

**Teigknetmaschine BERTA (7 kg), einphasig, 1
Geschwindigkeit**

Preis: 845,00 € + IVA



Referenz: BERTA7

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Teigknetmaschinen für Pizza

Beschreibung

Teigknetmaschine BERTA (7 kg), einphasig, 1 Geschwindigkeit

Die Teigknetmaschine ist ideal für die Zubereitung von **Pizza, Brot, Brotsticks, Focaccia** und allen Hefeprodukten.

Der **innovative Knethaken**, der die Handbewegung nachahmt, vermischt den Teig ohne seine Temperatur zu verändern. Der Teig wird mit Sauerstoff gesättigt und ist **leichter verdaulich**.

Der Knethaken kann heruntergenommen und **in der Spülmaschine gereinigt** werden, was auch eine gründliche Reinigung des Kessels ermöglicht. Dank dieses Systems *können auch Teigwaren für Gluten-Allergiker unbedenklich zubereitet werden*. Da der Knethaken entfernt werden kann, kann man den Teig in der Schüssel ruhen lassen die Arbeit vereinfacht und die Verarbeitungszeit verkürzt.

Während der Zubereitung des Teiges können harte Zutaten, wie z.B. getrocknete Früchte beigegeben werden.

Die Verarbeitungszeit des Teigs wird im Vergleich zu einer herkömmlichen Knetmaschine mit Schwenkarmen, Gabel oder Spirale um die Hälfte reduziert.

Das Gehäuse hat eine kratzfeste Lackierung. Der Kessel, das Zubehör und der Deckel sind aus Edelstahl AISI 304.

Standardausstattung:

1 Kessel:

1 Knethaken

1 Schutzgitter

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	L 315 mm x P 480 mm x H 700 mm
Leistung	0,37 Kw
Nettogewicht	39 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	Behälter, Werkzeug, Gitterabdeckung
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	10 Liter
Kessel	rotierend

Kundenauftrag

Kessel Durchmesser	Ø 260 x H 200 mm
Geschwindigkeit	1 Geschwindigkeit
1.Geschwindigkeit knethacken U/Min	35 rpm

Erstellt am 20/04/2026