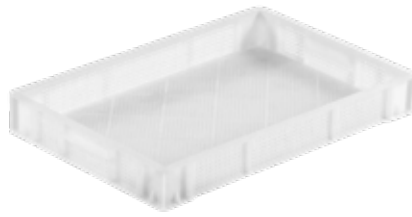
Volumen 14 l

1,115 kg

stapelbar

lebensmittelecht

spülmaschinen- und gefriergeeignet



Trocknungshorde (8 cm hoch)

Boden und Seiten durchbrochen

Außenmaße (L x B x H):
600 x 400 x 80 mm

Innenmaße (L x B x H):
565 x 365 x 70 mm

Lochgröße ca. 4,5 mm

Volumen 14 l

1,115 kg

stapelbar

lebensmittelecht

spülmaschinen- und gefriergeeignet



Behälter (geschlossen)

Boden und Seiten geschlossen

Außenmaße (L x B x H):
600 x 400 x 70 mm

Innenmaße (L x B x H):
565 x 365 x 65 mm

Volumen 12 l

1,085 kg

stapelbar

lebensmittelecht

spülmaschinen- und gefriergeeignet

Eimer & Schaufel



Eimer

10 oder 15 l

18/10 Edelstahl

verstärkte Bodenreifen



Schaufel

Portionsgröße 1 l

18/10 Edelstahl

17 cm Länge

Ausstecher und Teigräder

Ausstecher aus hochwertigen Materialien für Nudeln, Ravioli, Maultaschen und gefüllte Vorspeisen. Griffe aus Holz, abschraubbar. Ausstecher aus Messing. Der Schliff ist schräg angeordnet, so dass zwei Teighälften gleich geschlossen werden.

Ausstecher	Verfügbare Größen	Rand
rund	Ø 90 mm, Ø 65 mm, Ø 50 mm, Ø 38 mm	gezahnt
rechteckig	45 x 55 mm	gezahnt
quadratisch	45 x 45 mm, 35 x 35 mm	gezahnt

Teigräder	Typ
Teigrad	feine zähne, 3 mm
Teigrad	grobe zähne, 5 mm
2er Teigrad	verstellbar, für Nudeln und eckige Taschen
2er Teigrad	gezahnt & glatt



rund, Ø 90 mm



rund, Ø 65 mm



quadratisch, 45 mm



feine Zähne, 3 mm



grobe Zähne, 5 mm



rund, Ø 55 mm



rund, Ø 38 mm



quadratisch, 35 mm



2er Teigrad, verstellbar



2er Teigrad,
gezahnt/glatt

SELA Verpackungstechnik

- OPP-Kreuzbodenbeutel in über 20 verschiedenen Größen
- Beutelschließer
- Beutel-Clipmaschinen
- Clips und Clipbänder
- Tischschweißgeräte



Eine Übersicht über unsere Produkte finden Sie auf:
www.sela-gmbh.de





Clipmaschine - ZIM-Clip Z05H*/E*

- Geeignet für kleine und mittlere Produktionen
- Z05H – manuelle Clipmaschine
- Z05E – elektrische Clipmaschine (halbautomatisch)
- Rafft den Beutel – formt einen symmetrischen Fächer
- Verclippt und verplompt den ZIM-Clip®
- Sehr kompakt und leicht
- Mit Tischständer / Untergestell kombinierbar
- Erweiterbar mit Großrollensupport & Fußschalter (Z05E)

Mögliches Zubehör	Geeignet für	Clipmaschine - ZIM-Clip	Z05H*	Z05E*
Fußschalter	Z05E	Ausführung	manuell	elektrisch
Großrollenhalter	Z05H / Z05E	Leistung	10-15 Beutel / Min.	10-15 Beutel / Min.
Tischständer	Z05H / Z05E	Beutelgrößen	80-230 mm (PP)	80-230 mm (PP)
Untergestell	Z05H / Z05E	Beutelstärke	max. 40 my	max. 40 my
		Stromanschluss	-	-
		Maße (T x B x H)	60 x 45 x 40 (ohne Untergestell)	60 x 45 x 40 (ohne Untergestell)
		Gewicht	9 kg	11 kg

* geeignet für ZIM-Clipse - aufgerollt in Kleinrollen (1.450 Stk. - Ø 200 mm) und Großrollen (13.100 Stk. - Ø 600 mm)



Feuchtemesser HE50 mit Koffer

Der Feuchtemesser HE50 eignet sich hervorragend für die Überwachung der Feuchtigkeit beim Trocknen von Nudeln. Er ermöglicht eine präzise Messung des Feuchtigkeitsgehalts, um sicherzustellen, dass die Nudeln den optimalen Trocknungsgrad erreichen und gleichzeitig eine gleichmäßige Konsistenz und Qualität gewährleistet wird. Das Gerät ist einfach in der Anwendung und misst schnell,

ob der Feuchtigkeitsgehalt in den Nudeln auf das gewünschte Niveau gesenkt wurde. So kann vermieden werden, dass die Nudeln zu feucht bleiben, was die Haltbarkeit beeinträchtigen könnte, oder zu trocken werden, was ihre Textur beeinflusst. Dank seiner kompakten Bauweise und Genauigkeit ist der HE50 ein wertvolles Hilfsmittel in der professionellen Nudelherstellung.



- inkl. Reinigungszubehör
- sofort betriebsbereit
- ohne Messstab (Zubehör)
- zusätzlich ausgerüstet für Temperaturmessungen (automatische Temperaturkorrektur)
- DLG-angemerkt

Programmiert für:

- Hartweizengrießnudeln mit & ohne Ei
- Dinkeludeln mit & ohne Ei
- sowie für Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Raps, Mais, Bohnen, Durumweizen, Sonnenblumen, Erbsen

Desinfektionsmittel & Lebensmittelfett

In der Lebensmittelindustrie ist die Einhaltung höchster Hygienestandards von entscheidender Bedeutung, um die Sicherheit und Qualität der Produkte sicherzustellen. Unsere Desinfektionsmittel und Lebensmittelfette sind

speziell entwickelt worden, um diese Anforderungen zu erfüllen und die Abläufe in der Lebensmittelverarbeitung zu optimieren. Vertrauen Sie auf unsere Produkte, um die Hygiene Ihrer Produktion und Produkte sicherzustellen.



**Desinfektionsmittel
für Hände**



**Desinfektionsmittel
für Maschinen**



**Lebensmittelfett
150g**

Geschmack

Entfesseln Sie das volle Aroma Ihrer Teigwaren mit unseren hochwertigen Gewürzpulvern! Sie sind die ideale Ergänzung, um Ihren Kreationen einen einzigartigen Geschmack und eine besondere Note zu verleihen. Ob für herzhaftes Nudelsorten oder feine Pastagerichte – unsere Gewürzpulver

bieten eine breite Palette an Aromen, die Ihre Teigwaren auf ein neues Level heben. Es handelt sich um natürliche Produkte, die schonend getrocknet und gemahlen wurden. Setzen Sie auf Qualität und Vielfalt und machen Sie jede Mahlzeit zu einem geschmacklichen Erlebnis!

Für jeden Geschmack das passende Gewürz

- Bärlauch gemahlen
- Basilikum gemahlen
- Brennessel gemahlen
- Champignonpulver
- Chillipulver
- Curcumpulver
- Currypulver
- Ingwerpulver
- Kakaopulver, stark entölt
- Karottenpulver
- Knoblauchpulver
- Kräuternudelgewürz
- Kürbisaroma
- Paprika edelsüß gemahlen
- Rosmarin gemahlen
- Rote Bete Pulver



Eine Übersicht über unsere Gewürze finden Sie auf:
www.sela-gmbh.de





*Wir bauen
Trockenschränke
nach Ihrem Maß,
oder bauen Ihre
Räume aus.*



Trocknungstechnik

Im Bereich Trocknungstechnik können Sie sich auf SELA verlassen. Wir bieten sowohl fest installierte als auch mobile Trocknungsschränke an. Gerne übernehmen wir ebenso die fachgerechte Montage Ihrer Trocknungstechnik.

Durch ein spezielles Abluftprogramm der Trocknungsschränke wird die Feuchtigkeit schnell aus dem Raum und somit auch aus der Pasta hinausbefördert. Natürlich können ebenso Obst, Gemüse und andere Lebensmittel getrocknet werden.

Seit über 30 Jahren sind wir ein führender Hersteller von Nudeltrockenschränken und haben uns einen hervorragenden Ruf in der Branche erarbeitet.

Unsere Leidenschaft für die Nudelherstellung und unser Engagement für Qualität haben uns dazu veranlasst, innovative und effiziente Trockenschränke zu entwickeln, die den Bedürfnissen unserer Kunden gerecht werden. Die Entscheidung, die meist verbauten Teile unserer Nudeltrockenschränke in Deutschland zu fertigen, ist ein zentraler Bestandteil unserer Unternehmensstrategie.

Unsere Trockenschränke kombinieren moderne Technologie mit einfacher Bedienung, um optimale Trocknungsergebnisse zu gewährleisten. Durch die präzise Steuerung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit sichern wir eine gleichbleibend hohe Nudelqualität.

Auch für die Raumtrocknung verfügen wir über umfassende Fachkompetenz – sprechen Sie uns gerne an.

Wir finden sicher die richtige Lösung für Ihr Anliegen. ■



TS50

- Komplet in Edelstahl gefertigt
- Steuerung verfügt über 32 Programmkanäle
- Voreingestellte Programmvarianten für Normalware und Pasteurisierung
- Schrank zusätzlich zur Trocknung von Obst, Kräutern, Pilzen, etc. geeignet
- Vielfach im Einsatz, dadurch große Erfahrungswerte

Trockenschrank	TS50
Trocknungskapazität	ca. 40 - 80 kg
Türanschlag	rechts
Abluftstutzen - oben	100 mm
Kapazität Horden	40 Stück
Kapazität Rolly	2 Stück
Leistung	8 kW
Maße (B x T x H) außen	1250 x 800 x 2055 cm
Gewicht	ca. 140 kg



TS80

- Wände aus Polyurethan* - 80 mm für eine optimale Isolierung
- Steuerung verfügt über 32 Programmkanäle
- Voreingestellte Programmvarianten, u. a. für Normalware, Hohlware, Pasteurisierung
- Datenspeicherung/-übertragung der Verlaufsdaten möglich
- Anbringung der Komponenten (Abluft, Schaltschrank, Türanschlag) frei wählbar
- Sondergrößen/-anfertigungen möglich
- Schrank zusätzlich zur Trocknung von Obst, Kräutern, Pilzen, etc. geeignet
- Vielfach im Einsatz, dadurch große Erfahrungswerte

Trockenschrank	TS80
Trocknungskapazität	ca. 80 - 100 kg
Türanschlag	rechts oder links
Abluftstutzen	110 mm
Ventilator Umluft / Abluft	2 Stück / 1 Stück
Kapazität Horden	90 Stück
Kapazität Rolly	5 Stück
Leistung	5,7 kW
Maße (B x T x H) innen/außen	1400 x 1050 x 2100 cm / 1560 x 1210 x 2180 mm
Maße Tür (B x H)	800 x 1550 mm
Gewicht	ca. 485 kg





TS200

- Wände aus Polyurethan* - 80mm für eine optimale Isolierung
- Steuerung verfügt über 32 Programmkanäle
- Voreingestellte Programmvarianten, u.a. für Normalware, Hohlware, Pasteurisierung
- Datenspeicherung/-übertragung der Verlaufsdaten möglich
- Anbringung der Komponenten (Abluft, Schaltschrank, Türanschlag) frei wählbar
- Sondergrößen/-anfertigungen möglich
- Schrank zusätzlich zur Trocknung von Obst, Kräuter, Pilzen, etc. geeignet
- Vielfach im Einsatz, dadurch große Erfahrungswerte

Trockenschrank	TS200
Trocknungskapazität	ca. 180 – 220 kg
Türanschlag	rechts oder links
Abluftrohr	110 mm
Ventilator Umluft / Abluft	3 Stück / 1 Stück
Kapazität Horden	180 Stück
Kapazität Rolly	9 Stück
Leistung	8,8 kW
Maße (B x T x H) innen/außen	2260 x 1560 x 2330 cm / 2100 x 1400 x 2250 mm
Maße Tür (B x H)	800 x 1550 mm
Gewicht	ca. 750 kg



TB200

- Schaltkasten für die Bedienelemente
- Stufenlose Geschwindigkeitseinstellung der Rüttelsiebe
- Stufenlose Regulierung der Temperatur
- Abluftventilator
- Komplett in Edelstahl
- Leicht zu öffnende Seitenwände zur Reinigung

Rüttelvortrockner	TB200
Maße (L x B x H)	3000 x 1000 x 1800 cm
Gewicht	500 kg
Anschluß	400 V / 9 kW
Stundenleistung	bis zu 200 kg/Std.
Breite Rüttelsiebe	60 cm
Max. Leistung	9,0 kW
Anzahl Rüttelsiebe	5 Stück
Stromanschluss	400 V



*Perfekte Pasta –
schnell, einfach &
auf den Punkt
gekocht!*



Nudel- und Pastakocher

Statten Sie Ihre Küche mit einem echten Profigerät aus, welches Ihnen die Arbeit erleichtert.

Ein spezielles Heizsystem sorgt für die kontinuierliche Bewegung des Wassers, wodurch die Nudeln einen gleichmäßigen, idealen Kochpunkt erreichen. Durch die besondere Isolierung der Wasserbecken ist der Betrieb extrem sparsam.

Dank der integrierten automatischen Anbau-/Hubautomatik bei den Einbaugeräten, die mit den gewünschten Kochzeiten programmiert werden kann, wird ein perfekter Kochpunkt erzielt – für gleichbleibend optimale Ergebnisse bei jeder Zubereitung.

Zudem ist bei den Einbaugeräten ein Stärkeüberlauf integriert, der eine besonders einfache Handhabung ermöglicht.

Die Nudel- und Pastakocher sind aus Edelstahl gefertigt und dadurch hygienisch, langlebig und einfach zu reinigen.

Ein weiterer und entscheidender Vorteil: Durch den Einsatz der Geräte bleibt mehr Platz auf den Kochfeldern für andere Zubereitungsschritte. ■



Einbaugerät 7CPE1 / 7CPE2

Nudelkocher	7CPE1	7CPE2
Inhalt Becken	26 Ltr.	2 x 26 Ltr.
Maße Gerät (B x T x H)	40 x 70 (75) x 90 cm	80 x 70 (75) x 90 cm
Maße Becken (B x T x H)	30,8 x 33,6 x 30 cm	30,8 x 33,6 x 30 cm
Stromanschluss	400 V	400 V
Leistung	7,8 kW (Gas: 7,8 kW)	15,6 kW (Gas: 15,6 kW)
Gewicht	40 kg	60 kg



Einbaugerät 9CPE1 / 9CPE2

Nudelkocher	9CPE1	9CPE2
Inhalt Becken	40 Ltr.	2 x 40 Ltr.
Maße Gerät (B x T x H)	40 x 90 (95) x 90 cm	80 x 90 (95) x 90 cm
Maße Becken (B x T x H)	30,8 x 50,8 x 30 cm	30,8 x 50,8 x 30 cm
Stromanschluss	400 V	400 V
Leistung	9,6 kW (Gas: 13,9 kW)	19,2 kW (Gas: 27,8 kW)
Gewicht	78 kg	142 kg



Anbauautomatik mit 2 / 3 Hüben

Nudelkocher	mit 3 Hüben	mit 3 Hüben
kombinierbar mit	9CPE1/9CPE2	9CPE1/9CPE2
Maße Gerät (B x T x H)	15 x 90 x 90 cm	15 x 90 x 90 cm
Stromanschluss	230 V	230 V
Leistung	0,2 kW	0,2 kW
Gewicht	30 kg	30 kg



Tischgerät B1 / B3 / B6



Nudelkocher	B1	B3	B6
Inhalt Becken	7 Ltr.	11 Ltr.	25 Ltr.
Maße Gerät (B x T x H)	27 x 42 x 30 cm	30 x 60 x 29 cm	60 x 60 x 29 cm
Maße Becken (B x T x H)	24 x 30 x 20 cm	22,5 x 34 x 21 cm	50 x 35 x 22 cm
Stromanschluss	230 V	230 V/400 V	400 V
Leistung	3,4 kW	3,5 kW	8,25 kW
Gewicht	12 kg	19 kg	27 kg

Körbe für Pastakocher:



GN 1/1



GN 1/3



GN 1/6 für Anbauautomatik



GN 1/6 rund



GN 1/8

Körbe	passend für	Maße	Ausführung
GN 1/1	7CPE1/7CPE2	29 x 29 x 20 cm	eckig - zwei Griffe
GN 1/1	9CPE1/9CPE2	29 x 49 x 20 cm	eckig - zwei Griffe
GN 1/3	7CPE1/7CPE2, 9CPE1/9CPE2	29 x 16 x 20 cm	eckig - zwei Griffe
GN 1/6	7CPE1/7CPE2, 9CPE1/9CPE2	Ø 145 x 20 cm (H)	rund - ein Griff
GN 1/3	Anbauautomatik	29 x 14,5 x 20 cm	eckig - zwei Griffe + Aufhängung
GN 1/6	Anbauautomatik	14 x 14 x 20 cm	eckig - ein Griff + Aufhängung
GN 1/8	B3	10 x 14,5 x 16,5 cm	eckig - ein Griff
1/3 (B6)	B6	30 x 14,5 x 16,5 cm	eckig - ein Griff
1/2 (B3)	B3	30 x 10,0 x 16,5 cm	eckig - ein Griff
1/3 (B1)	B1	10 x 13,8 x 13,5 cm	eckig - ein Griff



*Perfekt geformt für
ein unvergleichliches
Geschmackserlebnis!*



Ravioli- & Gnocchimaschinen

Ravioli-/Maultaschenmaschinen und Gnocchimaschinen – Perfektion für Ihre Pasta-Kreationen

Mit unseren Ravioli-/Maultaschenmaschinen und Gnocchimaschinen bringen Sie authentische italienische und traditionelle Genussmomente direkt in Ihre Küche.

Ob feine Ravioli/Maultaschen mit verschiedenen Füllungen oder zarte Gnocchi – unsere Maschinen ermöglichen Ihnen die schnelle und einfache Zubereitung von hausgemachten Pasta-Variationen in bester Qualität. Die Herstellung von Ravioli/Maultaschen (Teigtaschen) ist ein

faszinierender Prozess, der sowohl handwerkliches Geschick als auch Kreativität erfordert. Raviolimaschinen beschleunigen den Herstellungsprozess erheblich, was besonders nützlich ist, wenn man eine größere Menge zubereiten möchte. Dank präziser Technik und benutzerfreundlicher Handhabung gelingen Ihnen im Handumdrehen gleichmäßige und perfekt geformte Teigwaren, die begeistern. Erleben Sie Pasta-Produktion auf einem neuen Niveau und erweitern Sie Ihre kulinarischen Möglichkeiten! ■



RV30

- Zwei Teigbändern á 100 mm
- Bis zu 25 kg Ravioli pro Stunde
- Lieferumfang: 1 Form nach Wahl, 1 Füllbehälter, 2 KS-Rollen für Teigbänder

Teigbandaufroller RV30



Raviolimaschine	RV30
Ausführung	Edelstahl
Stundenleistung	20-25 kg
Teigbandbreite	100 mm
Stromanschluss	230 V
Maße (T x B x H)	50 x 45 x 100 cm
Gewicht	47 kg
Motor	0,25 kW



RV50

- Zwei Teigbändern á 120 mm
- Bis zu 50 kg Ravioli pro Stunde
- Lieferumfang: 1 Form nach Wahl, 1 Füllbehälter, 2 KS-Rollen für Teigbänder

Teigbandaufroller RV50



Raviolimaschine	RV50
Ausführung	Edelstahl
Stundenleistung	30 - 50 kg
Teigbandbreite	120 mm
Stromanschluss	230 V
Maße (T x B x H)	55 x 65 x 175 cm (mit Untergestell)
Gewicht	85 kg
Motor	0,55 kW



Gnocchimaschine GN90

Gnocchimaschine	GN90
Ausführung	Edelstahl
Stundenleistung	70-90 kg
geeignet für	Gnocchi/Chicche gerillt/glatt
Stromanschluss	400 V
Maße (T x B x H)	100 x 50 x 165 cm
Gewicht	110 kg
Motor	1,3 kW



Gnocchi Einheit GN20

Gnocchi-Einheit	GN20
Ausführung	Edelstahl
kombinierbar mit	RV30 + Modula
Stundenleistung	max. 20 kg
Maße (T x B x H)	19 x 41 x 30 cm
Gewicht	8 kg

Fülltrichter



Füllbehälter RV50



Füllbehälter RV30

Kunststoffrollen



PVC-Rolle RV50



PVC-Rolle RV30

Verfügbare Ravioliformen RV 30

Form	Größe	Rand	Typ
quadratisch	28 x 28 mm	gezahnt	S 28
quadratisch	43 x 43 mm	gezahnt	S 43
quadratisch	55 x 55 mm	gezahnt	S 55
rund	Ø 42 mm	gezahnt	R 42
halbrund	70 x 40 mm	gezahnt	HR 70
dreieckig	60 x 50 mm	gezahnt	Triangolo

Verfügbare Ravioliformen RV 50

Form	Größe	Rand	Typ
quadratisch	21 x 21 mm	gezahnt	S 22
quadratisch	37 x 37 mm	gezahnt	S 35
quadratisch	50 x 50 mm	gezahnt	S 50
quadratisch	93 x 95 mm	gezahnt	S 90
rund	Ø 50 mm	gezahnt	R 50
rund	Ø 95 mm	gezahnt	R 95
halbrund	50 x 35 mm	gezahnt	HR 50
halbrund	90 x 63 mm	gezahnt	HR 90
halbrund	75 x 60 mm	gezahnt	Triangolo



Teigknetmaschinen

Unsere Teigknetmaschinen eignen sich für alle Brotteige, Zopf- oder Pizzateige, ebenso für Nudeln, Spätzle, Knödelteige und für Wurstbrät.

Erstklassige Qualität

Eine extrem starke Lagerung aller beweglichen Teile sowie eine Teigschüssel aus dickwandigem Edelstahl und ein zusätzlich verstärkter Boden sorgen für eine lange Lebensdauer unserer Teigknetter.

Unsere doppelt gelagerten Knethaken halten selbst dem festesten Teig stand.

Mit dem transparenten und schlagfesten Kunststoffdeckel können Sie den Knetvorgang genau beobachten und gegebenenfalls Wasser dazugeben, ohne dass Sie den Knetvorgang unterbrechen. Dafür ist eine Vertiefung am Kunststoffdeckel vorgesehen.

Er schließt die Teigschüssel auch so ab, dass fast kein Mehlstaub nach außen dringen kann. Die kleineren Geräte wiederum verfügen über einen Edelstahldeckel. Dieser bietet zur Wasserzugabe mehrere Öffnungen am Deckel, die ebenso zur Kontrolle des Teigvorganges dienen.

Leistungsstarker Antrieb

Unsere doppelt gelagerten Knethaken halten selbst dem festesten Teig stand. Keilriemen und Kettenantrieb können getrennt voneinander problemlos gespannt werden. Das Gehäuse wird aus dickwandigem Stahlblech gefertigt und pulverbeschichtet. Ein hochleistungsstarker Industriemotor sorgt für den Antrieb der Maschine. ■





5KHA



10KHA



20KE



20KHA2GZ

Teigknetmaschine	5KHA	10KHA	20KE	20KHA2GZ
Teig	5 kg	8 kg	20 kg	20 kg
Mehl	3 kg	5 kg	12 kg	10 kg
Inhalt	8 Ltr.	12 Ltr.	26 Ltr.	22 Ltr.
Stromanschluss	230 V	230 V	230 V	400 V
Maße (T x B x H)	46 x 28 x 38 cm	59 x 30 x 57 cm	69 x 39 x 76 cm	66 x 38,5 x 63
Räder mit Bremse	Tischgerät	Tischgerät	✓	✓
2. Geschwindigkeiten	ab 10KHA möglich	auf Wunsch	-	✓
Zeitschaltuhr	-	-	✓	✓
Motor	0,25 kW	0,55 - 0,75 kW	0,75 kW	0,55 - 0,75 kW
Gewicht	30 kg	44 kg	72 kg	69 kg



30K2GZ



40KGZ2G



50K2GZ



RA20

Teigknetmaschine	30K2GZ	40KGZ2G	50K2GZ	RA20
Teig	30 kg	40 kg	50 kg	ca. 12 kg
Mehl	18 kg	20 kg	28 kg	7 kg
Inhalt	38 Ltr.	51 Ltr.	66 Ltr.	20 Ltr.
Stromanschluss	400 V	400 V	400 V	400 V
Maße (T x B x H)	76 x 42 x 100 cm	81 x 48 x 104 cm	94 x 53 x 112 cm	65 x 46 x 90 cm
Räder mit Bremse	✓	✓	✓	auf Wunsch
2. Geschwindigkeiten	✓	✓	✓	stufenlos
Zeitschaltuhr	✓	✓	✓	-
Motor	1,1 - 1,4 kW	1,1 - 1,4 kW	1,4 - 2,2 kW	0,55 kW
Gewicht	112 kg	124 kg	185 kg	93 kg



*Backen
wie ein Profi!*



Pizza- und Brotbacköfen

Pizza und Brot backen – Tradition und Genuss vereint

**Ob knusprige Pizza oder frisch gebackenes Brot –
mit unseren hochwertigen Produkten gelingt Ihnen beides wie beim Profi.**

Entdecken Sie speziell entwickelte Backformen, Öfen und Teigwerkzeuge, die Ihnen helfen, den authentischen Geschmack und die perfekte Textur zu erreichen. Wir setzen auf altbewährte Tradition beim Brotbacken, indem wir nur einen Stein auf der Unterseite verwenden. Diese Methode sorgt für eine schnelle Aufheizzeit sowie eine gleichmäßige Wärmeverteilung und verleiht dem Brot eine köstliche Kruste. Genießen Sie den authentischen Geschmack und die handwerkliche Qualität, die mit dieser traditionellen Technik einhergehen! ■



Elektro-Steinbackofen PB0-1

Der Schamotte-Steinbackofen bietet eine Temperaturregelung von 50 °C – 390 °C, die dank eines Thermometers einfach abgelesen werden kann. Die Ober- und Unterhitze sind separat regulierbar und die Bedienung ist intuitiv. Die Unterhitze reguliert den Schamotte-Steinboden. Die Tür ist mit einem Sichtfenster ausgestattet

und die Innenbeleuchtung ermöglicht eine einfache Kontrolle des Backvorgangs. Der Backofen heizt sich sehr schnell auf und ist leicht zu reinigen. Er ist komplett aus Edelstahl gefertigt und sparsam im Energieverbrauch. Im Lieferumfang sind die Stellfüße enthalten.

Elektro-Steinbackofen	PB0-1
Fassungsvermögen	ca. 4 Laibe à 1,0 kg / 6 Brote oval à 1,0 kg
Backfläche	51 x 51 x 18 cm
Temperatur	50 – 390 °C
Beheizungsart	Ober-/Unterhitze
Maße (T x B x H)	71 x 60,5 x 42 cm
Gewicht	47 kg
Anschluss	230 V
Leistung	3,0 kW





Elektro-Steinbackofen FMH-4 / FMH-6

Der Steinbackofen besitzt einen Schamotte-Steinboden. Er bietet eine einfache Bedienung und eine schnelle Aufheizzeit. Die Temperatur kann zwischen 50 °C und 500 °C getrennt reguliert werden und wird durch ein Thermometer angezeigt.

Er ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und lässt sich leicht reinigen. Die Innenbeleuchtung und eine Türe mit Pyrex-Sichtfenster sorgen für eine optimale Kontrolle des Backvorgangs. Der Backofen ist zudem sehr sparsam hinsichtlich des Energieverbrauchs.

Elektro-Steinbackofen	FMH-4	FMH-6
Fassungsvermögen	ca. 4 Laibe à 1,5 kg / 9 Brote à 750 g	ca. 12 Laibe à 1,0 kg / 15 Brote à 750 g
Backfläche	61 x 61 x 21,5 cm	61 x 91,5 x 21,5 cm
Temperatur	50 - 500 °C	50 - 500 °C
Beheizungsart	Ober-/Unterhitze	Ober-/Unterhitze
Maße (T x B x H)	90 x 73,5 x 49 cm (ohne Untergestell) 90 x 73,5 x 147 cm (mit Untergestell)	90 x 102 x 49 cm (ohne Untergestell) 90 x 102 x 147 cm (mit Untergestell)
Gewicht	95 kg	130 kg
Anschluss	400 V / 7 A	400 V / 10 A
Leistung	4,2 kW	7,2 kW

Neben den hochwertigen Geräten bieten wir Ihnen auch praktisches Zubehör, wie Brot- und Pizzaschieber sowie verschiedene Backformen, die das Backen noch einfacher und kreativer gestalten.

Ergänzen Sie Ihre Küchenausstattung und genießen Sie frisches, selbstgemachtes Brot und köstliche Nudeln in perfekter Qualität.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und verwandeln Sie Ihre Küche in eine kleine Bäckerei!





SELA-TEIGWARENGERÄTE GmbH

Auf der Steige 40
88326 Aulendorf

Telefon: +49 (0) 7525-1044
Telefax: +49 (0) 7525-60603

E-Mail: info@sela-gmbh.de
www.sela-gmbh.de

