

Qualität

Wir garantieren für unsere Maschinen stets hochwertige Qualität "Made in Germany" und bieten unseren Kunden weltweit eine kompetente und individuelle Beratung an. Unsere Qualitäts-Gedanken finden Sie in vielen Details wieder.

P-05-G

Mit unserer kleinsten Nudelpresse P-05-G bieten wir Ihnen eine Maschine, welche sich ideal für den Heimbedarf und für die kleinere Gastronomie eignet. Diese wird komplett aus Edelstahl gefertigt und besticht durch schlichtes Hygienedesign.

P-10-G

Ob in ihrem Restaurant oder für den Direktvermarkter, die Nudelpresse P-10-G überzeugt nicht nur durch ihr hochwertiges Design, sondern auch durch eine hohe Leistung in Verbindung mit einer langen Lebensdauer.

P-20-T-G

Die für Profis konzipierte P-20-T-G wird von Direktvermarktern sowie Kunden in der Systemgastronomie eingesetzt. Neben einer fulminanten Reinigbarkeit, zeichnet sich die Maschine durch eine moderne Steuerung über Touchscreen aus.

P-30-T-G

Mit einem ähnlichen Aufbau im Vergleich zur P-20-T-G, zeichnet sich die Nudelpresse P-30-T-G aufgrund des größeren Extrusionskanals und anderen Maschinenkomponenten durch eine noch höhere Pressleistung aus.

P-55-T-G

Mit einer Misch- und einer Presswanne ausgestattet, eignet sich die P-55-T-G für die kontinuierliche Pastaproduktion. Aufgrund des ausgeklügelten Baukastensystems ist diese Maschine auch mit einer Ravioligruppe erhältlich.




Gestell für
P-10-G
optional
erhältlich




Ravioligruppe
optional
erhältlich

Technische Änderungen und Irrtümer sowie Änderungen im Erscheinungsbild vorbehalten

Maschinenbezeichnung	Fassungsvermögen (davon Grieß/Mehl)	Stundenleistung (Misch- und Pressvorgang)	Stundenleistung (Nur Pressvorgang)	Maße (T x B x H) (Deckel geschlossen)	Maße (T x B x H) (Deckel aufgeklappt)	Leistungsaufnahme	Anschluss für Wasserkühlung	Ventilator (Oberflächentrocknung Pasta)	Abschneideeinheit	Teigbandbreite	Weitere optionale Komponenten
Nudelpresse P-05-G	2,6 kg (2 kg)	Max. 5 kg	Max. 7,5 kg	617 x 358 x 428 mm	617 x 358 x 580 mm	0,45 kW	Ja	Nein	Optional	16 cm	Untergestell mit Hordenhalterung, Einlauftrichter Wasser, Einlauftrichter Vollei
Nudelpresse P-10-G	5 kg (4 kg)	Max. 10 kg	Max. 15 kg	896 x 385 x 675 mm	896 x 385 x 951 mm	0,9 kW	Ja	Ja	Ja	18 cm	Untergestell mit Hordenhalterung, Aufrollvorrichtung für Flachteig, Automatischer Wasserkühler
Nudelpresse P-20-T-G	10 kg (8 kg)	Max. 20 kg	Max. 29 kg	1040 x 615 x 1320 mm	1040 x 615 x 1684 mm	1,5 kW	Ja	Ja	Ja	23 cm	Aufrollvorrichtung für Flachteig, Automatischer Wasserkühler
Nudelpresse P-30-T-G	10 kg (8 kg)	Max. 24 kg	Max. 40 kg	1095 x 615 x 1320 mm	1095 x 615 x 1384 mm	1,5 kW	Ja	Ja	Ja	28 cm	Aufrollvorrichtung für Flachteig, Automatischer Wasserkühler
Nudelpresse P-55-T-G	18 kg (14 kg)	Max. 70 kg	Max. 70 kg	1130 x 835 x 1735 mm	1130 x 835 x 1795 mm	4,0 kW	Ja	Ja	Ja	35 cm	Ravioligruppe, Aufrollvorrichtung für Flachteig, Automatischer Wasserkühler

Warum die Götz GmbH?

Vergleichen überzeugt!



Ausgeklügelte Sicherheitstechnik für maximalen Anwenderschutz



Hoher Qualitätsstandard durch moderne Fertigungsmethoden



Mühe- und schnelle Reinigung durch die adäquate Verarbeitung hochwertiger Materialien



Einfache Bedienung durch den Einsatz moderner Steuerungstechnik



Langlebiger und leistungsstarker Einsatz durch robuste Auslegung der Maschinenkomponenten



Hoher Hygienestandard durch dichtverschweißte Konstruktionen

- ☐ Alle Nudelpressen werden in Heiligkreuztal (D) entwickelt, produziert und von hier aus weltweit vertrieben
- ☐ Aufgrund der hohen Anforderung nach Reinigbarkeit und Desinfizierbarkeit sind alle Maschinen aus legiertem Edelstahl gefertigt
- ☐ Durch den Einsatz ausgeklügelter Sicherheitstechnik wird für maximalen Anwenderschutz bei zugleich uneingeschränkter Funktionalität gesorgt
- ☐ Durch die gezielte Konstruktion nach dem Prinzip des modularen Baukastensystems lassen sich die verschiedenen Nudelpressen individuell durch zusätzliche Komponenten erweitern
- ☐ Alle Nudelpressen zeichnen sich durch ein dicht verschweißtes Gehäuse aus, wodurch ein noch höherer Hygienestandard erfüllt wird
- ☐ Alle elektrischen Komponenten sind speziell für die Industrieumgebung ausgeführt und erfüllen hohe Standards
- ☐ Entnehmbare Maschinenkomponenten sind electropoliert und weisen, neben einer deutlich verbesserten Reinigbarkeit, eine zugleich gesteigerte Dauerfestigkeit auf
- ☐ Mit bis zu 500 verschiedenen Messing-Matrizen, welche ebenfalls erhältlich sind, können alle erdenklichen Pastasorten und -formen produziert werden

GÖTZ^{GMBH}
Technik für Teigwaren

GÖTZ^{GMBH}
Technik für Teigwaren

Kontaktieren Sie uns...

...wir beraten Sie gerne!



Nudelpressen

P-05-G, P-10-G, P-20-T-G, P-30-T-G und P-55-T-G

Professionelle Nudelmaschinen

Entwicklung und Produktion
mit Liebe zur Pasta



GÖTZ^{GMBH}
Technik für Teigwaren

Alter Dollhofweg 16
88499 Heiligkreuztal

Telefon: + 49 (0) 7371 12204
Telefax: + 49 (0) 7371 3224
E-Mail: info@goetzgmbh.com
Web: www.goetzgmbh.com



Amtsgericht: Biberach
Registernummer: HRB262R
USt-IdNr.: DE165379062
Geschäftsführer: Martin Götz



141 542805, 140689336 © Second - stockphoto.com

Seit über 30 Jahren
www.goetzgmbh.com

